

美味
胸が
上本
町
つく
ぱい
い



Do small things in a great way

ZENIYA

**&
L I F E**

— 最高の普通を —

ご自由にお取りください

2025
MAY

5

VOL.58

銭屋ベース ソンラソウで開催した、conochikara DESIGN lab.「紙工作でおぺんとうを作ろう!」



ゼニヤの
キホン

Principle of
ZENIYA

ちょっとしたことを、ちゃんとやる。
そうとしか言いようのない基本を
大切にしたいと思います。

未来に行く

どこかに出かける準備をしていたので「どこに行くの？」と訊ねたら、嬉しそうに「未来に行く」と言われました。未来という言葉を知らなかった私は行くまでそれがどこかわかりませんでした。行った先は千里の万博会場でした。1970年、断片的な記憶しかありませんが私は5歳でした。「未来」は人が多くて凄いと興奮しました。私の目は出迎えてくれたロボットに釘付けになりました。未来から帰ってしばらく、兄はヤクルトや牛乳の空瓶で宇宙船を何隻も作っていましたし、私はロボットの設計図を何十枚も書きました。

70年万博のテーマは「人類の進歩と調和」でした。当時の日本は高度経済成長を果たし新幹線や超高層ビルといった最先端から、家電や自家用車の量産に至る技術大国としての発展をアピールしつつも、それが人類や社会全体と調和する必要があるという、冷戦や公害といった当時の社会的課題を反映したものでした。「戦後の終わり」を言いだしたのもこの頃からで戦後復興を遂げた日本が、平和と国際協力を重視する国家であることを世界に示す意味も持っていました。

成功裏に終わったとされるこの万博ですが「あれ以降、大阪が駄目になった」と評する方もいました。まだ30代で経営を学ぶために色んな勉強会に出ていた頃に「中央（政府）と言う意味でしょう」の金と企画に頼って成功した体験で大阪が地方都市になり下がった」との視点で語られたその言葉は印象的で今でも覚えています。

今回の大阪・関西万博は「いのち輝く未来社会のデザイン」がテーマです。この背景にある今の日本とは何でしょうか？発展を優先し環境破壊してきたのは、当時仲間入りした先進諸国で、今やその見直しは地球規模のテーマとなりました。国内ではかつて公害を生み出しましたが、大気汚染、排水処理・水質浄化、土壌汚染対策等の分野ではそれを克服しました。その段階で予測し地球環境にまて目を向けることができていたならば、日本は現在の脱炭素、マイクロプラスチック（リサイクル）、再生可能エネルギーといった地球規模の環境対策で世界をリードできたかも知れません。これは技術ではなく政治の問題だったでしょう。自らが先頭に立つ



開催期間 2025年4月13日(日)～10月13日(月)
開催地 大阪・夢洲 (オサカ)
開催日 Sunday, 13 April to Monday, 13 October 2025 Venue Yumeshima Island, Osaka City

ぜんぶのいのち、ワクワクする未来へ。
Towards a brighter future for all

で当事者責任を発揮するリーダーシップがなければ、この地球規模の問題は誰も解決できないのでしょう。

また、ヴィジョンなき技術はユーザーを置き去りにした多機能家電の例に集約されます。使わない高機能に高額を支払う人はなく家電のシェアは奪われました。平和については日本がリードするゲーム技術の軍事転用は気になるテーマです。

どんな未来をつくりたくて技術を活用するのでしょうか？結果として何を残すのでしょうか？明るく前向きで、それを実現する勤勉さを持ち合わせる日本人ですが、(あくまでも私見ですが)過去を総括して未来をつくることは苦手だと思っています。過去の成功に倣いながらも、同じ失敗をしないように期待したいです。

岡本太郎が縄文土器から着想した太陽の塔は、千里の万博公園に今も残っています。テーマプロデューサーだった彼は内部に「生命の樹」を宿しました。「いのち輝く未来」で、得るものは技術革新によって変わるでしょうが、求める本質は変わらない気がします。その大切さを見つめる万博に期待します。(文・正木)



ゼニヤの
ホンキ

Earnest of
ZENIYA

Information

《ZENIYA LIVE》

鈴木孝紀トリオ

～初夏の宵に響く、トリオの音色～

日 時

2025年5月16日(金)

19:00～20:45(開場 18:30)

料 金

3,500円(税込)

※別途1ドリンクのご注文を
お願いします

会 場

銭屋ギャラリー

(銭屋本舗本館1階)

詳細・ご予約は
コチラ



Profile



鈴木孝紀トリオ

クラリネットプレイヤー鈴木孝紀の呼びかけで、ジャズをはじめ様々なジャンルで活躍する愛川聡、荒玉哲郎を迎え、2015年に結成されたジャズバンド。編成のシンプルさを感じさせない奥深く響くサウンドと緻密なアンサンブルで、限りなくアコースティックでノーブルな室内楽ジャズの世界を繰り広げる。フロント楽器としては珍しいバスクラリネットを起用するなど、新しいクラリネット音楽のアプローチとして、現在非常に注目されているトリオである。

本気だからこそ伝わる。
伝えたいから本気になる。
どちらも大切にしてお届けします。



10年の歩みが紡ぐ、今の響き

今年で結成10周年を迎える鈴木孝紀トリオ。クラリネット奏者の鈴木孝紀さんを中心に、ガットギターの愛川聡さん、ウッドベースの荒玉哲郎さんとともに、繊細で深みのあるアンサンブルを築き上げ、今に至ります。

このトリオが初めて音を合わせたのは、鈴木さんのオリジナル曲を演奏するために2人が招かれた日。鈴木さんは「自分が書いた曲をイメージ通りに表現していただいて、感動して帰ったことを鮮明に覚えています」と、当時を振り返ります。それぞれの持ち味がある3人が、音を交わしながら育んできた音楽は、ジャンルを超えた柔軟さと、統一感のある響きが魅力です。

「どのような曲でも、3人の音色をいかにブレンドさせて、独自の美しさを引き出せるかを意識しています。そしてアンサンブルの中では、お互いの音に反応し合いながら、音楽をより高めていきたいと常に思っています」と鈴木さん。愛川さんは

「共演者の表現にしっかりと耳を傾け、全体の流れを見ながら演奏しています」と語り、荒玉さんも「音の方向性を模索しながら、その場の空気で生まれる感覚を大事にしている」と語ります。

お互いの音に心を寄せ合うことで、メンバーの音楽的個性が溶け合い、このトリオならではの世界観が広がっていきます。

音とくつろぎのひとときを、
銭屋ギャラリーで

そんな鈴木孝紀トリオが、5月16日(金)開催のZENIYA LIVEに7回目の出演。プログラムは、演奏する場所やお客様の雰囲気を見ながら、当日決まります。その日限りのプログラムを、お楽しみください。

ライブの舞台となる銭屋ギャラリーは、落ち着いた趣のある空間。スイーツやドリンクを片手に、リラックスして音楽と過ごす時間は、

日常を少し離れて音に没入
贅沢なひとときとなるで
しょう。ジャンルやスタイルにとらわれず、今この瞬間を大切にしながら重ねられる音の交わりを、ぜひその場で体感してください。

(文・下田)



《展示販売会》
usausabonbon exhibition
『flower moon』

日時：
5月10日(土) ●、11日(日) ●、
15日(木)、16日(金) 11:00-17:30
13日(火) ● 12:00-21:30
14日(水) ● 12:00-20:30
17日(土) ● 11:00-16:30
12日(月) はおやすみ
●は作家さんが廊日
場所：銭屋ベース ソソラソウ

詳細はコチラ！



花びら染めのやさしい世界につつまれて

植物の恵みから生まれる色を大切に、usausabonbonの竹本さんが紡ぐものづくり。花びらを散らし、染め、そして形にするたびに心がときめきます。今回の展示では、日常にそと寄り添うバッグやアクセサリー、心をとぎめかせる布皿やおまもりなどが並びます。季節の花々が染め上げた、唯一無二の色たちをお楽しみください。



花びら染め
ワークショップ開催
会期中の5月10日(土)・13日(火)の2日間、花びら染めのワークショップを開催します。10日はおやつ、13日は軽食付き！巾着、バッグ、カデイコットンクロス、スーピマコットンストールからお好みのアイテムを1つお選びください。自分へのご褒美や、11日の母の日の贈り物にもぴったりです。
(文・小山)



心ほどける、 初夏のジャズライブ

初夏の風が心地よい夜、クラリネット、ウッドベース、ガットギターからなる鈴木孝紀トリオが、ジャズの名曲からオリジナル曲まで多彩な演奏をお届けします。温かみのあるアコースティックな音色が、やわらかな季節の宵をやさしく彩ります。日常をそとと離れ、音楽に身を委ねるひとときをお楽しみください。
(文・下田)



《ZENIYA LIVE》
鈴木孝紀トリオ～初夏の宵に響く、トリオの音色～

日時：5月16日(金) 19:00～20:45 (開場18:30)
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！



一夜限りの絶品カレー

季節を食べるお食事処『銭屋食堂』。今回は、カレーの会です。本職は洋服のお直しをされている小林美希さんが、自ら栽培・収穫した野菜を使って料理を振舞います。おすすめは3種類すべてのあいがいけメニュー。1日限定の、オリジナルカレーをお楽しみください。
(文・尾松)



《食事イベント》
銭屋食堂の夜～カレーの会～

日時：5月7日(水) 17:00～21:00
(ラストオーダー20:30)
場所：銭屋ベース ソソラソウ

詳細はコチラ！

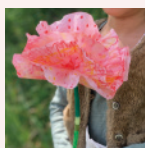




conochikara DESIGN lab.
さんと一緒に、世界にひと

私らしい花って、どんな花？

つだけのお花づくりをしましう。フォトアイテムやプレゼントにぴったりのmy Flower。ご自宅の玄関やリビングに飾るのもおすすめです。子どもから大人まで、夢中になって楽しめる造形遊び。遊ぶ時間、で心に余白を！
(文・尾松)



《イベント》
世界にひとつmy flowerをつくろう！

日時：5月31日(土)
一部10:30～二部13:30～
場所：銭屋ベース ソソラソウ

詳細はコチラ！



紅茶付き

手放せない1冊



ふと気づくと、また手に取ってしまう本。何度も読み返すうちに、自分の中で特別な存在になった本…。今回は、そんな「手放せない1冊」をテーマに、本の

魅力や自分にとっての大切なポイントを語り合いましよう。小説・エッセイ・詩集・漫画など、ジャンルは問いません。
(文・小山)

《イベント》
銭屋本舗本館 本の虫クラブ
第14回

日時：5月18日(日)
11:00～12:30
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！



《食事イベント》
花とフレンチ

日時：5月30日(金)
一部 12:30-14:00 二部 19:00-20:30
※各回15分前に開場
場所：銭屋ベース ソソラソウ

詳細はコチラ！



大切な記念日や自分へのご褒美に、
特別なコースを

いつまでも記憶に残る、食事の思い出はありますか？素敵な空間で、美味しい料理を味わったひとときは、ふと思い出すだけで幸せな気持ちになります。そんな「記憶に残る時間」をお届けする、食事イベントを開催いたします。

フランス料理のコースを提供するのは、大阪市玉造で『料理とワイン 歩き』を営む春木シェフ。お店では味わえない、今回だけの特別なコースをご用意いただきます。さらに『李李華店(りりはなてん)』のリエさんが、会場を様々な植物で彩ります。ビルの屋上で、食事と自然の融合を五感で楽しむ食事イベント。ご友人やご家族でのご参加はもちろん、頑張った自分へのご褒美に、お1人様でもお気軽にご参加ください。何でもない日でも記念日になるような、素敵なひとときを。
(文・尾松)



フランスの歴史あるメニュー クロックムッシュ



クロックムッシュ
¥900(税込)

フランスの歴史あるカフェ文化の中で、定番メニューとして愛されているクロックムッシュ。小腹が空いた時にぴったりで、ランチにはもちろん、ティータイムにも程よいボリュームで楽しめます。濃厚なベシャメルソースには、ほんのりローリエの香りが漂い、風味を一層引き立てます。このローリエには、香り付けだけでなく、胃腸の調子を整え、腎臓や肝臓の働きを促し、食欲を高める効果もあります。さらに、焼きたての黄金色のチーズと特選ハムが絶妙に絡み合い、見た目にもお腹にも満足できる一品です。

(文・曹)



春にもたのしむ、チョコレートとコーヒーの妙

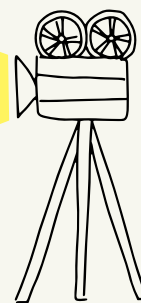


110パン割れチョコ
ビター&珈琲/抹茶&珈琲
各864円(税込)

うららかで気持ちのいい季節ですね。今回は銭屋本舗オリジナルのチョコレートのご紹介です。上質なクーベルチュールチョコレートに、銭屋本舗の創業110周年記念として誕生した「110パン」のコーヒー豆を砕いてたっぷりりと練り込みました。「ビター&珈琲」は、カカオ66%のダークチョコ×110パン。「抹茶&珈琲」はカカオ33%のホワイトチョコ×宇治抹茶と110パンを混ぜ込んでいます。チャック付きのパッケージなので、少しずつまとめて、気軽に持ち運んでいただけますよ。

チョコレートといえば冬、というイメージがあるかもしれませんが、春のリラックスタイムにとってもおすすめです。チョコレートの味わい深い甘さと、コーヒーのほろ苦さのマリッジ。ぜひご堪能ください。(文・安田)

銭屋シネマ



～ちょっと考えてみたいこと～

- チケット代
1ドリンク&おつまみ付 1,800円
学生：1,000円 ※学生証が必要です
- お問い合わせ
銭屋本舗 06-6772-1245

ようこそ銭屋シネマへ。ここは映画館ではない空間。
シネマコンプレックスでは流さない“ちょっと特別な映画”を、
コーヒー片手にゆっくりお楽しみください。

ご予約・作品情報は
コチラ



地球のウラガワのこと「知らない」
ままじゃもつたない。無関係な世界
など無いのだからー。映画との出会
は、今あなたが見えている景色を少し
変えてくれるかもしれない。そして新
しい自分に出会えるかもしれない。

銭屋シネマ
5/23 [金]
19:00-

ハーブ&ドロシー
アートの森の小さな巨人



全世界を感動で包んだ話題のドキュメンタリー。ごく普通の市民が、アメリカの国立美術館に2000点以上のアート作品を寄贈した!? 奇跡を起こした情熱の老夫婦、ハーブとドロシーに拍手喝采!!

監督・プロデューサー：佐々木芽生／製作総指揮：カール・カツ、キャッシー・プライス／撮影：アクセル・ボーマン／編集：バーナディン・コーリッシュ／製作年：2008年／製作国：アメリカ／時間：87分

#続けられる何かを続ける

小柄で可愛いらしい老夫婦。絵本に出てきそうな2人ですが、実はものすごい収集家。長年に渡り現代アートのコレクションをしています。その数、なんと2000点以上!これだけ聞くと「なんだお金持ち夫婦のお話か」と思いますよね。2人仲良く暮らしているのは、新婚当時から住み続けている1LDKの小さなアパート。元郵便局員のハーブと図書館司書のドロシー。そう彼らは、大富豪でも何でもない、ごくごく普通の夫婦なのです。

アートの身近さを感じて

(1) お給料で買える値段 (2) 小さなアパートに収まるサイズ そんな

ルールでアート作品を購入するのが、彼らの日常。どの作品がいいか吟味する2人のまなざしからは、ゾクとするほどの熱量を感じます。劇中、さまざまな現代アート作品が登場するので、自分ならどんな作品を購入するか?と、ぜひコレクター目線で観てみてください。アートにより身近に感じるはずですよ。

膨大な数のコレクションが詰め込まれた部屋の中で、夫婦2人・猫1匹ひしめき合って生活する暮らしぶり、見ているだけで心地よく、なんだか心がワクワクする。『本当の豊かな人生』について考えることができる映画です。歳を重ねても、夢中になれる何かがあるって、いいなあ。

A FILM BY MARGO SARAGI
HERB & DOROTHY
ハーブ&ドロシー
アートの森の小さな巨人



集めているモノについて語り合おう

皆さんの少しずつ集めているモノについて語り合いませんか。ハーブとドロシーが集めた数までには及ばなくても大丈夫。これから集めていきたい、昔こんなの集めていました! など、上映後の余韻タイムでお話しできればと思います。

(文・尾松)

5/17(土)

午前の部10:30-12:30
午後の部14:00-16:00

Culture & Life

NEW

ステンドグラス講座

講師／池田さとみ

参加費／5,900円

ステンドグラスとは、色とりどりのガラスを組み合わせ、光を透かして楽しむガラス工芸です。光の当たり方で表情が変わるのが魅力です。今回はステンドグラスの技法を用いてガラスのバラを2本作ります。淡いピンクとブルーのバラが出来上がりますので、フラワーベースに活けて楽しんでいただけます。



5/17(土)

11:00-14:00

Cooking

特別
イベント

からだ喜ぶ 日常ごはん× 株式会社セレクトフーズ 特別講座

講師／吉田より子

参加費／8,500円(試食あり)

長年積み重ねてきたお肉の知識と経験を元に、お肉の奥深いおいしさの世界をご案内します。お肉についての学び、食べる喜びの最大化を共有しましょう。自分好みのローストビーフを作れるようになりますよ！



5/18(日)

13:00-16:30

Cooking

男のパン教室

【男性限定講座】

講師／大下尚志

参加費／8,000円(試食、お持ち帰りあり)

男性がパン職人に学び、本気でパンを作ったら…そんな思いつきから生まれた企画『男・本気のパン教室』。本気でパンを作ってみませんか？

5/14(水)

午前の部10:30-13:00
午後の部14:00-16:30

Cooking

フランス菓子講座

講師／石澤真依子

参加費／6,800円(試食、お持ち帰りあり)

フランスのパン屋さんやケーキ屋さんでは売っていないお店は無いくらいメジャーな『タルトシトロン』、レモンのタルトです。パリ風に酸味をしっかりと残したクリームはトロトロの食感がポイント、サクサクのタルト生地との相性が抜群です。難しく見えますが、タルトの敷き込みや絞り出し袋の持ち方など、お菓子作りのベースとなるテクニックがいっぱい詰まっています。



5/15(木)

10:00-14:00

Cooking

パン講座

講師／福島健治

参加費／6,000円(焼き立てパンランチ、紅茶、お持ち帰りあり)

大阪天満橋にある大人気の『Boulangerie FUKUSHIMA』。オーナーシェフ・福島健治氏による人気のパンレッスンです。テーマは『よもぎ』。パン屋さんだからこそそのパンの魅力をお伝えします。



5/16(金)

13:30-16:30

Cooking

伝統菓子講座

講師／江崎修

参加費／7,600円(試食、お持ち帰りあり)

辻調グループ校 元・製パン主任教授の江崎修先生のレッスン。ドイツ菓子ははじめとした、伝統菓子を教わります。調理を間近で見ながら、質問もしやすい雰囲気ですので、手元のレシピを自分だけのものに仕上げていただけます。出来立てのお菓子を味わう時間もレッスンの魅力の一つです。

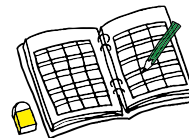


ZENIYA

錢屋塾

2025.5/1~5/29

レッスン スケジュール



錢屋塾では、料理・文化・ものづくり・健康などに関する様々な講座を開催しております。集い、学び、体験することの素晴らしさを再発見してみたいか

がでしょうか。
開催についての最新情報は錢屋塾Webサイトでご案内しております。



錢屋塾

5/13(火)

12:00-14:00

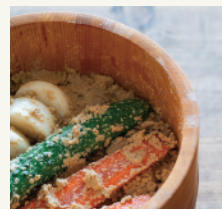
Cooking

発酵講座 無農薬ぬか床作り講座

講師／畑中伸洋

参加費／6,700円(試食あり)

発酵のプロ！畑中先生に学ぶ 無農薬ぬか床作り講座です。毎日混ぜなくていい！免



疫力を上げる！目からウロコの簡単管理法で失敗知らずのぬか漬け方法を学びましょう。ぬか漬けを食べて健康で美しいお肌や体をつくりませんか？

いつもの暮らしをもっと豊かに、
そして丁寧に。

5/29(木)

11:00-13:00

Culture & Life

中国茶講座

講師／澄川鈴

参加費／6,500円(茶菓子付き)

中国茶の新茶5種類を蓋碗で淹れ、オリジナルのお菓子をお楽しみいただきます。春にぴったりな、一期一会の中国茶で、季節の移ろいを感じてください。

5/12(月)・5/26(月)

19:30-20:30

Exercise

踊る整体®ベリーダンス

講師／Emi

参加費／3,500円(初回体験2,000円／月謝コース2回6,300円)

体の中の緊張をほぐし、心も穏やかに整えていきます。流れるような動きとリズムが、内側からの美しさを引き出し、心の重荷や体のストレスをそっと解放します。自分のためのリセット時間を過ごしませんか？

5/1(木)・5/8(木)

5/15(木)・5/22(木)

13:30-14:30

Exercise

ゆったり身体整えヨガ

講師／Se2ko

参加費／2,200円(初回体験1,100円)

ヨガは運動初心者でも始めやすいエクササイズのひとつです。無理なくできるポーズやご自宅でもできるもの、ちょっとした身体の知識など、日常生活で活かせることを学びます。週に1回、1時間のヨガを習慣化して、自分自身の身体を整えていきましょう。

5/1(木)・5/3(土)

5/15(木)・5/17(土)・5/22(木)

5/24(土)・5/29(木)

木19:00-20:30／土10:30-11:50

Exercise

コアポスチャー トレーニング

夜(木)／昼(土) クラス

講師／るみ

参加費／4,400円(月謝コース2回7,800円、3回10,500円、4回12,000円)

中高年の方にピッタリのレッスン。ご自身の身体の歪みを理解し日常生活でも正しいポジションで生活をしていく事で骨の向きが変わり、そして骨の向きが変わると正しい筋肉が付き、気がつけば若い時以上にスタイルアップが期待できます！中からも外からも、綺麗を手に入れましょう。

5/26(月)

10:30-12:30

Culture & Life

アロマクラフト講座

講師／寺澤里佳

参加費／6,500円(Organicハーブティー付き)

知っているようで知らない『ラベンダー』の魅力を深堀りします。香りを楽しみ、香りとお出会う。ご自身の香りを見つけに来てください。クラフトはミツロウのレスキューバームを作成します。



5/28(水)

10:30-11:30

Culture & Life

健康ボイストレーニング 講座

講師／辻本華鈴

参加費／初回体験2,000円
2回目以降3,000円

身体を動かしたいけど体力に自信がない、膝などを痛め激しい運動はできない、でも何かしら身体のために動かしたい…そんな方に最適な講座です。ボイストレーニングは、認知症予防や嚥下機能の向上に効果的です。元気に声を出せば、脳の血流を促し、記憶力や集中力も鍛えられます。

5/24(土)

11:00-14:00

Cooking

発酵おうちごはん 事始め

～発酵おつまみLesson～

講師／中川奈央

参加費／6,800円(試食あり)

発酵食品や栄養バランスを意識したレシピをご紹介します。糖の吸収を穏やかにしながら、体に嬉しく、優しいおつまみを作ります。「なるべく控える」のではなく、『日本酒のある時間を愉しむこと』を大切に。さらに美味しく、もっと豊かな食卓になりますように。



5/20(火)

11:00-13:30

Cooking

野菜ソムリエの 旬野菜を味わう 料理講座

講師／野口知恵

参加費／6,500円(試食あり)

大阪の夏の風物詩『水なす』。水なすは、他の品種に比べて独特な性質をもっており、その名の通り水分が多くて柔



らかく、灰汁が少なく独特の甘みを持つため、生でも食べられます。今回は貝塚市の中出農園さんの『泉州水なす』を色々な調理法でお料理を楽しんでいただきます。

5/23(金)

午前の部10:30-12:30

午後の部14:00-16:00

Culture & Life

ちょっぴり優雅な 紅茶時間

～Afternoon teaパーティー～

講師／平井葉子

参加費／6,600円

爽やかな5月の光を浴びて、心温まるアフタヌーンティーを。伝統的な英国ティーフードを手軽に作りながら、人気の『いちごハチミツ紅茶』もお楽しみいただけます。



5/28(水)

14:00-15:30

Culture & Life

ふらっとアート巡り

～イタリア・ヴァチカンから大阪万博へ～

講師／琴見ゆり

参加費／4,000円(紅茶付き)

イタリア観光の際には外せない『ヴァチカン美術館』の名作をご紹介します。ミケランジェロの天井画『天地創造』から彫刻作品まで、その魅力に迫ります。アートナビゲーターでもある琴見ゆり先生の万博アートレボもお届けする予定です。





会議室 / 8席



うえほんまち 銭屋ホール / 最大220席



面談室 / 4席



セミナー室 / 20席



銭屋スタジオ



銭屋本舗のレンタルスペース

大阪上本町駅から、徒歩3分。
“ちょうどいい”レンタルスペース、あります。

清潔で管理が行き届いたレンタルスペースをお探しではないですか？

個人使いのパーティーから、企業の面接、弾き語りライブ、作品の展示会など…

用途に合わせて様々なお部屋をお選びいただけます。

詳しくはコチラ
相談、空き状況など
お気軽に問い合わせください。



ご利用までの流れ

1 空き状況の確認

ご希望の会場、日時、
人数、用途をお伝えく
ださい。

※用途により審査がございます。

2 申込書の提出

申込書をお送りしますの
で、内容をご確認いただき
ご提出ください。

※②の時点では仮予約となります。

3 ご入金

申込書・ご入金が整い
次第「予約完了」です。

4 当日

ご利用開始15分前に、
銭屋本舗本館2階事務所
へお越しください。

所在地

大阪府大阪市天王寺区
石ヶ辻町14-6

アクセス

近鉄大阪線・奈良線、大阪上本町駅より徒歩3分
大阪メトロ谷町線・千日前線、谷町九丁目駅より徒歩10分

お問い合わせ

☎ 06-6772-1245 (株) 銭屋本舗
✉ rental@zeniyahompo.com



春シヨールぐるぐるまっふで来たと祖母

林のり子

先生評 なんと愉快な一句。春シヨールを纏った達者で若々しい祖母がグーグルマップを使って、作者の家を探し辿り着いたのです。ぐるぐるまっふが効いています。祖母が使うと何とも軽快で愉快で、臨場感が出ました。

春の闇微熱を持て余しるる

篠さとみ

先生評 破調の十六音で一句を仕上げましたが、違和感がない所が作者の実力です。闇と微熱は昵懇（じっこん）のような気もしますが、「持て余しるる」のスパッとした気持ちの表し方がパンチが効いていて良いですね。

言葉なき妻の微笑み春の闇

野津早苗

先生評 妻が無言でほほ笑んでいる・・・何て怖いんでしょうか。怖い原因は春の闇に象徴されています。心当たりのある夫は震えあがつてしまします。難しい言葉は一切使わなくて春の闇の季語だけで、一句を成立させています。

耕せば空を抱きし畝一つ

玉木あつ

先生評 畝を耕しているのですが、倒置法が効いています。耕して凸凹として生き物のように感じられる土の様子です。「空を抱く」と捉えたことにより詩が生まれました。

耕して風を漉き込む棚田かな

和人

鑑賞 棚田は山の傾斜に沿って一段ずつ上方に広がっていきます。上の田に行くほど、風の勢いが感じられるのです。耕すという事は、その風を土に漉き込んでいるのだと、思えたのです。

季語のあれこれ

講師 原和人

【季語の風】

春風は春風駘蕩（しゅんふうたいとう）という熟語に表される通り、春風が気持ちよく長閑に吹くさまです。風薫ると言えば夏それも初夏・仲夏頃の、草花の香りが匂ってくるようなイメージですね。四季には、それぞれに相應しい風を表す季語あります。四季の代表的な風の季語を挙げてみます。

春・春風、東風、貝寄風、涅槃風

秋・秋風、色なき風、金風、野分、雁渡し、黍風、芋嵐

冬・風・木枯、北風・寒風、空風・空つ風、隙間風、虎落笛

夏・風薫る、南風、黒南風、青嵐

秋・秋風、色なき風、金風、野分、雁渡し、黍風、芋嵐

冬・風・木枯、北風・寒風、空風・空つ風、隙間風、虎落笛

夏・風薫る、南風、黒南風、青嵐

秋・秋風、色なき風、金風、野分、雁渡し、黍風、芋嵐

冬・風・木枯、北風・寒風、空風・空つ風、隙間風、虎落笛

夏・風薫る、南風、黒南風、青嵐

秋・秋風、色なき風、金風、野分、雁渡し、黍風、芋嵐

冬・風・木枯、北風・寒風、空風・空つ風、隙間風、虎落笛

YouTube

ヒトの魅力をぎゅっと詰め込んだ公式YouTube。
ライブ配信も要チェックです！

LINE 錢屋本舗本館



錢屋塾や錢屋カフェの最新情報やイベントのご案内を配信します。



錢屋カフェ 06-6770-5770

zeniya_cafe fb.me/zeniyacafe



企画・制作・発行

株式会社 錢屋本舗

06-6772-1241

大阪市天王寺区石ヶ辻町14-6

https://zeniyahompo.com/



バックナンバーはこちら





錢屋本舗本館が発信する価値観が、カタチになったモノを集めた商店です。ここではわたしたちが発信する価値観のもと選んだモノについて語ります。



錢屋商店



VOLUME: 029



首元に、 私だけの蝶々



日常使いできる、とびきりお洒落な蝶ネクタイが、ここにあります。UTAI（ウタイ）さんの蝶

ネクタイの多くは、明治・大正時代の日本の手仕事で作られた帯地、ヴィンテージや現代の着物の絹素材を活用し作られています。極少量生産で、同じ反物から取られたものでも、柄がちよつとずつ違うので、一つとして同じものがないのです。

「蝶ネクタイなんて、普段使いできるの？」きつとそう思われる方



は多いでしょう。ですが、着こなし次第でとてもチャームिंगなコーディネートになるんです。例えば、ジーンズジャケットの襟に同系色のモノを着けてみたり、タートルネックの首元に着けてみたり。襟付きシャツにはもちろん、襟の無いブラウスにもぴったり。フォーマルもカジュアルも楽しめる蝶ネクタイって、素敵です。

実は、錢屋カフェのスタッフが制服として着用しているのも、UTAIさんの蝶ネクタイ。錢屋カフェのトレードマークのひとつでもあります。（ご来店された際は、見てみてくださいね。）過去に、蝶ネクタイの修理が必要になった際、UTAIさんは快くお直しをしてくださいました。見えるほど美しく直していただき、商品とその使い手に対する思いやりを痛感しました。

錢屋商店では、現在20種類以上の個性あふれる蝶ネクタイを販売中です。さまざま着こなし方やとても簡単な着け方をご紹介しますので、ぜひチェックしてみてくださいね。自分はこれだ！と思うモノが、きつと見つかるはず。

（文・尾松）



時間も、リフレッシュしたい
とうが並びました。遊び

完成した後は、みんなで
発表会。十人十色のおべん

でもらったほです...

conochikara DESIGN lab.と
一緒に、折り紙や緩衝材
を使ったおべんとう作りを開
催。錢屋本舗スタッフも参加
しました。子どもたちの工夫
に驚きの連続で、発想力に圧
倒されました。「それ、どう
やったら作れるの?」と教え

子どもも大人も
夢中になれる“遊び時間”



次回、5月31
日(土)は、世界
に一つだけの花
を作りますよ!

(文・尾松)

詳しくは
こちら



大人こそ必要だと体感。夢中
になる楽しさ、できた後の達
成感が気持ちよかったです。
また、木村屋の手作りパン×
錢屋カフェーの特製ナポリタ
ンサンドを頬張りながら、茶
話会も楽しめました。



思い出の風景とともに

こどものころ祖母が愛用していたグラスを、
実家を出る際に数点貰い受けました。晩酌のお
供だったグラス、ハレの日の乾杯の時に登場す
るグラス。おばあちゃん子だった私が祖母愛用
のグラスを欲しいと母に話した時、母は嬉しそ
うに梱包を手伝ってくれました。思い出の風景
とともに、今の日常を紡ぐ時間を大事にしてい
きたいと思います。(文・巽)



南館屋上で活動中

錢屋

やさし

日記



冬は葉物が良し?

2024年冬に植えた水菜が花を咲かせようとして
いました。それまでずっと少しずつ葉を収穫
し続けていて、何ヶ月も収穫を続けられ、虫が
付くこともなく、鍋やサラダで大活躍。玉ねぎ
等じっくり待って大きく育てるのも良いですが、
冬にも収穫を楽しみたい方には葉物がおススメ
です。逆に夏は実になるものが楽しいですね。ちなみに水菜はなの
花のような黄色い花を咲かせるア
ブラナ科だそうです。(文・前田)





雨あがりの虹

Vol. 52

監修：正木大貴【博士(医学)】

教育関連の制作を仕事とする銭屋本舗の子会社サン・ロワから、子供の成長を支えて晴れやかな日々を送れるような小さなアイデアや提案をお届けします。いろいろある毎日でも、雨上がりには虹が見えますように！



ココロ
コミュ

子どもから意欲を奪う

『学習性無力感』

どう対応する？

Vol. 2



学習性無力感とは、努力や行動が期待した結果に結びつかない経験を繰り返すことによって、「自分は何をしてもダメなんだ」と思い込み、自発的な努力や行動をしなくなる状態を指します。2回目

目の今回は、学習性無力感を覚えた子どもの改善方法をご紹介します。



小学生の

学習性無力感を改善するには？

① 小さな成功体験を積み重ねる

子どもが達成できそうな小さな目標・課題を設定し、「やってみたらできた」という成功体験を積み重ねて、達成感を味わわせます。その際、子どもの自尊心を傷つけない程

② 過去の失敗の原因を考えてみる

過去にうまくいかなかった経験を振り返り、その原因を考えることは、学習性無力感を改善するために有効な手段の1つです。そうすることで、今後、同じような状況に陥る

度に取り組みやすく、達成しやすい目標を設定し、挑戦させていきましよう。子どもが比較的得意にしている分野から取り組むのもおすすめです。例えば勉強が苦手ならスポーツなど、他の分野で「1つできた」「もう1つできた」という体験を繰り返します。最初は短時間の取り組みから始めて徐々に時間を伸ばしたり、つらそうな様子が見えたらこまめに休憩を挟んだりするように、意識してみてください。あるいは、成果だけでなく成績や点数以外の指標を設け、達成したら褒める方法もよいでしょう。もし子どもが深い学習性無力感に捉われている場合、なかなか前向きになれないかもしれません。そんな時は無理強いせず、少し時間を置いて繰り返し、取り組みに誘ってみるとよいでしょう。

③ 思い込みを修正する

ことを避ける対策を立てられます。ただし、振り返る際は子どもが自分を責めていないか、注意する必要があります。「どうして、こんなところで失敗してしまったの？」のような、子どもに自責感を抱かせかねない聞き方ではなく、「どんな状況で失敗したのか」「どうすれば失敗を防ぐことができるのか」のような、失敗が起こった原因にフォーカスする視点で見直しましょう。

子どもの学習性無力感を改善するには、「努力をしても無駄」「自分には能力がない」という、ネガティブな思い込みを修正することも有効です。①のような小さな成功体験を重ねることも、思い込みを修正するために役立ちます。もし、子どもが自分の能力に対して実際に悲観的な見方をしていたり、自分を否定するような表現を使っていたりしたら、「でも、頑張つてやり遂げた部分もちゃんとあるよ」「そもそも問題のレベルが高かったのかも？」など、改めて自分を客観的に見るきっかけを作つてあげるとよいでしょう。

次号では、子どもの学習性無力感を改善するために親ができることをご紹介します。



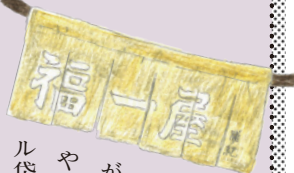
取りまく
環境

ゼニヤの ソート

OUTSIDE
of ZENIYA

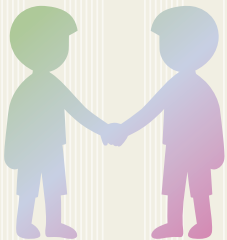
変わりゆく街

先日、出勤の際に思わず立ち止まってしまった。福一屋のシャッターが上がっていたからだ。そこは、街の人に愛される老舗の麺処。しかし、店が開いてい



#出会った人は味方

目の前の人を敵と味方に分けて考える人がいて、いつも苦しうでした。競争社会ですから、それが当然だと思い込んでいるのかも知れません。常に誰かが敵ならば苦しくて当然です。その人に「戦うなら会うこともない連中と戦うべきだ」と言ったこともあり。30代の頃は「出会い突っかかってくる相手に「出会った人は味方だ」と思っている」と笑って言っていました。面白いもので、いつの間にか仲良くなるか縁が切れるかのどちらかになりました。この



私たちの
価値観

ゼニヤの INSIDE of ZENIYA ウチ

手の悩みは年齢と共に減り、それは切れる縁に構わなくなったからと言えますが、これでは薄情者のようですね。変えられるものは積極的に変えながら、変えてはならないものに気付くようになり大切にしようになった、と言った方が共感して頂けるかも知れません。40代では自分が定まってきたので相手がどうあれ気にならなくなり、50代からは本当に味方としか出会わなくなつたように思います。60代に入り、切れていた縁が思いもよらぬことでまた繋がることがあります。生涯のつき合になるかも知れない、これからの人間関係が楽しみです。

(文・正木)

るわけではない。横付けされた軽トラに、調味料が入っていたであろう容器や、調理器具などがビニール袋に入れられ、積み上げられていた。雑誌も廃品回収のごとく、固く結ばれている。開けっ放しにされた引き戸の向こうから、カウンターが見える。かつてその奥の厨房で、エプロン姿のおばちゃん、うどんやそばを作っていた。丸まった背中が懐かしい。福一屋は、私が新入社員のころから、会社の人とランチをしたり、1人で食べに行ったりもしていた。みるみるうちに空っぽになつていく店内。おばちゃんの手顔を思い出して、少し泣きそうになる。

新しいお店が増えたり、昔からのお店が無くなったり、時代が巡れば街も人も変わつてゆく。だけど、そこに居た人、食べたもの、交わした言葉。少なくとも私は、福一屋での出来事をずっと覚えていて。心の中にある思いは、月日が流れても変わらないのだ。

(文・尾松)

みんなの

「ちょっとしたことを
ちゃんと考える」
を繋ぐリレー

#感性を信じて
感動したら行動する

「量がなければ質もない」と、ある脳外科医がテレビで語っていました。この言葉は勉強や仕事に限らず、あらゆることに通じると思います。例えば、最高のライブやイベントに必ず現れるSNS上の友人、美味しい店に詳しい上司。彼らは間違いなく場数を踏み、経験を積んでいます。実際に足を運び、作品を買い、食べてみる。そうした行動が感覚を研ぎ澄ませるのではないのでしょうか。

一方、私はかなりの出不精ですが、それでも小さなときめきを逃さず、自分の感性を信じて一歩踏み出すことを大切にしています。その積み重ねが、自分だけの「質」につながると信じて。そうして築かれた経験が、やがて自分らしさや審美眼を養っていくのだと思います。

そんなことを考えながら、今日もソファから立ち上がるかどうか、少し悩んでいます。

錢屋本舗 企画部
小山

上本町人

上本町には街を愛し、愛されている人がたくさんいます。
なじみあるあの人やあの店の歴史、自慢、これからのことを、
根掘り葉掘りと聞きました！



お酒を愛でる人のために 上本町玄関口の“角打ち”

「私の曾祖父の時代に、醤油の製造を始めました。石ヶ辻町には昭和9年から住んでおり、戦後の昭和23年から、私の父がここで酒販店を始め、醤油も販売していた：：というのを過去帳で調べました。さすがに覚えていなくて（笑）」
（艶子さん）

「私は昭和51年に結婚してから上本町へ来ました。その頃はすでに酒屋一本でした。妻の両親が元氣だったので、私は道修町の製菓

会社でサラリーマンを続けてきました。定年になった11年前に、昔から営んでいた“角打ち”を手伝うようになったんですけど、ほとんどがサラリーマンのお客さんなので話の中心は大体わかります（笑）」（恵則さん）

「上本町はきれいになりました。昔は上町筋の向こうはドヤ街で、道を渡るのが怖かったんですが、ハイハイタウンや新歌舞伎座ができて、今はマ



津の長商店
店主
津田恵則さん
艶子さん



種類が豊富な缶詰は
温めてもらえる

Ribbon炭酸で
割った人気の
ハイボール



ンションもたくさん建って、随分変わりました。でも、相変わらず東側は静かで、住みやすいですよ。文教地区であるのも昔から変わらず、私が通っていた五条小学校が人気なのは嬉しいですね」（艶子さん）

「お客さんはご近所だけでなく近鉄沿線の方が多いです。ご夫婦やご家族で来てくれる方もいて代替わりもあります。いろいろな個性はありますが、とにかくうちのお客さんは上品。酔っ払いや大声を出す人がいなくて、みんなで仲良く、上手に飲んでくれます。それが嬉しいし、続けられる理由ですね。

最近人気なのは、やっぱりハイ



店を守ってきた
歴史を感じる大
きなそろばん



ボール。角のウイスキーを、なつかしいと言われる瓶の炭酸で割っています。一期、炭酸水が不足して他のメーカーに変えたら、やっぱりリボン炭酸がおいしいと言われました。おつまみの人気は、温めて出すと美味しい缶詰。別寅のちくわも人気ですよ。うちの店はお酒を飲むことが主なお客さんが多いので、おつまみはかわきもの主体で喜んでもらっています。

先祖が守ってきた店やから、私たちもできるだけ守っていきたいと思っています。このままのスタイルでゆとりくいいこうと思っています。この店を楽しみに来て下さるお客さんのためにも、これからも誠実に対応していきたいですね」（恵則さん）



津の長商店
大阪市天王寺区石ヶ辻町17-17
津の長ビル 1F
営業時間：17:00-20:00
定休日：土曜・日曜・祝日