

# 北摂さんぽ 芥川商店街

今月号から、店主のこだわりや個性が光る高感度なお店を紹介する、まちあるき企画をスタート。第1回目は高槻市の芥川商店街へ。JR高槻駅近くとアクセスの良いエリアで、カフェや食材店など様々なお店で賑わっています。商店街ならではの人の温もりや懐かしさを感じつつ、新しさも取り入れる独特の雰囲気をお楽しみください。

イラスト/浅田めぐむ



## 20年経っても変わらない "地元愛"がそこにある

焙煎職人としてコーヒー専門店を営む西田夫妻。一度も立ち止まることなく、知識や技術を習得し続け、気づけばオープンから20年を迎えた。当初は喫茶を中心としていたが、現在は店頭とwebで豆の販売のみを行っている。「顔なじみのお客さんがどんどん増えてくれて嬉しいです」と笑う西田さん。常連客に支えられてきたからこそ、地元への貢献は欠かさない。子どもの職業体験「こどもとしごと」や地域イベント「手作り市」を主宰する他、店舗開業を支援して若い店主たちをサポート。時代や町並みが変わっても、変わらない人の繋がりがめくもりを伝えてくれる。

おいしい一杯が、地元の愛を結ぐ



コーヒー豆の麻袋を活用して、高槻市福祉協議会への寄付活動なども行っている。

### 自家焙煎コーヒー マウンテン

●高槻市芥川町2-8-21  
営/10時~19時 日曜定休  
☎072-681-2351

アマゾン 自家焙煎コーヒーマウンテン で検索



夏の定番のスイカ、メロン。甘みが広がるとうもろこしや、独特の苦味がクセになるゴーヤが7月のおすすめ。



現地で味付け、冷凍された豪快きつおのたつき(腹身700円/背身1,000円)、うなぎ(各2,400円)。くさがなく、獲れたての味が気軽に楽しめる。

## 食材の力がみなぎる 高知県の恵みをお届け

野菜や果物、加工品など高知県産の食材が集まるアンテナショップ。「良い食材がもつ旨味を感じてもらえたら」と減農薬にこだわり、産地から直接届くので鮮度も抜群。また、料理人の経歴をもつ店長の竹村さんが、その場で調理したテイクアウトメニューも充実。豊かな自然で育まれた高知県ならではの味わいを感じてみよう。



体がよるこぶ 食材がずらり

### ひなた高槻店

●高槻市芥川町2-13-1 1F  
営/10時~19時 月曜定休  
☎072-655-9518  
<http://f-hinata.co.jp/>



全国で1%のサロンしか導入できないと言われるoggi ottoのヘアケア剤を使用。



ベテランスタイリストがスタンバイ。「セットに使える時間、どんな仕事をしているのかなど細かくヒアリングします」。

## ベテランスタイリストが提案 暮らしに寄り添うヘアスタイル

「サロンでしかできないスタイルではなく、自宅での再現性も考慮できれば」とオーナーの西井さんをはじめ、約20年のキャリアをもつベテランスタイリストが、ゲストの暮らしに合わせたスタイルを提案。植物由来で髪本来の艶を引き出すoggi otto(オジジオット)のヘアケア剤を導入するなど、髪質から理想を叶えてくれる。

### true place

ツールプレイス

●高槻市芥川町2-11-8 東邦ビル1F  
営/10時~19時半  
月曜、第1火曜、第3日曜定休  
☎072-648-3250



## イギリスアンティークをイメージした スタイリッシュな空間

## 食卓に彩りを、物語を感じる一品に出会える

「つくる人と食べる人をもっと近くに」をコンセプトにした食料品店。地域活性的な仕事に携わっていた店主の西村さんが、各地を訪れ、吟味した特産品や雑貨が並ぶ。「その土地の文化や生産工程など裏側にあるストーリーも伝えていければ」と、作り手の想いやこだわりも届けてくれる。おいしいだけでなく、おしゃれなパッケージは手土産にもぴったり。



右)江戸時代から続く富山県砺波市の大門素麺(860円)はコシの強さが特徴。左)サラダや肉、乳製品におすすめ、鳥取県の関金わさびを使ったわさびオイル(1,200円)。



和歌山県北山村の特産品「じゃばら」を使った商品。酸味のあとに残る苦味が独特な柑橘類。左から)じゃばらかき氷(550円)、じゃばらジャム(720円)、じゃばら胡椒(860円)

### Wonderful Table

ワンダフルテーブル

●高槻市芥川町2-12-4  
営/10時~17時半 月日祝定休  
☎072-668-4828  
<http://wonderful-table.com/>

## アロマの香りに癒やされながら カフェでのんびり時間

アロマオイル専門店が、2019年11月にカフェをオープン。イタリア発祥のサンドイッチ・パニーニや、甘い香りが惹きつけるワッフル、オーガニックのドリンクなどがラインナップ。アロマオイルの展開は変わらず、専門のアドバイザーが好みに合わせた提案をしてくれる。ほんのりと香るアロマに癒やされながら、ランチやお茶を楽しみたい。



表面をこんがり焼上げたパニーニとコーヒー(930円)。具材は月替りで様々な味が楽しめる。



あんこや抹茶アイス添えた和っふる(580円)。和と洋のバランス感が秀逸。

## 50種類以上の アロマオイルが揃う

### アロマ&カフェ Hoo

●高槻市芥川町2-1-7 Circle10ビル  
営/11時~17時半(L.O.17時)  
全日曜定休  
☎072-668-6511  
<http://www.aromashop-hoo.com/>



歴30年の店長柴田さんが



上)地元のなごみ農園から届く新鮮な野菜。食材本来の味が楽しめる。右)10種類以上ある無農薬米。「冷めてもおいしい」と柴田さん絶賛の一品。



## 安心安全な食材をお届け おいしい食生活が健康につながる

農薬を使わず土の力で農産物を育てる、「MOA自然農法」という独自の栽培法を用いた野菜や果物、米、無添加の加工品といった食材を扱う。「同じ食材でも生産者によって味が変わります。細かな違いをお伝えできれば」と、店長の柴田さんが食材の特徴や調理方法など丁寧に教えてくれる。健康につながる、おいしい食生活をサポートしてくれる。

### MOA高槻店

エムオーエー  
●高槻市芥川町3-6-24  
営/10時~18時 日曜定休  
☎072-685-3699

生産者と消費者をつなぐ場所

