



千林かいわいの暮らしをもっと  
楽しくするフリーペーパー!!

TAKE FREE vol.30  
'19.4

# みぞみぞ 1000ピース!!

## 【特集】ラーメン気分



### ぽかぽか × まんぷく = SUPER HAPPY

千林って美味しいラーメン屋さん多いよね!?って最近よく聞きます。  
【ラーメン激戦区千林】なんていわれる日も近いのかも。  
ずっとやりたかったラーメン特集号、スタートです!

1000  
ピースプロジェクト



▲1000ピースの最新記事はコチラから

表紙: MARCO『淡麗・醤油ラーメン』

## ラーメン気分

ラーメンとは中華麺とスープを主とする麺料理 (Wikipediaより)。源流は中華料理ですが、日本で独自の進化をとげ、今や国民食と言っても過言ではありません。千林界限のラーメン店も千差万別。是非ご堪能ください!

PICKUP



### 淡麗 醤油 ラーメン

あっさりだけどパンチあり! しっかりとしたコク深いスープ。チャーシューは二種類 (肉の旨味がギュッと詰まったレアチャーシューと、スパイスのきいた鶏チャーシュー)。香ばしく炙ったヤングコーンは食感のアクセントにもなっている。思わず写真を撮りたくなるアートの様な盛り付けにも注目!

【MARCO】  
オシャレな外観。明るく清潔な店内。店名には特別な意味は無く、親しみやすさや可愛い響きを重視して考案されたそう。女性ファンが多いのも納得です。  
店長の中山さんイチ推しメニュー『淡麗・醤油ラーメン』には並ならぬ情熱が込められています。美味しいものが大好きな中山さんは、元居酒屋屋さん。実はラーメン店で修行された経験はなく、ラーメンが特別好きな訳でもなかったという。



### 濃厚 醤油 ラーメン

コチラはこってりラーメン。卵のようにまろやかなスープは、鶏と水だけで作られているそう。クセになる美味さにリピーター続出、夜に行くのと完売していることも多い。

キツカケは居酒屋時代、偶然出会った一杯の醤油ラーメン。とあるお店で食べたそのラーメンに感銘を受け「自分もこんな感動的なラーメンを作りたい!」と、開業への想いを募らせたそうです。  
——元々、私もラーメンがめっちゃ好き! ではありません。そんな私でもハマってしまいうラーメン。それが『淡麗・醤油ラーメン』。気になった方はぜひ食べてみてください! (文・写真 とっしー)

### ラーメンのお供、ご飯ものが大充実! サイドメニュー



めし  
スープをかけて頂きます。わさび・梅・チーズの3種類あり。

厚切りレアチャーシュー丼  
贅沢に思う存分チャーシューを楽しめる。お箸が止まりません!



MARCO  
大阪市旭区清水1-18-15  
◎昼 11:00~15:00  
◎夜 17:00~22:00  
※スープ無くなり次第終了  
定休日: 火曜日



### 秀楽 ラーメン

今はなき伝説のラーメン店【秀楽】の味を復元。このラーメンを求め、遠方からもファンが訪れる。チャーシューがたっぷり入っているのも嬉しい!

「ずっとラーメン」という料理を甘く思っていました。修行してはじめて、その奥深さに気がつき、圧倒されました。今も修行中です。」  
ひたむきに真面目に守り続ける名店の味。そして柔軟なひらめきで作られた新しいラーメン。どちらにも楽しめるのがこの魅力。皆さんもファンになりませんか? (文 さかもつちゃん (写真 とっしー)

【秀楽 極】  
ラーメン・ギョーザ専門店  
人通りまばらな早朝の千林商店街。美味しそうなスープの香りを辿れば、懐かしいポップスが聞こえてくる。早起きさんにはお馴染み。【秀楽 極】の開店準備はとにかく早い。丁寧に仕込むスープは当日分だけ。店内はいつもヒカビカ。オープンして4年目。営むのは店長 清水明さんと、奥さんの薫さん。かつて守口にあった人気ラーメン店【秀楽】の味を【豚吉】グループが受け継ぎ、再現。それを伝えるのが【秀楽 極】。



### 秀楽 流つけ 麺セット

オーソドックスなつけ麺が好きなお方にも食べて頂きたい逸品。ボリューム満点でお財布にも優しい!



セットに付いている「ネギラー油ご飯」。レンジでスープを2、3杯かけていただきます。ちょっと多めに掛けて食べるのもGood!

### 一緒に食べたい大定番! サイドメニュー



ギョーザ (一人前6個)  
焼き面積が広く、パリッとした食感が特徴。秀楽 極 もう一つの看板メニュー。

焼めし  
大人気のバラバラ焼めし。  
※コチラはラーメンと一緒に注文した半チャン。



秀楽 極  
大阪市旭区森小路2-6-8  
☎06-6954-6878  
◎昼 11:00~17:00  
◎夜 18:00~22:00  
※スープ無くなり次第終了  
定休日: 水曜日

【いちかばちか】  
中華そば  
60店舗がひしめくあじな商店街。その真ん中に位置する中華そば【いちかばちか】。店内に入ると、まず驚かされるのは清潔感。味はいいが、店は汚いといったひと昔前のラーメン店にありがちなイメージは一切ない。  
信念貫く無添加ラーメン  
定番メニューは、塩、味噌、醤油の三種。各々、調味料には化学調味料を一切使っていない。お薦めは塩。店主の川勝さんによると、「塩は香りがほぼ無いため誤摩化しがききません。塩ラーメンに (化学調味料ではない) 旨味を持たせるのは一番苦労しました。」という。大量の昆布で出汁をとリ、ブレンドした自然塩と味をととのえ、エビ油で仕上げる。さっぱりしてるようで深い味わいの塩ラーメンは絶品だ。  
川勝さんはホテルの中華部門で10年、天六の中華料理店【十八番】で10年間修行を積んだ。店名の「いち (一) かばち (八) か」は十八番から譲りうけたもの。井鉢一つで、技術や思いを完結できる魅力に惹かれ、ラーメンで勝負する道を選んだ。開業当初、先輩などから「無添加なんて手間やし無謀や!」という意見もあった。それでも川勝さんは今日も信念を貫き通している。  
(文 ほつろ (写真 さかもつちゃん)



### スパイシー カレー まぜそば

ほど良いピリ辛。まかない料理から生まれた大傑作。食感の違いをトッピングにこだわりを感じる新メニュー。残ったスープと合わせて食べるご飯付き。ボリュームも満点!



### 中華 そば・塩

5種類の自然塩 (モンゴル、ドイツ、沖縄、愛媛、瀬戸内産)、昆布の旨味、エビ油の香ばしさ、全てが絶妙なバランスで結びついた味わい深いスープ。そこにゆずの爽やかさをプラス、他では味わえない至極一杯。細麺、とろとろチャーシューとの相性も抜群!



いちかばちか  
大阪市旭区千林2-15-12  
☎090-5065-7083  
◎昼 11:00~14:30  
◎夜 18:00~22:00  
※スープ無くなり次第終了  
定休日: 月曜日



個性が光る大名物!  
サイドメニュー  
豚足煮込み  
国産豚足をじっくり煮込むこと4時間以上。甘くてトロトロ〜!  
いちかばち餃子 (一人前6個)  
豚足ミンチ入り餃子。薄皮。コラーゲンたっぷりジュース〜! 味わい!

# 千林昭和物語



## エネルギーだったあの時代、バブル期の千林にレッツタイムスリップ!

バブル期に撮られた千林商店街での一枚(左) 確か【花幸】さんのお店前。『一・十・百・千・千林』の楽曲と共に『花幸の靴は生きている〜』というコマーシャルソングも流れていたように記憶している。 それにしても日本にハロウィーンが上陸するはるか前でも、これだけパンチのきいたコスプレイヤーさんたちが沢山いたなんて。千林が時代の最先端だった証拠!



老舗が軒を連ね、「いらっやい!!」という威勢のいい呼び声が飛び交う千林商店街。当時OLだった私は会社帰りに(お店は夜8時まで開いていた)よく友人を連れて千ふらをした。【深田書店】さんでananを買い、【コトブキ】さんでお茶しながら「次の旅行は清里やね〜」などとおしゃべりし、【ミド楽器】さんで流行りのディスコミュージックを探し「週末はどこへ踊りに行くか」といつもワクワクしていた。



マーチングパレードの様子。ミド楽器さんの店先では、よく売り出し中の歌手がPR活動していました。

# パワフル!



## 仕事も遊びも全力投球だった。

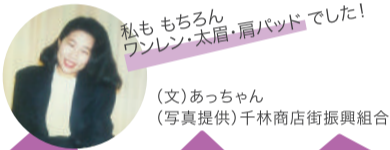
毎週末、残業が終わってから夜行バスでスキーに行っていた私のテーマソングは『私をスキーに連れてって』より『24時間戦えますか?』という栄養ドリンクのCMソングが、ぴったりだった。

# エキサイティング!

2019年 4月24日~29日 | 10:00~19:00 ※最終日のみ18:00まで

## 第3回 千林昭和写真展 開催!

会場: 千林ふれあい館 大阪市旭区森小路2-7-15(千林商店街内)



私もちろんワンレン・太肩・肩パッドでした! (文)あっちゃん (写真提供)千林商店街振興組合

この街の食卓に欠かせない多田製麺所の麺。本当に美味しいですよ〜! 73年も続くのには理由がありました。

## 多田製麺所

今の時代、スーパーに行くと様々な麺が並んでいる。そんな中、今市商店街で麺の製造と直売を地道に営まれている【多田製麺所】。昭和21年創業。店主は多田克司さん。克司さんは2代目になる。 店頭には並ぶのは田舎そば・中華そば・うどん。生パスタやちゃんぽん麺なども販売されている。



## 変わることに、変わらないこと。

麺という昔から変わらないイメージがあるが、そうではない。多田製麺所はニーズに沿った新商品作りに意欲的で、なおかつ材料の小麦粉選びにしても、その時々で供給が安定している品質のブレが少ないものを見極めて使用している。 麺は店頭販売や、近くの飲食店に卸されている他、最近はいんターネットを通じて全国へ出荷されている。



## 美味しいと言ってもらえること。それが一番うれしい。

かつて旭区に10店舗近くあった製麺所は、今では2店舗ほどだそう。価格競争、得意先の廃業、後継者問題など個人店の背景には様々な問題がある。物流や人の流れが変化し、商店街に昔の様な活気はないのかもしれない。 だからこそ多田製麺所は対面販売を大切にしているという。 「美味しいと言ってもらえることが一番うれしい。あまりしんどいことは考えないようにしています。」と克司さんは語る。 麺のように長く続いて来た理由は、意外とシンプルなのところにあるのかもしれない。



生パスタ (フィットチーネ) 小麦香るモチモチ生パスタ。家庭の味がワンランクアップすること間違い無し!

多田製麺所の生パスタ使用 オリジナルレシピをご紹介します! ↓



多田製麺所 大阪市旭区今市1-8-16 ☎06-6953-0178 〇10:00~18:00 定休日:木曜日 http://www.tadaseimen.jp/



# 第8期 新レポーター大募集!!

千林界隈が好き! ブログや記事を書くのが好き! 取材に興味がある! そんなアナタのご応募をお待ちしております。年齢不問

2012年にスタートした「1000ピースプロジェクト」。“千林界隈の暮らしをもっと楽しくする”ことを目的に、千林商店街の若旦那と、この街が大好きな地域住民(20代~70代の男女半々)が一緒になって活動しています。

募集内容	応募方法	メンバーになったら
・新規レポーター(定員5名)	Eメール info@1000ppj.jp にて受け付けております。	・月1回の全体ミーティングに参加しよう!(週末の夜20時~22時に開催しています)
【フルネーム・年齢・連絡先電話番号・応募動機】をご記入の上、ご連絡ください。		・Facebookに登録して情報交換しよう!(使い方が分からない方は教えます!)
		・取材や執筆にチャレンジしよう!

ホームページもよろしくお祈りします! 最新記事や取材風景も楽しめます。フリーペーパーに載せきれない情報も満載! http://1000ppj.jp

facebook やってます! いろんなことを随時発信中。めざせ1000いいね! 皆さまの「いいね」お待ちしておりますmm 1000ピースプロジェクト で検索

LINE@ はじめました! フリーペーパー発行のお知らせや、1000ピース主催のイベント情報などお知らせ! LINE ID @met4571x

Instagram やってます! 千林界隈を気まままに散策。風景やごはん、可愛いもの etc... ちょっぴりオシャレに発信中! 1000ppj で検索

1000ピースプロジェクトとは、千林界隈の暮らしをもっと楽しくするプロジェクト。千林と、その周辺の街全体をフィールドに活動しています。暮らしの中で見つけた魅力的な人、もの、場所を自分たち目線で取材して発信。街の人と交流しながら新たな楽しさを模索しています。商店街と地域全体を同時に盛り上げていく、基本で究極の取り組みを、楽しく真面目に挑戦中! みてみて1000ピース#30 ◆2019年4月20日発行◆発行・編集:1000ピースプロジェクト◆デザイン:坂本幸彦、東西田結生◆後援:旭区役所、旭区商店街連盟 次号2019年夏秋発行予定

## ささみとほうれん草の中華風パスタ

材料《1人前》

生パスタ	フィットチーネ 1人前	★しょうゆ	大さじ1
(普通の生パスタでもOK)		★オリーブオイル	大さじ1
ササミ	1本	★みりん	大さじ1
玉ネギ	1/4個	塩	少々
ニンジン	1/4本	コショウ	少々
シメジ	1/4株	酒	大さじ1
ほうれん草	2株		
(チンゲン菜の場合1株)			

もみり・すりごま少々(あれば)

- 下ごしらえ お湯を沸かす。★印の調味料を混ぜ合わせておく。
- 下ごしらえ ササミの筋を取り、一口大に切って、酒に浸けておく。
- 下ごしらえ 玉ネギ・ニンジンを薄切り。シメジをほぐす。ほうれん草をざっくり切る。
- フライパン中火 ササミを焼く(この時、塩コショウ少々)。
- フライパン中火 ササミが白くなってきたら、玉ネギ・ニンジン・シメジも炒め火を通す。
- フライパン弱火 弱火にし、ほうれん草を入れ炒める。 ある程度しんなりしてきたら、一旦火を止めておく。
- お湯 沸騰したお湯でフィットチーネを茹でる(4~5分) 茹で加減 お好みで
- フライパン中火 茹で上がったフィットチーネと、フライパンの具を混ぜ合わせ、★印の調味料で味付けする。
- 盛りつけ よく混ぜたら、キレイに盛りつけて完成! もみり、すりごまをかけても美味しいよ!

## かまへん! しもっちゃん!! 第10回

### 黒づくめの男たち

わたしは 自他共に認める 麺食い。 もみり・すりごま 少量

うどんにそばにスパゲティ! 豆豚はもみりもめん豆腐

好きな 映画は: キヤッツ

## 麺インブラック!

しもっちゃん▶千林に住みついたシシマイ。緑色だけドワニではない。カバでもウシでもない。麺と一緒にご飯も食べたいお年頃。

しもっちゃん▶ある時は今市商店街で入江薬局を、またある時は小説家を、しかしてその実体は! 二足のわらじで駆け抜ける青桃です。 menはmenでもおおもも喰らうはズバリ面。♡イケ面s♪面食いね〜

画:さかもつちゃん▶1000ピースがきっかけで千林に引っ越してきたデザイナー。映画「MIB」に出てくるピカッと光るスティックを悪用するタイプ。