



をぐら屋

大阪戎橋筋

創業嘉永元年
昆布の老舗

昆布商小倉屋初代当主の松原久右衛門は、びん付油商小倉屋に奉公し、無事勤め上げた後、暖簾分けの許しを得ましたが、当時の慣習として同業の商いは「法度」とされていました。そこで、昆布商の暖簾を揚げたのが嘉永元年（1848年）、その後四代目当主の池上時二郎が戎橋筋に出店し現在に至っています。共通の屋号（ブランド名）である「小倉屋」、「をぐら昆布」を名乗ることのできる暖簾分け制度によって現在約40社を数えるに至りました。おかげ様で160年以上にわたり大阪でもっとも伝統のある昆布の老舗として親しまれています。先人から受継がれた昆布への情熱は今も変わらず、暖簾にふさわしく本物の素材、本物の味にこだわり、伝統の技と真心をもって昆布の美味しさを伝え続けています。

大阪市中央区難波1-6-12
0662110012



551 HORAI

ENJOY THE REAL TASTE OF GOOD EATING.

551蓬萊は、1945年（昭和20年）に大阪・難波に故羅邦強（株式会社蓬萊前社長）によって産声を上げました。羅邦強は自分の店をもっとお客様に親しみやすく憶えて頂きやすくするために、店の電話番号から551をとり「味もサービスもこがいちばん」の意味を込めて店名を551蓬萊としました。味に敵しい食い倒れの街大阪に育ち、関西圏でレストラン店を含む店舗数60店を展開しています。551と言えはやはり「豚まん」。創業当時より変わることなく、新鮮な出来立ての美味しさを召し上がっていただく為、早朝作られた材料を各店に届け、店頭で1つ1つ愛情込めて手包みし、蒸し上げておられます。食感を出す為にダイス状に荒切りカットした豚肉と甘味のある玉ねぎが織りなす絶妙な具をほんのり甘い皮で包み込んだ551自慢、ボリューム満点の豚まんをお楽しみ下さい。

大阪市中央区難波3-6-3
0666410551



丹青堂

屋号の【丹】と【青】とは古来より日本の色彩の代名詞。飛鳥時代の傑作法隆寺の玉虫厨子の板絵は黒塗地に【丹】と【青】をおく事によって神秘的な美しさを見せると言われていました。江戸時代初期より浪速伏見町で代々続く、羽二重（はふたえ）などの白生地問屋の升屋の八代目升屋仁兵衛（改名して初代堀仁兵衛）はその二つの【丹】【青】と、また、音（タンセイ）が同じである【丹青】に通じ、丹青を尽くしてという意味も含め1874年（明治7年）に『丹青堂』という看板を掲げました。以来【丹】【青】の皆が憧れる色鮮やかで美しい和趣品（和の趣ある品）とまたそれらを生み出す日本画用品・書道用品・軸装・額装を【丹青】尽くして創作・販売していく事を目指しております。

大阪市中央区難波1-6-12
0662110721



大寅

大阪の「大」と初代・小谷寅吉の「寅」を屋号に、創業以来百三十年余り、「大寅」は大阪ミナミ戎橋筋を本店に美味しい蒲鉾（てんぷら）を提供し続けてまいりました。蒲鉾のおいしさは、舌に感じる「味」と、「足」と呼ばれる歯ごたえによって決まり、まずは鮮度の高い魚が求められます。大寅は「鰯」「グチ」には鮮度、サイズ、種類など並々ならぬこだわりを持ち、今でも社長自ら中央市場に出向き毎日新鮮な魚を仕入れています。そして製法へのこだわり、磨き上げられた職人技を駆使し美味しさを追求しているのです。大寅では代々受け継がれてきた精神「つくるも売るも買う心」をモットーに、ご家庭に、ご進物に、そして冠婚葬祭にと幅広くご利用いただけるよう、美味しい蒲鉾・てんぷらづくりに、また気づくばりの行き届いた親切な接客に、こだわり続けております。

大阪市中央区難波3-2-29
0666413451