

上質なすり身ならではの。
贅沢天ぷらをカジュアルに!

魚棒 (UOBO)
たこ棒、ほたて棒、えび棒 各281円

FM802と
コラボした
業界初の
魚がラタン!?

老舗の挑戦!



スプーンで食べるかまぼこ・チーズオニオン
389円

オニオンを練り込んだふわふわ食感のかまぼこに、ヘルシーフードとして人気のキヌアをミックス。表面にはバジルソースや野菜、チーズがとろ〜り。

大寅蒲鉾 戎橋筋本店

“鱧”の鮮度や食感にこだわる老舗蒲鉾店が、カジュアルに食べ歩きできる絶品グルメを開発。その名も魚棒(UOBO)。上質なお魚のすり身に、たこ、ほたて、えびの3種の具を練り込み、蒸籠で蒸し上げました。店頭であつあつ!



☎ 06-6641-3451 ◎10:00~20:00 ◎1月1日~1月3日

をぐら屋 大阪戎橋筋

高級昆布は、本当に美味しいものを知る人に喜ばれる大阪土産の逸品。お正月や、特別な日のテーブルを飾ります。

☎ 06-6211-0012 ◎9:30~21:00 ◎1月1日



佳肴瑞祥
(数の子昆布、金箔昆布、各4枚入)
1,950円

老舗の挑戦!

大辛
ふりかけとろろ昆布
324円
うどんや豆腐にかければ、七味いらずでピリッ。



たこ焼きにもGOOD!

ひと皿の高級昆布料理。



甘みのある生地には
豚肉&玉ねぎの餡を手包み。

知ってる?

“551”の名は、本店の電話番号の末尾から「ココが一番を指そう」という思いを込めて。

豚まん(6個入)
1,020円

ぶたまん
豚饅頭
551
HORAI



551蓬莱 本店

創業70余年。豚まんでお馴染みの551蓬莱は、戦後まもなく食堂としてオープン。翌年から豚まんの販売を始めました。1日に約17万個、サイコロ状の豚肉と玉ねぎが入った具をほんのり甘い生地で手包みしています。「ある時〜」の幸福をみんなどうぞ。

☎ 06-6641-0551 ◎TAKE OUT 10:00~22:00 EAT IN 11:00~21:30 (オーダーストップ)
◎第3火曜(12月は定休日なし)



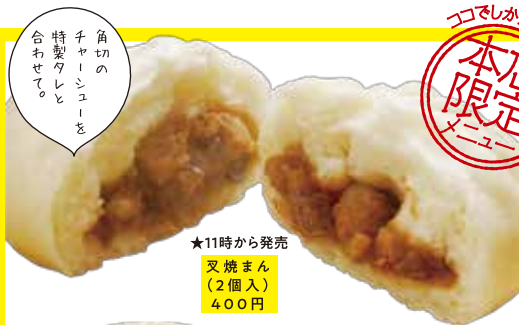
オススメ
定番メニュー



551ちまき(鶏&うずら/豚肉&くり/海鮮 各1個)
380円



甘酢だんご(10個入) 300円



★11時から発売
叉焼まん
(2個入)
400円



あんまん
(2個入)
320円

叉焼まん、あんまんどちらも数量限定商品



ふくら小豆と
黒ガマの
中華あん入り。



道頓堀ブランドの本格チョコレート。

ミナモアレ 道頓堀店

戎橋筋の最北エリア。イエローとブラウンのインテリアに惹かれて立ち寄ると、そこは本格チョコレート屋さん。水の都・大阪にちなんで「水面(みなも)のある風景」を描いたオリジナルBOXは他県の方への大阪ギフトにもぴったり。



☎ 06-6213-2141 ©11:00~21:00

ミナモアレ(6個入り) 1,296円
ミナモアレ(12個入り) 2,160円

卵なしで、この柔らかさ。 行列のできる高級“生・食パン”!

乃が美 なんば店

最高級の素材を吟味した、子どもやお年寄りにも喜ばれる、耳まで柔らかく、ほんのり甘い究極の高級「生」食パンです。香ばしい耳は微かにキャラメルに似た風味があり、やみつきになるおいしさです。お土産にも最適です。

☎ 06-4395-5988 ©11:00~19:00



パンオブザイヤー
2016年
金賞
yahoo!
検索大賞2017
食品部門受賞



2斤サイズ 864円
1斤サイズ 432円

甘熟おさつポテト屋さん。 食べあるきも、イートインも!



らぼっぽファーム 大阪ミナミ店

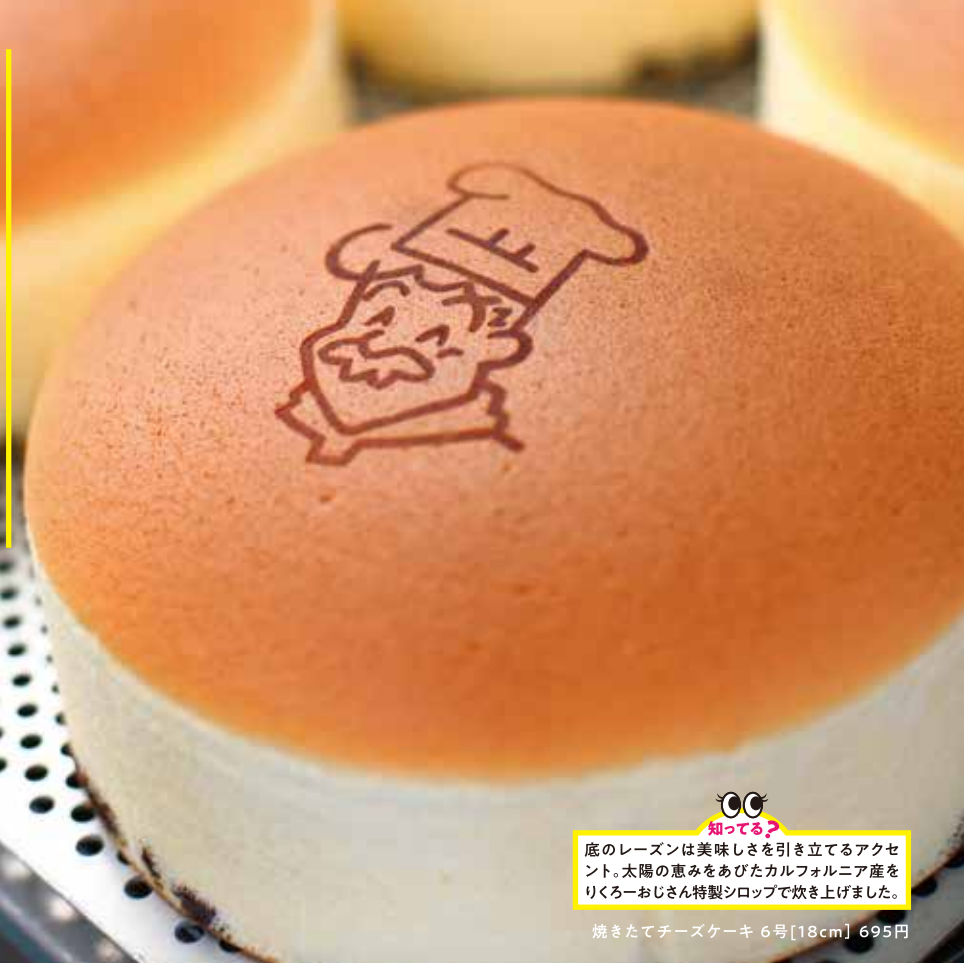
畑づくりからこだわった全国各地のブランド品種のさつまいもをスイーツにしました。中でも甘熟のさつまいもからつくるフライドポテトは絶品。カリッ、ホクッ、特製ディップソースで召し上げ。

☎ 06-6556-7669 ©10:00~22:00

カラフル甘熟おさつの
フライドポテト
SINGLE 540円
DOUBLE 648円
※季節によって提供する
品種が異なります



焼き上がりの合図です。 カラncaran、鐘の音が



知ってる?
底のレーズンは美味しさを引き立てるアクセント。太陽の恵みをあびたカルフォルニア産をりくろーおじさん特製シロップで焼き上げました。

焼きたてチーズケーキ 6号[18cm] 695円

りくろーおじさんの店 なんば本店

和菓子職人だった西村陸郎さんが「焼きたての美味しさを!」とチーズケーキに挑戦して約30年。今では大阪人のおやつ定番に。クリームチーズはデンマーク産、1回で12個、休日は何度も店頭で焼き上げます。行列を避けたい方は、午前中がおススメ!

☎ 0120-57-2132(本部お客様係) ©9:30~21:30
©1月1日



チーズケーキだけじゃない! りくろーおじさんの実力も◎。



はちみつとバターで
ソテーした青森県産
ふじりんごがゴロゴロ。
アップルパイ 980円



新鮮卵に北海道産牛乳をたっぷり
使った濃厚タイプ。
とろ〜りプリン(1個) 220円



2階の「陸カフェ」では
焼きたてをホールで
食べられる!!



アイスの棒は、抗菌作用のある奈良県吉野産のひのみを使用。斜めに刺さっている理由は最後まで味を楽しんでもらえるよう、落ちにくく、食べやすくなるため。

夏も楽しい、冬も嬉しい。 大阪名物アイスキャンデー。

アイスキャンデー各種
140円～

北極 なんば本店

お砂糖が貴重だった戦後の大阪に「甘いものを女性や子どもに食べさせてやりたい」と、初代が手づくりアイスキャンデーのお店を戎橋筋に開きました。以来、70余年。白砂糖を使うことで後味さっぱり。大人にも愛されるロングセラー商品です。
☎ 06-6641-3731 ①10:00～22:00



カップアイス
ミルク 270円
大阪名物ミックスジュース 302円

オススメ
定番メニュー

本店限定！
サクサク、もっちりの
デニッシュドーナツ。

ペンギンリング
(プレーン、あん、アップル、チョコ)
各172円



蒸したて点心と 本格中華が味わえる 蓬萊本館のレストラン。



「豚まん手作り体験」を受け付けています。観光や子どもの思い出づくりにごどうぞ。

ランチビュッフェ
月～土 1,250円 ドリンクバー別途300円
日・祝 ドリンクバー込 1,550円
※14時まで入店可

アツアツの
蒸したて点心に
舌鼓お

蓬萊本館

創業70余年の伝統の味を守りながら、料理長は今日のお客さんの笑顔を想い、豚まんや本格中華料理を仕込みます。ランチは蒸し立て点心からデザートまで約20種類が食べ放題。11時30分から。
☎ 06-6634-6836 ①11:15～22:00 (LO=21:00) ②月1回不定休、年末年始



日替わりの
中華弁当の
なんばが
働く人の味方。

蓬萊本館弁当
480円



柔らかな
豚の角煮を
丸ごとパック。



角煮豚まん
(1個)
300円

