

三谷大吾の

第5号

三谷製麵所通信

麵好きな人って多いのに小売りの麵屋ってあんまりないなって思ってた、気軽に近所の奥さんやおばちゃんおっちゃんが1玉から買いにこれる店したいなって思ってた三谷製麵所をはじめました。

鶴橋のお食事時間が全日11:00~15:00となりました。8月11日祝日は休みです。



太麵 (150g) 太麵が好きの方は是非! 食べ応え抜群の麵です!



中太麵 (150g) 三谷製麵所1番のおすすめ麵です!! 食感・旨味・喉越しと三拍子揃った抜群の麵です。



細麵 (130g) 細麵ながらコシが強く喉越しの良い人気の麵です。細麵好きにはたまらない最高に旨い麵です。



卵なし麵 (120g) 卵なしの細麵ですさらっと食べるのにピッタリな麵です!



やきそば (130g) 売れ筋ナンバー1の人気の麵です。モチモチ麵で家でもお店に負けないやきそばを!



生パスタ (100g) デュラム小麦をブレンドしたこだわりのもちもち生パスタ麵です。



細パスタ (100g) 冷製パスタ等におすすめです。生パスタの細いバージョンです。

こんにちは!
この夏も三谷製麵所の
麵を食べてのりきり
しましょう!!みなさんは
どの麵が好きですか?
僕はやっぱり
中太麵がいちばん
好きです!



麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・

～三谷大吾の麺の話⑤～

「沖縄そばとラーメン」

麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・麺・・・

こんにちわ!三谷大吾です。三谷の麺は防腐剤・保存料・着色料等を使用していない生麺です。そのため湿気や温度の変化に弱く、これからの季節は傷みやすくなります。扱い方にご注意いただきお早めにお召し上がりください。よろしくお願ひ致します。

7月に休暇をいただきまして、沖縄の那覇と石垣島に行ってきました。もちろん、那覇で沖縄そば、石垣島で八重山そばのお店に行ってきました。どちらも独特の麺とあっさりスープでとても美味しくいただきました。そこで素朴な疑問が!? 沖縄そばと八重山そばの違いはなんだろう??? そもそも沖縄のそばとラーメンには明確な区別や定義みたいなものがあるのだろうか??? と思い、いろいろ調べてみることにしました。



今回は沖縄そばとラーメンの違いについて紹介したいと思います。まず、沖縄そばとラーメンの大きな違いは麺のようです。沖縄そばは、麺を製造する工程は中華麺と全く同じのようですが、製麺した生麺を茹でた後、水洗いせずに自然冷却するそうです。この自然冷却するときに油をまぶす油処理が施されます。この工程は沖縄という暖かい気候で、しかも冷蔵庫のない時代に保存性を高めるために生まれたようです。そして茹でる前に手もみをするため、麺がねじれたようになるみたいです。このように製麺された後の工程があるものを「沖縄そば」と呼ぶようです。沖縄県のなかでも、沖縄本島では太めや平打ちの麺が主流のようでこれがいわゆる「沖縄そば」。石垣島などの八重山諸島では細めの丸い麺になり、これが「八重山そば」。宮古島ではちぢれない細い平打ち麺で「宮古そば」といいます。これ以外にも各地域にもありますが、これが代表的なものようです。

沖縄そばが沖縄県内で食べられるようになったのは、明治後期頃からのようです。しかしこの頃はまだ「沖縄そば」とは



呼ばれておらず単に「そば」または方言で「すば」と呼ばれていたそうです。その後大正から戦後にかけて一般的に普及していきました。

そして1972年に本土復帰し、全国に知られるようになりました。その時に日本蕎麦と区別するために「沖縄そば」という名称が用いられるようになったそうです。ところが、「沖縄そば」という名称が表記上「そばとは、そば粉30%以上、小麦粉70%以下の割合で混合したものを主たる原料とする」という点から問題になり、それを沖縄県の麺業界の組合等が交渉し、沖縄県内の使用に限り許可されるようになりました。そして、1978年によく「本場 沖縄そば」という名称に限り県外での使用が許可されました。その時に定められた条件が「沖縄そばの定義(表1)」(右記参照)になります。

この時の規制では「本場」という条件がありましたが、1987年に「沖縄そば」として全国での使用が許可されるようになったそうです。現在では「中華麺」の一部として認められており、製造方法や製造地も制限なく「沖縄そば」の名称の使用が許可されているようです。つまるところ、制約がなくなり自由になった反面、「沖縄そば」の名称、「沖縄そばの定義」そのものが曖昧になってしまい、ラーメンとの区別がなくなってしまうように感じました。個人的には少し淋しい気がしますね。



沖縄そばの定義

- 1 沖縄県内で製造されたもの
- 2 手打ち式のもの
- 3 熟成時間30分以内
- 4 ゆでる前に必ず手もみ工程を行う
- 5 ゆで時間約2分以内で十分可食状態であること
- 6 仕上げに油処理が施されていること。



他にも、小麦粉のタンパク質量と灰分量、かんすいと食塩の濃度、めん厚さと太さも条件に記されています。

我が家の夏を乗り切る三谷麵の食べ方👍



「とろろ卵なし麺」

- ① たっぷりのお湯で卵なし麺を茹でます。
(茹で時間目安: 卵なし麺約1分半)
- ② 茹であがったら冷水で洗ってぬめりを取りしっかり水気をきり、お皿に盛ります。
- ③ めんつゆ、とろろ、ねぎ、おろし生姜でつるつとさらつと食べましょう。お好みで生卵・大葉もおすすめです!



「たことしいたけと細パスタ」

- ① たっぷりのお湯で細パスタを茹でます。
(茹で時間目安: 細パスタ約2分半)
- ② たことしいたけをオリーブオイルで炒めます。塩と胡椒と薄口醤油で好みの味に整えます。(好みで味醂やお酒も)
- ③ 茹でて湯切りした細パスタを入れ一緒に軽く炒めます。
- ④ きざみのりをふりかけて出来上がり!!

石垣島編

三谷大吾の麵旅日記

早めの夏休みを利用して石垣島に、友達夫婦と僕と奥さんと奥さんの母上と5人で行ってきました。石垣島から高速船に乗って、隣の竹富島と西表島にもいきました。



沖縄そば てんとてん



那覇市識名の閑静な住宅街に佇む、蕨のからまる一軒家の『てんとてん』。人と人とを結ぶ、そんな出会いを大切にしている気持ちを込めてつけられた名前だそうです。昔に食べたそばの味を再現して、モクマオウやガジュマル、そういった木を薪に使いその灰に水を汲んで澄ましてつくられる木灰入りの麺はもっちりとしています。スープはあっさりしていて、飲める感じです。美味しかったです。ごちそうさまでした!!

八重山そば 明石食堂



営業時間の30分も前に着いてしまいましたが、すでに4、5グループが待っていました。“八重山そば(中)”と“ソーキそば(小)”を妻とシェアしようと考えていたのですが、注文の時に思わず“カツ丼”も頼んでしまいました。“ソーキそば”は小なのに軟骨ソーキがでん!とのっていました。味もぼっちり。“カツ丼”はこまかくきざんだ大きいトンカツに玉子がたっぷり食べやすかったです。味噌汁と漬け物付き。次回妻ときた時は、今回は頼んでないのですが隣のお客さんが頼んでいた野菜たっぷりの“野菜そば”に“軟骨ソーキ”と単品で頼んで、プラス“カツ丼”とビールにしようとおもいます。美味しかったです。ごちそうさまでした!!



三谷麺 will eat here

三谷製麺所の麺はここで食べれます!のお店を毎回ご紹介しします。

魚がおいしいと評判の
玉造の人気店は予約必須!!

美味ひでき

シェフが厳選した魚介たっぷりの
アヒージョをご堪能!

アヒージョ&パスタ



魚がおいしい店と評判のお店は、ほんと!料理もお酒も美味しくて、食べ過ぎて飲み過ぎてしまいます。ひとりでも、グループでも気軽に利用できるお店ですが、いつもお客さんでいっぱいの人気店ですから、予約は必須です。ランチの定食は2種類。どちらの定食も、5品のおばんざいとお味噌汁が付き、時々、本まぐろ丼もあります。ランチも人気なので早めの時間に行くのがベストです。



営業時間/11:30~13:30、18:00~23:00
※ランチ営業は火~金曜日
☎06-7163-1769 定休日/日曜日
大阪市天王寺区玉造元町4-8

オリーブオイルで様々な具材を煮込んだ料理『アヒージョ』と、三谷製麺所のもちもちの自家製生麺を使用した『生パスタ』がメインのお店です。シェフが厳選したお刺身でも十分美味しくいただける新鮮な魚介や旬の野菜を使ったメニューを数々ご用意しております。落ち着いた店内はデートや記念日、女子会にもおすすめです。
蒲生四丁目駅の7号出口から徒歩約4分



営業時間/11:00~14:30(L.O.14:00)
17:00~23:00(L.O.22:00)
☎06-4255-6699 定休日/水曜日
大阪市城東区中央1-11-6 グランビア蒲生1F

友達んちにきたような空間
ぽーっとゆっくりしてって

豆乳とお豆のカフェ まめ家

旨い焼き鳥だけでなく、魚も野菜も
こだわりのええもん置いてる禁煙の店

正義の味方



店内は木の香り包まれ、大きな窓と天窗からの日差しは明るく、ほんと、ぽーっとできてしまう心安らぐ空間です。忙しさやストレスから解放され、ほっと一息つける空間でいただくお料理やスイーツは、豆乳やお豆をメインの身体に優しいもの。きつと素敵な時間を過ごせるお店です。



営業時間/月~日11:30~21:00 (L.O.20:00)
☎075-366-6926 京都市中京区西ノ京小倉町3-9
定休日/不定休 ※ホームページにてお休みをお知らせhttp://mameya2012.jimdo.com

北海道、淡路島、明石に鹿児島と全国各地の魚と野菜をこだわり仕入れています。鳥は比内地鶏。比内地鶏は、薩摩地鶏・名古屋コーチンと並ぶ日本三大美味鶏のひとつで、つくりでも焼きでも旨いです。是非、鳥でも魚でも野菜でも好きもん食べにきてください。



営業時間/17:30~02:00 (L.O.1:30)
☎06-6767-8605 定休日/火曜・第3水曜
大阪市天王寺区舟橋町19-15

JR嵯峨野線・京都市営地下鉄『二条駅』より徒歩5分。

JR鶴橋駅から千日前通りを渡り西へ15M。

三谷麺 will eat here

三谷製麺所の麺はここで食べれます!のお店を毎回ご紹介します。

牛・豚・鶏、いろんな
串焼が食べれるお店

串焼 きんぎょ



和牛ホルモン、豚、鶏、馬を中心に30種類以上の串焼揃えています。熊本直送馬刺しや、奈良大和肉鶏のお造り。旬野菜。炭焼き料理。国型製作所の姉妹店です。

地下鉄鶴見緑地線「玉造駅」
①番出口徒歩約30秒
JR「玉造駅」から徒歩約5分



営業時間/17:30~翌1:00(L.O)定休日/火曜日
☎06-6768-8677 大阪市中央区玉造2-15-8

JR玉造駅東小橋北公園のすぐ前にある
イタリアンダイニング。

Tamatsukuri RiBone

(玉造リボン)

6ページ
「What!?
バーベキューリブ?!」
もご覧ください



メイン料理はバックリブというアバラ上部になる(日本ではトンカツなどに使われるロース肉)を骨付きのまま丁寧に調理をし、ヒッコリーのチップでスモークをしています。提供はする時にオリジナルのBBQソースをたっぷり塗って仕上げています。

JR環状線玉造駅東側
徒歩約1分



営業時間/11:30~14:00 17:30~24:00
☎06-4307-4811 定休日/月曜日
大阪市東成区東小橋1-1-15 新光ビル1F

刺身やピザ、和食など横堤のなんでも屋さん。

洋風ダイニング Sunny Clouds



自分自身の「こんなお店があったら・・・」を心掛けて和食や洋食、創作料理など多彩なメニューをご用意しております。店内も落ち着いた雰囲気です。お勧めのワインや焼酎、厳選した地酒などをお楽しみ下さい。最大50名様まで入れますので観送迎、各種ご宴会などでもご利用頂けます。



営業時間/17:30~23:30 定休日/木曜日
☎06-6914-3008 大阪市鶴見区横堤4-11-6

紀州備長炭を使用した本格炭火焼の店!

炭火焼鳥と蒟蒻の店 鷺屋

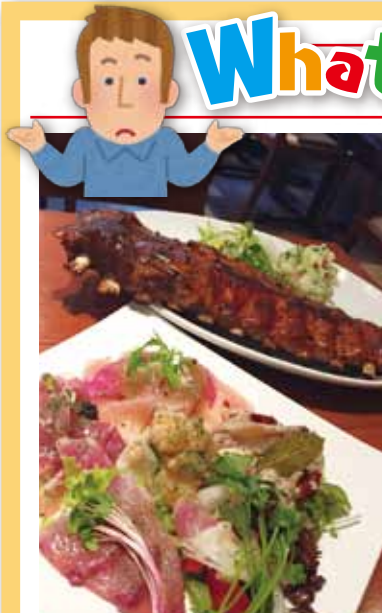
8ページ
「焼鳥ランナーのええとこどり」
もご覧ください



自慢の鶏料理は、奈良産大和肉鶏、熊本産天草大王、宮崎種鶏のこだわり3種の地鶏を使用。その鶏料理と蒟蒻のコンビネーションで女性にも大人気の蒟蒻料理は新しい食感と美味しさ。日本各地の特産品や野菜メニューも、日本酒やワインといったドリンクメニューも豊富です。ゆったりした空間で、至福の時間をお楽しみください。



営業時間/18:00~24:30(L.O.24:00) 定休日/火曜日
☎06-6714-1624 大阪市東成区東小橋3-20-31



What!? バーベキューリブ? バックリブのソース

今回はバックリブに塗るソースについてのお話です。当店は『BBQソース』『シャリアピンソース』『テリヤキソース』と3種類を選ぶことができます。

★BBQソースとは・・・トマトピューレ、赤ワイン、ケチャップ、ビネガー、酒、オレンジetc...の水分がある材料に、塩・胡椒・三温糖・オレガノ・セージ・マスタードなど・・・まだまだ入れるのですが、これを6時間～8時間コトコトと煮込んでトロツとしたソースにしています。

★シャリアピンソースとは・・・醤油、赤ワイン、玉葱すりおろし、にんにく、酢、みりんetc...をじっくり煮込んで仕上げます。さっぱりとしているながら旨味もあります。

★テリヤキソースとは・・・醤油、みりん、酒、砂糖(ザラメ)、生姜、にんにくなどを入れひたすらじっくりと煮込みます。

これらをバックリブに塗って提供させてもらってます。よろしければ一度かぶりついてはいかがでしょうか(笑)

Tamatsukuri RiBone (玉造リボン)

お店の情報は5ページに掲載してます

ヤンのまんぷくグルメ紀行

第5回 室蘭焼鳥 たつ家

鶴橋で室蘭の食文化を堪能!

今回は、三谷夫妻が行きつけのお店“たつ家”を訪れました。
 食いしん坊の私は焼鳥が大好きで、いろんなお店に通いつめました
 が室蘭焼鳥のお店は初めてで、めっちゃ楽しみにしていました。

そもそも室蘭焼鳥ってどんなやろ?というところからなんですが、メニューをみると豚精という文字が!?店主のたつさんに聞くと『室蘭ではやきとりといえ
 ば豚肉』なんだそうです。そういやケンミンショーでみたような気がするなと記憶を辿りつ
 つ、後で調べてみたところ、昭和初期に鳥肉よりも安く手に入る豚肉と長ネギより安い北海道産の玉ね
 ぎが相性が良いため次第に定着したんだそうです。そんな室蘭の食文化を鶴橋で味わえるので本当に
 貴重なんです。たつ家さんでは鳥肉もありメニューは充実しています。とはいえ、居酒屋にあるようなメ
 ニューはなくあくまで焼きにこだわった料理が中心になります。

さっそくやきとり「豚精」を美食です。甘辛いタレ(コクがあって深い!)が豚肉と玉ねぎに絡んで肉の
 旨味と玉ねぎの甘さをよりいっそう引き出している感じでした。更に添えられた洋からしも絶妙に合う
 んです。その他にも、シロ、レバーなども外側がしっかり焼けていて中は柔らかく肉の旨味が溢れ出て
 最高でした。これはビールがとまりません。さらに一風変わった焼き物が、殻ごと食べるうずら焼きで殻
 が柔らかくほのかに塩味が効いていてサクサク感とたまごの柔らかさが良い感じでした。どれも丁寧に
 焼かれていて焼きへのこだわりが滲みでていました。実は、三谷製麵の麵職人大吾さんもここのお店で
 働いていたらしく、たつさんとも親交が深いそうです。この日もお二人が楽しく会話している姿が印象
 的でした。お互い麵作りと焼鳥でジャンルは違えどこだわりを持つ職人同士共鳴するところがあるのか
 など感じました。初めてお会いしたたつさん恐そうかと思いきや優しく丁寧な接客で好印象でした。また来まーす。ごちそうさまでした!

やんくんプロフィール◆飲み食い大好きな40才のオッサンです!



室蘭焼鳥 たつ家



18:00~23:00(L.O.22:30)
 定休日/木曜日
 大阪市生野区鶴橋2-16-21
 ◎千日前線・JR大阪環状線
 鶴橋駅より徒歩約10分
 桃谷駅より徒歩10分
 ☎06-6717-0333





だいでマン!
まっつくん!

勝手に数珠つなぎ

玉造、鶴橋界隈の工エお店を紹介するコーナー! 毎回特集したお店のスタッフに次のお店を紹介してもらい、どんどんつながっていきます! 今回は国産の各地方食材にこだわる“居酒屋 霸王樹”です。

居酒屋 霸王樹 「気のききすぎたお店なんです。」

まっつくんから10の質問



大今里の交差点から今里筋を南下。近鉄の高架の手前に霸王樹(サボテン)があります。日替わりの新鮮なお刺身に定番の土手焼き、はたまた創作イタリアンも食べられてしまう、気のききすぎたお店です。お刺身には日本酒を合わせたわたし、数多い日本酒メニューもこれまた気のきいたラインナップ。380円~いただけてしまい、つつい飲み過ぎてしまいます。メの Pasta までいただいて大満足。ああ、二日酔い。



- ① お店の生年月日を教えてください
2014年10月8日です。
- ② お店をやってよかったこと
いろいろな人と知り合えてたくさんの事を学ばせてもらえます。
- ③ お店のアピールポイント
誰でも気軽に楽しんで頂けてお店ごみなさん友達になって頂けます。
- ④ よく行くお店
布施、焼き鳥しまるさん
玉造、ひできさんです。
- ⑤ 休みの日はなにをやってますか
釣りですかね笑
- ⑥ こんなお客さんきました
70のおじいちゃんなんですがいつも阪神タイガースのヘルメットをかぶっておられて毎回同じ話をしてくれます。笑
- ⑦ いま一番ほしいもの
草野球チームのタイトルです。笑
- ⑧ 好きなお酒
焼酎、麦限定です。ゆうやさんでいただいた焼酎おいしかったです!
- ⑨ 苦労したこと
お金のやりくり!これに尽きます。笑
- ⑩ 今里ってどんな町?
人情に熱い本当に優しい街です。この街に育ててもらえました。

マスターありがとうございました!!

営業時間/pm5時~am2時(L.O.1時) 定休日/木曜日
大阪市東成区大今里西3-10-6 ☎06-6971-7999

次号は、布施の「that's pizza」さんです。
お楽しみに~!

まっつくんプロフィール★「サヨナラバイバイズ」というロックバンドやってます。

サヨナラバイバイズLIVE♪情報!

- 8/6 西院フェスティバル
- 8/21 東北斎橋コンパス
- 9/18 大阪貝塚「そぶら山荘」
ハミングバードフェス



松井くん
ソロ
LIVE♪
情報!

- 8/18 梅田ハードレイン
- 8/30 東北斎橋コンパス
- 9/3 十三クラブウオーター
- 9/4 ムジカジャポニカ
- 9/20 SOCORE FACTORY



うぐめんいまばなし 五

しかたみえこ

今日は店休日である。

店主の男はある港町に向かった。

かねがね行きたいと心に思い描いていた場所だった。

その町へは電車で向かった。移動する中で県が変わり、

普段使いで乗っていると見られる人々の顔ぶれが

移り変わるのをなんだか不思議な気持ちでぼんやり眺

めていた。

日頃都会に居るときはさほど意識していないのに、思

い入れのある場所に近づくにつれ、地域の人々に親し

みに近い思いが湧いてくるのもなんだかおかしな話だ

なと男は思った。

やがて港町に到着し、明確な行き先を決めぬままぶら

ぶら歩いた。

後ろから男に呼びかける声がある。

振り返ると船乗りの帽子をかぶった翁が居た。

「あんた観光に来たんか？行くとこは決まっとるん

か」

男が曖昧な顔をしていると船乗り風の翁は今定期船

が出るところだからすぐ乗れとの事。

まだ切符が買えてないし……と男が躊躇すると、「切符

など後でいい!!」と力強い返事が飛んできた。

勢いに押されて思わずフェリーに乗り込む。

しばらくすると小さな島の端にフェリーは着いた。

船着き場を降りると海藻を干した匂いが漂ってきた。

良く日に焼けた島の人の愛想は無いが人は良さそうな

表情を眺めつつ男はあてもなく歩いた。

島の中では街とみられる路地にたどり着き、店や民家の

間を歩いていると子供達のはしゃぐ声が聞こえてき

た。今日は夏祭りだそうで、流し素麺などをするので

と言う。

子供の裏で大人達が竹で土台を組んでいた。

町の男達は男を見つめるなり、手伝うように促してき

た。この住民では無いのをわかった上である。

その報酬といわんばかりに缶ビールが手渡された。

男はビールを頂きつつ、だんだん愉快的気分になっ

てるのがわかった。

アルコールの効果もあるが、町のおおらかな空気が男

を陽気な気分にするのだった。

多少の水漏れはあるものの、素麺を流す竹の道筋は完

成した。

達成感に男の感情が盛り上がり、素麺を茹でるのも

手伝わせてほしいといつになく申し出た。

かくして島の夏祭りは絶妙な間合いで茹でられた素麺

が路地のおちこちを走り抜けていったのであった。

魚介の旨味が溶け込んだつゆで素麺を頂きつつ、期間

限定で素麺を出すのも悪く無いかなと一瞬男は思い、

その直後に考えを打ち消したのだった。(終)

しかたみえこプロフィール
基本服は立飲み屋に馴染むかどうかを
基準に選ぶ、酒好きカフェ店主



つるはし 鶏屋マスター

焼鳥ランナーの 第3回 ええとどり

鶏の胸肉で疲労回復!



大阪と神戸マラソン落選からまだ立ち直れない焼鳥ランナーこと鶏屋マスター橋本です!さて、大暑も過ぎましたが、まだまだ暑い日が続きますね。

食欲がない、身体がだるい、もうすでに夏バテ気味な方も多いのでは?

そこで、疲労回復に効果のあるイミダペプチドを多く含む食材と言えば鶏の胸肉!

牛肉や豚肉の2~3倍の含有量を誇るのだとか。

こいつはもう、焼鳥屋の出番でしょ!

当店では、もも肉に比べると、パサパサとしたイメージで人気薄な胸肉(奈良の地鶏大和肉鶏の朝挽きを使用。この地鶏そのままでも充分旨いんですけど)を絶品メニューに大変身させちゃいますよ~

♡新鮮な胸肉を炭火で炙った胸肉のタタキ♡

♡特製のタレに漬け込みカリッと揚げたとり天はとってもジューシー♡

♡定番の串焼きは、山葵や大根おろしを添えても美味し♡

ランニングや運動後の疲労回復にもピッタリですね。

どうしても体調が崩れやすい8月です。しっかり鶏の胸肉を食べて、お酒もほどほどに飲んで、夏を元気に乗り切りましょうね~

鶏屋のお店の情報は5ページに掲載してます

つぐみや 炭火焼鳥と蒟蒻の店 鶏屋



出張 Kim Gwangho's Hit & Run.

HERO/英雄

ワーナー・ブラザーズ配給 2002年上映 99分



監督：チャン・イーモウ 脚本：チャン・イーモウ

出演：ジェット・リー トニー・レオン マギー・チャン チャン・ツイイー ドニー・イェン チェン・ダオミン

<ストーリー> 紀元前200年代中国春秋戦国時代。後に中国を統一する始皇帝秦王の前に無名(ジェット・リー)と名乗る剣客が現れ、秦王の命をねらう三人の刺客を倒したと告げる。目前まで謁見が許された無名だが、無名こそ秦王の命をねらう刺客であった。

先日、大阪国立国際美術館で開催されている「始皇帝と大兵馬俑展」へ行ってきたのだが、古代中国史に無頓着、無知な筆者にとってそれはあまりにも新鮮で衝撃的であった。秦の始皇帝の絶対権力の象徴でもある兵馬俑の荘厳な出で立ちは圧巻、たちまち虜になった。

早速帰路で立ち寄ったレンタルビデオ店で本作『HERO/英雄』をレンタルし展覧会の興奮冷めやらぬ状態で鑑賞したのである。しかし本作の監督がチャン・イーモウとは、少々驚いた。というのも、この監督どちらかといえばアート系・芸術作品を主とした映画が大半なのだ。『赤いコーリヤン』でベルリン国際映画祭金熊賞、『秋菊の物語』『あの子を探して』でヴェネチア国際映画祭でそれぞれ金獅子賞受賞と輝かしい経歴をひっさげて武俠アクションに挑んだチャン・イーモウ。

その本作の主人公に抜擢されたのが、中国全国武術大会で五連覇の偉業をなした中国の至宝ジェット・リー。後にアクション俳優になったリーは『少林寺』『リーサルウェポン3』『エクスペンダブルズシリーズ』と今ではハリウッド・アクション界の重鎮にまでのぼりつめ、芸術とまでいわれるほどのカンフー・アクションを今も第一線で遺憾なく発揮している。この両者のジャンルこそ違いますが、本作に対してそれぞれの芸術性が見事に融合し、ただ殴る蹴るのアクション映画とは一線を画した作品になっているのは疑う余地がない。シーンごとに展開する色彩ゆたかでの艶やかな原色を強調した背景、これは撮影監督のクリストファー・ドイルの功績が大である。

そして黒澤明監督作品『乱』でアカデミー賞衣装デザイン賞を受賞したワダ・エミの衣装も本作には重要なファクターとして機能している。この点においても並のカンフーアクション作品とはひと癖もふた癖も違った見方をしてしまうのは妥当ではないだろうか。

チャン・イーモウの国際映画祭を席卷した手腕、きめ細やかな演出、キャスティングはジャンル映画の枠を飛び越えて新たな境地にカンフー映画を誘ったと筆者は確信せざるを得ない。

これは推測の域を出ないのだが、あのウォン・カーウァイ監督も2013年イップ・マンの半生を描いたカンフーアクション映画『グランド・マスター』を手がけるきっかけが本作にはあったものと考えるのは(あくまで推測ではあるが)極自然ではないだろうか。

本作『HERO/英雄』が、こうした一連のアート系映画作家がカンフーアクション映画を手がける試金石になったのは自明の理だと筆者は思う。

しかしアート系、芸術系監督の旗手として活躍するチャン・イーモウはその経歴に驕ることなくカンフーアクションも当たり前だが本作『HERO/英雄』に対して妥協を許さない。

前述したジェット・リーは無論、各俳優陣の体術は見事。



特に女優陣の切れのあるアクションシーンは見物だ。

『グリーン・デスティニー』からカンフー映画に出演するアジアン・ビューティーことチャン・ツイイーのアクションは目を見張るものがある。こうしたチャン・ツイイーのオールマイティな姿勢は関心せざるを得ない。あと秦王役のチェン・ダオミンの威風堂々の演技も見事。当時暴君とまで呼ばれた孤独の王秦王を重厚かつ哀愁に満ちた演技で見事体現していた。

こうした歴史ロマン溢れる大作にしてカンフーアクション映画は希ではないだろうか。

チャン・イーモウ曰く「カンフーは芸術である」と公言したように、それを見事映像化した監督の熱意はそこしえぬカンフー愛を感じずにはいられない。

今夏開催されている「始皇帝と大兵馬俑展」とあわせて本作『HERO/英雄』を見てロマン溢れる古代中国史に思いを馳せるのも一興ではないだろうか。

特別展「始皇帝と大兵馬俑」

開催期間：2016年7月5日(火)～10月2日(日)

場所：国立国際美術館

住所：大阪府大阪市北区中之島4-2-55

開館時間：10:00～17:00

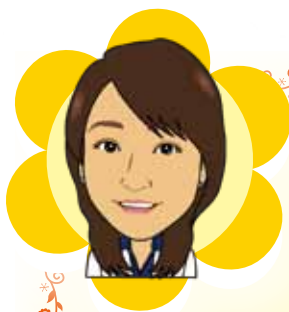
※金曜日は19:00まで(入館は閉館の30分前まで)

Gwanghoプロフィール ☆ キム・ガンホ 1975年生まれ。

ラーパバ&カーネギーママのメンバーでギター担当。

センチメートルズでラップスティールギター担当 他数々のアーティストのサポートギターで活躍中。

ラーパバ&カーネギーママ公式サイト「citymusic」にて自身が執筆するコラムコーナー「Hit&Run」絶賛連載中。



ママ税理士さんに 教えてもらった **今! ちょっと気になる情報**

第5回目「税の歴史」

税は歴史の中で、そのかたちを何度も変えてきました。それは社会の変化によって求められる税のあり方も変わったからです。今回は税の歴史をクイズ形式で紹介します。

第1問

いつから**税の制度**があるのでしょうか。

- ① 弥生時代 ② 鎌倉時代 ③ 江戸時代



第2問

昭和50年代まで、**市町村税の1つに犬税**がありました。もともと犬税は、明治時代から府県税として存在しており、府県ごとに課税方法が異なっていました。大正13年に大蔵省主税局がまとめた「大正13年度 道府県雑種税課率調」という史料には、各道府県の課税標準などが記載されています。これによると、多くの府県では犬1頭につき一律いくら、といった形で課税をしていましたが、飼育地域や飼育目的によって課税の可否と税率を決めている府県もあり、さらには、特定の犬種を指定して税率を決める府県もありました。この犬種を決めていたのは、京都府と群馬県なのですが、では、この特定の犬種とは下記の①～④のうちどれでしょう。

- ① 柴犬 ② スピッツ ③ シェパード ④ ちゃん



第3問

料理の「さしすせそ」は、日本人の食生活に欠かすことのできない調味料から一文字を取って、語呂合わせにしたものといわれています。現代と同じように、これらの調味料は戦前の日本の食卓でも活躍しました。ところで、明治時代から戦前までの間に、これらの調味料の中には、税が課されなかったものが1つだけあります。さて、料理の「さしすせそ」のうち、税が課されなかった調味料は下の①～⑤のうちどれでしょう。

- ① さ・・・砂糖 ④ セ・・・醤油
② し・・・塩 ⑤ そ・・・味噌
③ す・・・酢



答え

第1問 ① 弥生時代

3世紀頃に魏志倭人伝に日本の税に関する最初の記述があり、卑弥呼が支配する邪馬台国では、税が納められていたと記載されています。

第2問 ④ 狎

狎は、日本原産の小型の愛玩犬で、近世から上流階級や花柳界などで盛んに飼育されていました。「愛玩犬」を課税標準に掲げる県もありましたが、わざわざ狎と指定しているところに、狎が愛玩犬の代表として認識されていたことがうかがわれます。

第3問 ⑤ そ・・・味噌

味噌が課税されなかった理由は、生活困窮者は醤油より味噌を消費するという当時の実態によるものです。また、味噌は自宅で製造される場合が多く、商品として流通するものは少なかったようです。

紹介した税の歴史からも税は当時の社会と大きく関わっているのがわかります。最近では、平成元年に消費税が導入され、平成9年から税率が3%から5%へ、平成26年には8%に変わりました。これからも経済社会の変化にともない税の制度は変わっていくことなのでしょう。

ハマベ会計事務所 石坂桃枝
大阪市中央区今橋2-2-17

携帯・デジカメの写真でアルバムつくります!!

デザインから打ち合せして貴方だけのアルバムをつくりませんか?

旅行のアルバム30ページ～(3,000円～) プレゼントアルバム70ページ(12,000円～)
子供成長記録(1年間)148ページ×6冊(90,000円)



旅行のアルバム

こどもの成長記録!

お誕生日等のプレゼントに!

お気軽に相談してください!
見本も見に来てくださ～い!

☎ 06-6975-5557 (三谷製麵所 たまつくり)
大阪市東成区中道3-10-9 SUMハウス1F-B(三谷製麵所たまつくり)
広告デザイン・フューチャーポーン 担当:柳田まで

MAYUMIの覚えよう 実際に役に立つ英語!

前回に続き、外国人観光客シリーズです。

私は今までで、4回ほど外国人観光客の方に道を尋ねられた経験があります。初めて尋ねられた時は、大阪城の場所を尋ねられて、ただゆびを指して「Over there(あっち)」と答えるので精一杯。大阪城の近くで尋ねられたから良かったものの、近くでなかったら、きっとアワアワしてたと思います。他の方にも、私は説明ができないから連れて行ってあげたり、ほとんどジェスチャーで対応しました。尋ねてきた時は「すみません」と日本語だったので、日本語で説明したら日本語は通じませんでしたね。

また、私も海外で英語が分からないくせに、現地の方に道を尋ねました。そんな私にも現地の方は親切に一生懸命説明してくれました。

外国人観光客に道を聞かれたら?

分からない時や時間がない時は他の人に聞いてもらうのが一番!!

貴方 I'm sorry. I'm not sure. (ごめんなさい。わかりません。)

Could you ask someone else?

(他の方に聞いていただけますか?)

※I don't knowは、すこし冷たい言い方になってしまう場合があります。(わかりません)

近かったり時間に余裕があるときは連れて行ってあげましょう。

Shall I go with you? (一緒にいきましようか?)

または I will show you the way, follow me please.

(案内します。ついてきてください)

少しでも大阪を楽しく観光してもらいたいですね。

※国・店舗や個人差もありますので、あくまで私の体験談です。

MAYUMIプロフィール★ 英語レベル:カタコト 只今、英会話独学レッスン中 趣味:旅行

健康で美しくなる伝統のアンチエイジング施術 真心堂の健美の話 ~お灸編~

こんにちは(^^)前回までは、主に鍼についてお話をしてきました。

今回はお灸の効果についてお話ししたいと思います!

当院の治療では、お灸を積極的に利用します。鍼との最大の違いは、温熱刺激があるかないか、ということ。

お灸は温かく(熱くありません)気持ちいいです。熱刺激なので、体内の水分やリンパの流れが良くなり、むくみの改善に効果的です。また毛細血管が広がり、血行改善につながります。そしてお灸の薬効成分により、血液中の免疫細胞である白血球の数が増えることが証明されています。

つまり、お灸をすると免疫力が上がります!

また、お灸のどこか懐かしい芳香で、リラックス効果も高いです。

お灸と鍼の良いところを取り入れ、日々の治療にあたっています(*^_^*)



布施の真心堂の情報は裏表紙です!!

モリナガの「人間讃歌」をベースに、怪しい話や不思議なスポットを、こっそりとあなただけにお伝えしていくコーナーでございます。

人間讃歌は「勇気」の讃歌ッ!! 人間のすばらしさは、勇気のすばらしさ!! ※1

皆様ごきげんようでございます。毎日暑い日が続いていますが、穏やかで健やかな心で過ごしていますでしょうか?人それぞれ暑さを吹き飛ばす何かがあると思いますが、やはり日本の夏といえば「怪談」ではないでしょうか?

しかし、寝ました→金縛りに遭遇しました→気づけば枕元に足の無い女性が立っていました・・・的なお話ではちょっとありきたりな感じもませんか? え? それでも十分怖い? まぁそれもいんですが、今回は少し違ったお話しをしたいと思います。ではハジマリハジマリ・・・



～ ルール ～

ワタクシが仕事関係の人に聞いた話なんですけど・・・

その方の地元は九州でして、ある日地元の友人数人と離島に遊びに行きました。その島では特殊な慣習が昔から幾つかあり、そのひとつに「島にあるの物はけっして持ち出してはならない」というルールが存在してるみたいなんです。で、島から帰宅してその数日後不幸なことに、その方の友人の家が火事で全焼しました。火事は地元のニュースにもなったほどの大火事だったそうです。しかも出火元は不明。その後友人数名で火事の後片付けに行ったそうです。現場はほとんどの物が焼け、火事の悲惨さを物語っていました。

そこに友人の一人があるものを見つけました。それはこぶし大の無傷の「珊瑚」。

友人「おい!これはなんだよ?」

火事の当事者「あ、それはこの前みんなで島に行った時記念に持って帰ってきたんだわ」

一同「!?」

ほとんどの家財道具が火事の影響受けたのに、なぜかその「珊瑚」だけ無傷・・・その後急いでその「珊瑚」を皆で島に返却しにいったそうな・・・結局因果関係はわかりませんが、なんとなく原因はアシカなど。

土地には土地のそれぞれのルールがあり、それを軽い気持ちで破った者はそれなりの罰が与えられるのでしょうか? 真相はわかりませんがけっして他人事ではありませんよね。皆様もどこか旅行に行った際には、くれぐれもお気をつけ下さいませ。ではでは・・・

モリナガ◆プロフィール

79年生まれ、尼崎育ち大阪在住。
オカルト現象と落語と山下達郎をこよなく愛す男。
愛猫の名前はドルチ(ダイハード・ザ・キャット)。



※1 これは漫画「ジョジョの奇妙な冒険」の第一部でウィル・A・ツェペリ男爵が放った言葉である。人間は「恐怖」を克服して「勇気」を手に入れることができるという大層な意味でございます。



玉造の小さな

喜美

美術館

喜美♥プロフィール
京都府出身、大阪玉造在住。ビールと漫画と音楽をこよなく愛するとっても真面目な会社員。女性。沢山の出会いがあるライブペイントが♥(ラブ)なデザイナー。下書きなしの本番いっぽん勝負!!「そわそわ」「もやもや」「ふわふわ」って心が動く、マジックも動く。初の試みの「お題」をどう表現していくのか、只今模索中!



無題

暑い時期に咲く花のイメージで描きました。



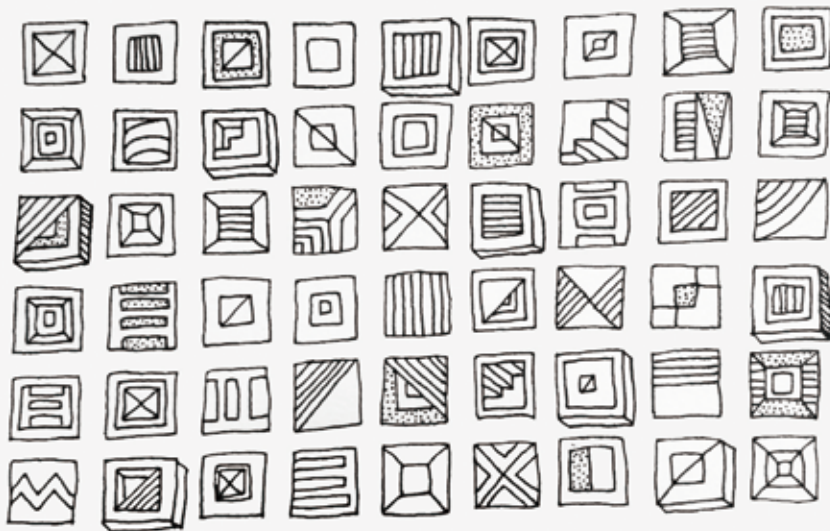
「ニンキ!? ジツリョク!? ジョレツ!?」の話

皆さんドラマ映画を観るとき、出演者の名前が出るエンドロールって気になりませんか?僕はエンドロールを観ないと観た気がしないんです。主役、準主役、脇役、その他大勢のエキストラ、最後に主役級のえらい俳優の順番で、エンディング曲と共に名前が流れていきます!この順番とか名前の大きさで、人気と実力と序列がしっかり刻まれていてなんかわくわく♪昔は俳優同士で主役がどちらかで揉めたり、縦書きで右から誰の名前をポスターに書くかスタッフが苦悩したりなんて、なにかの本で読んだ気がします!一番分かりやすいのは、年末の大型音楽番組!特に昭和の歌謡曲全盛時代は、歌手はその番組の出場を目指して、最終目標はトリ大トリ(一番最後に歌う人)に選ばれる事なんて代表的な例!確か僕の大好きな大歌手お嬢は、出場のほとんどがトリをつとめる他に例がない大記録をおもちです!!確かに人気実力共に他を寄せ付けない、圧倒的なオーラがあたりでしたよね!いまはあのような方はいなくなりましたね!その頃は誰が出場するか、誰がトリをとるか国民の大関心事でした!同じ頃賞番組も大人気で、これを受賞するかしないかでギャラにえらい違いがあるみたいな記事をよくスポーツ新聞で読んだような・・・人気、実力、過去の実績、キャリア、それがテレビや映画のエンドロールの配役順や歌番組のトリの話によく表れてますよね!

現代はそういう事を気にする人が少なくなったような気もしますが・・・テレビや映画の世界じゃなくて一般的な世界でも同じくこういう事が存在します!最近よく耳にする話だと、先輩後輩とか関係ないし～!あの人みんな凄いていうけど何が凄いの?とか言う言葉!!僕はそれはちょっと違うと思うんです。人の実力を認めず、拗ねて自分よりもっと凄いのにと勝手に勘違いしてる人、自分より目上の人にも、失礼な事を空気を読まずに喋る人!!人に嫉妬するとか年上の人を敬えとか、そういう年寄くさい事を言おうとは思いませんけど、例えば先輩後輩の間柄でタメ口で喋りたいなら、人の倍気を遣わないと滑らかな人間関係にならない事をわかった上なら、全然いいと思うんですけど、それが理解できないとうまくいかない気がするんです。今昔関係なくチョイとセンスある人は、敬語話してなくても、ちゃんと空気を読んでうまく話してますよね!そういう人は周りがちゃんと評価してるし好かれてる人が多い気がします♪といいながら 年上やから立場が上やから、何しても言っても許されるかっていったら、それも違いますよね?お互いに立場をわきまえて、特に後輩の人はなにか失礼があっても許してもらえる愛嬌がないと♪愛嬌で許される人は人間力が高いのかな!?・・・僕は全く出来てないですけど、出来ない人はこうなればいいなあと思ってしまっし、そして自分にも言い聞かせている今日この頃です!! こういう事言ってる僕が一番自分勝手でしたね・・・長々すみませんでした!

たかちゃん プロフィール

19??年 パンダちゃん星に生まれる!
昭和の歌謡曲、テレビ、雑貨に魅せられ続けている、
永遠の25歳!!(笑) 尊敬する人、もちろんお嬢♪



無題

たくさん並ぶ
マンションの窓です。

～KAORINのほっこりしましょ～ 『祭りのあとの・・・。』

“砂に書いた名前けして、波はどこへ帰るのか。。”は、海水浴シーズンが終わる頃に、サークルの合宿で海に行った時を思い出す歌です。その時に付き合ってた子とまさしく砂浜に字をかいて、筆談したことがありまして、口に出して言えないことだったからです。それから“君が涙を止めない～”で始まる“メロディ”どちらもご存知サザンオールスターズの曲ですが、真夏から夏の終わりってゆー気分になる歌です。

“夏が終わる”とは何か“失恋”とか“恋が冷める”とかゆー事に似ているようで、祭りの後の寂しさとか、里帰りや旅行から帰って現実に引き戻されたり、夏休みが終わって友達ともそんなに毎日ズルズル長い時間一緒に居れないとか。。

私の小学生の頃は、夏休みになると1人家族と離れて1ヶ月近く親戚が多く住んでる和歌山へ放りこまれておりました。何日かごとに、お世話になる親戚(家)が変わるとゆう、いわゆるたらい回しのホームステイをさせて頂いてました(笑)。。背が高くて格好よい従兄妹のお兄ちゃん家、勉強が良くてできるお兄ちゃん家の叔母さんはお料理上手で、叔父さんも優しくて川やプールへ連れて行ってくれた。最終週ぐらいに、おばあちゃん家にゴールして。

はよ大阪帰りた～って思いながら、おばあちゃんの夜ご飯はなんだか全体的に茶色かったりして～、えーん!大阪が恋しくて、えーん!虫がいっぱいなのが怖くて、えーん!

でも、いざ大阪に帰る日になるとまたしばらく和歌山にこないんだとか、大阪いるよりこっちの方がみんな大事にしてくれるとか勘違いするのか、また、えーん!泣いて泣いて泣いて～!

今思うと、親戚縁者はお盆になるとおじいちゃんおばあちゃんの家で沢山集まって、何でもない事でも子供たちにつられて大人達も大笑いしていて楽しかったなあ。

大阪へ帰ってきて盆踊りの河内音頭が聞こえる中、宿題の絵日記を書きつづける。こんな感情の起伏の激しい幼少期を過ごすところない年齢になってもなんだか祭りの後が寂しすぎて苦手です。

でも、しかし、やっぱり、海って凄いですね～。どこで聞いても心癒される波の音。潮風の匂い。これは和歌山ではないけど、明石舞子浜に落ちる夕日もまたまた素敵です。そして、、また食欲の秋がやってくるん。

もう秋がいくら物悲しくても、食欲はおちないむしろUPしてしまう。マツタケまではなかなかだけど、キノコやサンマに粟もいいなあ～祭りの後の食欲かあ～そっちが正解ですね。今は(*^_^*)

ダイエットもチビチビ減ってはいるんですけど、劇的ビホォアフターにはまだまだです。


KAORINプロフィール ♥ 趣味ダイエット!特技じゃないので成功したためしがないのよね～(笑)
2016年最初の趣味(ダイエット)は、体幹トレーニングで美魔女を目指す!



ペヨーテ ペヨコの子キンカレーランチ

am11:30～pm2:30 定休日/土・日・祝日



Oh! Bar ペヨーテ  夜もペヨコの子キンカレー食べれます。pm8:00～am2:00 定休日/日曜日



JR玉造下車徒歩約1分

Oh! Bar ペヨーテ 
大阪市東成区東小橋1-1-9

三日月スプーン

よしき虫

「前回までのあらすじ」J R玉造駅の東側にある小さなお店、マカロニ。マスター、ヤングに慕う常連客達の憩いの場。ある夜常連客の一人、プレスリーが自転車を盗まれたと店にやって来た。その自転車は謎の男、ボブのおじさんが撤去したのだと言う。そして常連客全員で自転車保管場所のグレイスランドへと向かう途中、コンビニに寄った。その間にボブのおじさんはボスと連絡を取っていた。

第五話 『私だ、ボスだ！再び』

みんながこぞってコンビニ『グレイトフル』から出て来た時、ジャンスはトイレに行つてたらしく約1分遅れて出て来た。マスコットキラヤクターの可愛い熊のイラストが入った白いビニール袋にギツシリ飲物やお菓子等が詰め込まれている。それらをジミーとプレスリーが各々、重たそうに両手で持っている。そこにジャンスが背後から駆け寄つて来て

「ごめえくん、レジン時におらんくて！一人、幾ら？」

10分程、少し時間を逆のぼうろ。

ヤングが裏口の近くで目にしたのは、プレスリーがボブのおじさんに撤去されたと言っていた虎柄自転車ペヨタイガーだったのだ!!

「何い!?こ、これは一体、どういう事だ!？」

ヤングは少し立ち尽くし、頭の中を猛スピードで、ラッシュ時の交差点を人々が行き交う様に考察と推理の糸が、あらゆる想定を張り巡らした。そして目をしかめ、渋い顔で「ん!?もしかして、あいつ等 騙されたのか!騙されたんじゃないだろうか!あつ、危ない、いっ、急がねば!!」

ヤングは鍵の掛かっているペヨタイガーを大胆に跨ぎ、長堀通りを東へ、一心不乱に走らせた。そう、グレイスランドに向かうために……。

今時、携帯電話があると言つのに……。必死で懸命に急いでペダルを漕ぐヤングの自転車のスピードはまあまあ早い。いや、すこぶる早い。でも、意外と信号は守る。信号を無視するのは良くない事だ。そんな事は分かっている。しかし、少し残念だ。ロスだ!もちろん、灯火も忘れずに。

3、40分は走つただろうか?少し休憩しようと思つたコンビニに入つて行つた。ここはコンビニエンスストア『グレイトフル』。そう、『グレイトフル』。

店内で高千穂のコーヒ牛乳を購入して出口の側の喫煙コーナーで煙草に火を付けて一服。深く吸って肺の奥までニコチンとタールを送り込む。そして、まるで魔法の様に二酸化炭素に変化した息をゆつくりと夜空の星に目掛けて吐く。その口から逃げた煙を目で追いつけながら、ボソツと

「ふうっ!今まで、なんだかんだ色々あつたなあ。」

おっと、格好つけてニヒルにノスタルジックに浸つて居る場合じゃなかったと心の中で突っ込みを入れて、それほどまあおしてはいないが念の為に今の内に行つておいた方がいいと再びグレイトフルの店内に入り、店員さんに声を掛けてトイレに入った。慎重なのか、心配性なのか。この場面でも小便だけだろうと思うのか念の為に、念の為に、万が一の時の為に座って小便をするのだった。トイレトパーパーホルダーとか、出入口の扉の上にある棚とか、床のタイルの目字とか何となく見ていた。何となく。

「ん!？」
軽い荷物等を置く台であろう、ピンク色の携帯電話が

置いてある。いや、誰かが忘れたのであろう。トイレを出た後に店員さんにでも渡してあげようと手に取つた。その瞬間に『パツパツパツパツ、パツパツ』おもむろに笑点のテーマが流れた。ピンク色の携帯電話の着信音である。その着信音と軽いバイブレータの振動がヤングの手に伝わった。突然の出来事に驚いたヤングはトイレ内である為に店内に迷惑を掛けられない気持ちも無意識で兼ねているであろう、焦つて電話に出ってしまった!

「ボス、私です!ボブです!」

電話に出ってしまった罪悪感もあり、その場を何とかしのがなければいけないと言つて感情がごちゃ混ぜになり、おもわず、返事をしてしまった!少しだけ、声色を変えて、

「ああ、ボブか?私だ、ボスだ!」

プロフィール/よしき虫(むし)

Funzie Meez、Onsen Chameleonズ、

劇団ミームズ所属、ペヨーテ玉造店店主。

その遅い肉体から玉造のシユワちゃんと呼ばれている。



Theミーミーズ!
5/31 (火)

2016 LIVE♪ 情報!

8/8 (月) 緑橋 戦国大頭領

8/30 (火) 十三Fandango

9/10 (土) 難波メレ

9/22 (木・祝V)

京都四条シルバーウイングス

我が家の夏を乗り切る三谷麺の食べ方



「おろしぶっかけ」

①たっぷりのお湯で好みの麺を茹でます。

茹で時間 ☆卵なし麺 約1分半 ☆細麺 約3分
目安 ☆中太麺 約4分半 ☆太麺 約7分

②茹で上がったら冷水中で洗ってぬめりを取りしっかり水気をきり、お椀に盛り、大根おろし、すりごま、ねぎ、かつおぶし、もみのり、黄味をのせて出来上がり!!めんつゆかけてまぜて食べます。お好みでわさびもおすすめです!



「ちょっと前菜に」

①たっぷりのお湯で卵なし麺を茹でます。
(茹で時間目安: 卵なし麺約1分半)

②茹で上がったら冷水中で洗ってぬめりを取りしっかり水気をきり、めんつゆまたは白だしを少しからめて、お椀に分けて盛ります。(写真は4人前で1玉です)

③きざみ大葉、明太子、いくらをのせて出来上がり!!

麺を20玉以上お買い求めのお客様は3日前までの予約をおすすめします。

※週末は麺づくりの作業をおこなわない為、在庫のみとなり、売切れ次第麺販売終了となります。

三谷製麺所 玉造 ☎.06-6975-5557

麺販売のみ 10:00~17:00 土・日・祝日休み※臨時休業あり

※10:00~11:00の間は麺配達中で留守の場合多数あり。

※15:00~15:30の間は鶴橋に麺を取りに行っていて留守の場合多数あり。

三谷製麺所 鶴橋 ☎なし

麺販売 10:00~17:00 (ランチ時間) 11:00~15:00

祝日休み※臨時休業あり



美容鍼灸

健康で美しくなる
伝統のアンチエイジング施術

美容鍼灸 4,000円~ 鍼灸治療 5,500円

美容鍼 集中コース ※お顔のみの鍼です。

通常1回4,000円⇒ 3回 9,000円

全身美容鍼灸 集中コース

※お顔と体の鍼灸です。

通常1回8,000円⇒ 3回 21,000円

3,000円も
お得!

3,000円も
お得!

美容鍼灸についての記事を
11ページに掲載しています。



診療時間/午前 8:30~12:00
午後 2:00~8:00
休診日/木曜日・日曜日・祝日
完全予約制

☎.06-7897-5908
東大阪市長堂1-16-20

