

お土産

住吉イチオン「あじよし」土産

A 池田屋本舗の「住乃江味噌」



住吉高燈籠を配した蔵造りの建物自体が国の有形文化財という老舗。名物の「住乃江味噌」は、昔ながらの手作りで、元味噌と砂糖、黄ゴマの組み合わせで、絶妙の舐味噌。白いご飯との相性も抜群。

池田屋本舗 住吉区住吉1-9-22
TEL/06-6671-4845

住吉
エリア

B 喜久寿の「どら焼き」



大粒でしっかりした歯触りの小豆と、ゴロゴロとした存在感たっぷりの栗が入っている。しっとりとした皮の風味は、蜂蜜が効かせてあり、餡とのバランスも絶妙。

住吉菓庵 喜久寿(きくじゅ)
住吉区東粉浜3-28-12
TEL/06-6671-4517

住吉
エリア

C 末廣堂の「さつま焼」



元禄年間の頃、住吉大社界隈では、蒸したサツマイモが露店で売られていたという。その芋をかたどった「さつま焼」は、小豆の淡白で上質なこし餡を秘伝の皮で包み、竹串に刺して卵黄を塗り、焼き上げている。

末廣堂 住吉区東粉浜3-12-14
TEL/06-6671-4428

住吉
エリア

D 栗玄の「和洋」



大阪名物のおこしを作る栗玄は昭和24年創業。岩おこしは驚くほど固いが、根強い人気がある。「和洋」はアーモンドをコーヒーの豊かな香りで包んだ洋風おこしの新波。その発想力が、おこしの未来を作っている。

栗玄(あわけん) 住吉区上住吉1-2-3
TEL/06-6671-0246

住吉
エリア