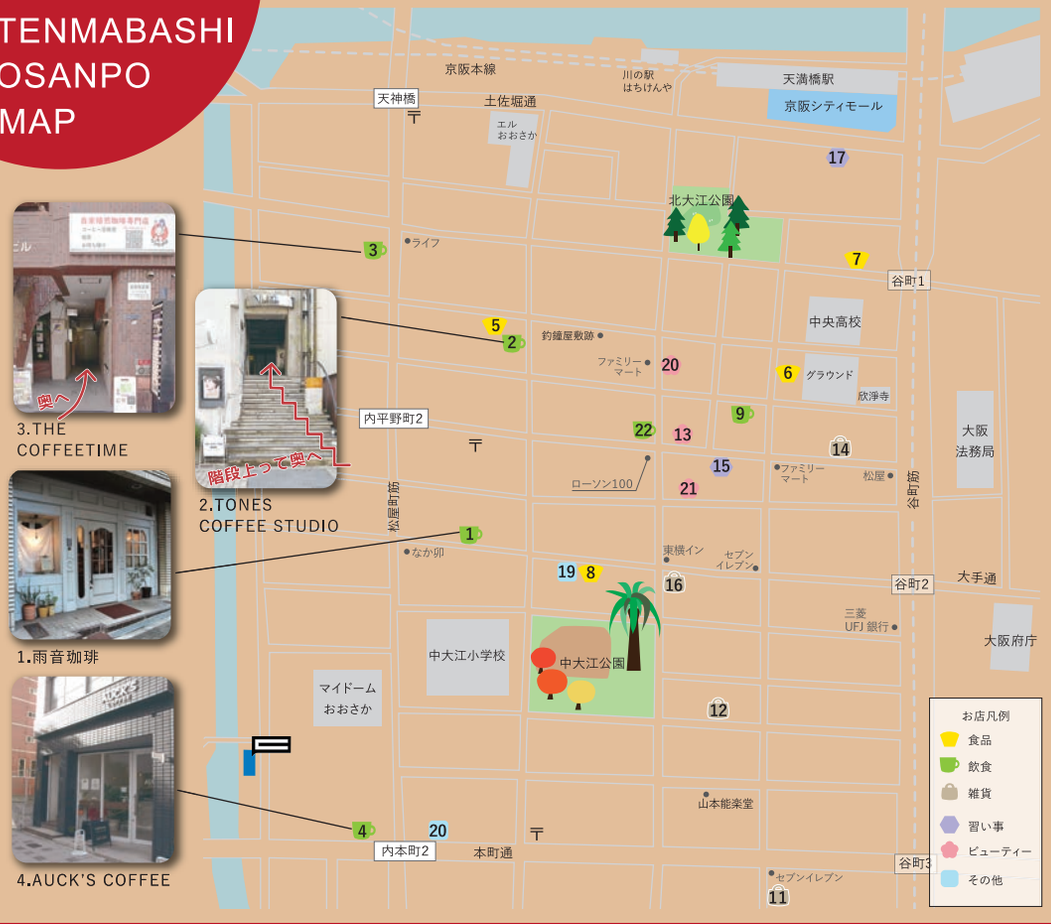
TENMABASHI OSANPO MAP



SHOP LIST

5. スプレモコーヒー
6. tennytenny
7. ベジスク
8. ムスビガーデン
9. queue de porc
10. 白
11. Splende
12. OSAKA MiShiN
13. necco
14. bleuet
15. ナチュラルピーシー
16. pocha
17. fits Lady's 天満橋
18. BALDER
19. 本城歯科医院
20. 瀧井総合法律事務所
21. ma-ge
22. 天満橋ササラ

天満橋おさんぽの友vol.10 2021年10月23日発行 ※掲載の情報は2021年10月時点のものです。写真・記事の無断転用はご遠慮ください。
取材と文：今井雅子、久保曜子、玉井愛、西山舞　表紙デザイン：谷美由紀　special thanks:西坂友秀（探偵旅団）、にのらく茶園
【お問合せ】株式会社ワントゥーエイト　TEL:06-7896-6373/mail:m-nishiyama@1to8.co.jp

天満橋のコーヒーをめぐる

絶対に欠かせないもの
ではないけど、あると幸せ。
日々の暮らしを確実に豊かにしてくれる。
そんなコーヒーをめぐるおさんぽ。

今号のキーワード

【スペシャルティコーヒー】栽培から輸送・保管、焙煎抽出に至る全ての工程において適正な管理がなされたコーヒー。欠点豆の混入が極めて少なく、カップに生産地の特徴的な風味特性が表現される。

【シングルオリジン】一つのエリア（一つの農場のみの場合もある）で栽培された、単一品種のコーヒー。

【フレーバー】コーヒーを口に入れたときに感じる香り。コーヒーを抽出した時に感じる揮発性の香りは「アロマ」、豆を挽いた時に感じる香りは「フレグランス」と言う。

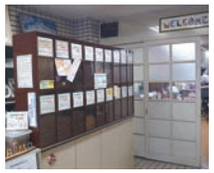
【フェアトレード】直訳すると「公平な貿易」途上国の原料や製品を適正な価格で継続的に購入することで生産者や労働者の生活改善と自立を目指す取り組み。

【ネルドリップ】布のフィルターで淹れるコーヒー。コーヒーの油分が多く抽出される。まったりとした口当たりとしっかりとした飲みごたえが特徴。

【エアロプレス】2005年にアメリカで生まれた新しい抽出方法。圧力をかけて抽出することにより、豆の風味や特徴を最大限に引き出す。すっきりとした飲み口に仕上がる。

【フラットホワイト】エスプレッソにミルクを合わせたドリンク。ニュージーランドやオーストラリアなど南半球のカフェでメジャー。

5 コーヒー豆販売 スプレモコーヒー店



中央区釣鐘町 2-3-14
TEL 06-6943-0345
FAX 06-6943-0206
平日 09:00~18:00
土　09:00~15:00
［日祝休］
info@supremo-osaka.com
http://www.supremo-osaka.com/

自家焙煎のコーヒー豆販売店
スプレモブレンド 100g 280円
ヨーロピアンブレンド 100g 313円 他色々取揃えております。

6 テイクアウトヘルシーお弁当　テニィテニィ tennytenny

中央区釣鐘町 1-2-2
土屋ビル 1F
06-6947-2660
おひる　11:00~14:00
ばん　月～金 17:15~19:00
※時間内でも完売時終了
［土日祝休］
tennytenny.k

良質素材で仕上げた手作り弁当。税込432円からご用意。
一番人気は二段塾弁604円。平野町、天満橋北詰でも販売中。
●本誌ご持参でお弁当お買上げの方、スープ1カップ無料

7 オーガニック野菜 ベジスク

水曜　天満橋マルゼンホダンビル前
16:30~19:00
木曜　森ノ宮 美容室 She
11:00~18:00
金曜　空堀商店街トレビアント前
13:00~17:00
06-7777-3264
shoaki_blue

〝美味失神〟〝週末オーガニック〟関西の美味い食材を、テンション高めにお届けしています♪♪
お子様連れも大歓迎です♪

8 自然食品スーパー ムスビガーデン

大阪市中央区大手通 2-2-7
06-6945-0618
月 ~ 土 10:30~19:30
日・祝 10:30~18:00
https://musubi-garden.jp
musubi_and_nanahako7785

近くに、ヴィーガンケーキでお馴染みの**ナナハコスイーツ工房**オープンしました。

〝毎日食べるものだからこそ、ココロとカラダに優しく美味しいものを〟自然食品のムソーが運営する直営店。有機野菜、無添加食品、ヴィーガンケーキ、日用雑貨など多数取り扱っております。