

01

春期
限定

・桜通りバウム
・さくら坊やくんクッキー
・ひまわりクッキー

港区の花「ひまわり」と「桜」をイメージして作りました。子どもから大人まで楽しめる港区のお土産品として、港区をもっと好きになってほしいとの願いを込めています。



1,296円

141円

141円

お菓子のアトリエ アローザ

住 磯路3-25-7 休 月曜
TEL 06(6573)2055 営 10:00~19:00

代表 朝面裕子さん

02



480円

クレープ 星の森

住 築港4-2-29
営 12:00~18:00
休 水曜、第4火曜

オーナー
下農勝行さん
初美さんご夫妻

・港町クレープ

素敵なものや場所がいっぱいある築港、このまちを訪れて下さった方々がクレープの味とともに築港を思い出していただけたらとの想いを込めて作りました。

03



450円

ホテル大阪ベイタワー 1階ロビーラウンジ

住 弁天1-2-1 営 10:00~19:00
TEL 06(6573)3204 休 無
URL http://www.osaka-baytower.com/

夏期
限定

・港ひまわりケーキ
平成27年5月中旬ごろ販売予定

港区の花「ひまわり」をモチーフに、桃のコンポートにローストしたひまわりの種とチョコレートをつまみつけたご当地ケーキです。



シェフパティシエ
後藤善雄さん

05



380円

旬菜料理 ゆうなぎ庵 菜

住 夕風1-17-2 休 水曜
TEL 06(6571)4011
営 17:00~23:30

・あなごの天むす

地元港区のあなご加工業者より仕入れたあなごを、魚嫌いの人にも親しみやすい天むすにしました。食べやすいのでお子様にも大人気の一品です。



店長 吉岡明彦さん

04



820円

割烹・寿司ふくい

住 弁天4-1-1 店主 福井良一さん
TEL 06(6571)1533 営 11:30~14:00(ランチ)
休 月曜 16:00~21:00(日・祝は20:00まで)

・みなと穴子づくし
・穴子のパッテイラ

港区の地場産業である穴子業者より仕入れた穴子を、三種のお寿司詰め合わせと、小舟型の棒すしにしました。一口食べれば、大阪湾にきらめく夕陽の味が広がります。

※パッテイラ(パッテラ)の語源はポルトガル語で小舟[bateira(パッテイラ)]を意味しています。

06



648円

フルージュの森 工房

住 弁天3-18-9 休 水曜
TEL 06(6575)2277 営 10:30~19:00(金・土は20:00まで)
URL http://mugwort-foods.com/

パティシエールのみなさん

・パティシエールのひまわりがすていし

港区のおみやげになるように、皆さまに愛されるようにとの想いで、港区の花「ひまわり」をデザインして作りました。素材本来の味を活かした、どこか懐かしい焼き菓子です。

07



2,000円

2,500円

窯焼きピッツァCiao

住 八幡屋1-5-5 住 小山お好み焼店
TEL 06(7172)1729 (南市岡3-3-22)
090(5653)5440 営 11:30~16:00(移動販売)
休 月曜 18:00~23:00(店内営業)

オーナー 山崎史彦さん

・港町のあなごピッツァ
(A)(B)

(A)のトマトの赤色は、大阪湾に沈む美しい夕陽をイメージして、(B)は本場イタリア(地中海)でもよく採れる食材を使い地中海の雰囲気を楽しんでいただけるよう、いずれも港区のあなご加工業者より仕入れたあなごを使用して作りました。

08



410円

団樂中華 萬集楼

住 築港1-14-26 休 月曜
TEL 06(6571)3308 営 11:00~22:00(日・祝は21:00まで)
URL http://www.mansyurou.com/

店長 孔祥勇さん

・天保山スイーツ
夕焼け八宝飯

天保山岸壁から見える綺麗な夕陽をイメージして創作しました。夕陽をアンズで表現し、アンズの香りのシロップをかけて仕上げたスイーツです。

09



各140円

御菓子司 静月

住 築港1-14-12
TEL 06(6573)5949
休 日曜
営 9:00~19:00



店主 西谷人志さん

・夕風しぐれ
・天保山

「夕風しぐれ」は創業の地「夕風(ゆうなぎ)」を、「天保山」は築港にある日本一低い山「天保山」を自慢の和菓子にネーミングしました。港区ならではの地名の付いたお菓子を知っていただき、港区の良さを広めたいという思いを込めています。

10



467円

契約農場直送 ゆうゆう大阪港店

住 築港3-6-10
TEL 06(6577)8881 営 17:00~翌2:00
休 無休

店長 西木場章夫さん

島田臣人さん

・天保山チーズ

山型に盛られた自家製チーズを「天保山」に見立て、横に立てかけたクラッカーは大阪港の波をイメージしています。「地元の名物を作りたい」との思いで商品化しました。

美味彩菜
たんばば大阪港店

住 築港3-6-16 休 無休
TEL 06(7493)6625 営 17:00~翌2:00

11



700円

オーションビュー

住 築港2-8-28 営 11:00~14:30
TEL 06(6571)2074 休 日曜、祝日

・オムライス

1949年(昭和24年)にアメリカ帰りの日本人女性がアメリカ暮らしで身に付けたオムライスやサラダをメニューに掲げ築港の地でオープンしました。現在まで何人ものシェフにレシピが引き継がれ、当時の味を守り続けるボリューム満点のオムライスです。

12



900ml:626円
1,800ml:1,058円

三晃食産株式会社

住 弁天4-11-19 オークタゲ1F
TEL 06(6571)0758
URL http://www.sanko-sauce.com/

代表 武田喜勝さん

休 日曜、祝日
営 9:00~19:00

・三晃とんかつソース
・三晃ウスターソース

1948年(昭和23年)に港区市場通(現在の市岡)で創業。現在は弁天に工場を構え、お客さんに新鮮でおいしいものを味わってもらいたい一心で、素材にこだわり手間ひまかけて作られた港区生まれの「地ソース」です。