

平成21年3月26日

南海電気鉄道株式会社

神戸・阪神間の皆さまに、なんばの幅広い情報を提供します

「なんばケーしょん M A P」を創刊！

阪神電鉄4駅（尼崎・甲子園・御影・三宮）に無料設置します

南海電鉄（社長：亘 信二）では、南海「難波駅」を中心としたなんば界隈の街歩きスポットや老舗の「銘店」などを紹介する「なんばケーしょん M A P」を4月1日（水）に創刊し、阪神電鉄の4駅（尼崎・甲子園・御影・三宮）に同日から設置します。

3月20日（金）に開業した阪神なんば線により、神戸・阪神間からなんばへのアクセスが飛躍的に向上しました。そこで当社では、「なんばにあまり行ったことがない」「土地感がない」という同エリアのお客さまでも、なんばに来ていただけるよう同マップを作成。

南海グループの施設だけでなく、なんばにある観光スポットや古くから愛されている老舗の「銘店」のほか、なんばに拠点を置く当社だからこそ知る穴場スポットなど、幅広くなんばに関する情報を提供し、神戸・阪神間のお客さまにも「なじみ」を持っていただきたいと考えました。

また、マップの刊行より一足早く、同マップのWEB版「なんばケーしょん」携帯サイトを3月27日から公開します。

詳細は別紙のとおりです。



なんばケーしょん M A P vol.1

別紙

1. 名称

なんばけーしょん M A P vol. 2 以降は不定期発行の予定です。

2. 創刊日

平成21年4月1日(水)

3. 料金

無料

4. 掲載内容

南海「難波駅」を中心としたなんば界隈の街歩きスポットや老舗の「銘店」などを紹介します。なお、「なんばけーしょん M A P vol. 1」では、以下の特集を掲載します。

. なんばの観光スポット

難波八阪神社：

「憤怒の形相、目はライト、鼻はスピーカー、口は舞台」になっているインパクトの強い獅子殿があります。

法善寺横丁：

願掛けのため、ひっきりなしに訪れる人たちが水を掛け、表情がわからないほど苔で覆われてしまった水掛不動尊があります

千日前道具屋筋商店街：

食器や金物、暖簾や看板など、大阪の「くいだおれ」文化を支える道具を販売する問屋や製造直売の店が並んでいます。

. なんばで古くから愛されている「銘店」

はり重：

大正8年(1919)創業。大阪で「すき焼き」といえば「はり重」を思い浮かべる人も多く、当初は黒毛和牛の精肉販売とすき焼きの店としてスタート。今ではカレーショップもありリピーターが足しげく通っています。

たこ梅：

弘化元年(1844)創業。おでんの具材を強火で炊いて素材の味を残す関東煮が味わえます。軟らかく煮詰められた「たこの甘露煮」も名物。

大黒：

明治35年(1902)創業。かやくご飯ひとすじに、味の決め手となるダシにこだわり、独自にブレンドしてもらったかつお節と利尻昆布を使用。道頓堀のそばで100年以上、変わらぬ味を伝えています。

丸福珈琲店：

昭和9年(1934)創業。研究熱心だった創業者が、独学で焙煎から抽出までの技術だけでなく、器具までも開発。コクのある味わいに、さっぱりとした後口のコーヒーが味わえます。

4. 体裁

オールカラー 12ページ (約26cm×12cm)

5. 発行部数

1万部

6. 発行主体

南海電気鉄道株式会社

7. 設置場所

阪神電鉄：尼崎駅・甲子園駅・御影駅・三宮駅

8. 「なんばケーしょん」携帯サイトについて

内容：「なんばケーしょん MAP」のWEB版

公開日：平成21年3月27日(金)

URL：<http://www.namba-c.jp>

call@namba-c.jp へお客さまが空メールを送信すると、上記URLが返信メールで届き、そのままアクセスできます。

なんば けーしょん nambacation

MAP
vol.1



海外行くより、
ある意味冒険の旅。

 南海電鉄



ちよつとだけ
足を伸ばして
でかけましょ。

対岸と本殿を、地上と天上をつなぐ架け橋。

反橋（住吉大社）

住吉区住吉2-9-89
☎06-6672-0753（社務所） 開6:00～17:00（10月から3月は6:30～）

虹にもなぞらえられる
美しい姿の橋に、
かつては波が打ち寄せた。
約一八〇〇年の歴史を持つ住吉大社の象徴「反橋（そりはし）」は、その形状から「太鼓橋」とも呼ばれる。参拝者は地上の国と天上の国をつなぐと言われる虹になぞらえたこの橋を渡ることで、日常から離れて厳かな気分になるのだとか。また昔はここまで波が打ち寄せてきたので、対岸の入り江と本殿を結ぶ役目を果たしていたとも言われている。その造形美から「浪速の名橋50選」に選ばれるとともに、「ライトアップされる夜の姿」「関西夜景100選」にも選定されるなど、「住吉造」と称される国宝の本殿と並び、地元以外からも広く愛されつつしている。

なんばからは、南海電車がべんり！

アクセス

- 南海電鉄 ○南海本線「なんば」駅から「住吉大社」駅まで約10分
駅から東へ徒歩3分
- 阪堺電気軌道 ○上町線「天王寺駅前」停留所から「住吉」停留所まで約10分
駅から東へ徒歩2分
- 阪堺線「恵美須町」停留所から「住吉鳥居前」停留所まで約10分
駅から徒歩すぐ



大阪あそ歩とは！
大阪の魅力そのものである「大阪人」が、大阪の奥深い歴史や文化、「食の都」と呼ばれる磨かれた食文化、夜も繰り広げられるイベントやエンターテインメントの数々など、多彩な魅力を皆様にご紹介する取り組みです。「ほんまにおもしろい大阪」を発見する旅は、ここからはじまります。大阪はまちがほんまにおもしろい！！
大阪コミュニティ・ツーリズム推進連絡協議会（大阪あそ歩）

<http://www.osaka-asobo.jp/>

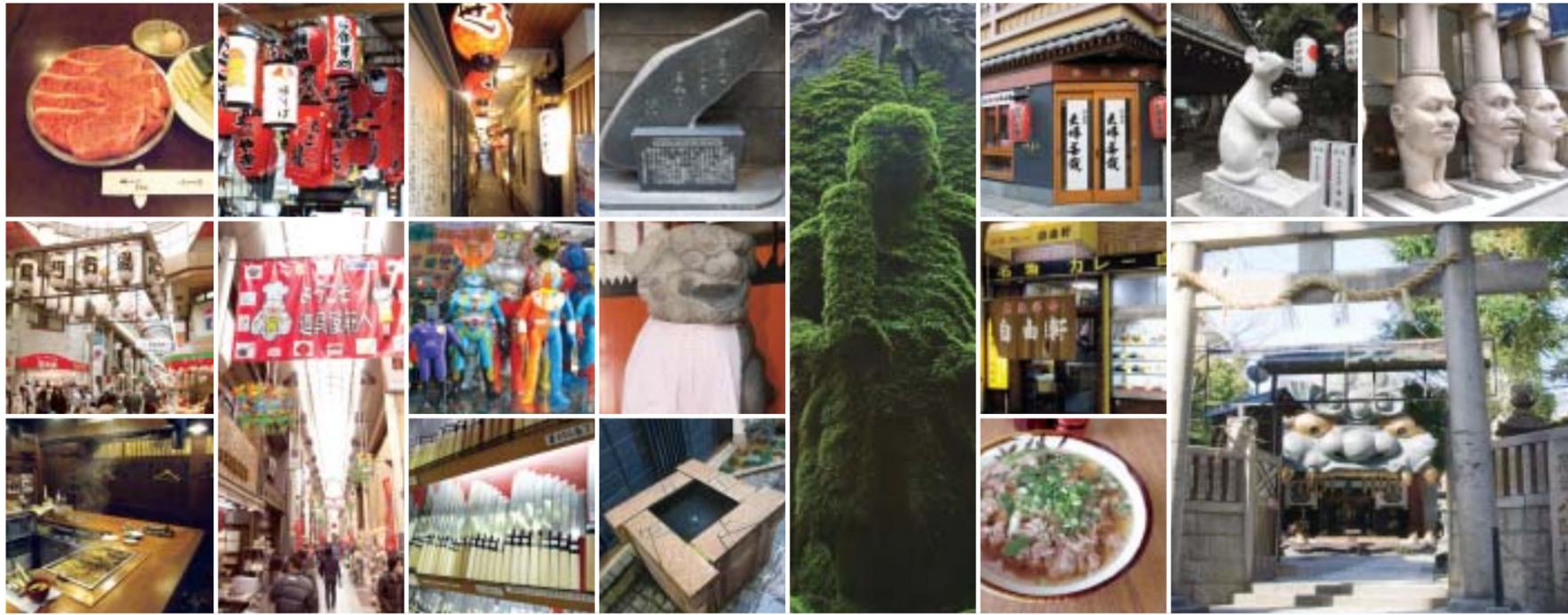
この冊子で紹介しているスポットをはじめ、なんばの情報満載の「なんばけーしょん」ケータイサイトへ。

 call@namba-c.jp

上記のアドレスに空メールをお送りいただくか、QRコードを読み取ると直接アクセスできます。



発行／〒542-8503 大阪市中央区難波5-1-60 南海電気鉄道株式会社 難波街づくり推進室
☎06-6633-1086（10時～17時、土日祝休）
※掲載している各店舗の詳細につきましては、直接お問い合わせください。



うわっ!
ええっ?
サイコー😊
が、てんこ盛り。
あなたの人生観がきつと変わる!?
アドベンチャー☆タウン
なんば

誰もがわが目を疑うようなサプライズがあり、
世にも不思議なミステリーがあり、
思わずニンマリさせられるマニアックさがある。
「なんば」という街の魅力は、
とにかくブラブラと歩いているだけで、
まるで異空間に迷い込んだような驚きや
発見に満ち溢れているところ。
ありきたりな海外旅行に出かけるくらいなら、
この街で遊ぶ方がよっぽど冒険が楽しめる。
そんな刺激たっぷりのワンダーランド、
「なんば」ツアーへようこそ。

なんば
けしゅん
nambacation

あなたに居場所・なんばけしゅん

思わずぼっか〜ん……。
 「うわっ!」な、なんば
 あなたに居場所

目はライト、鼻はスピーカー、口は舞台。
 街中に佇む魔除けの獅子に度肝を抜かれる。

難波八阪神社「獅子殿」

憤怒の形相に歯と目を光らせた、獅子のインパクトに参拝者も驚愕。

大相撲三月場所が開催されることでも有名な大阪府立体育会館を過ぎ、さらに四ツ橋筋を西へ渡って一筋入ると、難波八阪神社は突如その姿を現す。東の鳥居から覗けば、まるでジャングルの奥地で異国の文化に出逢った冒険家の気分が味わえるかも。このインパクトたっぷりの獅子殿は

昭和49(一九七四年)に本殿の建て替えと同時に落成したもので、上下24本の歯や両目の周りは真鍮製のゴールド。また日頃視みを利かせている目はライトに、迫力ある鼻はスピーカーになっていて、夏祭の獅子舞や民謡の奉納を盛り上げる演出にも一役買っている。



難波八阪神社
 浪速区元町2-9-19 ☎06-6641-1149 開6:00~17:00

御祭神の伝説にちなみ、大綱を曳く神事も有名。

ちなみに毎年1月の第3日曜日に行われる「綱曳神事」は、御祭神であるスサノヲノミコトが出雲の国で大蛇を退治したことに倣ったもの。江戸時代の前半には既に「摂津名所図会」に描かれ、享保4(一七一九年)に初演された近松の浄瑠璃「平家女護島」にも登場するなど歴史的な価値も高く、平成13年に大阪市の無形民族文化財に指定されている。



通りの風景は時代とともに移り変わっても、手づくりの温もりと美味しさはそのまま。

昭和8年にお寺の境内で創業したものの、戦時中は物資不足もあって休業。同23年ようやく現在地で中華料理店として再開する際に登場したが、こちらの名物メニュー「しゅうまい」。当時はまだ小麦粉の確保が難しく、代用に薄焼き卵で包んだことから黄色がかった独特な色目になったのだとか。具材の自家製豚ミンチと選り抜かれた玉ねぎのみじん

切りは、砂糖、塩、しょう油の和風調味料で味が整えられただけにタレを付けなくても旨い。大阪球場があった頃には故杉浦忠氏をはじめ南海ホークスの選手たちが通い詰め、最近ではお笑い芸人も立ち寄るといふ庶民派の名店。おみやげに”お持ち帰り”するのも良いけれど、できたてを「ハフハフ」と頬ばりながらお店の人と話をするのもまた楽しい。



一芳亭本店
 浪速区難波中2-6-22 ☎06-6641-8381 開11:30~20:00 日・祝休



※詳細は巻末のイラストマップをご覧ください。

ちよっと足をのびしてみよう
 拝殿脇には「対の狛犬ではなく、大国様に仕える狛ねずみが鎮座する。古くから「木津の大国さん」と称され、「今宮の戎さん」と並んで商売繁昌の神様として親しまれていたものの、第二次世界大戦の大砲大空襲で焼失していた。撰社である日出大国社の「尺あまりの原像は幸いにも難を逃れ、先に復興された敷津松乃宮に合祀されていたが、昭和55年になりようやく復興すると、同59年からは狛犬に代えて大国様の使いである狛ねずみが拝殿脇に祀られている。ちなみに神像の大きさは木像彫刻として日本。



大国主神社「狛ねずみ」
 浪速区敷津西1-2-12 ☎06-6641-4353 開9:00~17:00

他にも「!!!」スポットが目白押し!



天海の輝き(2007) © 2007 JIMMY ONISHI / Pastel Art

最上階では鬼才・ジミー大西さん作のモニュメントが出迎えてくれる。

天海の輝き(なんばパークス)

なんばパークス最上階の「はらっぱ広場」には、子どもが遊べる遊具とともにジミー大西さんが作ったモニュメントが鎮座。原色を施した鮮やかで楽しいアート作品は、子どもたちにも人気が高い。浪速区難波中2-10-70 ☎06-6644-7100 (インフォメーション) 開11:00~21:00(レストラン街は23:00 ※一部店舗除く) 不定休



東洋人!アフリカ人!アラブ人!西洋人! 洗滞を引き起したほどのインパクト。

道頓堀ホテル

通りに並ぶ4体の顔と脚は、「世界中のお客様に宿泊してもらいたい」との想いから主だった人種をモチーフにしたもの。各々の特徴を捉えた顔つきはもちろん、3,000枚もの写真から起こしたお尻の違いにもご注目! 中央区道頓堀2-3-25 ☎06-6213-9040 ○チェックイン=15:00、チェックアウト=11:00

なんじゃこりゃ・・・。
「ええっ?」な、なんば
 あなたに居場所

その素顔を見た人はいるのだろうか?
 表情すらわからない神秘的な姿に触れる。

法善寺横丁「水掛不動尊」

「願掛け」は勢い良く「水掛け」で。
 参拝者の想いが厚い苔のペールに。

道頓堀や戎橋筋商店街などミニミの繁華街の中心部にありながら、昼も夜も静かで落ち着いた時間が流れる法善寺横丁。この路地の南西に、通り名の由来となった浄土宗のお寺、天龍山法善寺はある。
 とは言え現在残るのは金毘羅堂とお初大神、そして不動明王だけ。
 その不動明王こそがお寺の代名詞「水掛不動尊」なのに、願掛けのためひっきりなしに訪れる人たちが二度、三度と水を掛けるため、古代文明の遺跡から発掘されたばかりのようにピシリと苔むして、表情をうかがうことはできない。予備知識がないと、いったい何だろうと思うかも。



水掛不動尊
 中央区難波1-2-16 ☎06-6211-4152 固自由

小説や歌にも取り上げられ、さらなる人気スポットに。
 もともとは生きとし生けるもの命の元になる水をお供えしていたところ、ある女性が思いあまつて水を掛けてお願いしたのがいつしかならわしになったらしい。その後親しみを込めて「水掛不動尊」と呼ばれるようになった。
 ようになり、織田作之助の小説「夫婦善哉」や昭和35(一九六〇)年に大ヒットした歌謡曲によつて有名になった。
 平成14年9月に旧中座の解体工事現場から出火した火事はこの界限を愛する人たちにとっては衝撃であり、路地そのものの存続を危ういものにしてしまった。そんな危機を救ったのは、立場の違いを越えて復興と存続を願った人たち。著名運動だけでなく、きつとたくさんの方が水掛不動さんに願を掛けたことだろう。その願いが届いたのか、今では被災前の賑わいをすっかり取り戻したようだ。



街並を残したいという、みんなの願いを叶えて。

その成り立ちや小説から、
 夫婦円満の縁起物としても。

水掛不動さんのすぐそばにあるのが、織田作之助の小説「夫婦善哉」にも登場するこちら。そもそもの界限には「浪花五座」と呼ばれる芝居小屋が5つあり、観劇帰りの客を目当てにぜんざいを出すお店も5、6軒あったそう。

その内の1軒「お福」は有名な文楽太夫が明治16年に開いたもので、実際には妻のことと娘のかめが切り盛りし、一人前を2つのお椀に分けて



夫婦善哉
 中央区難波1-2-10 ☎06-6211-6455 朝10:00~23:00 年中無休



※詳細は巻末のイラストマップをご覧ください。

出していた。ある時お客に「なんで2つや?」と尋ねられ「おおきにめおとでんねん」と答えたのだとか。本当はたくさん入っているように見せるためだったのが、この話が入つてに伝わって大当たり。以来「夫婦善哉」と呼ぶようになり、いつしか屋号に。
 店の場所や経営者は移り変わっても、丹波大納言小豆をふっくらと炊いた程よい甘さは変わらない。

ちょっと足をのびしてみよう
 混ぜられて出てくる
 カレーの真ん中に
 小振りな卵をポトリ。



ルーをご飯の上に掛けるのではなく、ご飯と混ぜ合わせたのが「名物カレー」。冬でも最後までアツアツのまま食べられるようにと創業者が明治43年に考え出し、愛され続けて99年。「口食べればパンチの利いた辛さなのに、卵がまるやかさを加え後味もさっぱり。織田作之助の好物としても知られており、店の壁には「トラは死んで皮をのこす織田作死んでカレーライスをのこす」という二代目の言葉が掛けられている。



自由軒難波本店
 中央区難波3-1-34 ☎06-6631-5564 朝11:20~21:20 月休※祝日の場合は翌日

他にも「???」スポットが目白押し!



京の先斗町よりも狭い通りに、古き佳き時代の風情を再現。
 浮世小路

有名なうどん店「道頓堀 今井」の横を南北に通る、幅にして1.2メートル、長さ48メートルの路地。人ひとりがやっと通れる道幅ながら、それぞれの軒先には店名の書かれた提灯がズラッとぶら下がっている。

その灯りに誘われるようにして路地へ入ると、ぜんざいを出す甘味処や一杯飲み屋が軒を連ねていて・・・、などということは残念ながらなく、両方の壁には芝居小屋や寄席小屋などの玄関だけがしつらえられるのみ。ただあちこちにはさりげなく猫のオブジェが置かれ、ミナミらしいウイットに満ちた手法で昭和初期の界限の様子を伝えている。

心もゆるむ……。

「サイコー😊」な、なんば

あなたに居場所

食器に金物、鍋、釜、包丁まで！

「くだおれ」文化を支える道具が並ぶ。



千日前道具屋筋商店街

今宮戎神社への参道に連なった古道具屋が、
今では観光客も訪れる商店街へと発展。

昔から「くだおれ」とか「天下の台所」と称される大阪。それはひとクセもふたクセもあるけれど味にこだわり技を磨いた職人たちと、舌の肥えた味にうるさい市民とが研鑽し合い築き上げてきた文化だ。
それを支えてきたのが、身近な器から専門的な器具までを提供し続けるこの商店街。もともとは法善寺から四天王寺のお大師さんや今宮の戎さんへの参道に沿って、古道具屋や雑貨商が軒を連ねたことにはじまる。明治の終わり頃には大火災で一旦は焼け野原になったそうだが、大正に入って問屋や製造直売の店が増えいき商店街へと姿を変えた。

愛想のないような振りをして、
実はこだわりの温かみもタップリ。

ただ店名だけが書かれた暖簾。商品も値段もわからないのに、お昼時になるとネクタイを締めたサラリーマンから、デニムを履きした若い女性までが黙って順番待ちしている。
ようやく店内に入ってお品書きを見ると、フツウにうどん屋さんらしいラインアップで「なあ〜んだ……」などと思いつつ、向かいの人の鉢を覗けばつゆの中には肉ときざみネギのみすると常連らしきお客からは「肉吸



千とせ
中央区難波千日前8-1
☎06-6633-6861
🕒10:30~15:00 (なくなり次第閉店)
火休



※詳細は巻末のイラストマップをご覧ください。

46店舗におよぶ専門店が、
それぞれ個性豊かな品揃え。
アーケードが設けられた通りの両側には大小様々な店が連なり、器や調理器具だけでなく暖簾や看板などがところ狭しと並べられている。
中には堺の職人が手づくりしたプロ用ならではの包丁がスラリと揃う店



千日前道具屋筋商店街
中央区難波千日前13-14 ☎06-6633-1423 (事務局) ㊟(休) ※店舗により異なる

もあり、仮に明日から商売をはじめようと思っても、食材以外はすべてこちらで賄うことができるだろう。



ちよつと足をのびしてみよう
生きの良さで威勢の良さが売りの大阪の食文化を支える聖地。

千日前道具屋筋商店街が「くだおれ」文化を脇から支えるとするれば、日本橋にあるこちらは新鮮な食材で支えている。明治末期までは近くにあった圓明寺から名を取り、「圓明寺市場」と呼ばれていた。現在の「黒門」という名は、寺の門が黒かったことに由来しているのだとか。江戸の頃より主に魚介類の売場が盛んで、冬には下関のふぐや日本海のカニが中央市場から運び込まれる。食のプロをはじめめ味にうるさい主婦も集って商品を吟味する、賑わいの絶えない商店街だ。



黒門市場
中央区日本橋2-4-1
☎06-6631-0007 (事務局)
㊟(休) ※店舗により異なる

他にも「😊😊😊」スポットが目白押し！



憧れのヒーローや人形たちの姿に、
おもわずタイムスリップしそう。

ヒーロー玩具研究所

なんばの東にある日本橋といえば電気店街のイメージが強いかもしれないが、今は幅広い業種の個性的な店が増えている。こちらは昔懐かしいテレビのヒーロー、ヒロインが揃うので、童心に戻ることができるだろう。

浪速区日本橋4-9-21 ☎06-6641-7776
🕒12:00~19:00 水休



日本中のインスタントラーメンが
お店のカウンターで食べられる。

インスタントラーメン専門店さくら大阪

インスタントラーメンと旅行が大好きな店主が開店しただけあって、麺の種類はじつに多彩。カップ麺には真似できない本格調理の味わいや、店内を飾るレトロな看板が、家庭的な懐かしさを感じさせてくれる。

浪速区日本橋4-17-15 ☎06-6644-9001
🕒12:00~20:00 不定休

海外からの観光客や、
体験学習の学生の姿も。
専門店が集まる商店街とはいえ、ほとんどの店が小売りもやっている。最近では観光コースにも組み込まれているようで、国内だけでなく海外からの観光客も買い物を楽しんでいるし、「あきんど丁稚体験」と称して中高生が店頭立つなど、時代とともに様変わりしてきた面も垣間見える。
その一方昔ながらの顔が見える商売なので、お店の人とのやりとりを楽しんでみては？



なんば銘店列伝

佳き街に、佳き店あり。

創業大正8(一九一九)年。ミナミに限らず大阪で「すき焼き」と聞いてまず頭に浮かぶのがこちら。当初は黒毛和牛の精肉販売とすき焼きの店としてスタートしたが、今ではカレシヨップもあつて庶民にも親しまれる存在に。お笑い芸人たちはまずカレーを食べ、人気が上がるとに合せてグリル個室ですき焼き、とランクアップして行くらしい。
社長自らが目利きして「頭買いしたすき焼き用のロース肉は、口に入れるとすぐに融けてしまうほどのやわらかさだ。

中央区道頓堀1-9-17
☎06-6211-7777
開11時30分、21時30分 火休



はり重 本店 〈大正8年創業〉

政財界や芸能界の重鎮だけでなく、今では庶民も舌鼓が打てる。

明治35年の創業時にはかやく御飯とみそ汁、焼き魚、大根おろしがなく、客の要望に応じていくうちに少しずつメニューが増えてきたのだとか。現在地へは戦後すぐに移ってきたという。
かやくは牛蒡、薄揚げ、こんにゃくのみで鶏肉は使わず、その分味の決め手となるダシにこだわり、独自にブレンドしてもらったかつお節と利尻産昆布を使用。変わらぬ味を伝えたいという女将さんたちの想いが込められ、やさしく心と味に炊き上がっている。
中央区道頓堀2-2-7
☎06-6211-1101
開11時30分、15時、17時、20時 日・月・祝休



大黒 〈明治35年創業〉

かやく御飯ひとすじに、道頓堀のそばで100年以上。

おでんの関西風呼び名が「関東煮(かんたき)」と思われがちだが、強火で炊いて素材の味を残すのが本来の姿。弘化元(一八四四年)創業の老舗ではそんな本物が味わえる。季節によって聖護院大根が使われていた。鯨肉のメニューが幅広く用意されているのもユニーク。鯨のスジ肉を頬ばりながら鍋の熱気でキリッとできるのは「コウライカウ」もひとつの名物「たご甘露煮」は、年配のお客さんも食べられるやわらかさ。ちなみに店名は「コ」の字型のカウンターを備える店を「たご」と呼んだことに由来する。
中央区道頓堀1-11-8
☎06-6211-62001
開平日17時、22時50分、※1 無休

中央区道頓堀1-11-8
☎06-6211-62001
開平日17時、22時50分、※1 無休



たご梅 本店 〈弘化元(一八四四年)創業〉

今やめずらしくなってしまうた、本物の関東煮が味わえる老舗。

創業者の故伊吹貞雄氏が銀座で飲んだ珈琲に衝撃を受け、独学で研究して焙煎から抽出までの技術だけでなく、器具までも開発して開いたお店。
几帳面かつ研究熱心だった氏が生み出したのは、苦みやエグみではなくコクのある味わい。意外にもさつぱりとした後口が今も変わらないのは、選ばれた職人が代々と技を引き継ぎ、丹念に心を込めていれているからだろう。掛け心地の良いソファに腰を下ろし、寛ぎながらじっくり味わいたい。
中央区千日前1-9-1
☎06-6211-1101
開1時30分、15時、17時、20時 無休(元日のみ休)



丸福珈琲店 千日前本店 〈昭和9年創業〉

濃い味わいは創業者の想いの深さゆえ？ 1杯で近所さんも有名人も魅了。



海外行くより、ある意味冒険の旅。
なんばけーしょんMAP

12 ※平成21年3月現在の情報に基づいています。

**なんば
けーしょん**
 nambacation

11