

船場裏路地

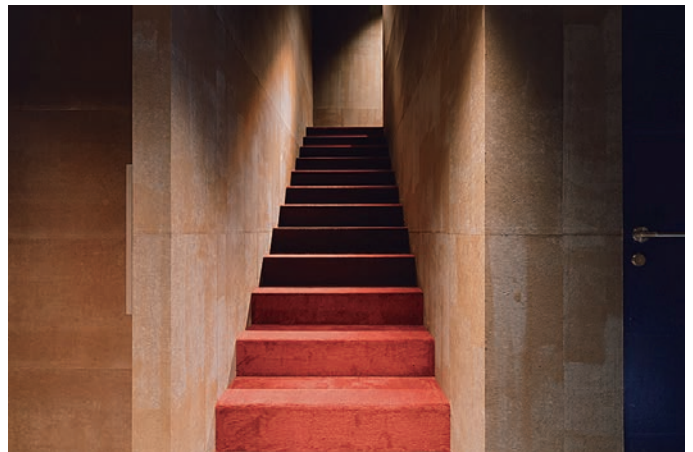
路地裏の新たな溜まり場「船場裏路地」が12月13日オープン。
大阪の中心地、南船場に残されていた希少な町家に
個性溢れる飲食店が集積し、食を通じた賑わいの施設へ再生。



嘉永元年(1848年)創業、昆布の製造・販売の老舗である株式会社小倉屋山本(本社：大阪市中央区 代表取締役：山本博史)は、創業の地である大阪・南船場に残された路地裏の希少な町家を、個性溢れる飲食店舗が集積する施設へ再生します。

路地裏の先に大人の隠れ家

本施設は大阪の中心地である心齋橋、南船場に存在し、このエリアに残る希少な町家を、食を通じた新たなコミュニティを生む施設へ再生します。20mの石畳の路地を抜けた先には、それぞれの店舗は10坪未満と小さいながら、個性溢れる4店舗が集積し、現代の感性で新たな溜まり場を創造します。路地裏の先の隠れ家で生まれる出会いやコミュニティは、単に飲食店舗の枠を超えて、街の資産となる施設を目指します。



報道関係者各位

個性溢れる店舗が出店

表通りから見えない路地裏の先には個性溢れる店舗が軒を連ねます。昆布の老舗、小倉屋山本が“だし”にこだわった料理を提供する「だし処 船場山本」、炭火で丁寧に焼き上げた地鶏料理、一品料理の「焼鳥サイヒ」、ミシュランビブグルマンを獲得した女性鮓職人が握る「鮓 とよたか」、京都で知る人ぞ知るスナックの店主が、大阪に新たなサロンをつくるべく紹介制のスナック・BAR「よすか」を展開し、上質な大人の溜まり場を作り上げます。二軒目、三軒目と同じ施設内の店舗をはしごして楽しむこともできます。日常使いできる場所として、こだわりの食事を納得感ある価格で提供し、路地裏の先に隠れ家のように佇む大人の酒場が生まれます。

だし処 船場山本 / 和食料理

嘉永元年創業、170年以上の歴史を誇る大阪・南船場の昆布の老舗「小倉屋山本」が手掛ける、だしにこだわったお料理屋。暖簾をくぐると、落ち着いた雰囲気店内にだしの香りが広がります。季節に合った旬の食材と掛け合わせ、さらにおいしく豊かに仕上げています。だし巻き卵や昆布締めをはじめ、旨みが引き立つお料理をご堪能ください。



営業時間：11:30 - 14:00 / 17:00 - 23:00 定休日：日曜日・祝日
電話：06-4400-4404 website：<https://dashidokoro-senba-yamamoto.com>

焼鳥サイヒ / 焼鳥

紀州備長炭の炭で、鹿児島地鶏を丁寧に燻製香をつけ、
焼き上げた焼鳥と地鶏の一品料理を組み合わせたコース料理を楽しんで頂きます。



営業時間：18:00 - 24:00(ラストオーダー 23:00) 定休日：不定休
電話：06-6258-8166 Instagram：yakitori_saihi

鰯 とよか / 鰯

そのままでも美味しい新鮮な魚を寝かせたり、お酢や昆布で締めたり、煮付けたり。江戸前の技法を用い魚の持ち味を最大限に楽しんで頂ける一貫に仕立てます。一貫一貫が一つの料理である江戸前鰯をご賞味ください。



営業時間：17:00 - 22:30(ラストオーダー 22:00) 定休日：水曜日
電話：06-7651-1245(株式会社 RETOWN 広報：新垣 恋)

よすか / 紹介制スナック・BAR

京都・祇園にある紹介制スナックの店主が大阪・南船場につくる新たなサロンの場「よすか」をオープンします。様々な人が訪れ、出会い、縁を繋ぐ店として、地元の方から著名人までこの場に集います。紹介制でありながらスナックという肩肘張らない雰囲気が魅力です。



営業時間：21:00 - 深夜 定休日：不定休
電話：非公開

施設名称：船場裏路地
開業日：2021年12月13日
所在地：大阪市中央区南船場4丁目10-22
大阪メトロ心斎橋駅 徒歩6分、大阪メトロ四ツ橋駅 徒歩6分
店舗数：4店舗
website：<http://www.sembauroji.com>
Instagram：sembauroji

