

～ 大阪南部の名店が集結～

新飲食ゾーン「なんばこめじるし」がオープンします

南海グループの南海都市創造（社長：山中 諄）では、なんば p i e r の一部を改装し、なんば C I T Y 南館の新飲食ゾーン「なんばこめじるし」として 6 月 27 日（水）午後 5 時にオープンします。本店移転や 2 店舗目出店（支店初出店）を中心に、「堺ラーメン 塩専門 龍旗信」や「天ぷら 大吉」など個性あふれる地元の人気店 12 店舗が出店します。

同ゾーンのコンセプトは「地元の人たちが日常的に使いこなし、愛される路面店が集まる街」。南海沿線を利用する人々、なんばを拠点として活動する方々に永く愛され、馴染みになっていただくために、それぞれの地域で愛され続けてきた名店が集まりました。

さらに、「なんばこめじるし」オープンにあわせて、なんば C I T Y 南館既存飲食ゾーンの南側の内部通路の環境を一新します。これによって、内部通路を通るお客さまの南側への期待感を刺激し、南へ南へと人の流れを創出します。

「なんばパークス」のグランドオープンをはじめ、「L A B I 1 なんば」の開業など、なんば C I T Y 南館周辺の開発が進んでいます。南海グループでは、今回の「なんばこめじるし」のオープンによって、なんば C I T Y となんばパークスの回遊性の向上と北から南への人の流れを強化するとともに、今後もなんばターミナルの再生計画を推進し、難波地区の資産価値及び収益力の向上を目指します。

「なんばこめじるし」の詳細は、下記のとおりです。

記

1. ゾーン名称 なんばこめじるし
 由来・・・「食」をイメージさせる「米」と、難波には江戸時代に徳川幕府直轄の米蔵（難波御蔵）があったこと、覚えやすいこと、個性的で美味しそうなにおいがすること、南側の目印となること、などの意味合いを込めています。
2. 所在地 大阪市浪速区難波中 2 丁目 10 番 25 号
3. 店舗数 12 店舗（店舗リスト参照）
4. 初年度売上目標 6 億円
5. 総投資額 約 7 億 5 千万円（南館内部通路環境改善工事含む）
6. 協力クリエイター
 (1) 総合プロデューサー
 澤田 充（さわだ みつる）【街づくりプロデューサー：(株)ケイオス代表】
 (2) 南館西側外壁環境デザイン
 森田恭通（もりた やすみち）【デザイナー：(有)グラマラス代表】
 (3) ネーミング及びオープニングプロモーション
 小山薫堂（こやま くんどう）【放送作家：(株)オレンジ・アンド・パートナーズ代表】
 (4) 南館飲食ゾーン内部通路環境デザイン
 三橋宇征（みつはし たかゆき）【インテリアデザイナー：8 i n k】

なんばこめじるし出店テナント

店名	業態	営業時間	定休日	コメント
ダイニングステージ 佐海屋 <small>さかいや</small>	居酒屋	ランチ 11:00～15:00 (LO無し) ディナー 16:30～23:00 (LO22:00)	無休	自らをオッサンと呼ぶ大将とお客さまの間にはカウンターのみ。当日仕入れた魚は翌日には提供しないこだわり。鮮度抜群の素材を活かした手作り料理が自慢。中でもお勧めは「泉州の水なす」「紀州の地鶏」「名物のコロッケ」。安価にも驚く
お好み焼 & もんじゃ焼 百十 <small>ももじゅう</small>	お好み焼き もんじゃ焼き	ランチ 11:30～14:30(LO14:00) ディナー 17:00～23:00(LO22:30)	毎週月曜日 夏季・冬季休み(3日間程度)	大阪では珍しいもんじゃ焼きが食べることができるお店。一度食べたら、やみつきになる為、たくさんのファンが通う長居の隠れた名店。もんじゃ焼きが注目されがちだが、常連客の間では豚玉やねぎ焼も絶品との声が多い
中華菜館 亀仙人 <small>ちゅうかさいかん かめせんじん</small>	中華	ランチ 11:30～15:00 (LO14:30) ディナー 17:00～22:00 (LO21:30)	第2、第4水曜日 祝日の場合、翌日の木曜日	料理長は横浜中華街で長年腕を磨いた実力派。ラードを使用せず、ヘルシー＆健康をテーマに横浜中華街直伝の逸品を味わっていただけのこと間違いなし。なんこめ出店店舗の中でも最南端の泉佐野からの出店
旬の肴と美味しいお酒 中々屋 <small>しゅんのさかなとおいしいあさけ なかなかや</small>	和風居酒屋	ランチ 11:30～14:00 (LOなし) ディナー 17:00～24:00 (LO23:30)	毎週火曜日 祝日の場合は営業	あびこ周辺住民に愛されているお店。和歌山大地町から直送される鯨、旬の新鮮な魚介類、鹿児島産茶美豚、鳥取大産地鶏、国産黒毛和牛など、こだわりの食材を活かした料理を厳選された焼酎や梅酒と共に味わうことができるお店
天ぶら 大吉 <small>たいきち</small>	天ぶら	ランチ 11:00～14:00(土日祝のみ LO無し) ディナー 17:00～23:00(LO22:30)	毎週月曜日 1月1～6日休 2月第1火連休 5月第2火連休 8月定休以外に盆休み3日間 11月第3火連休	堺魚市場で深夜1時から朝まで営業する天ぶら屋。新鮮な魚介類を揚げたての天ぶらで頂く美味しさは深夜にもかかわらず長蛇の列ができる有名店。名物は天ぶらより、てんこ盛りのあさがりが入ったあさり汁。貝殻を床にそのまま捨てるスタイルが伝統で、気取らずに美味しさだけを味わうお店
本場台湾ラーメン 味仙 <small>ほんばたいわんらーめん あじせん</small>	台湾ラーメン	11:00～23:00(LO22:30)	第1、第3水曜日 祝日の場合は営業	台湾屋台の味を再現したあっさり味の台湾麺は、特製たまご麺の鶏ガラ、とんこつ、野菜でじっくり作られた透明なスープ、具はセロリと自家製台湾味噌。人気の味付け玉子をトッピングした一品に心斎橋で飲んだ後は必ず立ち寄るといふファンも多い
パール オステリア ら ふぉりあ での そーれ LA FOGLIA del sole	イタリアン	月～金 ランチ11:30～15:00 カフェ15:00～17:30 ディナー17:30～23:30(LO23:00) 土日祝 ランチ11:30～16:00 カフェ16:00～17:30 ディナー17:30～23:30(LO23:00) 日・祝は23:00(LO22:30)まで	第1、第3水曜日 祝日の場合、翌日の木曜日	大衆居酒屋(オステリア)の気軽さとしっかり真面目に仕上げるパスタ、ピッツァや豊富なお酒で松屋町周辺のオフィスワーカーや住民に人気のお店が、なんばこめじるしに移転
寒ざらしそば 芦生 <small>かんざらしそば あしう</small>	そば	11:00～23:00(LO22:30)	無休	河内長野にある車1台がやっと通れる路地裏の隠れ家のお店がなんばこめじるしにやってくる。長野県・武石村特産の寒ざらしそば(玄そばを冷たい清流にさらして鍛え上げたそば)と吉野の清水が織り成すそばそのものの香り、味わいが口に広がる本格そば。
焼肉 まるよし <small>やきにく まるよし</small>	焼肉	ランチ 11:30～14:00 (LOなし) ディナー 17:00～23:00 (LO22:30) 日・祝は11:30～22:00(LO21:30)	第1、第3月曜日 祝日の場合、翌日の火曜日	生野でホルモン、牛肉の卸売りを50年近く営んでいる「肉のまるよし」の直営店。常に新鮮で「みずじ」などの希少価値の高い肉もリーズナブルに食べられるとあって、羽曳野の本店へは市内、他府県からのお客様も多く、週末は予約も取れないほどの人気店
Sasebo Burger Plus Cafe ATA-GO <small>させぼ ばーがー ぶらす かふえ あたご</small>	ハンバーガーカフェ&バー	11:30～23:00(LO22:00)	無休	本場出身の店主が営む南堀江の佐世保バーガーのお店。ハンバーガーはチキン・ビーフ100%のパティを使用。生野菜も豊富でヘルシー。ネイティブアメリカンな昼間はカフェとして、夜はバーとして重宝するお店
堺ラーメン 塩専門 龍旗信 <small>さかいらーめん しおせんもん りゅうきしん</small>	塩ラーメン	平日 ランチ 11:00～15:00 ディナー17:00～2:00(LO1:30) 土日祝 11:00～2:00(LO1:30) スープ売切次第終了。	第3月曜日 (祝・祝前日の場合は営業)	塩ラーメンといえば堺のこのお店。活ムール貝を使用した塩ダレをベースとする澄み切ったスープは味の深みがあり、コシと透明感のある麺がからみ、一度食べたら記憶に残るラーメン
たこやきらば	たこ焼き	11:30～23:00(LO22:30)	不定休	放送作家・小山薫堂が、出身地であり、タコの名産地として有名な天草のタコ街道からヒントを得て、たこ焼きの本場大阪で勝負に挑む。常に美味しいたこ焼きを追求するラボラトリー(研究所)でありながら、立ち呑み&たこ呑みにも対応できるたこ焼きバー