

# お取り寄せdeマルシェ・応援クーポンdeマルシェ掲載店舗（順不同）

## 御菓子処 荒岡ねぼけ堂

「ねぼけ堂」の歴史は古く、江戸時代の後期・嘉永元年(1848年)にまで遡ります。狂歌の名人・大田南畝(おた・なんぼ)に「蜀山人寝惚堂(しよくさんじん・ねぼけどう)」という別名を持ち、茶菓を好むことでも知られていました。その蜀山人が発案し、杉谷伊八郎という人物が暖簾に「ねぼけ」と書いて、大阪で煎餅を売り出したのが「ねぼけ堂」の始まり。つまり、ねぼけ堂の煎餅は170年以上の歴史をもつ、長く受け継がれてきた味わいなのです。

私は大阪・天神橋にある「上原ねぼけ堂」で35年間修行をしたのち、1998年ここに松原で「荒岡ねぼけ堂」を開店しました。ゆっくりお茶を飲みながらお菓子を楽しんでいただきたいという思いで、日々、煎餅からどら焼きまで丁寧に手作りをしています。

表面にマッキーをデザインした「マッキーせんべい」は、ほんのり甘くてしっとりした玉子煎餅。温度と材料の配合を細かく計算して、焼き上げています。工場は衛生管理を徹底。完成商品は金属探知機を使って検査をするなど、安心して召し上がっていただけるよう商品管理にも力を入れています。



江戸時代から続く、手焼き煎餅の歴史。日々、一つひとつのお菓子を丁寧に手作り

## 株式会社アルチエ

ラクダミルクを配合した石鹸「キャメルソープ」をドバイから直輸入しています。きっかけは、海外業務を行う中でドバイでの仕事が始まり、現地に出合った良質な商品を日本に紹介するお手伝いをしたいと考えるようになったこと。とりわけラクダミルクは、飲料としてだけでなく美容面でも中東では伝統的に使われてきたもので、牛乳に比べてビタミンは約3倍、鉄分は約10倍、保湿効果が高く、抗菌・抗酸化効果に優れている……と、調べれば調べるほどその成分のすばらしさを知ることになりました。かのクレオパトラが愛したというのも、このラクダミルクのお風呂だったそうです。

縁あって、ドバイでこのラクダミルク石鹸を製造するTHE CAMEL SOAP FACTORY社と提携し、日本で初めてラクダミルク石鹸を紹介できるようになりました。訪れた現地工場では、熟練の職人さんたちが手作業で一つひとつ丁寧に作り上げていました。厳選アロマオイルと100%天然素材だけを使用し、パラベンや硫酸系、人工着色料・香料などの人工的な原材料は一切不使用。牛乳アレルギーを引き起こす物質が入っていないので、牛乳アレルギーでお悩みの方もこの石鹸なら安心して使っていただけます。



伝統あるハンドクラフトのラクダミルク石鹸。中東ドバイ発の良品を日本へ伝えたい

## 御菓子処 荒岡ねぼけ堂

〒580-0034 松原市天美西1-14-8  
電話 072-335-1470  
[https://osakashowsyoku.blogspot.com/2020/04/blog-post\\_30.html](https://osakashowsyoku.blogspot.com/2020/04/blog-post_30.html)

## 株式会社アルチエ

〒580-0033 松原市天美南5-5-17  
電話 072-369-4481  
<https://www.thecamelssoap.jp>

## 株式会社和泉食品

1929年からソース作りを始め早くも90年が経ちますが、その間ずっと大切にしてきたのは「味に究極はない、味と共に進む」という哲学です。味に終着点はなく、時代とともに変化するニーズに素早く気づき、それに応える味を追求し続けていくという強い思いを持ってソースを製造してきました。今、「パロマソース」ブランドで、お好みたご焼きソース・やきそばソース・ウスターソースを、「タカワソース」ブランドでお好みソース、たご焼きソース、ゆずソースを展開。私どもは大量生産ではなく、こだわりをもって作るソースで勝負したい。玉葱は淡路島、りんごは長野、にんにくは青森、梅は和歌山……など原材料となる野菜や果実は国産のものを産地を選んで仕入れています。近頃は野菜や果実の値段も高騰していますが、そこは一切妥協なし。だからこそ、全国各地の業務店で長くご愛用いただいているのだと思います。

また、お取引先からの声によって生まれ、常に改良を重ねてきたミックス粉は、味付けや出来上がり、の食感がご好評をいただいております。お客さまからの「ここのんじゃないとアカン」の言葉が励みになっています。



野菜や果実を贅沢に使う、大阪の地ソース。味に究極はなく、つねにその時代のニーズを追求

## 魚重寿司

創業して60年近く、つねに地域の方々に支えていただいていた地域密着型の寿司店です。「仕込みが完璧でないといけない」との考えから、毎日仕込みには手間暇をかけて取り組み、寿司ネタはつねに最高の状態のものをお出しするために、お出しするギリギリまで品質管理を徹底。また、お子さまにも安心してお食事していただけるよう、できるだけ添加物のない食材を選ぶなど、「自然の味」にもこだわっています。

外出を不安に感じる方も多い現在は、お寿司や幕の内弁当の配達にも力を入れています。ご家庭でも美味しくお寿司や一品を楽しんでいただけたらと、スタッフ一同心を込めて仕込み、厨房に立っています。また、ご安心してお受け取りいただけるよう、お届けには使い切りのパックを使用。スタッフの衛生管理も以前から徹底しています。定番メニューのほか、ご予算とご希望に応じたものも作らせていただいておりますが、想像していた以上のものが届いたと喜んでいただけることも多く、私どもも励みになっています。育てていただいた地域の方々に大きく恩返しできるように、これからも妥協のない料理をお出ししていきたいと思っています。



徹底した品質管理と、手間暇かけて仕込む料理。寿司や幕の内は、松原市内や近隣市へも配達

## 株式会社和泉食品

〒580-0031 松原市天美北4-9-9  
電話 072-333-1350  
<https://www.izumi-shokuhin.com>

## 魚重寿司

〒580-0016 松原市上田7-1-12  
電話 072-331-4331  
<http://uoshige.jp>

## 株式会社宇治森徳

創立50周年を迎えた今年、社員一同が気持ちも新たにお茶の専門家としての知識と誇りを持ち、お茶の魅力と健康を届けるという目標をもって仕事に向かっています。

急須で淹れるお茶の素晴らしさは豊かな香りと深い味わい、そして、癒しの時間を生み出してくれること。家事や仕事の合間や、食事の最後においしいお茶を飲むだけで、どこかホッとできるのはお茶のもつ不思議な力です。急須でお茶を淹れ、お茶の魅力を伝える男性「急須男子」も徐々に知られてきました。男女問わずおいしいお茶を淹れる姿が日常にさらに増えることを願ってやみません。

同じ緑茶でも産地により味わいはさまざまです。眠気を覚ます煎茶、体を温めるほうじ茶、旬の果実を漬込んで作るフルーツティーなど、その時々状況や気分が飲み分けられるのもお茶の醍醐味。和菓子はもちろん洋菓子にも合わせてください。また、茶葉や粉末のほか、メッシュ素材で三角テトラ型のシルキーパックは茶葉に余計な香りが移らず、手軽に使えるとあって好評です。

緑茶に含まれるカテキン類は健康に良いことでも知られています。健康づくりのお手伝いもできるよう、これからもお茶の魅力を多様な角度から発信していきたいと考えています。



社員全員がお茶の専門家として知識を深め、お茶の魅力と健康をお届けしたい。

## 有限会社太田製麺所

うどん、そば、焼きそば、ラーメン、生パスタ……。今、飲食店を中心に約120種にわたる麺を生産、納品しています。すべて、「コシのある麺がほしい」「ど越しのよいものを作ってほしい」「時間が経っても伸びにくいものを」というそれぞれのお店のご希望をお聞きして作るオーダーメイドの麺。1930年に麺を扱い始めてから独自の研究開発を重ね、技術やノウハウを蓄積し、太さや形状、食感など多様なご要望に応えられる態勢を整えています。

麺作りは国内外から適した小麦粉を選ぶことから始まり、生地にあつたプレス加工、熟成、伸ばし工程、切出し、さらに熟成……と多くの工程を経ます。また、気温と湿度が変わっても安定した品質のものを作る技術も必要です。そうして愛と技を注ぎ込んだオリジナルの麺を作り、その麺がお店とお客さまをつなぎ、お店の繁盛へとつながっていくことが私どもの喜びでもあります。また、地域のみなさまへの感謝を込めて、直販会&試食会を月1回開催しています。

安心・安全、徹底した衛生管理というのは食のメーカーとして当然のこと。コロナ禍にあっても、安定的に食を供給するために、私どもの工場は日々稼働しています。



独自に研究開発して提供するオーダーメイド麺。安全な食を安定供給し続けることが使命です

## 株式会社宇治森徳

〒580-0045 松原市三宅西5-716-3  
電話 072-335-7000  
<https://kaorichan.co.jp>

## 有限会社太田製麺所

〒580-0024 松原市東新町1-41-3  
電話 072-335-2434  
<http://www.ootamen.com>

## おさんぽ日和

栄養士・調理師・製菓衛生師としての経験や知識を活かしながら、卵や小麦を使わないグルテンフリーとVEGAN(菜食)のスイーツ&パン教室と料理教室を主宰。コロナ禍の現在は動画を使った通信講座を行っています。また、毎週月曜日は大阪市平野区の志紀長吉神社の神社内カフェで「GULTENFREE&発酵CAFE」を出店しています。

娘が小麦アレルギーを持つことから、アレルギー対応のレシピ作りにも力を注いできました。調味料を選び直し、小麦粉を米粉に置き換えると、うどん、パスタ、ピザ、パン、ケーキ、お好み焼きもグルテンフリーになるんですよ。アレルギーのあるお母さんやそのお母さんを対象にした教室用のレシピも、「アレルギー対応だから」ではなく「おいしいから」という理由で食を楽しんでもらえるよう、試作を繰り返して完成させました。参加してくれた子どもが「おいしい!!」と笑顔を見せてくれると本当にうれしい。教育現場でもアレルギー対応が未整備なのが現状ですが、近い将来には食アレルギーへの理解と対応が当たり前となり、私の活動が不要になる社会になったらいいなと願っています。



大人も子どもも「おいしい!!」と笑顔になるグルテンフリーのスイーツ&パン、料理教室

## コーマ株式会社

1922年11月の創業以来、河内木綿の産地でもあったここ松原ですと靴下を作り続けてきました。時代とともに糸は綿から合成繊維が主流となり、国内に流通する靴下の90%が海外からの輸入品となる中で、靴下専門メーカーとして今一度、魅力ある商品とは何かを考え抜いて行き着いたのが独自の「高機能」を付加した靴下でした。

私たちは原糸の染色から、編み上げ、刺繍、検品までを一貫体制で行っているため、企画開発部門と生産現場とのスピード感あるコミュニケーションが強みです。時間と費用をかけた妥協のない開発を続け、部分ごとに素材や編み方に変化をつけることで立体構造を持たせる独自開発の3DSOX「FOOTMAX」の誕生へと結びつきました。傷みやすいつま先やかかと部分は厚く補強、アーチ部分には伸縮性を持たせ、足首部分のホルド力や土踏まず部分の衝撃吸収力を向上させるなど、靴下一足の中に多様な機能を凝縮しています。マラソンやクライミング、自転車ほか、足にこだわるアスリートのパフォーマンスを高める靴下はもちろん、さまざまな場面で喜んでいただける高機能靴下を今後も作り続けていきたいと考えています。



高い技術力と開発力が作り出す3Dソックス。パフォーマンスを高める高機能靴下を自社一貫生産

## おさんぽ日和

〒547-0016 大阪市平野区長吉長原2-8-23  
<https://profile.ameba.jp/ameba/seiko-tom/>

## コーマ株式会社

〒580-0043 松原市阿保3-6-27  
電話 072-332-1563  
<http://www.cooma.co.jp>

# お取り寄せdeマルシェ・応援クーポンdeマルシェ掲載店舗（順不同）

## 幸南食糧株式会社

1971年に松原市で小さなお米屋さんとして創業、1976年には現社名に改変して大型精米工場を設けました。以来、お米の価値と魅力をより多くの人にお伝えしたいと、全国の優良産地から玄米を買い付けて精米し、製品化して出荷するという業務に真摯に取り組んでいます。産地直送の玄米は大低温倉庫で湿度・温度まで徹底管理し、一粒一粒のおいしさを最大限に引き出すよう研磨、お客さまの試食による味のチェックも定期的に行っています。

今、お米の全国的な消費量はピーク時の半分になりましたが、弊社では変化する生活や働き方、食文化に応じた新たな取り組みも展開してきました。2011年には大阪あべのハルカスに「米匠庵」を立ち上げ、お米を使ったギフトやノベルティなどお米の新しい価値を見だしてご提案。お米を使った6次産業化商品の開発に注力しています。また、より便利により簡単にお米を食べられるよう、2016年に商品開発センターを設立して、カップご飯ほかの加工食品の製造をスタートしました。お米の産地と消費地の橋渡し役となるべく、これからも多様なアイデアでお米の魅力を発信していきたいと考えています。



全国各地から厳選したお米を精米して販売。お赤飯や五目御飯など、手軽に食せる加工食品も好評。

### 幸南食糧株式会社

〒580-0045 松原市三宅西5-751  
電話 072-332-2041  
<http://kohnan.co.jp>

## サン珈琲

創業43年を迎える珈琲豆の専門店です。店頭には高品質のスペシャルティコーヒーから、毎日の飲みやすさを追求したブレンドコーヒーまで、常に出揃った十数種の珈琲豆を並べています。珈琲は、なんといっても「新鮮さ」が味の決め手。時間とともに豆は酸化していきますので、つねに新鮮な状態のものだけを提供できるように、卸と小売り(3店舗)をバランスよく両立させ、仕入れた豆を素早く回転させる体制を整えています。また、焙煎によっても味は大きく変化するもの。最高の状態でお客さまにお渡ししたいという思いで、気温や湿度、豆の水分量なども見極めて、日々、丁寧に焙煎しています。

定番の豆だけでなく、たとえば、クリスマスやバレンタインの時期ならスイーツに合うさっぱりした味わいの豆、寒い時期ならしっかりしたコクのある豆……と、その時々のおすすめを「今月の豆」としてご提案しています。もし豆選びに迷う場合は、「まるやかな味が好き」「フルーティなものを飲んでみたい」など、お好みやご希望を遠慮なくお伝えください。ぴったりなものをご提案させていただきます。



新鮮な豆のおいしさを最大限に引き出す焙煎力。香りも味わいも格別なコーヒー、100gからどうぞ!

### サン珈琲

〒580-0015 松原市新堂1-354-3  
電話 072-337-1621  
<http://www.foodpia.jp/detail-5008>

## 創作揚げ工房さ・ん・ぽ

四季折々の食材を活かした創作揚げ物を、コース仕立てで味わっていただくお店です。四六時中、食材や料理のことを考える中でその季節のメニューを決めるのですが、繊細な工夫を凝らした一品も、素材の持ち味をシンプルに楽しんでもらう一品も、どちらも大事にしながら組み立てています。旬を先取りするというよりも、今だからこの食材を使うというように、その時期の恵みを丁寧に料理に取り入れていくことを意識しています。

また、地元の顔が見える農家さんから新鮮で安全な野菜を仕入れ、それをお客さまに味わっていただくことも料理人としての醍醐味です。地域で育った野菜や果実で季節の移ろいを共有できることは幸せですし、それをしみじみ味わってくださるお客さまのお顔を見るとさらに喜びが増す思いです。

店内はいつも笑顔が絶えず、アットホームで温かな雰囲気です。来られた時には疲れた表情でも、帰り際にとびきりの笑顔を見せていただけることが、私たちにあって何よりうれしいこと。お店を構えて来年2月で20周年になりますが、この場所でそんな喜びを長く感じ続けていけたら幸せですね。



食材の持ち味活きる見た目も美しい創作揚げ物。アットホームな店内で笑顔いっぱいのお食事を楽しんで。

### 創作揚げ工房さ・ん・ぽ

〒580-0032 松原市天美東8-4-2  
電話 072-333-1338  
<https://ameblo.jp/fumiko728/>

## 株式会社竹内海苔

1969年の創業当初はお寿司屋さんに海苔を卸す小さな商店でした。そこからのちに味付け海苔の製造を始めるのですが、先代である父は「とにかく、「旨い味付け海苔」を作りたい」と強いこだわりをもって、海苔づくりに取り組みました。

そんな父が残したのは有明海で育った一番摘みの海苔で、穴のあいたもの。穴のあいた海苔は見ただけでB級品にされがちなのですが、じつは、とろけるような食感でとてもおいしい海苔なのです。その海苔に、ダシ屋さんに頼み込んでカツオと昆布とエビを贅沢に使った高価なダシをさらに濃縮したものを付けてもらい、目指した味付け海苔が完成しました。小さなお子さまにも安心して食べてもらえるよう、ダシは当初から無添加です。

2014年には直営店もオープンし、お客さまのお顔を見ながら商品を直接お渡しできることが大きな励みにもなっています。また、パッケージを現代的なデザインにすることで若い世代の方々にも、味付け海苔により親しんでいただけるようになりました。海苔の価格も高騰してきていますが、これからも妥協せずに良い商品をお届けしていきたいと思っています。



有明海産の「一番摘み」の海苔だけを使い、昆布とカツオの贅沢なダシを付けた味付け海苔。

### 株式会社竹内海苔

〒580-0042 松原市松ヶ丘4-1-21  
電話 072-332-8915  
<http://www.takeuchinori.com>

## 焼肉板前九十九(ツクモ)

近鉄「河内松原」駅から北へ徒歩約5分、地域の方々に長く親しんでいただける地域密着型の焼肉店を目指しています。飲食店ですから、モットーは「おいしい!」とお客さまに喜んでお食事をしていただくこと。お肉は、質のいいものをお出しするために、産地にこだわることではなく全国の和牛からその時々によいものを厳選して仕入れています。また、ご高齢の方でも食べやすいものが必ずあるように、和食専門の料理人が厨房に立ち、お魚料理などの一品メニューを充実させています。

「九十九」という店名は、私の出身地が長崎県ということ、100点を狙いつつもつねに1点が足りない状態にあるというつもりで、努力を怠らないようにしたいという思いから。あと1点を追い続け、よりより店づくりに取り組みたいと思っています。

お席はゆったり座っていただくために、空間を広めにとってテーブルを配置。お子さまと一緒にでも気兼ねなくお越しいただけます。決まったコースメニューは作っておらず、ご予算や年齢層、ご希望の量などに応じて個々に内容をご提案させていただいています。お気軽にご相談ください。



全国の和牛から厳選して仕入れる上質なお肉。焼肉と一品料理を、ゆったりしたテーブルで。

### 焼肉板前九十九(ツクモ)

〒580-0043 松原市阿保4-1-5  
電話 072-294-6995  
<https://www.hotpepper.jp/strJ001229444/>

## 有限会社ツムラ本店

2019年のG20大阪サミットでは「河内鴨」が正式食材として採用されました。以降、全国から問い合わせが多数ありますが、食というのはその産地で食べてこそ価値打ちがあるので、「ぜひ大阪に来て召し上がってください」とお伝えしています。

明治3年に創業して私で5代目。大阪で鴨を飼育・出荷しているのはツムラ本店だけになりましたが、100年先まで愛され続ける鴨屋であるために仕事において妥協は一切しません。鮮度のよいものを出荷するため毎朝4時から仕事は始まり、連休もありません。そうして時間も技術も注ぎ込むからこそ、レベルの高い仕事を成し遂げると考えています。一般的には鴨は50日で出荷されることが多いのですが、うちでは75日を掛けて丁寧に育て、餌はホルモン剤や抗生物質を含まない安全なものを、私自身が味見をして選んでいます。食は次の命を育むものですから、お子さんや女性には特に安全なものを食べてほしい、強くそう思っています。

かつてシェア80%を誇った大阪産の鴨肉。再び、その食文化を盛り上げ、次世代へ良いものを残していくため、うちのノウハウや技術はすべてオープンにしています。



G20大阪サミットでも評判呼んだ「河内鴨」。妥協しない仕事で、美味しさをどこまでも追求

### 有限会社ツムラ本店

〒580-0005 松原市別所8-10-24  
電話 072-334-1111  
<https://www.tabechoku.com/producers/20801>

## 富田被服株式会社

1953年の創業以来、作業服や作業用品の販売を続けてきました。特に職場のユニフォームは、「お客さまにどれだけ満足していただけるか」を真摯に考え、働く方々が少しでも快適に仕事に取り組めるよう、そして現場の士気が向上して結束力が高まるよう、機能性やデザイン性に優れたものをご提案できるよう努めています。工場、建設現場、医療現場……、仕事をやる環境や仕事の内容によって必要とされる機能は異なるため、いかにその職場に適した作業服をご提案できるかが私どもの腕の見せどころ。ストレッチ性の高い縫製、帯電防止機能のついた生地、小型ファンのような空調機能の付いたものなど、作業服も年々進化していますので、その特性をいち早く理解して取り入れ、お客さまにお伝えできる態勢を整えています。

このほか、地域の小中学校の体操服やスポーツチームのユニフォーム制作などを通じて、地域の方々とのつながり、地域密着という点も大切にしています。地域の子ども食堂さんへのエプロン提供のほか、できることから地域貢献も続けていきたいと考えています。



ユニフォーム制作で働く方々を応援。機能性の高い作業服を取り揃えています。

### 富田被服株式会社

〒580-0032 松原市天美東6-10-10  
電話 072-331-0201  
<https://tomitahifuku.on.omisenomikata.jp>

## 株式会社廣川

明治35年に曾祖父が広島で創業し、祖父がここ松原に拠点を移してから約60年。当時から受け継ぐ「直火釜炊き製法」で今なお3〜5時間かけて大鍋で昆布を蒸き上げています。昆布の粘り気を出さないよう鍋をできるだけ混ぜず、かつ焦がさないという、手間暇と技術を必要とする製法ですが、経験豊かな職人の手によって、芯まで味が染みこんだ、ふっくらおいしい佃煮に仕上がります。

昆布は食物繊維とミネラルを多く含む優れた食品です。粘り成分でもある水溶性食物繊維のアルギン酸やフコイタンはコレステロールの上昇を抑えてくれますし、ミネラルの含有量は牛乳の約23倍、鉄分は約39倍。国内の昆布の消費量は年々減少していますが、ぜひ昆布でダシを取り、その昆布は佃煮にし、健康にお役立てしてほしいと思います。

10年前からは、社内で「美味しいとはどういうことか?」をたくさん話し合っ完成させた、おかず感覚で食べられるオリジナル佃煮「佃煮菜(つくそうざい)」を販売。昆布はすつと縁の下の力持ちのような存在でしたが、そろそろ表に立つて積極的に味わっていただける存在にしたいと思っています。



「直火釜炊き製法」でふっくら炊き上げる昆布。お惣菜のようなオリジナル佃煮「佃煮菜」もぜひ!

### 株式会社廣川

〒580-0034 松原市天美西3-3-49  
電話 072-331-2404  
<http://www.e-hirokawa.co.jp>

# お取り寄せdeマルシェ・応援クーポンdeマルシェ掲載店舗（順不同）

## 株式会社藤浪

1962年に創業、1975年から松原市に拠点を移し、今に至ります。私どもは、雛人形と五月人形を中心にデザインや企画を行い、全国の腕ある職人の方々に各部品を作っていたり、それを集約して商品として完成させて出荷。毎年少しずつデザインに手を加え、時代に沿った人形飾りを考案しています。

雛人形は壮麗な七段飾りも素晴らしいものですが、近頃は、現代の住宅事情に合ったコンパクトなタイプを多数取り揃えています。お部屋のどこにでも気軽に飾っていただけるよう、軽量で安全なアクリルケースを使用し、お部屋の白壁に合うよう、カラーも白や淡いピンクなど柔らかな色合いを充実させています。ケースのデザインもスクエア型や半円型など多彩なバリエーションをご用意。五月人形は彫金を施した重厚感のあるものやLED照明を内蔵したものなど、コンパクトながらも力強さを感じられる作りを目指しました。

雛人形、五月人形ともにそれぞれ60種ほどのラインナップ。お部屋の雰囲気やお好みに合わせてお選びいただけます。お子さまの健やかな成長を願って、長く愛していける丁寧に作られたお人形を飾りませんか？



健やかな成長を願う、  
雛人形と五月人形。  
時代に沿った人形飾りを  
企画デザインしています

## 株式会社藤浪

〒580-0006 松原市大堀3-20-39  
電話 072-336-4567  
<https://www.doll-fujinami.co.jp>

## BENESU大阪松原

足の裏が痛い、肩が痛い、膝の調子がよくない、足がむくみやすい……。そういった悩みを抱えている方は、一度、靴や姿勢を見直してみませんか？  
さまざまな体の不調の原因を探っていくと、体の歪みに由来するものが少なくありません。足は体を支える土台です。合わない靴を履いていると、知らず知らずのうちに膝や腰の痛みにつながる可能性があります。また、足のアーチのバランスが崩れると、足首への負担が増し、それが膝や腰、肩へと影響が及び可能性があります。

当店は足に着目した健康づくりのお手伝いをしています。ご来店いただくと、お一人おひとりの足の状態を見させていただき、足に合った靴選び、足に負担をかけない歩き方や歪みを改善する体操などをご提案しています。自分でできる改善策を知ることで、日常生活の中でも意識して正しい姿勢で歩いていただけたらと思っています。また、専門のスタッフが血行をよくして痛みを和らげることを目指したフットケアも提供。O脚や巻き爪のご相談も含め、足の健康に少しでも不安のある方はお気軽にご来店ください。



膝や腰痛で  
悩んでいる方へ。  
靴や姿勢を見直して、  
体の不調を整えます

## BENESU大阪松原

〒580-0004 松原市西野々1-10-2-104  
電話 072-338-1220  
<https://benesu-matsubara.osaka.jp>

## 株式会社正記屋

地域密着型の酒屋として、この場所でもう50年以上お商売をさせて頂いています。売れ筋商品を中心に並べる大型店とは異なり、全国各地の蔵元から集める珍しい日本酒や焼酎も置いてあります。ですから、「他のお店で見つからなかったお酒がここでは見つかる」と喜んでいただくことも多いです。当店でも取り扱っていない銘柄の場合は問屋に問い合わせますが、それでもない場合はメーカーや蔵に直接連絡をして取り寄せます。たとえ1円の儲けがない場合でも、お客さまが求めているお酒は必ず探しお渡しするというのが当店の昔からのモットー。そうして地域の方々のお役に立てることが喜びでもあります。

昔からのお客さまがお年を召され、健康についてのご相談が増えたのを機に、生活習慣病予防のための健康教室も定期的に開催しています。旬の食材を使った料理教室や健康食品を活用した健康法など、食生活や生活習慣の改善を通して健康づくりのお手伝いのできたらと思っています。

店舗には立ち飲み店も併設。アットホームな雰囲気の中でお手頃な料金でお酒とお料理をお楽しみ頂いています。こちらまでぜひお気軽にお立ち寄りください。



地域密着型の  
酒屋だからこそその品揃え。  
生活習慣病予防のための  
健康教室も定期開催中

## 株式会社正記屋

〒580-0033 松原市天美南1-98-7  
電話 072-331-4966  
<http://www.e-masakiya.com/>

## 洋菓子店MIKA doi YASU

自宅ガレージを改装して始めた小さな洋菓子店も、もうすぐオープン10周年を迎えます。マッキー型の「マッキークッキー」、松原産の小麦粉を全粒粉のまま使う「まつばらサブレ」のほか、プリンやチーズケーキ、ガトーショコラが定番のお菓子で、そこに季節のお菓子が加わります。秋なら、青森産のリンゴを使ったアップルパイ、松原産のサツマイモ（紅はるか）を使ったスイートポテトと、旬の食材がもつ天然のおいしさは格別です。どのお菓子も、粉を配合して生地をこねるところからすべてが手作りで、材料もいたってシンプル。余計なものを入れずに作っているので、安心して召し上がっていただけます。一度に作れる量には限りがありますが、小さな子どもたちが100円を握り締めてお店に来てくれたり、ご近所の方が「ちょっと手土産に」「お友達に来るので」とご来店くださることも、大きな励みになっています。

店先に置いているお菓子の自動販売機は、この6月に2台目を設置。より多様なお菓子を24時間いつでもお買い求めいただけるようになりました。



自宅を改装、  
もうすぐオープン10周年。  
無添加手作りクッキーと  
季節のお菓子

## 洋菓子店MIKA doi YASU

〒580-0034 松原市天美西5-135-17  
電話 072-331-8604  
[https://peraichi.com/landing\\_pages/view/mikadoiyasu](https://peraichi.com/landing_pages/view/mikadoiyasu)

## 村岸産業株式会社

1929年に創業、化粧筆を作り続けて90年以上が経ちました。広島県の伝統的工芸品として有名な熊野筆ですが、1942年に書道用ではなく上質な化粧筆として依頼したのは弊社が最初だったのです。そして、その一流の技を現在へと受け継いできました。

素敵なお化粧道具を使ってメイクをする時、それだけでワクワクしませんか？ですから品質はもちろん、デザインも華やかなものをと心掛け、化粧筆を通じてみなさまの一日がより快適なものになるようお手伝いのできた方と思っています。初めて化粧筆を使ってメイクをされた方の多くは、柔らかな穂先が頬に触れる感触に「気持ちいい」と言ってくださいます。化粧筆には毛質や毛の量によっていろいろな種類がありますが、たとえばアイシャドウの筆にはリスやイタチの毛がよく使われます。柔らかいリスの毛なら可愛いアイメイクに、コシのあるイタチの毛ならシャープなアイメイクになるなど、化粧筆を使い分けることで表現のパリエーションも広がります。

2010年には化粧筆専門店「六角館さくら堂KYOTO」をオープン。化粧筆に実際に触れて頂ける場をつくり、化粧筆の魅力をもっとお伝えしていきたいと思っています。



熊野の職人が丁寧に  
作り上げる、  
最高品質の化粧筆。  
筆を使い分ければ、  
より表現豊かなメイクが実現

## 村岸産業株式会社

〒580-0032 松原市天美東6-1-5  
電話 072-331-2461  
<https://muragishi.com/>

## ヤマゲン製菓株式会社

戦後まもない頃、祖母が砂糖がない中でイモを使ってお菓子を作り、リヤカーで販売し始めたのがヤマゲン製菓の始まりです。当初は「山源菓子舗」といいました。それが評判を呼び、5年後には河内天美の駅前、商店街の入り口にお店を構えるようになったのです。現在も、創業時から変わらず、化学調味料などを使わず素材が持つ味を大切に、和洋菓子を一つひとつ手作業で作っています。保存料を使わない分、賞味期限は短くなりますが、体にやさしく、素材そのものを味わっていただけるお菓子だと自負しています。

その中でも、ぜひ召し上がっていただきたいのが、こだわりを詰め込んだ「こし餡」。厳選して仕入れる小粒の北海道産十勝小豆を使い、手間暇をかけて作っている弊社自慢の味わいです。先代から受け継いだ製法を守り、熟練の職人が毎朝その日の気温や湿度を細やかに確認し、微調整しながら炊き上げています。

モットーは、「お客さまに喜んでもらえるお菓子を、法令順守で作る続ける」ということ。そして作り続けてきたお菓子たちは、厚生大臣賞や名誉総裁賞、産業功労賞などいくつもの賞をいただきました。



創業75年、手作業で  
丁寧に作り上げる和洋菓子。  
餡は素材・製法にこだわり、  
手間暇かけて  
炊き上げています。

## ヤマゲン製菓株式会社

〒580-0013 松原市天美北7-11-24  
電話 072-331-1232  
<http://yamagen-s.com>

## 株式会社ヨシダユウ

1962年に「吉田服装」として創業、1997年にヨシダユウを設立。60年近くにわたって大阪に拠点を置き、カジュアルアパレルや雑貨ほか衣料品の企画製造に邁進してきました。現在では、バン格拉デシュ、中国、タイなどにオフィスや工場を設け、自社企画のオリジナル製品のほか人気キャラクターのライセンス契約商品、量販店・専門店向けOEMなどを生産しています。約1000人が働くバン格拉デシュの自社工場は、太陽光発電システムを備えるなど次世代を見据えた環境配慮型の工場としました。

近年では糸をアジアの国々から厳選して調達するなど、デザイン企画から製造卸までの一貫一括管理の機能を一段と高め、短サイクル・小ロット・低コストでの生産を実現しています。たとえば、発注を受ければ2~3週間後には商品が完成して店頭へ届くというスピード感をもって、必要な衣料品を提供することが可能です。

拠点は広がりましたが、仕事を続けていく上で何より大切なのは「人」。各地で働く従業員との連携や関係性を大切にしながら、これからもニーズに応えられる製品を作り続けていきたいと考えています。



多種多様なカジュアル  
ウェアを企画製造。  
小ロット&短納期も可能な  
海外ネットワークを構築

## 株式会社ヨシダユウ

〒580-0005 松原市別所5-18-3  
電話 072-331-3335  
<https://yoshidayu.com>

## 株式会社吉田商店枕工場

創業は昭和4年。以来、約90年にわたって枕を作り続けてきた枕の職人集団です。睡眠に困っている方々の「快眠」のお手伝いをするのが使命だと考え、国内の自社工場で枕を一つひとつ丁寧に作り続けてきました。

日本の伝統的な枕といえば、そば殻の枕。天然素材のそば殻は通気性がよく、夏には頭をやさしく冷やしてくれます。また、ほどよい固さで首をしっかり支えてくれるのも特徴です。一般的に、そば殻の殻虫には薬品が使われますが、弊社では人体に無害な「ヒートエア方式（熱処理）」を開発。150~200度の高温で、薬品を使うことなく安全に殺虫処理をしていますので、アレルギー体質の方や小さなお子さまにも安心して使っていただけます。（※そばアレルギーやほこりアレルギーの方はご使用をお控え下さい）

このほか、抱き枕や足枕、いびき軽減枕、ストレートネック対応枕など時代のニーズに応じた機能性枕を企画、製造し、あらゆる角度から快眠を追求し続けています。また、産学連携による新商品の開発や、お一人おひとりの頭や体の状態に応じたオーダーメイド枕の制作も承っています。快眠を誘う枕をお探しでしたら、お気軽にご相談ください。



健メイドin日本の  
天然そば殻枕  
薬品を使わない熱処理  
だから体にもやさしい

## 株式会社吉田商店枕工場

〒580-0005 松原市別所6-2-26  
電話 072-335-6731  
<http://yoshida-makura.com>

# お取り寄せdeマルシェ・応援クーポンdeマルシェ掲載店舗（順不同）

## 御菓子司 吉乃屋

当店のモットーは「一菓一笑」。これは、一つのお菓子で一つの笑顔が生まれますようにという願いを込めた造語です。和菓子がひととき幸せな時間を作り出すお手伝いができるとしたら、こんなにうれしいことはありません。

店頭には、大福や羊羹、おはぎなどの定番和菓子はもちろん、大栗とこし餡をパイ生地で焼き上げた「渋皮栗ぱい」ほか和洋折衷のお菓子もご用意し、何度訪れて頂いても新しいお菓子に出合っただけのように新商品の開発にも力を入れています。近頃ではグルテンフリーのお菓子を食いたいというご要望にもお応えして、米粉のカステラも作りました。ベルギー産のチョコをふんだんに使った「生チョコ餅」などの「極み」シリーズ、サツマイモやイチゴなど松原産の食材も用いたお菓子もご好評をいただいています。

3年前に、工房を併設したこの店舗に移転したことで、作りたての和菓子をお出しできる環境が整い、お客さまと直接お話できる機会も増えました。これからも産地にこだわった安心・安全な食材を使い、地域の方に喜んでいただけるお菓子を作り続けていきたいと思っています。



「一菓一笑」、一つの和菓子で一つの笑顔。工房を併設、作りたてが店頭と並びます。

## パティスリーフラワー FLOUR 松原店

店名の「フラワー」とは、英語で「粉」のこと。私たちはお菓子やパン作りの主役である「粉」に常にこだわり続けていく、そんな思いを社名に込めています。

フラワーには洋菓子、和菓子、料理などの各専門家が揃い、知恵と技術を出し合いながら商品を企画。安心・安全・ヘルシー・エコであること、食べるだけで心が癒される美味しさを目指し、どれも手間を惜しまず誠実に手作りをしています。また、河南町にある自社菜園ではスタッフ自らが畑に向き、栽培過程で農薬を一切使わずに野菜を育て、パンの材料にも使用。竹内街道軽里店（羽曳野市）のカフェメニューにもお出ししています。その他、四季折々の食材を取り入れたパンやお菓子を通じて、お客さまにその季節の味覚をお届けしています。

松原店では、丁寧に製粉された小麦粉で作る約20種のパン、「マダム・ヨーク」「喜味ロール」ほか約15種のケーキ、約10種の焼き菓子を販売しています。お店にお越しいただくだけで心が落ち着く店舗であるよう、フラワー6店舗のすべてのスタッフは笑顔の接客を大切にしています。ご自宅用もご進物用も、いつでもお越し頂いてもゆったり心地よくお選びいただけるお店であり続けたいと思っています。



お菓子&パンの主役、「粉」へのこだわりを大切に目指すのは安心・安全・ヘルシー・エコな商品作り

## 御菓子司 吉乃屋

〒580-0043 松原市阿保3-1-27

電話 072-335-0046

<https://www.yoshinoya-matsubara.com>

## パティスリーフラワー FLOUR 松原店

〒580-0016 松原市上田1丁目7-6

電話 072-336-1030

<http://www.cf-flour.jp>

## ヘルシースイーツ工房 マルベリー

ホテル勤務やパティスリー店長を経て、「ヘルシースイーツ工房マルベリー」を立ち上げたのは7年前のこと。今、ケーキやプリン、クレームブリュレ、チーズケーキ、生チョコレートなど、低糖質のスイーツを手作りして通信販売を行っています。

きっかけは、糖尿病を患う友人からの「糖尿病でも食べられるケーキを作ってほしい」という相談でした。当時は低糖質のスイーツを販売しているお店はほとんどなく、ネットや本にも詳しい情報は見当たらず、食品成分表を見ながら試作を重ねる日々。ホテル時代から、妥協せずに味を追求する性格のため、納得のいく低糖質スイーツが完成するまで2年かかりました。砂糖は使わず、ラカンカやエリスリトールという天然の甘味料を使用し、血糖値には影響を与えずに甘さを加えています。

リピーターの方も多く、今では多い時には1日100個のケーキを出荷。糖尿病の方だけでなくさまざまな健康上の理由で糖質制限をされている方から、「家族で誕生日ケーキが食べられて幸せです」「甘いものをまた楽しむことができ、嬉しい」といったお声を頂きます。作りたいスイーツは沢山ありますが、低糖質のバースデーケーキの種類を増やすことと究極のチーズケーキを作ることが当面の目標です。



受賞歴多数のパティシエが作る低糖質スイーツ 砂糖不使用でも甘くて美味しいケーキやブリュレ

## 黒毛和牛専門卸 森田商店

1923年に松原市で創業。現在に至るまで、弊社の目利きの職人がA5等級、A4等級などの上位ランクの和牛にこだわった仕入れを担うほか、各県・市場・団体で開催される各黒毛和牛共励会でチャンピオンや金賞などを受賞した枝肉も、毎年積極的に落札しています。

そうして仕入れた上質な和牛は、一般のお客さまはもちろん、味と品質に厳しい有名焼き肉店やしゃぶしゃぶ店、ステーキハウスなどプロのお客さまからも高い評価をいただいています。牛を一頭買いするため、ケンスジやシャトーブリアンなどの希少部位もご提供できるほか、仕入れから加工・販売までをワンストップで行っているため、安定した品質のものをお安く提供できるのも私どもの強みです。仕入れから加工・出荷まですべてデータ化し、枝肉一頭ごとに付く個体識別番号も徹底管理しています。

また、加工においては、選び抜いた和牛を経験豊かな職人がお肉の状態を見極めて最適なタイミングで作業するため、その美味しさも格別です。WEB上で展開中の通販「セゾンシェ」では職人手作りの和牛ハンバーグが月1万個以上の売り上げを記録。サーロインステーキやリブロースほかギフトにも喜ばれる多様な商品を取り揃えていますので、ぜひご覧ください。



目利きの職人が仕入れる上位ランクの和牛。一頭買いだから希少部位もお安く提供可能

## ヘルシースイーツ工房 マルベリー

〒580-0021 松原市高見ノ里6-14-6

電話 072-350-5043

<https://www.rakuten.co.jp/mulberry-sweets/>

## 黒毛和牛専門卸 森田商店

〒580-0023 松原市南新町3-7-11

電話 072-331-0229

<http://moritashoten.com/>

## 山崎製パン

1948年の創業以来、山崎製パンは「良品廉価・顧客本位」の精神にのっとり商品とサービスを提供して参りました。全国にある工場では食パン、菓子パン、和菓子、洋菓子、サンドイッチ、おにぎり、デザート……とバラエティ豊かな商品を製造しています。そして、新鮮な商品を少しでも早くお客さまにお届けするため、製造・販売・物流をすべて自社で担う一貫体制を構築しました。また、食品安全衛生管理を徹底するため、本社・工場合わせて約450人の専門スタッフを配置しています。

松原市にある「大阪第二工場」は1970年に稼働開始、今年50周年を迎えました。1日約100万個のパンを製造するなど、グループ内で全国第1位の生産量を誇る工場です。松原市と「災害時における応急食料品の優先供給に関する協定」を締結し、災害の発生時などにパンの供給を通して、地域の方々の安心・安全のお手伝いできればと考えております。このほか、市内の小学校にスタッフが出向いて行う出前授業では、食育の一環として子どもたちと一緒にサンドイッチ作りを実施しました。今後も地域に根差した企業であるよう、さまざまな形でコミュニケーションを図っていきたくと考えています。



松原工場で作られる1日約100万個のパン。製造・販売・物流の一貫体制で、新鮮な商品を早くお届け

## ゆめニティプラザ

一般財団法人「松原市文化情報振興事業団」が管理運営する「ゆめニティプラザ」は、近鉄「河内松原」駅すぐの「ゆめニティまつばら」3Fにあります。市民のみならず文化活動等に利用できる多目的ホールや市民サロンを備えるほか、各種コンサートチケットなどを購入できる「チケットぴあ」の窓口もあり、日々多くの方がご来訪ください。また、施設内の一角にはぬいぐるみやタオル、Tシャツなど、松原市のキャラクター「マッキー」のグッズがにぎやかに並び、マッキーグッズコーナーを設置。市内随一の品揃えですので、欲しかったあのマッキーグッズがここなら見つかるかもしれませんよ。

このほか私どもが管理運営する施設として「松原市文化会館」と「ふるさとびあプラザ」があります。「松原市文化会館」は客席数543を誇り、充実した舞台設備を備えた会館です。市内の小中学生の発表の場や、一流アーティストのコンサート会場としても使用されています。「ふるさとびあプラザ」は市内唯一の歴史資料館。弥生時代からの出土品を常設展示しているほか、企画展や特別展を年4回開催しています。ぜひお立ち寄りください。



駅スグ、市民が集う「ゆめニティプラザ」。マッキーグッズの販売拠点にも

## 山崎製パン

〒580-8504 松原市三宅東2-1835-5

電話 072-332-5561

<https://www.yamazakipan.co.jp/index.html>

## ゆめニティプラザ

〒580-0016 松原市上田3丁目6-1

電話 072-334-2111

<https://mbj-zaidan.jp/yumenity/>