

area  
大阪府

## あ・うん & 黒おにぎり

創作料理

おにぎり・居酒屋

🏠 大阪市北区曽根崎新地1-9-25  
玉美ビル B1F  
📍 北新地 (JR)  
🕒 17:00~翌5:00  
📅 日曜日、祝日

☎ 06-6347-9602  
🌐 kuro.oni.jp  
📱 kuro.oni.jp  
📷 kuro.oni.jp

京丹後産 使用食材(一部)

米	
	その他



大阪の繁華街、北新地の永楽町通りにある居酒屋とおにぎり専門店。一押しの米は京丹後産コシヒカリを使用したおにぎりを提供されています。遅くまで営業されているため締めのご飯として来店される方も多く、バリエーション豊富なおにぎりは北新地で働く方の源になっています。「最近では大阪に出てこられる丹後出身の方も多くなり、おにぎりを食べてふるさとを思い出していただければ嬉しい」と女将さんは話します。居酒屋メニューも北新地の中では価格破壊の安さで提供されています。

area  
大阪府

## イタリア料理 小西屋

イタリア料理

レストラン

🏠 大阪市西区新町1-23-9-2F  
📍 西大橋駅 (大阪メトロ)  
🕒 昼 (11:30~14:00)、夜 (18:00~23:00)  
📅 火曜日

☎ 06-6586-9769  
🌐 <https://www.italian-konishi>  
📱 konishi5248konishiya  
📷 konishiya\_21

京丹後産 使用食材(一部)

米	肉
野菜	酒
魚介類	その他



与謝野町出身のオーナーシェフの小西さんは、「生産者の顔が見える野菜を扱う」をコンセプトに、地元愛に溢れ旬の丹後産食材を取り入れたイタリア料理を提供。四季折々によって丹後から直送される食材は様々で、創作メニューのバリエーションが多く何度通っても楽しめます。調理が目の前で展開される臨場感は、心地良い調理音とともに「食」の高揚感を増してくれます。シェフとの会話も楽しめ、軽快なリズムとともに出来立てが瞬時に提供される料理やコースメニューに誰もが舌鼓を打ちます。

area  
大阪府

## カニと海鮮と郷土料理 Dining 琴引

ダイニングコトビキ

和食

レストラン

🏠 大阪市北区角田町8-47 阪急グランドビル 28F  
📍 梅田駅 (大阪メトロ)  
🕒 昼 (11:00~15:00)、夜 (17:00~22:00)  
📅 不定休

☎ 06-6131-1740  
🌐 <https://dining-kotobiki.com>  
📱 DiningKotobiki  
📷 dining\_kotobiki

京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	酒
魚介類	その他



お土産・食事処「丹後ひもの屋」が「大阪梅田で丹後を味わう」をコンセプトに2012年にオープンした蟹・海鮮料理店。海鮮だけでなく野菜や調味料に至るまで丹後産食材が幅広く使用されています。コースによっては丹後人の愛する郷土料理「ばら寿し」がセットで付くなど、大阪・梅田で丹後の食文化を発信しています。カジュアルからフォーマル利用まで丹後出身の板前が腕をふるう本物の丹後料理が堪能できます。小谷代表取締役社長は「丹後の料理は自信をもって提供できるものばかり。地酒と共にぜひ食べてみていただきたい」と語ってくれました。



area 大阪府

## 旬菜・旬魚 丹後のさと

和食

レストラン

🏠 東大阪市足代新町1-44 ロンモール布施西館 ☎ 06-6784-0660

📍 布施駅 (近鉄)

🕒 昼(11:30~14:00 ※平日)、夜(17:00~22:00)

📅 日曜日



京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	酒
魚介類	その他



「丹後のさと」の名前のおり店内には京丹後のパンフレットが並び、久美浜町出身の堀さんは、丹後の良さを伝えるべくバラエティに富んだメニューで元気におもてなしをしてくれます。お米や野菜など、京丹後のこだわり食材を使用したさまざまな料理を、昼は定食、夜は居酒屋として楽しめます。近鉄布施駅すぐ近くで、丹後の魅力に触れることができる人気店です。

area 大阪府

## 旬菜家 #酒旬

シュンサイヤ サコウ

創作料理

洋食・居酒屋

🏠 大阪市東淀川区大隅1-2-21 凱旋門ビル1階 ☎ 06-6195-5244

📍 上新庄 (阪急電鉄)

🕒 昼(11:30~14:30)、夜(17:00~翌2:00)

📅 月曜日



京丹後産 使用食材(一部)

米	
野菜	酒
魚介類	その他



初めて京丹後を訪れた際、食材のポテンシャルの高さに衝撃を受けたオーナーの酒旬さん。現地を回る中で出会った有機農家の野菜を仕入れ、食材そのものの味を引き出す調理法で様々なメニューを提供している居酒屋です。生産者の想いをお客さんへ届けるため、料理の器は丹後の土からできたものを使い、料理そのもので丹後を表現するこだわりよう。酒旬さんの一押しは、食材の味が際立つ旬の野菜に京丹後のもろみを合わせた食べ方です。

area 大阪府

## ダイニング&バー「スターゲイト」

創作料理

レストラン

🏠 泉佐野市りんくう往来北1

スターゲイトホテル関西エアポート 54F

📍 りんくうタウン駅 (南海電鉄、JR)

🕒 朝(7:00~10:00)、昼(11:30~14:30)、夜(17:30~22:00)

📅 不定休

☎ 072-460-1154

🌐 [https://www.s-gth.jp/restaurant/star\\_gate/](https://www.s-gth.jp/restaurant/star_gate/)

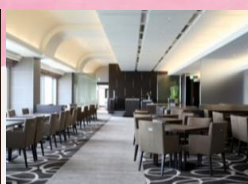
📱 stargatehotel\_official

📱 stargatehotel\_official



京丹後産 使用食材(一部)

米	
	その他



関西国際空港対岸の地上256mの超高層ランドマークタワー、スターゲイトホテル関西エアポート最上階の抜群のロケーションは、りんくうの空と海を一望できます。世界の食材を集めたバイキングスタイルで、シェフが目の前で調理するパフォーマンスも魅力。記念日や大切な方のお祝いにはコース料理も用意しており、サプライズの演出も可能です。個室利用や貸し切り、各種パーティや大小宴会などにも最適。カップルやご家族、会社のお仲間と特別なひとときをお過ごしください。



area  
大阪府

New

創作料理

レストラン

塚本で手軽なテイクアウトなら一夜干し唐揚げと出汁おにぎりCHICKEN PRINCE

チキンプリンス

🏠 大阪市西淀川区柏里2-6-7  
伊勢マンション1F  
塚本駅 (JR)  
🕒 11:30~23:00  
📅 月曜日

☎ 06-7410-6199  
🌐 <https://www.chickenprince.jp>  
📱 chickenprince2205

京丹後産 使用食材(一部)

米	
	その他



CHICKEN PRINCEは、2022年オープンの一夜干し唐揚げと出汁おにぎりのお店。看板メニューでもある出汁で炊くおにぎりは、甘み強い京丹後産「にじのきらめき」を使用しています。京丹後から取り寄せた玄米を、前日に精米、昆布水で洗って一日寝かし、独自ブレンドの出汁と一緒に土鍋で少量ずつ炊いています。長い試行錯誤の末に完成した一夜干し唐揚げはうま味が凝縮され、おにぎりと一緒に食べれば思わず笑顔がこぼれます。テイクアウトやイトイン限定のメニューもあるので要チェック。

area  
大阪府

和食

レストラン

日本料理「有馬」

🏠 泉佐野市りんくう往来北1  
スターゲイト ホテル関西エアポート 52F  
りんくうタウン駅 (南海電鉄、JR)  
🕒 昼 (11:30~14:30)、夜 (17:30~22:00)  
📅 不定休

☎ 072-460-1164  
🌐 <https://www.s-gth.jp/restaurant/arima/>  
📱 stargatehotel.official  
stargatehotel\_official

京丹後産 使用食材(一部)

米	
	その他



来てくださる全てのお客様を笑顔にしたい。スターゲイトホテル関西エアポート52階、季節の食材を活かし、目で楽しみ、心で味わう日本料理「有馬」では、伝統と和の心でおもてなしします。高層階から関西国際空港を見下ろす素晴らしい眺望が広がり、落ち着いた雰囲気やゆったりとした時間をお過ごしいただけます。ご結納・お顔合わせに相応しい、お慶びの席を華やかに彩る個室も用意されています。会席から季節の一品まで料理人の繊細な技が冴える日本料理の粋をご堪能ください。

area  
大阪府

創作料理

レストラン

Bistro ITADAKIMASU

ビストロ イタダキマス

🏠 大阪市浪速区難波中2丁目10-70  
なんばパークス7階  
難波駅 (南海電車)  
🕒 11:00~23:00  
📅 不定休

☎ 06-6631-3923  
🌐 <https://kd9y400.gorp.jp>  
📱 doubledoors.itadakimasu  
bistro\_itadakimasu  
itadakimasustaff

京丹後産 使用食材(一部)

米	肉
野菜	酒
魚介類	その他



「大阪で一番旬が集まる店」がコンセプトの女性に人気のレストラン。ランチバイキングでは、大釜に炊き立ての京丹後産・特別栽培コシヒカリが大人気で、お米の際立った美味しさから袋売りを求めるお客さんもいます。オーナーの高橋さんは「料理長自ら全国の圃場を訪れ、食材を買い付ける行動力と目利き力が自慢」と話します。野菜ソムリエが厳選した農家直送の無農薬・減農薬野菜が食べ放題なのもポイント。夜は、全国生産者直送のお肉とお魚のディナーコースのほか、週末には、全国の漁港からお魚がサプライズで入荷することもしばしば。

## 穂々恵み～天神橋～

ホホエミ～テンジンバシ～

京丹後産 使用食材(一部)

### 創作料理

定食・居酒屋

🏠 大阪市北区天神橋3丁目9-8  
安福マンション1F  
📍 扇町駅(大阪メトロ)  
🕒 昼(11:30~14:00)、夜(17:00~22:00)  
📅 水曜日

☎ 06-6881-6600  
🌐 <http://ho-ho-emi.net>  
📘 hohoemi6600  
📷 hohoemi6600  
📞 hohoemi6600

米	
	その他



扇町駅から徒歩一分、天神橋筋商店街の中にある居酒屋「穂々恵み」。昼は定食、夜は居酒屋として営業。こだわりの米は、全て農家直送の京丹後産・特別栽培米コシヒカリを使用し、お客さんから非常に高い評価を受けています。夜の居酒屋では、注文が入り次第から土鍋で炊き上げた熱々のお米が提供されます。土鍋ご飯は種類が豊富で、何度行っても楽しめます。