

奈良観光情報

特別編

ことな_ら。kotonara2025年
春号

地域には知る人ぞ知る老舗、名店が存在する。その土地の食を知り、味わうことで、地域の魅力を垣間見ることができる。本紙では毎春、地域から愛され続ける飲食店や土産物屋を紹介している。第5回目となる今回も、上武建設グループ(生駒市)の創業者・上武勝宣さんにおすすめの店をうかがった。

VOL.5

地で食し、地の魅力を愉しむ

地元の老舗・名店紹介

食道園

奈良学園前店

伝統の味を堪能

歴史／大阪と奈良に11店舗を構える食道園は、1946年に大阪千日前で創業し、まもなく80周年を迎える。「付けタレ」のスタイルや煙の匂いを抑える「無煙ロースター」など、日本の焼肉文化を築き広めたことで知られる。奈良学園前店は1978年の開店以来、変わらぬで営業を続ける。

お店の特徴／品質にこだわり仕入れた黒毛和牛は、牛肉の持ち味を生かすため部位ごとに味付けを工夫する。柔らかな牛肉と落ち着きのある店内は、老若男女問わずゆっくりと食事の時間を楽しむことができる。

おすすめメニュー／同店、宗右衛門町本店、北新地店の3店舗限定で提供するウケは、新鮮で柔らかな食感と濃厚な味わいが特徴だ。名物の華網カルビは、骨付きカルビに包丁で入れた網目状の切れ込みから程よく脂が炙り出され、旨味が一層引き立つ。旬の野菜を使った焼き野菜や自家製キムチも食事に彩りを添える。注文後に手練りする冷麺は、コシがありスープとよく絡んで喉越し抜群。平日限定セットはロース、ハラミなど6種類のお肉とビビンバ、デザートが4000円で楽しめる評判だ。

お店からのメッセージ／店長の植村元さんと副店長の井村弥里さんは「当店はお祝い事や年末年始の家族の集まりなどでの利用が多く、世を超えて愛用いただいている。落ち着ける個室もあるため上武さんにも長年、お仕事やご家族との集まりに利用いただいている。いつもたくさん召し上がってください有り難い限り。これからもお客様の思い出に残る店づくりに努めたい」と話した。



●住 所／奈良市学園大町2-124 ●電 話／0742-46-7855
●営業時間／平日11:00～15:00、17:00～22:00 土、日曜、祝日11:00～22:00
※ランチタイムは11:00～15:00 ※ラストオーダーは21:15 ●定 休 日／不定休

奈良 Nara

串屋

西大寺店

こだわりの創作串

歴史／7月で10周年を迎える「串屋 西大寺店」。5年前、店主の佐藤慎司さんが親会社から店を任せ、独立した。当初はコロナ禍と重なり、経営は苦しかったと振り返る。店内はカウンター、テーブル席、個室を備え、幅広い層がくつろげる隠れ家のような空間。大型商業施設「奈良ファミリー」に隣接しており、女性客が多いが、近年は周辺の企業などに勤める人の利用も定着してきたという。

お店の特徴／同店の串揚げは、微粉の衣を使用し、揚げた際に余分な油をしっかり切ることで、軽やかな食感に仕上げている。単品はもちろん、串揚げ店では珍しいコース料理も楽しめるのが魅力。「串の提供ペースを大切にしている」と語る佐藤さんは、「落ち着いた空間で、串揚げのコースとお酒をゆっくり味わってほしい」と話す。

おすすめメニュー／串メニューの8割は、一般的なソースを使わず、味付けを施した創作串。人気の串は、寿司ボールと紫玉ねぎのみじん切りを合わせた特製ソースで味わうタコ。また、季節ごとの串も充実しており、5～6月のおすすめは、糸鰯を衣にまぶして揚げた筍の土佐揚げ。旬の素材を生かした逸品が揃う。

お店からのメッセージ／「上武社長には、ご家族や会社の皆様と頻りに利用いただき、有り難い」と佐藤さん。「物価上昇の影響はあるが、常連のお客様を大切に、手頃な価格で美味しく楽しめる店であり続けたい。そして、新しい創作串を作り、より多くの方に喜んでいただければ」と笑顔で話した。

●住 所／奈良市西大寺東町1丁目4-8-102 ●電 話／0742-34-1115 ●営業時間／月～日曜、祝日、祝前日11:30～14:30(料理・ドリンクL.O. 14:00)、16:30～22:30(料理・ドリンクL.O. 22:00) ※ランチは要予約 ●定 休 日／不定休



職人技の確かな味

歴史／代表の小山誠さんが調理学校卒業後、大阪で寿司職人としての技を磨き、1982年に生駒市で「誠すし」を開き今年で43年目を迎える。当初は同市北新町で開業し、小・明町、そして現在の谷田町へ移転した。近鉄生駒駅から徒歩5分の立地に店を構える。

お店の特徴／毎朝、鶴橋の市場で仕入れる新鮮な旬の魚を誇り、季節ごとの一品物も魅力の一つだ。好みを伝えると、小山さんが来店客に合わせおすすめの食材を提案してくれる。また、「お客さんにはゆっくり寛いでいただきたい」といい、「店は常にきれいに保ち、接客でも出来るだけお待ちせしないよう心掛けています」と話す。

おすすめメニュー／人気は、旬の食材を贅沢に使った上にぎり2000円(税抜)とおまかせ造り2200円(税抜)。この日の上にぎりは、さっぱりとした味わいのヒラメ、丁寧な包丁入れが施されたイカ、香ばしいアナゴ、食感が際立つ子、新鮮なマグロ、エビ、ウニ。おまかせ造りは、芳醇な旨味のタイ、歯ごたえのいい赤貝、口どけよく洗練されたトロ、濃厚な味わいのカンパチだった。どちらも一皿で「旬」を楽しめる満足感がある。一貫は150円(税抜)～600円(税抜)。

お店からのメッセージ／「上武さんをはじめ地元の多くのお客様に長年支えていただいた。おかげさまでコロナ禍も乗り越えられた」と感謝する小山さん。物価上昇という苦境の中でも、胸を張って価値あるものを提供しているという自負がある。「今後も元気で長く続けていきたい」と笑顔で話した。



●住 所／生駒市谷田町808番地NAKANOビル1階
●電 話／0743-74-4298
●営業時間／17:00～22:00 ●定 休 日／水曜、第3火曜

生駒 Ikoma

スーリール・ダンジュ

SOURIRE d'ANGE

フランス菓子の極みを味わう

歴史／フレンチの名店「銀座マキシム・ド・パリ」で修行を積んだオーナーシェフの阪本達也さんが1984年に開業。店名の「スーリール・ダンジュ」はフランス語で「天使の微笑み」を意味し、本格派フランス菓子を提供する。

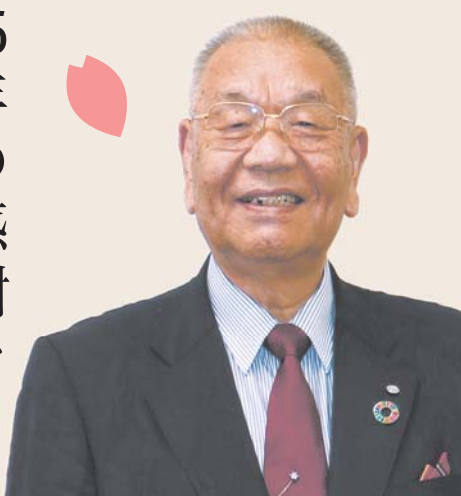
お店の特徴／フランス菓子は伝統を守りながらも進化し続けるもの。阪本さんは「ただ美味しいだけでは不十分。時代の変化に合わせ、求められるものと創意工夫を重ねた新しいものを提供しなければならない」と語る。厳選した素材と四季折々の旬の食材を生かした菓子は、ここでしか味わえない特別な逸品だ。

おすすめメニュー／土・日・祝限定の「アマゾン」は、アマゾンカカオにワインとアサイー、グリオット、ピスターシュを組み合わせ、ワインのジュレが大人の味わいと高級感を演出する。和菓のモンブランと古都華タルトTFNは、季節限定の人気商品。和菓のモンブランは、なめらかなペースト状の和菓が口どけよく、甘さとともに上品な余韻を残す。古都華タルトTFNは、タルトの上にカスタードクリームとヴェルヴェーヌオイルでマリネした古都華イチゴを乗せ、生クリームをトッピング。一つのケーキとして完成された味わいが魅力だ。ケーキのほかにも、チョコレート、アイスクリーム、焼き菓子も人気で、本店、平群店、オンラインショップで購入できる。

お店からのメッセージ／阪本さんは「40年以上、店を続けられたのはお客様のおかげ。上武さんのように長年通ってくださる方も多く、心から感謝している。今後も素材を大切にしながら、これまでにない味わいを追求し提供し続けたい」と話した。



●住 所／生駒市東松ヶ丘16-11(本店) ●電 話／0743-75-3388
●営業時間／10:00～20:00 ●定 休 日／月曜、火曜

55年の感謝を
未来につなぐ上武建設グループ 創業者
上武勝宣さん

各店の皆様には、快く取材にご協力いただき、心より感謝申し上げます。

今回、紹介する4店は、長年地域に愛され、私自身もお客様や社員、家族とともに思い出を重ねてきた特別なお店ばかりです。

まず、「食道園 奈良学園前店」は、お客様、社員、家族とともに長年通い続けるお店で、植村店長、井村副店長にはいつも温かく迎えていただいています。高品質な黒毛和牛が味わえ、特に口どけのよいロースは絶品です。

「誠すし」も長い歴史を持つ名店で、移転前の生駒市小町町にあった頃、社員と頻りに訪れていました。常に新鮮な旬の魚が揃い、地元の方々が長年通い続ける信頼のお店です。小山ご夫妻にはいつもお世話になってます。

「スーリール・ダンジュ」は、古くから地域の方々に愛され続けている洋菓子店で、私も家族と通った思い出があります。阪本オーナーさんが手がける本格派のケーキは、大人も魅了する上品な味わいです。

「串屋 西大寺店」は、弊社の社長が社員とともによく利用させていただくお店です。他では味わえない創作串揚げが魅力で、社員たちも楽しみにしています。落ち着いた隠れ家のような雰囲気の中で、会話が弾みます。皆様にもぜひ一度、これらの素晴らしいお店へ足を運んでいただけたら幸いです。

さて、弊社は今年1月5日に、おかげさまで創業55周年を迎えることができました。これもひとえに皆様の支援の賜物と深く感謝しております。

変わりゆく時代の中、弊社ではいち早くICT施工技術を導入し、役員以下社員が一丸となり、着実にDX化を推進してきました。私として、社員への感謝の念は尽きることがありません。

昨年、私は有り難くも傘寿を迎えることができました。病氣と生命は別と考え、創業60周年、そして来寿となる設立60周年まで現役で頑張る決意です。今一度、初心に立ち返り、皆様への恩返しに気持ちを胸に、社業、建設業、そして地域の発展へ向け、今後も邁進してまいります。

1月5日に創業55周年を迎えました

創業以来培った技術力、
環境への配慮、
安全性・品質・生産性向上を
DXによって更に進化し続けます

KAMITAKE
上武建設グループ奈良本社：〒630-0121 奈良県生駒市北大和4-21-2
TEL0743-78-7191 / FAX0743-79-1321大阪本社：〒575-0013 大阪四條畷市田原台7-1-1
TEL0743-72-0321 / FAX0743-72-0325大阪支社：〒575-0015 大阪府四條畷市さつきが丘19-6
TEL0743-71-0885 / FAX0743-71-0885(株)上武：〒630-0137 奈良県生駒市白庭台2-14-7
TEL0743-78-3368 / FAX0743-78-3511

HOMEPAGE

