

港区築港のシュールとカオスをお届けするフリーペーパー

TAKE FREE

CHICOBON

チコボン

VOL.5

趣味
特集

- 02 重大発表！ロコシル築港！
- 04 築港釣人
- 06 大阪湾名物『チヌ』レシピ
- 08 港酒場放浪烈伝 - もり家 -
- 10 絶景★パラダイス 大阪港ライド
- 12 築港ナイトマーケット&サンセットシアター
- 14 チコッとインタビュー -ANALOGUE Harbor-
- 16 -Bonne Chance・射的海賊-
- 18 MAP



突然ですが・・・チコボンは ローカル WEB メディア ロコシル築港に生まれ変わります！

今までありがとう！
今度はWEBで
会おう！

それでは
最後のチコボンを
楽しんでね！

ロコシル築港って？

築港に特化したグルメやニュース、開店・閉店情報などに加え、まちづくりで取り組んでいるプロジェクトの事や雑談ネタを毎日モリモリお届けするローカルWEBメディアです！



築港釣人

いろんな魚がいるよ！

朝日が綺麗！



中央突堤は柵があるから
子供も安心して釣りができるで！

今日は、お父さんと大阪の福島から来てん！
前にサビキ講座に行ってから釣りが好きになって…
今日で6回目!!
大阪港は2回目だけど、平磯海釣り公園でカワハギ
とかでっかいメバルを釣ったこともあるねんで！

主人が魚もさばいてくれ
て、美味しい食べ方も
知ってるから、日々美味
しく食べてます。獲れ
たてのお刺身、ほんまに
美味しいんよ（笑）

この辺に釣り場があるのを全然知ら
なくて、今日初めて釣りに来てん。
今年から奥さんも一緒に2人で釣り
をするようになってんけど、僕自身
の釣り歴は30年近くたったかなあ。
前に船を出して、1mくらいのヒラ
マサを釣ったことがあるで。ちなみ
に、獲れたてで一番美味しかったの
は真鯛やね！

築港の釣り場は2～3年目。釣り歴自体は、
小学生の時からやってるから…かれこれ40
年くらい？
この時期は太刀魚がよく釣れるんだけどね。
今、11月で寒いからか、なかなか魚が釣れ
ないなあ。前は、ここでおっきなメジロが
釣れてんで～

元々私だけで釣りをやってて、そこに
主人を誘って夫婦でやるようになった
んです。こどもが生まれてからは家族
で楽しめるようになって…ここで釣り
始めてからかれこれ12、13年は経っ
たかなあ。ソロでも家族でも楽しめる
のでお気に入りの釣り場やね。



7歳の釣り人ルーモーとその父

大阪港初挑戦のオシドリ夫婦

ベテラン釣りおじ

ファミリーで釣りに来た主婦

釣れるもんなら
釣ってみい

大阪湾名物

ダク
イロ

RECIPE

チヌ(クロダイ)
はスズキ目タイ
科の魚。
全長は最大で70セ
ンチ前後、釣り上げら
れる平均全長は、30~40
センチ。

大阪湾は古くは「茅渚(チヌ)の海」
と呼ばれていました。その海でとれる代
表的な魚が「クロダイ」であり、大阪では通
称「チヌ」という愛称で親しまれています。

大阪のあらゆる防波堤から狙うことができる魚であり立派な魚体と
美味しい味のため多くの釣り人のターゲットとなっています。

まずは下準備

捌き終わってから皮全体を塩で揉みましょう。塩で揉むことによって臭みの
原因となっているヌメリがとれます。全体をしっかりと揉みこんだら水で綺麗
に洗ってくださいね。

チヌの昆布じめ和風カルパッチョ (2人分)



[材 料]
チヌの刺身 1尾
昆布茶 小さじ 1/2
ワカメ (生:ゆで)...70g

<ソース>

しょうゆ 小さじ 1
ゴマ油 小さじ 1
練りワサビ 少々

- ①黒鯛は全体に昆布茶をまぶし、ラップで包み冷蔵庫で2~3時間置く。
- ②生ワカメはサッと水洗いして水気を切り、細切りにする。
- ③ワカメと<ソース>の材料を混ぜ合わせる。
- ④鯛はキッチンペーパーで水気を拭き取り、そぎ切りにする。
- ⑤器④を盛り、③をかけて完成

[材 料]
チヌの切り身 200g
アサリ 200g
玉ねぎ (50g)1/2 個
黄パプリカ 30g
ミニトマト 4個

☆白ワイン 大きじ 3
☆オリーブオイル... 大きじ 2
☆おろしニンニク... 小さじ 1
☆塩こしょう 小さじ 1/2
パセリ (生)..... 適量

下準備・アサリは砂抜きをし、ミニトマトはヘタを取り除いておく。

- ①玉ねぎは薄切りにする。黄パプリカは薄切りにする。ミニトマトは縦半分に。
- ②スキレットにクロダイ、アサリ、①、☆を入れ、中火にかける。
- ③アサリの殻が開き、クロダイに火が通ってきたら、中火のまま3分ほど煮込み、火から下ろす。
- ④パセリを散らし完成!

チヌのタラパッチョ (2人分)



タタと桜の土鍋ごはん (2人分)



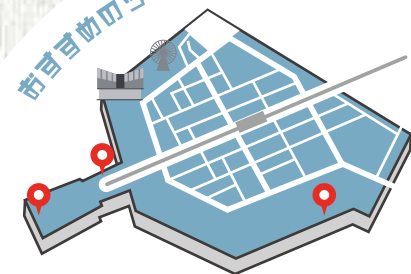
[材 料]
お米 1合
水 180cc
桜の塩漬 適量
チヌの切り身 2切れ

☆昆布醤油 大きじ 1
☆お酒 小さじ 1
☆塩 ひとつまみ

- ①桜の塩漬をさっと洗って塩を落とし、水180ccに30分くらい漬けておく。
(水はお米を炊くときにそのまま使うので捨てない。)
- ②お米を研いで、ザルにあげて5分くらい置いて水を切る。
- ③土鍋にお米、桜の花を取りだした水を入れて20分置く。
- ④鯛の切り身にお塩(分量外)を少々振って、焼き色がつく程度に焼く。
- ⑤土鍋に☆の調味料を入れ、桜の花びらを刻んだものを上から散らし、焼いた鯛をのせる。
- ⑥お米は中強火で炊き、土鍋の蓋の穴から湯気が勢よく噴き出してから1~2分で火を止めて、そのまま20分蒸らす。

よく混ぜてお召し上がり下さい♪

お魚市場のツリポイント!



みなと酒場放浪列伝



色んな人や、国籍の人が交差するまちとして
築港が成長していく場所になれば・

第五杯 もり家



今宵どこかで駆け付け1杯。
海遊館や天保山があるファミ
リータウンの代表、大阪港・築
港にも眠らない酒場がある。
本日ご紹介する酒場はこちら。
ガラガラ「おじゃまします」

入ってすぐに大きな鉄板が広
がる、お好み焼き屋のもり家は
時代に合わせ、形を変えながら
も昔からずっと築港に根付く歴
史の深いお店。

船員Barからステーキ屋を
経て、現在はお好み焼き屋とし
て、森本さんが3代目のオーナー
を務める。

当初は跡を継ぐことは考えて
おらず、飲食とは全く別のサラ

リーマンをしていたそうだが、
11年前、森本さんのご両親が店
を閉めるか、続けるかと悩んで
いたところ、「生まれ育ったまち
に、何か恩返しをしたい」とい
う思いで、跡を継ぐことを決め
たそう。

今では築港界隈の飲食店を代
表する一つになっており、森本
さんは、お好み焼きだけではなく、
ラーメン、大福など様々な
事業にも積極的にチャレンジし
ている。

オススメニューは「スコッティ
スベシャル」。
20年前USJオープン時に当時
のキャストであるスコッティが
作った特別メニュー。

(築港にはUSJの外国人キャス

トが暮らす寮があるのです)
何でも乗せのこのお好み焼き
は、当時スコッティと友人のマ
イクが「お前が乗せるなら、俺
はこれを乗せる!」と豚肉や
海鮮などどんどん乗せ合い、張
り合っていた故のメニューだ
そう。

今ではUSJの敏腕キャスト
となったスコッティとは、現在
も親交があり、ごくたまにお店
にも顔を出してくれるそう。

築港ならではの繋がりに胸が
熱くなる。

今後、大阪万博やIR(カジ
ノを含む統合型リゾート施設)
の誘致など、ますます目が離せ
ない地域として成長していくこ
とが期待されている築港に、

「これからも色んな人や、国籍
の人が交差するまちとして、築港
の中からだけではなく、外から
の刺激も受けて成長していく場
所になっていけば」と話す。

その前には今春に予定されて
いる「築港レトロ酒場計画」の
活動を行うメンバーの一人でも
ある森本さん。

「築港が色んな人に注目してもら
える地域になっているのが嬉し
い。みんなが知らない、築港の
魅力をもっと引き出していきた
い。」と語る横顔からは、地元愛
に溢れた一人の漢の熱い想いが
伝わってきた。

さてもう1杯いただきますか。
「乾杯」



人気メニュー『スコッティスベシャル』は、
USJキャストのスコッティとマイクの
張り合いの故に生まれた。



ランチは
ラーメン販売中!



DATA もり家
大阪府大阪市港区築港 3-8-5
TEL / 06-6574-2715
定休日 / 不定休
営業時間 /
11:30-14:30/17:00-22:00

絶景★パラダイス🚲 大阪港ライド

OSAKAKO CYCLING COURSE
天保山～桜島～舞洲～此花～弁天町



美しい海を堪能♪
都会にしながら
バカンス気分
に浸れます!

STEAK
LUNCH



POINT6

安治川大橋



橋の上からは巨大な
アーチ型水門が!
奥には天保山の
観覧車が見えます!

POINT7

いこい



レトロ喫茶で
ひとやすみ

POINT1

天保山渡船場

START!

天保山



POINT5
大阪北港マリーナ

現在、大規模改修工事中。
3月完成予定!お楽しみに~

POINT2

ユニバ前



POINT3

此花大橋



Beautiful!!

POINT4

ISK大阪舞洲店



サーキットに
グランピングも!
レジャースポット
満載の舞洲♪





潮風と酒とヘッパースン

築港のチルな夜。

チルチル！

チルってる！

築港エリアリノベーション協議会とは？

築港エリアで活動するメンバーが集まった有志団体です。地元の飲食店舗、撮影スタジオ、リノベーション会社のメンバーを中心に、築港の魅力を活かして、築港エリアを面白くしようと、様々な試みを企んでいます！

次回は今春開催予定。お楽しみに！

大きなスクリーンで映画を観ながら、あたたかな食事を野外で潮風を浴びながら楽しむ。築港の魅力を生かした、築港ならではのイベントになったのだと思います。

大きなスクリーンで映画を観ながら、あたたかな食事を野外で潮風を浴びながら楽しむ。築港の魅力を生かした、築港ならではのイベントになったのだと思います。

ナイトマーケットには地元の飲食店7店舗が出店。焼肉やラーメン、おでんにホルモン焼うどん、コーヒーなどのいい匂いが漂い、ライトアップされた屋台でお祭りのような雰囲気。終始和気あいあいとしており、中にはイベント初出店の飲食店も。まだまだ知らない築港の隠れざる名店を知ってもらえる機会にもなりました。

会場は多目的スタジオ「シーサイドスタジオCASO」とその前にある広場。大阪港のシンボルである港大橋と夕陽、大阪港が眺める、最高のロケーションです。会議机に折り畳み椅子、外壁に手作業で張り付けた大きな模造紙のスクリーンにプロジェクトで映画を放映。手作り感満載のシアターで、今回は往年の名作「ローマの休日」を上映しました。

2021年11月20日土曜日、美しい夕陽沈む頃、「築港ナイトマーケット&サンセットシアター」のトライアルとして「vol.05」を開催しました。このイベントはチコボンを発刊している私たち、築港エリアリノベーション協議会が主催し、地元の企業が地元の方に楽しんでもらうイベントとして始まりました。

築港ナイトマーケット
&
サンセットシアター
vol.05

EVENT REPORT

CHICOTTO INTERVIEW チコットインタビュー



オシャレ大学生を目指すチコタロウ。
今回はも築港の気になるお店をインタ
ビューしてみた！
築港エリアリノベーション協議会の本
部である KLASI COLLEGE の新し
い仲間も登場します！

KLASI COLLEGE

チコボンやイベントは
いつもココから生まれているぞ！
家具やカフェ、雑貨やグリーン
など暮らしを楽しむアイテム
が揃った場所、迷路の様
に入り組んだ館内を、
ぐるぐる探検して行くと、
思いもよらなかった
「新たな暮らし」の発見が
できます。

FURNITURE SHOWROOM



BOOK&CAFE



ATELIER



EVENT SPACE&GREEN



COWORKING SPACE



KLASI COLLEGEの新しい仲間インタビュー！

ANALOGUE Harbor

もともと、大阪市南船場に店舗を構えている『ANALOGUE』。
18年前、デジタル化が特に叫ばれている中、やはり大事なものは人の手
で作出し、温かみを忘れないようにしたい、というオーナーさんの想
いからこの名前が付けられました。

中島さん



特技：健康アドバイス
メディカルアロマセラピー
性格：よく独り言を漏らしてしま
いがちなお茶目な一面も

田原さん



特技：ポップカット
趣味：料理好きで、自作の創作料理
をツイキャスでアップをして
いるほどの腕前

こだわりや、お店自慢を教えてください！



チコタロウ

お客様の健康に繋がる美容施術を大切にしています。内側からお客様が綺麗になれるようお手伝いさせていただきます。
また、忙しいママさん世代が少しでも楽になるように、スタイリング剤を使わず、ブローだけで簡単にセットができるカットも得意です

今後のお店のビジョンはありますか？



チコタロウ

高額な美容医療でお金を費やさずとも、ちょっとした生活の工夫によって、自分で美と健康を手に入れられることをたくさんの方にお伝えしたいと思っています。
また、KLASI COLLEGEさんとイベントでどんどんコラボして、築港を盛り上げていきたいです！

02. 射的海賊

2021年11月20日にオープンした、天保山の遊技場海賊の射的屋さん。

大阪港駅を降りると、銃の音と景品 GET の鐘の音が聞こえてくる。
キラキラ輝くピンクの看板が目印です。



チ…お祭りで見えたことなかったの、オープンされた時はビックリでした！ちなみに、店名の由来は？
海の近くで、海賊船（サンタマリア号）が停泊しているので、船にちなんで海賊になって、お客様にお宝をいっぱい持って帰って頂きたいという思いから付けました。

チ…なるほど！1回遊んでもいいですか？僕も海賊になるぞ…！
普通のお景品は多いけど、うちはカップラーメンとか、入浴剤とか「なんでこんな物が射的に！」って景品も置いてます。
持って帰った時に家族の中でヒトネ

チ…射的屋さんを始めたきっかけは？
元々えっさんの射的でお手伝いをしてる時にみんなが夢中になって、一緒に盛り上がるのが、楽しくて。
難波の射的屋さんを見て、射的って店で出来るんだ！って知って。
ご縁があって築港に来ました。



営業時間 14:00-20:00
定休日 月曜日 ※祝日の場合は翌日休み
住所 大阪市港区築港 3-7-15 港振興ビル1F
Twitter @PIRATES_2021_11



チ…10発中3個取れました！ストレス発散になりますね、
景品にこだわりのがありますか？
最高8個落としたスナイパーもいましたよ。
普通の射的はお菓子が多いけど、うちはカップラーメンとか、入浴剤とか「なんでこんな物が射的に！」って景品も置いてます。
持って帰った時に家族の中でヒトネ

難易度が上がります。自分の目の高さがねらい目です！
射的って落ちないイメージがあるけど、ちゃんと当たれば落ちますよ。
チ…す、すごすぎる…：僕も最高記録更新を目指して通わせていただきます…
どんなお店を目指していますか？
観光で来ているお客様だけでなく、地元の人に愛されるお店になりたいですね。飲んだ帰りとか、ご飯食べた帰りにフラッと寄って遊んでもらえるようなお店。みんなに射的の楽しさを広めたいです。
新しい仕掛けも景品も増やしていくので楽しみに遊びに来て下さい。

01. Bonne Chance

ビストロ料理&パスタ・ピザのカジュアルダイニング。
ホテルやレストランで長年修行を積み重ねた下形さんが作り出す料理はどれも絶品。
落ち着いた雰囲気の内店と、元美容師の奥様の丁寧で行き届いた接客が心地良い。



～平日ランチタイムメニュー～
パスタメニュー
「通替わりパスタ」・「ペーコンとほうれん草のパスタ」の2種
ピザ全メニューなし

チ…お一人様でも行きやすいっ！
ちなみに店名の由来は？
チ…商店街の移り変わりをみてこられたのですね。お客様も築港の方が多いですか？
ランチは近隣のオフィスの方が多いな。夜は地域の方が多くて、海遊館帰りのカッパルも来てくれるで。内装もこだわって、カウンターは奥行を持たせて一人でも窮屈にならないようにしてるんよ。



賑わっていた当時の写真

こんにちは、築港太郎です！（以下チ）本日はよろしくお願いいたします！す！では早速、なぜ築港にお店を開こうと？
店主…2011年に築港3丁目のマンション1階から始まって、ちょうど10年目の今年、ここに引越してきました。上が自宅で下が駐車場やっけんけど、ここ店にしたら丁度ええやん！てなってる。
昔商店街が賑わってた時は、お父さんの本屋やっつたよ。

フレンチメインでイタリアンも修行してきて、昔から店を持つのが夢やっつたんです。
『Bonne Chance』はフランス語で「幸運を」グッドラックみたいな意味やね。
チ…なるほど、経験豊富な下形さんのお料理のこだわりを教えてください！
生パスタ使ってます！
ピザも粉から生地を作ってます。うちで使ってるバジルは全部水耕栽培で育ててます。
ワインも定番のものから時期に合わせて美味しいものをピックアップしておいてる。
お金かければ美味しいのは当たり前やと思って、いかに工夫するかがポイントやね。
チ…パスタもちもちやし、ピザ生地も美味しい。とっても美味しいランチが食べられて幸せです、
なかでもおすすめメニューは？
ふわふわ雲丹トマトクリームソース



とびきり可愛い！

チ…どれも美味しいそうで迷ってしまう。この辺で本格フレンチを食べられるのはここだけ。ランチもデザイナーもおすすめやで〜！
左：ふわふわ雲丹トマトクリームソースのパスタ / 右：マルゲリータ

営業時間 LUNCH:11:30-14:00
DINNER:17:30-22:00
定休日 毎週水曜日
住所 大阪市港区築港 1丁目 1 4-8
電話 06-6576-0285



左：ふわふわ雲丹トマトクリームソースのパスタ / 右：マルゲリータ

のバスタ。食べたお客様がわくわく喜んでくれるね。
オープン当時から人気なのはベーコンポルチーニ茸のクリームパスタ。
タ。

CHICCOU MAP



黒い字が
今回紹介した場所やで！

- Vol.1
- ① TEMPOZAN TERMINAL
 - ② MERMAID
 - ③ DIAMOND POINT
 - ④ HARBOR GREEN SPACE
 - ⑤ SEASIDE STUDIO CASO
- ⑥ HaHaHa
- ⑦ TEMPOZAN PARK
- ⑧ KADOYA
- Vol.2
- ⑨ KLASI COLLEGE
 - ⑩ OSAWA
 - ⑪ BEIKOKUTEN
 - ⑫ FUJIYA
- Vol.3
- ⑬ KOYASAN
 - ⑭ FURUSATO
 - ⑮ TAKENAKA
 - ⑯ LEA+RARE
 - ⑰ SUN
- Vol.4
- ⑱ KOZURU
 - ⑲ REIMEIEN
 - ⑳ MUKOKU HAIR
 - ㉑ SANDELICA
 - ㉒ SEIGETSU

