



第39回
おいしいでえ!!は
4店ご紹介! **うえまち**
おいしいでえ!!
特集!!



3店目は
京橋にある
「遊食空間 おかげさま」

4店目は
今里にある
「酒肴 大阪まんぷく堂」

おすすめメニューはコチラ! をご紹介!

おすすめメニューはコチラ! をご紹介!

- ★せんざんぎ(愛媛の唐揚げ).....480円
- ★カレーライス.....750円
(じっくり1時間かけて作る特製カレーです!)
- ★小鉢料理(小煮蒸付、蓬根さんびら物).....280円~
- ★リブステーキ.....980円
- ★馬刺し.....680円

- おまかせ(全5品).....2,000円
店主が今日食べてもおいしいおすすめのお料理が
楽しめるおまかせメニューです。
- 酒肴のり合わせ.....980円
おまかせ小鉢が基のどっさりお酒肴のり合わせです。
- 天然アジ昆布イベックラ.....780円
- ラム山椒焼.....1,000円

3月16日(オーナーのお母様の誕生日にあわせてのこと)にオープンしたばかりのアウトホームな雰囲気居酒屋さんです。1Fはカウンター席とテーブル席、2Fには12名様までご利用可能な予約席あり。2F予約席には大画面TVが設置されており、スポーツ観戦などにも最適です。メニューは季節やその日の仕入れによって変わるとのこと、いつ行っても違う味に出会える楽しさ♪

地下鉄今里駅すぐ近くにある美味しいお料理とお酒が味わえるお店です。入り口で靴を脱いで入った店内は落ち着いた雰囲気、ゆったりとした気持ちで酒肴を楽しめます。お料理はもちろんのこと、日本酒、ワイン、焼酎、ビール(買断の地ビールもあります)等お酒も充実。この6月で9周年を迎え、キャンペーンも行います。



◆住所: 大阪市東成区大今里西3-4-14
◆TEL: 06-6972-1199
◆営業時間: 18:00~1:00
(L.O.24:00)(ドリンクL.O.24:30)
◆定休日: 水曜日



うえまち倶楽部をご持参の方にかぎり、**ワンダリング(ビール、チューハイ、ソフトドリンク)**をサービスさせていただきます。(6月末まで)

9周年記念キャンペーン 生ビール半額(6月21日から6月31日まで)

第8回 上町ワンコイン寄席 開催

開催日時 7月21日(土)18時開演
開催場所 大毎上町本店3F会議室
入場料 おひとり500円
6才以上有料・6才未満は入場不可。

お申し込みはこちら **うえまち倶楽部**
パソコン用のHPからアクセスいただくか、またはハガキにて住所・氏名・参加人数・電話番号をお書きの上、下記までお送り下さい。
〒540-0005 大阪市中央区上町C番13号
株式会社 大毎上町内「上町ワンコイン寄席」係

よしおくん 13歳

「お買い物」
作: 元開導 (天王寺支店)

- 1 たまに買い物に行くとき
- 2 少しだけ買うつもりでも...
- 3 つい、つい欲しくなるので
- 4 カゴを使うタイミングが分からない...

旬を食べておいしいでえ

和風ラタトゥイユ

材料(4人分)

- 赤黄パプリカ各1/2個
- 玉ねぎ.....1/2個
- 白ねぎ.....1/2本
- なす.....2本
- ズッキーニ.....1/2本
- プチトマト.....8個
- にんにく.....1片
- 赤唐辛子.....1/2本
- オリーブ油一大さじ3
- 塩・こしょう...少々
- 市販そばつゆ...カップ1/2
- トマトジュース...カップ1/2
- りんご酢...大さじ1
- エルブ・ド・プロバンス(ドライ).....適量
- パセリみじん切り...適量

- 1 赤黄パプリカ、玉ねぎは食べやすい大きさの乱切りにする。白ねぎは2cm幅に切り、なすはやや大きめの乱切り、ズッキーニも同様に切る。プチトマトは半分に切る。にんにくはみじん切りにする。
- 2 フライパンにオリーブ油半量を熱し、玉ねぎ、白ねぎ、パプリカを炒める。にんにくみじん切りを加え、サッと炒めてパットに取り出しておく。
- 3 残りのオリーブ油を入れ、なす、ズッキーニを炒める。焼き色がついたら炒めておいた野菜を戻す。塩・こしょうをし、赤唐辛子を加える。
- 4 市販そばつゆ、トマトジュース、りんご酢を加える。エルブ・ド・プロバンスを加え、蓋をして弱火で10分煮る。プチトマトを加えてさらに10分煮る。
- 5 パセリを散らす。

できあがり!

FUJIMOTO キッチンスタジオでは **お料理教室開催中!**
上記のレシピは専任シェフよりご提供頂きました。

お申し込みはこちら **うえまち倶楽部**
Fujimoto Kitchen Studio
http://www.fujimoto-ks.com/

6月1日(金)より開催! 在庫処分セール

この機会をお見逃しなく!

デジタルフォトフレーム
小物雑貨
玩具カメラ
デコ文具

「たった一つ。オリジナル品のお手伝い。」がテーマの **写楽堂**
■デコシール ■デザインナイフ ■マーキングフィルム
■ミニのぼり材料 他 を独自の仕入れルートでご提供しております。
是非一度お立ち寄りください。

古くなった家具を「貼るだけ」でリメイク!
電化製品をレザー調などおしゃれに变身!
迷彩柄・レザー柄の幅付シートシリーズ、1mから切り売り可能です。

写楽堂
大阪 女学院
TEL: 06-6768-3744

営業時間: 月~金 9:30~17:30
休 業 日: 土曜日・日曜日・祝日
大阪市中央区玉造 2-22-16
TEL: 06-6768-3744

EPSON・CANON
SHARAKUDO-ONLYONE.COM
SHARAKUDO-WEB.COM
電子PDR.SDカードメモリー
hansoku-monitor.jp
ケイエヌトレーディング KNCOLOR.COM

戸建て用地・収益マンション大募集

不動産事業部
●売買・賃貸・管理 ●建築設計及び施工
●貸ビル・賃貸マンション ●リフォーム
●サブリース

ビルメンテナンス事業部
●清掃(日常及び定期) ●消防設備点検
●エレベーター保守管理 ●機械電気緊急対応
●経理水電費点検・洗浄

株式会社浅井実業 株式会社浅井土地
TEL: 0120-62-0099
住所: 大阪市天王寺区大田1丁目13番21号 営業時間: 9:30~20:00 定休日: 毎週水曜日

新鮮な魚・貝類を揃えています!!

親しまれて20年。旬のものを美味しく食べていただけるよう、その日の仕入れによってメニューを変えています。魚料理だけでなく、小鉢(500円~)や天ぷら、焼き物等が楽しめます。地酒や焼酎もご用意しております。

日本料理 **味豊旬** 06-6752-2685
住 居 所: 大阪市生野区新今里4丁目10-4 プルシヤ今里1F
営 業 時 間: 17:00~24:00 定 休 日: 日曜日