緑橋って、こんなトコ。

森ノ宮駅に近く、本町やキタ、ミナミ、新大阪へのアクセスもスムーズ…と、実は便利な緑橋エリア。特筆すべきはスーパーの多さで、買い物には全く困らぬ他、日常の教育・医療・公共の各施設も身近に充実。さらに緑豊かな大阪城公園も1km圏内で休日ライフもばっちり。いま大阪市内に住むなら…の穴場だ。

近い、安い、暮らしやすいの三拍子。

いま住みたい! 緑橋。

大阪中心部の穴場に、いい店あり◪。

ザックリ言うと〝大阪城の東側〟、「都心も自然も近い」といま人気急上昇中の緑橋。実は「近所にあったら嬉しい!」店の宝庫でもあり、これぞいい街の証なのだ。

取材・文／吉田志帆　写真／西島渚

あっさり味で何本でも! 有機野菜を味わう創作串揚げ。

串揚げ料理みや田

コースの主役は〝有機野菜の郷〟として知られる宮崎県の綾町から届く旬野菜。珍しい野菜も多く登場し、和食の技を施した、力強い野菜の風味を薄衣で閉じ込める串はどれも軽やか。シメは姉妹店のカレー専門店より届く甘辛カレーで。●大阪市東成区東中本2-2-10　☎06-4307-3894　11:30〜13:45　17:00〜22:00(土曜はディナーのみ)　日曜休

夜の串揚げ12本コース3,000円(税抜)。前菜、箸休め、出汁茶漬けor肉と野菜のエキスを凝縮させたミニカレーが付く。

甘み、酸味、旨みのバランスに惚れぼれ。ホテル時代と変わらぬレシピの牛肉とトマトの炒め960円(税抜)。夜は基本ア・ラ・カルトのみ。

名店仕込みの皿を普段遣い…の幸せ。

中華ダイニング 菜演

星付きホテルの中国レストランで、長年副料理長を務めた超ベテランシェフがひとりで切り盛り。広東料理をベースに、油を極力使わず仕上げる料理は、どれも繊細で優しい味わいが印象的だ。大半がアンダー千円で、わざわざでも行く価値十二分の緑橋の奇跡。●大阪市東成区東中本1-15-25　☎06-6972-5411　11:30〜14:00　17:30〜21:00　水曜&日曜昼休&月2回不定休

1 緑橋価格に感涙! ハイコスパな名店あり◪。

胃袋をつかまれて正解! 実はグルマンの街、緑橋。

緑橋グルメというと、下町レトロ的な店が中心になるかというミーツの予想に反し、地元で愛されていたのは会席料理のごとき趣向が凝らされた串揚専門店や、世界のVIPを相手に腕を振るってきたシェフがいる中華料理店だった。中心部なら財布の中身が心配になる料理も、もっぱら驚きのプライス。これらの店を誇らしく語る近隣のお客さんが心底、羨ましいと思ったのは言うまでもありません。

[串揚げ料理みや田]にて、自身も飲食店の社長さんという常連さんも、緑橋在住。「アクセスも良いし、なにかと便利やし、ええとこです!」。

2 海鮮市場並!? 料理人も通う 名物スーパーあり◪。

安さと品揃えに感嘆! 緑橋で魚を買うなら。

主婦に混じり、鋭い視線で品定めする料理人の姿もちらほら。市場と見まがうレベルの海鮮コーナーを擁するスーパーとして知られる「たこ一」。大衆魚から高級魚のクエまで、「いいものを安く」をモットーに、鮮魚ひと筋16年の店長が市場の問屋を巡り仕入れする。取材日は鯨や鮎、鰻肝など…普通のスーパーでは出合えない顔ぶれに興奮必至!

取材日は、サザエやカキなど、格安の貝コーナーが人気。調理意欲が刺激される売り場は見応えあり。

地元密着の優良店。
生鮮スーパー たこ一 緑橋店

チラシには載せられない超目玉商品も不定期で。鮮魚は水洗い、二枚、三枚おろしの調理のサービスあり(一部商品除く)。自家製鮨も豊富。●大阪市城東区東中浜6-12-24 ☎06-6963-1370 10:00〜18:30 木曜休

3 昼も晩も、毎日通える うどん屋あり◪。

身が厚くクセのない紀州鴨を使用。旨みの余韻に浸って。鴨南蛮うどん1,150円。

夜はうどん酒場に! あて盛りを肴に一献。

モチモチの自家製麺にふくよかで後口すっきりのダシが絡むうどんは、定番から季節の創作系までラインアップ豊富。北新地の割烹などを経て独立した店主夫妻ゆえ、夜は季節を映した酒肴がずらり。日本酒片手に一品をつまんでうどんでシメ、もア。

飲ませる造り3種とあて盛り合せ980円。店主の出身地、和歌山の日本酒『黒牛』グラス600円。

セットメニューも豊富にスタンバイ。
和菜うどん 快

好きなうどんにご飯や小鉢を付けられるお昼限定セットは+100円〜。ミニ丼、うどん、小鉢のディナーセット1,250円。●大阪市城東区東中浜2-3-27 ☎06-6967-2388 11:30〜14:30 17:30〜22:00 火曜&第3水曜休

4 毎日の食パンに! 老舗だけど攻める パン屋あり◪。

2015年パングランプリ大阪の健康志向食パン部門で優秀賞を受賞。土曜限定のラミネール パンドミ389円。当日の朝のみ予約可。

その日の気分に合った食パンを選べる幸せ。

昭和10年創業の老舗。食パンは定番からリッチなタイプまで揃え、3枚切りも対応の人情派。名物は土曜限定の「ラミネールパンドミ」で、なんと日高昆布のダシで生地を練り上げ、ふくよかな旨みを引き出した渾身作。「まずはぜひ、生食で」と三代目。

3世代の常連も多い、街のベーカリー。
千寿堂

[大阪嶋屋]の名物「あべのポテト」を使った限定パンも。コーヒーと楽しめるイートインスペースあり。食パンが店頭に出揃うのは12時前後。●大阪市東成区東中本2-2-32 ☎06-6971-2324 7:00〜18:00 日・祝休&不定休

狙い目の緑橋で、新春分譲スタート!

緑橋の新ランドマークに!? 大スケールなレジデンスが登場。
ディモア城東シティ

▼詳しくはこちら

近畿圏で105棟6,189戸の分譲実績を持つワールド・エステートが、緑橋エリアに新築分譲マンション「ディモア城東シティ」を建設中。住宅地として成熟した環境で、都心も自然も近いといういいとこどりなロケーションながら、販売価格は2,900万円台〜というリーズナブルさは特筆モノ。●大阪市城東区東中浜9-85-1(地番) 0120-066-124(「ディモア城東シティ」 竣工予定:2021年2月下旬 入居予定:2021年4月下旬 間取り:3LDK・4LDK(専有面積60.86㎡〜90.79㎡、バルコニー面積1.48㎡〜20.09㎡) 総戸数:124戸 ●資料請求受付中/2020年2月中旬販売開始予定※詳しくは「ディモア城東」で検索! 事業主(売主):株式会社ワールド・エステート 販売提携(代理):株式会社ジェイウィル

※掲載の価格は一部を除き、消費税込みの価格です。
※営業時間はラストオーダー表記です。