

上本町

桃さく丘は

今も春



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

2026
MARCH

3

VOL.68

戦後カブレー前の桃の化。右ヶ江を呂むとの向は桃丘と呼はし、江戸時代は桃の石所として知られました。



※本イラストは、1920年代の大阪電気軌道(現・近鉄)関連建築を参考に、AIにより生成したイメージです。実際の建物や当時の状況を正確に再現したものではありません。

劇場がある町 「前編」 交通と娯楽が交差する町

大阪・上本町は、住宅地と商業地が共存する町ですが、劇場や映画館と共に歩んできた地域でもありません。調べてみると、上本町の劇場文化の始まりは昭和初期にまで遡ります。1938年(昭和13年)、大軌(大阪電気軌道。現在の近畿日本鉄道)は「大軌小劇場」を開設しました。これは映画中心の比較的小規模な劇場だったようです。鉄道会社が沿線の価値向上を目的に映画館や劇場を設けることは、当時は全国的に見られ、上本町もその流れの中に見られました。

戦後、この施設は映画館を主軸とする複合商業施設「上六近鉄会館」として再整備されました。1970年代の私の記憶では、この施設には「中国料理百楽」や「近鉄グリル」、パーラー等もありました。近鉄百貨店と合わせ、映画鑑賞と食事、買い物を組み合わせた外出先として、地域の人びとに親しまれていました。難波のような大規模歓楽街とは異なり、生活圏に近い場所で文化に触れられる点こそが、上本町の特徴だったと言えるでしょう。建物の前を通れば、

今では見られない大きな手描きの映画看板が目に入り、それは町の日常に溶け込んだ風景でもありました。幼い頃、兄に連れられて初めて映画を観たのも、この上六近鉄会館でした。兄は十歳で亡くなっていますから、あれは私が五、六歳の頃だったはず。母なら許してくれなかった炭酸飲料を兄は買ってくれ、開演まで飲まないと決めて、手の中で瓶が少しずつ温まっていったことを、今も覚えています。こうした個人的な記憶が、「町の劇場」には自然と重なっていきます。

上本町の劇場は、1980年代に入ると大きな転換点を迎えます。1985年(昭和60年)、従来の映画館を改修し、「近鉄劇場」と「近鉄小劇場」が開館しました。これにより、上本町は本格的な舞台芸術を上演する劇場地区へと性格を変えていきます。当時のプロデューサーとは今も交流がありますが、近鉄劇場ではOSK日本歌劇団や劇団四季をはじめとした演劇やミュージカルの公演が行われました。一方、近鉄小劇場は小劇団や実験的な舞台にも使われ、表現の幅を広げる役割を担いました。これらの劇場は、大阪における中規模演劇の重要な受け皿の一つでした。

もっとも、常に順風満帆だったわけではありません。時代と共に人の流れはキタやミナミへと移り、映画館のシネコン化、劇場の大規模化が進みました。それでも注目すべきなのは、上本町が流行の最前線にあつたわけではないにもかかわらず、劇場が長期間にわたって息づいてきた点です。近鉄劇場と近鉄小劇場は、大規模公演を行うキタやミナミの劇場群と、小規模で実験的な舞台群の橋渡しのな位置を担い、商業性と挑戦性の双方を受け止める場として機能していました。この中間的な役割こそが、上本町に多様な演劇文化を長く根づかせてきた要因だったと考えられます。

次号の「(後編)生活と劇場文化が交差する町」では、これらの劇場が町の空気や人びとの意識にどのような影響を与え、何を残し、どう繋いでいくのかを、もう少し踏み込んで考えてみたいと思います。(文・正木)



ゼニヤの
ホンキ

Earnest of
ZENIYA

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。



ドリップパック 110パン



◀ 詳細はコチラから



110パンの人気の秘密

私は銭屋本舗に入社してもうすぐ1年が経ちます。商事部門に所属しており、自社ECサイト「銭屋商店」の運営などに携わっています。

銭屋商店にはさまざまな商品がありますが、その中でも私はドリップパック「110パン」が気に入り、入社早々に試してみました。2020年に創業110周年記念として作られた商品で、初めて飲んだ時は美味しさ・飲みやすさが印象的でした。そして細部まで考えられているなど感じました。ドリップパックは底が浅く、幅は広い形になっているので、カップに注いだコーヒーの液面にドリップパックの底が浸からないように工夫されています。内容量も12gと一般的な商品より少し多いので、深い味わいを楽しむことができます。

開発時の想いとは

どういう想いで110パンを作ったのか知りたくて、話を聞きました。



「銭屋カフェーでは苦みがある、昭和の味わいをオマージュしてコーヒーを提供して



いたが、令和の時代にもより多くの人に飲んでもらえるものを作ろうというのが開発の始まり。甘み・酸味・苦みのバランスのとれたブレンドコーヒーを作ろうと考えたと聞きました。その中でも特に目指したのは、「甘みを帯びたコーヒーの芳香」でした。試行を重ねて完成させた110パンは、ノスタルジックな世界に入ってしまうような味わいで、しっかりとしたコクの中に甘さがあり、芳醇な香りのするコーヒーに仕上がっています。今でもお客様に愛され続けている、一番人気の商品です。店内だけでなく、自宅や職場でも110パンを味わっていたきたいという「ホンキ」からドリップパックが誕生しました。120周年にはどのような「ホンキ」の商品が開発されるのか。今後の企画には私も携わりしたいと思います。

(文・平見)

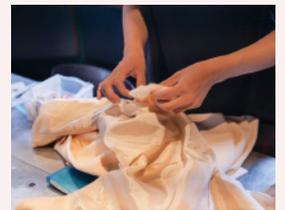


お気に入りの洋服をより心地よい1着に



お気に入りの洋服だけれど「丈がもう少し短ければ動きやすいのに」「肩のラインが大きく見えるから自然な形にしたい」という思いを抱えたことはありませんか？

パンツの裾上げやファスナー交換といった一般的なお直しはもちろん、大切にしてきた一着を、これからも長く着続けるための相談ができるのがお直しの魅力。好みや体型の変化、着用する場面までもを丁寧に汲み取り、耐久性と美しさ



のバランスを考えた提案をしてくださいます。

手を加える勇氣と、信頼できる職人の技があれば、その服は再び、あなたの毎日を彩る欠かせない相棒へと生まれ変わるでしょう。最適な仕立て直しの道を見つけ、整え直した一着と、また新しい日々を重ねてみませんか？

お直し例は、WEBサイトでチェック！



(文・渡辺)

《イベント》 美希さんの洋服お直し相談会

日時：2026年3月17日(火) & 18日(水)
11:30~17:00
場所：銭屋ギャラリー



お酒と肴を楽しむ春の夜



今回の銭屋食堂では、室内のテーブルに桜を飾り、夜桜を眺めながらお酒と肴を気軽に楽しむ会を開催。料理を手がけるのは、ZENIYA'sネイバーの妃女(ひめ)さんと洋服のお直しの美希さん。食材の持ち

味を丁寧に引き出し、お酒に寄り添うひと皿をご用意します。仕事帰りにふらりと立ち寄るちょい飲みも大歓迎。気負わず楽しむ、春の夜のひとときを。(文・下田)



《イベント》 銭屋食堂の夜 ~さくらSAKE会~

日時：2026年3月31日(火) 15:00~20:00
場所：ソソラソウ

詳細はコチラ！



本に宿る、大阪の記憶



初めての方も気軽に参加できる本の紹介会を毎月開催中。今回のテーマは「大阪」。作者や舞台、記憶など、どんな形であらわれていても構いません。大阪が感じられる1冊を選んで持ち寄り、感想をゆるやかにシェアしましょう。本を通して、それぞれの大阪を語り合ってみませんか？

(文・小山)

《イベント》 銭屋本舗本館 本の虫クラブ 3月

日時：2026年3月29日(日)
11:00~12:30
場所：銭屋ギャラリー

紅茶付き



詳細はコチラ！





春支度は足もとから、歩きたび育つ靴

《イベント》 北欧の靴 ウッドクログ展 vol.2

日時：2026年3月21日(土)～22日(日)
11:30～17:00
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ!



春の気配が少しずつ感じられる3月、暮らしに寄り添う靴との出会いを。もともと北欧で親しまれてきたウッドクログ。大阪を拠点に制作を行う靴工房のMulle(マレット)さんでは、ウッドクログを日本の暮らしに合うかたちで提案しています。木のソールと天然皮革を組み合わせたシンプルな佇まいは、足にやさしく、履くほどに馴染んでいくのが魅力

です。会場ではレディース・メンズともにさまざまなデザインを試着しながら、自分の足や生活に合う一足を選ぶことができます。色や素材選びについて職人に直接相談できるのも、この展示ならではの楽しみ。靴と向き合う時間そのものを、ゆっくり味わえる展示会です。新しい季節の始まりに、長く付き合いたくなる靴を見つけてみませんか?

《イベント》 ジュエリーのある暮らし vol.4 ～古くなったものを、大切なものへ～

日時：2026年3月26日(木)～28日(土)
11:30～17:30 ※最終日のみ17:00
場所：銭屋ギャラリー

リフォーム例は、WEBサイトでチェック!



思い出のジュエリーといつまでも



お直しの目安価格 ※すべて税込価格

- ◆ 新品加工 (変色したものを、綺麗な色に直す) ¥3,850
- ◆ チェーン切れ ¥3,300
- ◆ サイズ直し 大きくする ¥5,500～ (地金は別料金) 小さくする ¥3,300～
- ◆ 石取れ修理 ¥2,200 (地金は別料金)
- ◆ パールの糸替え ¥5,500 (ウォールナットは要相談 ¥7,700～)
- ◆ リングの変形直し ¥2,750
- ◆ オーダーメイドもご相談ください

京都の五条、古き良き街並みの一角で、小さなジュエリーショップを構える、誉ノ鎊(ほまれノかざり)さんとジュエリーの修理・リフォーム・オーダーメイドの相談会を開催します。いただいた指輪や、自分への褒美に購入したネックレス：時が経ち、今の自分には似合わなくなってしまうけれど、捨てられないアイテムはありますか? ジュエリーには、身を守り、飾るもの、という面を持つ一方、思い出をつなぎ、味わうもの、という側面も持っています。「使えなくなった・デザインが古くなって着けにくい」捨てる・売る」のではなく、その思い出をもう一度楽しみましょう。ご自身のジュエリーボックスから、思い出の詰まったアイテムをぜひご持参ください。

(文・下田)





ちょっとした時間、
ちゃんとした美味しさを

食で整える春支度 贅沢XO醬あんかけご飯

吹く風に春の気配を感じながらも、まだ寒さが残るこの季節。そんな時こそ、あんかけご飯で心も体も温まりませんか。

銭屋塾でもおなじみの台湾・薬膳料理研究家・宮武衣充さん監修。最上級を意味する名を持つ調味料「XO醬」を使用した、贅沢なあんかけご飯です。

XO醬は、上質な干し貝柱や干



し海老などの高級食材をふんだんに使った調味料。宮武さんのXO醬は、さらに高級食材である「蝦子」(シヤールズー・海老の卵を乾燥させたもの)を使用し、干し貝柱や干しエビなどのゴロっとした具材感が特長です。



あんかけご飯
単品¥1500(税込)
set¥2500(税込)



ホカホカの白米に、ふわりとした卵。その上から、XO醬を惜しみなく使った熱々のあんをたっぷりとかけました。一口食べれば、コク深く贅沢な旨みが口いっぱいに広がります。

まずはそのままです。そして、お好みで別添えの酢をかければ、さっぱりとした後味に変化し、また違った美味しさをお楽しみいただけます。

(文・八尾田)

Discover ZENIYA

— 銭屋再発見 —

銭屋カフェの商品を
食べてみた!

「銭屋プリン」

銭屋プリンと過ごす時間



イチバン、リッチ、
グアテマラのコー
ヒーとよく合うので、
ぜひ一緒にお試し
ください!



銭屋カフェの看板とも言えるデザート「銭屋プリン」。一番定番の商品ですが、「Discover 銭屋」というテーマのもと、改めて味わってみたいと思いました。スプーンを入れると、クラシックで固めの手応え。「あ、この感じ」と、思わず頬がゆるみます。ひと口食べると、どこか安心する味わい。甘さは控えめで、卵と牛乳の風味がまっすぐ伝わってきます。そこに重なる濃い

めのカラメルのはろ苦さが、プリンのやさしいまろやかさを引き立て、ひと口ごとに味わいの輪郭がくつきりしていきます。

近年、「固めプリン」と呼ばれる昭和レトロな食感のプリンが再び注目されていますが、理由がわかる気がしました。忙しい毎日の中で、「ゆっくりと味わう」という行為そのものが、少し贅沢になっていくのかもしれない。コーヒーをひと口飲みながら、急がなくていいと思える、この余白。銭屋プリンは、私にとってただのデザートではなく、ここで過ごす時間そのものを、豊かにしてくれる存在です。

(文・下田)



『森を織る。』

日本の絹織物の服づくり——。
人と自然の壮大な共創を追った、感動のドキュメンタリー。服をつくる旅——それは、生命への祈りの旅。

原題：森を織る。／監督：エバンズ 亜莉紗／製作国：日本／製作年：2025年
／時間：65分



養蚕所や製糸場、生地を織りなす織元、染色や縫製の現場。またその服を選び、そ



日本の絹織物の服づくり-人と自然の壮大な共創を追った、感動のドキュメンタリー-
服をつくる旅-それは、生命への祈りの旅。

「森を織る。」は日本の絹織物の服づくりの、人と自然の壮大な共創を追ったドキュメンタリー映画。それは桑の葉を育てる部分から始まり、養蚕所や製糸場、生地を織りなす織元、染色や縫製の現場。またその服を選び、そ

全ての服は生命でできている
#そもそもを考え直す

森、里山の恵みの中で生命が折り重なって育まれてきた日本の里山文化。失われつつあるその風景が、織物の産地に、それを守る人々によって現代でも日本中に残っていた——。

れを身にまとう私たち消費者までを描いた物語。それぞれの職人の「モノづくり」に対する、深い眼差しや想いがそこに映し出される。私たちがふだん何気なく身に着けているこの服はどこで誰が作ったものなのか、そしてその服は何から作られているのか。



(文・瀧内)

(文・瀧内)



- チケット代
大人：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
こちら



地球のウラガワのこと「知らない」ままじゃもったいない。無関係な世界など無いのだから—。映画との出会いは、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。



2026.02.14
『ピース・バイ・チョコレート』



舞台はシリア。長年チョコレートを作り続けてきたバダ家が戦火を逃れ、新しい地で「チョコレート」を通じ、人々に希望を与える。

この作品は内戦や難民問題への理解だけにとどまらず、人々の生き様やぶつかり合い、チョコレート作りに対する想いが込められており、その部分が印象的でした。何かを始めることの難しさ、ひとりでは絶対に成し遂げられないこと。それに対して逃げず、めげず、主人公自身が考え、心に向き合い、精神的成長をしていく。その姿を通じて、どんなに困難な場面でも希望を持ち行動し続けることで、自身の成功だけでなく周りの人々の希望ともなるという重要性を教えてくれる作品でした。

3/3(火)

11:00-14:00

Cooking

四季のごはん

講師／小林咲子

参加費／6,500円(試食、お持ち帰りあり)

日本の年中行事には、季節の節目を大切に知る知恵と、家族の健康を願う思いが込められています。行事の由来を簡単



に学びながら、家庭で無理なく作れる行事食を紹介します。3月は『ひな祭り』。女の子の健やかな成長と幸せを願う、春のはじまりの行事です。彩り豊かなふくさ寿司と、ひな祭りにふさわしいハマグリのお吸い物、そして手包みのいちご最中を作ります。

3/5(木)

14:00-16:00

Cooking

特別
イベント

味噌づくり講座

講師／有限会社 六甲味噌製造所 取締役会長 長谷川憲司

参加費／樽付き：7,800円 樽なし：7,300円(味噌5キロお持ち帰りあり)

春に仕込み、秋にできあがる手前味噌。毎年ご好評をいただいているこの講座を、今年も六甲味噌さんと共に開催します。



国内産の良質な大豆を使い、安心・安全な無添加味噌を手づくり。作り方はもちろん、目から鱗の小さなコツもお伝えします。秋まで発酵を待つ時間も、味噌づくりの大切な楽しみのひとつ。季節とともに育つ味噌を、ぜひご自宅でお楽しみください。

3/6(金)

10:30-13:30

Culture & Life

刺繍講座

講師／古田マイ

参加費／6,500円(ティーセット付き)

3月の刺繍は、ネームタグ。ご希望のお名前を刺繍します。小さな刺繍だからこそ、ひと針ひと針、ゆっくり



丁寧に。フェルト生地刺繍の際のコツもお伝えします。キーチャームのパーツ付きで、日常使いにもおすすめです。

2/25(水)

11:00-14:00

Cooking

野菜ソムリエの旬野菜を味わう料理教室

講師／野口知恵

参加費／7,000円(試食あり)

ハウスの中でゆっくり育つ冬のフルーツトマトは、寒さの中で甘みとうま味をじっくりと蓄えます。トマトに含まれるリコピンは、加熱することで吸収率が高まるとも言われています。冬ならではの味わいと、体にうれしい魅力をあわせ持つフルーツ



トマト。簡単で季節を感じる料理を通して、その新たな美味しさを一緒に味わいましょう。

2/28(土)

①10:30-12:30 ②13:30-15:30

Culture & Life

ステンドグラス講座

講師／池田さとみ
参加費／6,000円

ステンドグラスとは…色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技法で熱帯魚の『ナンヨウハギのモチーフ』を制作します。

3/1(日)

10:30-12:00

Culture & Life

本草で作るがまぐち講座

～カードも入るがま口～

講師／ゴイチ 上田知世子

参加費／5,700円

春は『春財布(張る財布)』と言われる、縁起の良い季節。新しいことを始めるこの時期に、想いを込めた縁起物を自分の手で作っ



てみませんか。毎日手にするものだからこそ、使うたびに気分が上がる、自分だけのがま口に仕上がります。

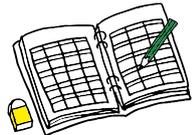


ZENIYA

銭屋塾

2026.2/24~3/28

レッスン スケジュール



銭屋塾では、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。その他にも講座がございます。最新情報は銭屋塾Webサイトでご案内しております。



銭屋塾

2/24(火)

11:00-13:00

Cooking

お花講座

講師／松井智子

参加費／7,500円

昔から日本人にとって欠かせない暦である二十四節気。それぞれの節気をテーマに、季節の草花、草木をリースやスワッグなどの壁飾りに仕立てます。今回は春の節気『啓蛰』。



まだまだ寒さが残る日も多いですが、自然界では眠っていた虫や動物たちが目覚め動き出す…そんな植物も萌え出す様なイメージで作る壁飾りです。

いつもの暮らしをもっと豊かに、そして丁寧に。



3/9(月)・3/23(月)

Exercise

19:30-20:30

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)

踊る整体としてのベリーダンスは、体の中の緊張をほぐし、心も穏やかに整えていくもの。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き放ちます。

3/5(木)・3/12(木)

Exercise

3/19(木)・3/26(木)

13:30-14:30

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いきましょう。

3/5(木)・3/7(土)

Exercise

3/12(木)・3/14(土)・3/21(土)

3/26(木)・3/28(土)

木19:00-20:30 / 土10:30-11:50

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ます。そして骨の向きが変わると正しい筋肉がつき、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!

3/18(水)・3/22(日)

Exercise

11:00-12:30

エクササイズ & ウォーキング

講師/亀田智実

参加費/3,300円(月謝コース2回6,000円)
※『輪っかタオル』は初回無料貸出。ご購入の場合は1,000円

普段の姿勢を見直すことで、印象 UP、腰痛など関節痛が軽減! 身体は楽に、心は楽しく! 量より質! 正しい姿勢を身に付け、代謝率 UP を一緒にしていきましょう。

3/17(火)

Cooking

12:00-14:00

発酵講座

～麹を使った手作り醤油&利き醤油～

講師/畑中伸洋

参加費/7,500円(試食、お持ち帰りあり)

本物の醤油とは、どんなものかご存知ですか? 麹を使った醤油を手作りし、仕込みのあとは歴史を学びながら利き醤油を楽しみます。仕込み方や地域による味の違いを知ることで、醤油の奥深さと美味しさを実感していただけれます。

3/25(水)

Culture & Life

10:30-11:30

健康ボイストレーニング

講師/辻本華鈴

参加費/初回体験2,000円
2回目以降3,000円

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。どの年代の方も声を出して楽しく身体を動かして明るい毎日を過ごしていきましょう。

3/25(水)

Cooking

午前の部10:30-13:00

午後の部14:00-16:30

フランス菓子講座

講師/石澤真依子

参加費/7,800円(試食・お持ち帰りあり)

伝統的な味わいと、パリ最新のスタイルを学ぶ、お菓子講座です。フランス定番菓子『ミルフィユ』。パリパリのパイ生地、カスタードと生クリームを合わせた



ディプロマットクリームをたっぷり重ねて仕上げます。本場ではシンプルな構成が主流ですが、今回は苺を加えた、より贅沢で満足感のあるミルフィユをご紹介します。

3/27(金)

Culture & Life

11:00-12:30

大人の美文字レッスン

講師/紅秋

参加費/6,000円(銭屋カフェミニスイーツセット付)

月に一度、文字と向き合うひとときを。心がはずむ、毎日が潤う、書きたくなる美文字を書いてみませんか?

3/7(土)・3/8(日)

Culture & Life

3/9(月)

12:00-15:30

※11:45までにお集まりください。

茶懐石勉強会

講師/『懐石 辻留』平晴彦

参加費/30,000円

『懐石 辻留』平晴彦氏との茶懐石勉強会。旬のものを使い、素材の持ち味を大切にす



る氏のお料理をいただき、お茶事の流れや雰囲気に触れながら作法を中心に茶懐石の楽しみ方を教わりましょう。

3/13(金)

Culture & Life

10:30-14:30

絵本刺繍作家 y-embroidery

主宰・高石由利子による

刺繍ワークショップ

講師/高石由利子

参加費/アウトライン刺繍:14,000円

浮き彫り刺繍:15,000円

今回は新学期に向けて、やわらかなギンガムチェックの生地を使用し、毎日の通園・通学やお出かけに活躍するエコバッグを仕立てます。ジャッキーのやさしい世界観と、手仕事ならではのあたたかさ。新しい季節の始まりに、心弾む刺繍の時間をぜひ一緒に楽しみてください。



©BANDAI

3/13(金)

Culture & Life

午前の部11:00-12:00

午後の部13:00-14:00

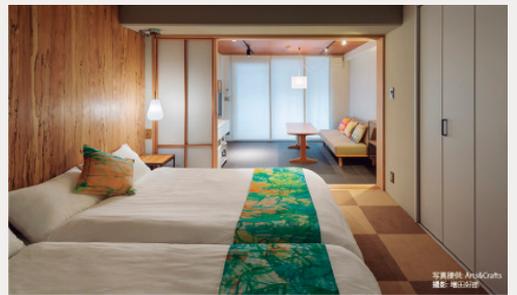
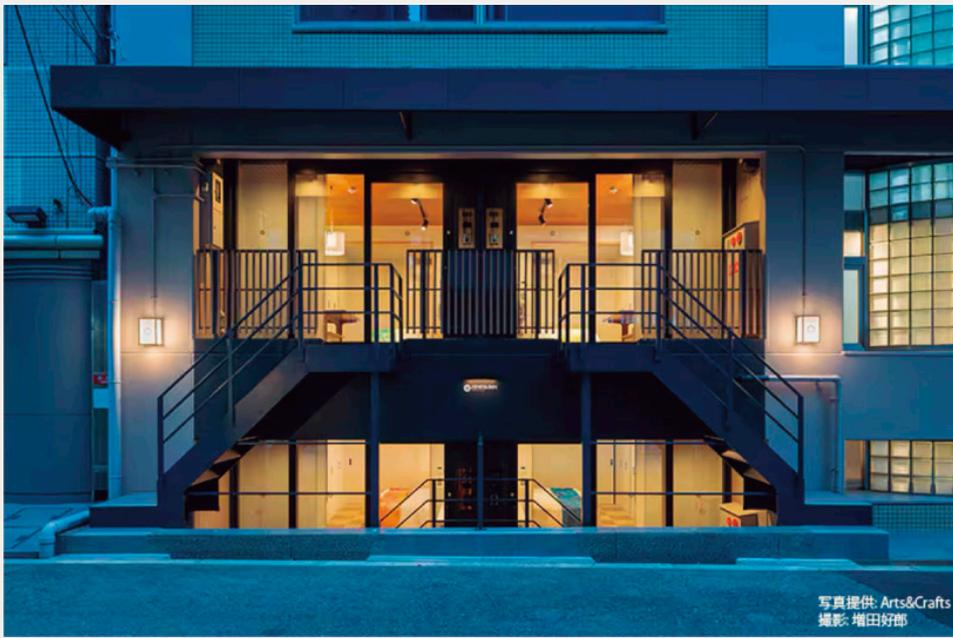
美姿声講座

講師/横山紀江

参加費/初回体験2,000円

2回目以降3,000円

姿勢と呼吸を整えるだけで、声も表情も若々しく。プロによる指導で、フェイスラインを引き締め、あなた本来の美しい声を呼び覚まします。声にコンプレックスがある方、印象を明るくしたい方におすすめのレッスンです。



写真提供: Arts&Crafts
撮影: 増田好郎

写真提供: Arts&Crafts
撮影: 増田好郎

写真提供: Arts&Crafts
撮影: 増田好郎

露天風呂付きのお部屋もございます



ZENIYA INN

UEHOMMACHI

おうちのように寛げる ~ 銭屋の民泊 ~

ソファ・テレビ・キッチン・ベッド…

ご自宅のように寛げる空間で、

大切な人と集まったり、仕事をしたり、

日常のようで日常でない時間を過ごしませんか？

所在地

大阪府大阪市天王寺区石ヶ辻町
14-14 銭屋本舗西館1F&2F

アクセス

近鉄大阪線・奈良線、大阪上本町駅より徒歩5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



ご予約・詳細は
airbnbサイトより

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。



うえほんまち銭屋ホール/最大200席



銭屋サロン/24席



銭屋ギャラリー/20席



うえほんまち銭屋ホール/追加料金で寄席セットもございます



セミナー室/24席



研修室/12席



会議室/8席



面談室/4席

銭屋本舗の

レンタルスペース

所在地

大阪府大阪市天王寺区石ヶ辻町
14-6 銭屋本舗本館・南館

アクセス

近鉄大阪線・奈良線、大阪上本町駅より徒歩5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



←詳しくはコチラ
ご相談、空き状況など
お気軽にお問い合わせください



俳句に親しみ、
言葉を磨く

第113回 2026年1月10日

錢屋句会

兼題 仕事始、初明り、冬萌 (他、自由題2句)

冬萌や胎動に手を耳をあて

沢さなゑ

先生評 冬萌えは、春を待つて芽を出している草木ですが、胎動は生まれるのを待っている赤ちゃん。二つが響き合って、とても暖かくかつ明るい未来を感じさせてくれます。「手を耳をあて」の表現が詩的です。

初明り部屋の形に行き渡る

上田久之

先生評 初明りが、最初は薄く射し込んでいますが、陽がのぼるにつれて、部屋全体が明るくなってきます。それを作者は「部屋の形に行き渡る」と表現したのです。新しさとして作者の感性の豊かさで良い句が出来上がりました。

お降りや木の茂る裏鬼門

篠さとみ

先生評 お正月の、雨に濡れ青々とした木が見えてきます。木は木に神の字を組み合わせた神聖な植物です。この句は裏鬼門(南西)の方角に魔除けの杣を植えていて、その家を神の力で守っていることを詠みました。

母の手の細き骨節米こぼす

勇魚白

先生評 涙が出てくるような句です。米こぼすは新年の季語で「よねこぼす」と読みます。意味は「涙をこぼす」ということ。新年に母の細くなった骨節(ほねぶし・骨の関節)をみて思わず涙が出たという句です。

掛大根生氣は風に攫はるる

原和人

鑑賞 掛大根は、大根を乾いた冬の風に晒して水分を飛ばし漬物などの材料にするものです。大根の瑞々しさが無くなることを、大根の生氣が風にさらわれると表現しました。人も冬の風に生氣を奪われるようにも感じます。

季語のあれこれ

講師 原和人

【眠たい季語】

俳句(歳時記)には、眠たさを季語とすることもあります。滑稽さを信条ともする俳諧の面白さです。特に春の朝は心地よく寝られます。

● 朝寝(三春)

春の寝心地の良さは格別。眠りから覚めても、眠たさのため寝床を離れたいものです。このことから、特に春の季語に「朝寝」があるのです。

● 春眠(三春)

傍題…春眠し、春睡
中国の詩人孟浩然の「春眠暁を覚えず」に基づく季語。春は、朝に限らず、いつでも暖かさに、眠気を覚えます。

● 昼寝(三夏)

傍題…午睡、昼寝覚、三尺寝
朝寝に対して昼寝は夏の季語。夏は、蒸し暑くまた疲れやすい。このため、昼食の後などに午睡をして、体力の回復を図るのです。三尺寝は三尺ほどの狭い日かげなどで大工さんなどが体を休めること。

イベント レポート
Event Report

にぎやかな
おもちつき♪



《イベント》
1/12おもち大会
～つきたて生もちを
もちもち食べる会～

すつきり晴れた冬空の下、幅広い世代のお客様にお越しいただき、終始和やかな1日を過ごしました。

蒸らされたもち米が「べったん、べったん」と順番につき上がり、皆で微笑みながら見守り、写真や動画を撮る姿が印象的でした。

つきたてのおもちは「温かい、やわらかい」とみんなで丸め、きな粉や大根おろしで味わいました。

あちこちから「美味しい♪」とのお声をいただき、皆でつくったおもちは格別でした。

皆さまの笑顔があふれる1日となりました。
(文・渡辺)



銭屋物語

銭屋本舗がお届けするモノやコト
その背景にある大切な思いを伝えたい

“ほんもの”を届ける

— 銭屋マルシェ

2025年に創業10周年を迎えた銭屋カフェ。その扉をひらくと目に入るのが、カフェ内で展開している物販スペース「銭屋マルシェ」です。

取扱商品は、雑貨から食品までさまざま。

手間はかかれど、仕上がりの良さを大切に、昔ながらの製法を重んじる。

不要な添加物はつかわず、美味しさも妥協しない。

フェアトレードで、現地の生産者や技術を尊重し、守る——。

作り手のまじめな姿勢に同調できる「ほんもの」と思えるものをセレクトしています。

月に一度、いつもよりお得にお買い物をするのしめる「マルシェの日」も開催。

普段カフェのスペースだけでは収まりきらないお品もぜひ見ていただきたい、という思いから、1月23日〜25日には、マルシェの日を拡大した「大マルシェの日」を催行しました。展示スペースを併設の銭屋ギャラリーにもひろげ、かつてカフェで使用していたうつわたちも蚤の市価格で販売。寒い中でしたがたくさんのお客様にご覧いただき、商品だけでなくギャラリーという場もあわせてゆつくりとおたのしみいただきました。とてもうれしい3日間でした。

「本当の良さ」を、自分で選び取る

世の中にはたくさんのお品があふれ、売られています。私は、歳を重ねるにつれ「本当にほしいのか」をじっくり自問するようになりました。過去には、流行、限定、過剰に謳われた効能など、マーケティング手法によるアプローチによって「買わされている」ような感覚に陥ったことも。そのような戦略によらず、自身の感性で選び取ったものから、ここところから、さらに言えば人生そのものがつくられてゆくのではないかと感じています。しっかりと、自分が本当にほしいものを見つけていきたい。そして、銭屋マ

ルシェを訪れたお客様にも、そういった価値や魅力を感じていただきたいと考えています。

銭屋カフェの傍らで物販を始めて、少しずつ品数が増えてスペースも拡大し、大マルシェというイベントでもたくさんの方にお手に取っていただけたこと。私たちが大切にし、積み重ねてきたものをたしかにお届けできてことに喜びを感じます。

この先も「ここに来れば、なにか良いものに出会える」と思っていただけのように、心地の良い空間をご用意してお待ちしています。銭屋マルシェで、どうぞたのしいお買い物。

(文・安田)



ながらストレッチのススメ

うんどう部を始めた頃は、体が硬く、また姿勢も悪く、それが原因で首や肩の違和感で悩んでいましたが、先生に自分に合ったストレッチを指導してもらい、テレビを見ながらゴムチューブで肩回りを伸縮させてみたり、寝ながらローラーで背中を伸ばしたり…。



お陰で、巻き肩、ストレートネックは随分改善でき、違和感もほぼ無くなりました。ストレッチに感謝です。

(文・潮崎)



感じること、伝えること①



わが子に対して「やつと会えたね」と微笑んでくれる。子連れでもいいかな?と尋ねると、「成長が見たい!」とすぐに返信をくれる。



びに「この方はどんなふう
に育ってきたのだろう」と思
い、もつと知りたい、話した
いと思うことも増えた。

同時に、わたしはそんなふう
にまわりの人に声をかけられて
いるだろうか、想いを届けられ
ているだろうかとも考える。

「子は親の鏡」という言葉があ
るけれど、目の前のわが子に
も、まわりの人にも、自分の言
葉で想いを伝えて、ちゃんと反
応できるわたしでありたいと、
改めて思う日々。(文・合田)



古都奈良



錢屋本舗 商事部 田中

高市さんが首相になられたおかげもあり、最近、ニュースで奈良の地名をよく見かけます。奈良で生まれ育った私はとても嬉しく思います。



大門を描いていた時、同級生の画用紙が鹿にかじられて大騒ぎになった衝撃は、今でも忘れられません。また、東大寺の柱の

穴を大人になってぐぐり抜けたとき、こんなに細かったのかと驚きでした。

最近20年ぶりに大阪へ勤めることになり、私にとっては大冒険でしたが、とても新鮮でよい刺激をもらっています。

でも奈良に戻り、駅から田んぼの横の道を歩いていると、見渡す限り空が広がっていて、奈良に帰ってきたー!と、ほっと

します。

空の色の、自然なグラデーションの綺麗さに感動です。改めて自然の力はすごいなど、日々感じています。

ぜひ、自然の豊かさを感じに、古都奈良を訪れていただけたら嬉しいです。





雨あがりの虹

Vol. 61

監修：正木大貴【博士(医学)】

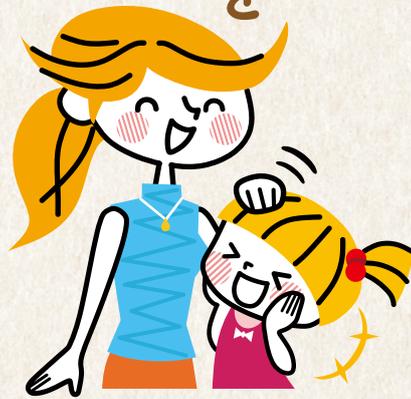
教育関連の制作を仕事とする銭屋本舗の子会社サン・ロワから、子供の成長を支えて晴れやかな日々を送れるような小さなアイデアや提案をお届けします。いろいろある毎日でも、雨上がりには虹が見えますように！



ココロ
コミュ

失敗なんて怖くない！

子どものつまずきを、成長の糧にする、親のサポート術 ④



子どもの失敗を責めたり、否定的な態度を取ったりしない

子どもの失敗に対し、「どうしてできないの？」など言葉で責めたり、ため息をついたり、不機嫌になったりするネガティブな反応をすると、子どもは「やってはいけないこと」をしてしまったと考えるようになりがちです。次第に臆病になり、「失敗して怒られるなら」と、

「失敗したらどうしよう……」「間違えたら友達に笑われるかも？」——新しいことに挑戦したり、人前で発表したりする場で、そんな不安を感じる子どもは少なくありません。しかし、親や教師から「間違っても大丈夫」といわれることで安心して、失敗を恐れず伸び伸びと行動できるようになることもあります。第4回は、前回に引き続き子どもの失敗を成長の糧にするための親のサポート術を考えましょう。

チャレンジすることをやめてしまいません。失敗して誰よりも落ち込んでいるのは子ども自身。うまくいかなかった事実は受け止めつつ、親は次に活かすための方法を子どもと一緒に考えましょう。

親が全て

解決してしまわない

子どもに失敗させまいとして、親が先回りして指示したり、助言したりし過ぎないようにしましょう。子どもが失敗を通して解決策を考えたり、学んだりする機会を奪ってしまうことになりません。子ども自身に考える機会を与えなければ、失敗は失敗のまま終わってしまい、成功へのステップになりません。また、「失敗しても親が何とかしてくれ」と他人任せな思考になってしまいう恐れもあります。

著名人の言葉や

格言を知ること、

失敗に対する

イメージを変える

大リーグ・ドジャース所属の大谷翔平は、失敗について「周りからは失敗に見えることも、僕からしたら前へ進むための段階という場合が

あります。決して、後ろに下がっているわけではない」と語っています。また、南アフリカ共和国元大統領で、ノーベル平和賞受賞者のネルソン・マンデラ氏は、「成功で私を判断しないでほしい。失敗から何度はい上がったかで判断してほしい」という言葉を残しています。スポーツで前人未到の結果を残した選手や、世界に多大な影響を与えた人物でさえ失敗の経験をしているという事実は、子どもに勇気を与えるはず

親が「失敗してもいい」と思えることが大切

親が「失敗は成長のチャンス」と捉え、温かく見守ることができれば、子どもは失敗から多くを学び、問題解決力や逆境に負けない強い心を育んでいけるでしょう。また、失敗は人生の自然な一部であり、それを乗り越えることで成長できるという健全な価値観を身につけます。さらに、親が子どもの失敗に寛容である姿勢は、親子間の信頼関係を深めます。子どもは「失敗しても、親は自分を見放さない」という安心感から、困ったときに素直に相談できるようになり、より細やかなコミュニケーションが可能となるのです。

私たちの
価値観

ゼニヤの ウチ

INSIDE
of ZENIYA



ZENIYA
HONPO



取りまく
環境

ゼニヤの ソト

OUTSIDE
of ZENIYA

「気になる木」

谷町筋を通ると、少し不思議な光景を見かける。

谷町7丁目の交差点を東に入ってすぐ、車道の真ん中に1本の木が祀られている。

なぜ車道に？と調べると、伐採計画が持ち上がるも関係者に不思議な事故が起こり、残され

ポイント還元を意識した購買行動や新NISA制度等をめぐって、「やらなければ損」と感じさせる情報があふれています。本当に必要かどうかを考える前に、「皆がやっているから」「損したくないから」と、焦って行動してしまうこともあるでしょう。

この背景には、先行きの見えにくい経済状況や、SNSによって他人の選択が見えすぎる社会構造があるように思います。他人が得をしているように見えると、自分もやらなければ損するのではないか、とつい感じてしまうのです。ちなみに私はポイ活や新NISAも利用しています。その上

【 # 『得している人』が気になってしまうとき 】

で濁流のように押し寄せるキャンペーン情報に流され、「損する気がする症候群」に溺れそうにアップアップします。

だからこそ大切なのは、「自分にとつて必要かどうか」を基準に判断することなのでしょう。自分の価値観や暮らし方を見つめ直し、情報を取捨選択し、周囲と比較せず、自分にとつて納得のいく選択を積み重ねていくこと。それが、結果的に損をしない生き方につながるのかもしれない。

(文・正木)



る事となった逸話があり興味深い。

初めてその木を見た夏は茂る葉を見上げて立ち止まり、冬の落葉後は幹の力強さに目をみはった。時々パワーをもらいに上町の緩やかな坂を上るのが私のお気に入りである。

気になる木は樹齢500年以上で、遥かなる時間上町の日々を見守ってきたのだろう。

弊社・銭屋本舗は今年116周年。

あの木のようにまだまだ幹を伸ばし葉を茂らせ、お越しいただいたお客様・関わっていただいている皆様へ、パワーも情報も癒しも発信を続けてられるよう日々研鑽に励んでいきたい。

そして木は今日も静かに上町から見守っている。(文・巽)



銭屋カフェ 06-6770-5770

zeniya_cafe fb.me/zeniyacafe



企画・制作・発行

株式会社銭屋本舗

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



zeniya_hompo fb.me/zeniyahompo





「わくわくすること、 楽しいこと」を 大切に

フラワーアーティスト
重谷 まさよさん



Lachic.Luxe 公式



共通の価値観で繋がる心の距離のご近所さん。見つめ直した価値観と共に、人と暮らしをご紹介します。

錢屋本舗本館と共通の価値観で繋がる心のご近所、ZENIYA's ネイバーさん。

今回は重谷まさよさんです。毎週、錢屋カフェに季節のお花を活けてくださるまさよさん。生花はすべて市場で仕入れ、その時季ならではの花々をチョイス。店内に入った瞬間に感じる季節の移ろいを楽しみに足を運ばれるお客様も多く、「ここで初めてお花に興味を持ちました」と話してくださるお客様もいるほど



錢屋カフェ



Lachic.Luxe

です。

実はまさよさん、錢屋カフェの二代目店長。2015年11月のオープン時にスタッフとして加わ

りました。その際、正木社長と初めて会い、これからやっていきたいこと、描いているヴィジョンを聞いたとき、その想いに共感し「これは自分のミッションだ」と強く感じたといいます。

在職中は、錢屋カフェ運営の後、企画部へ。錢屋塾やイベントの展示販売会など、ジャンルを問わずさまざまな企画に携わりました。退職後もなお、錢屋とのつながりは続いています。錢屋の魅力に

ついてお聞きしたところ、「社長のセンスと、やろうとしていることの面白さ。人をワクワクさせてくれるところ」「錢屋カフェは唯一無二の存在。もっとたくさんの人に知ってほしいし、これからの発展を楽しみにしています」と語ってくださいました。

2025年10月には、堺市にお花のアトリエとマシンピラティスのスタジオをオープン。店名はLachic.Luxe(ラシクリュクス)。「私らしく、自分らしく、あなたらしく」を大切に、洗練された美しさの中に、本質的な価値を見出していく。その姿勢は、錢屋本舗が大切にしてきた価値観とも重なります。

錢屋カフェを彩る季節の花々の情報は、SNSで今週の錢屋フラワーとして発信中です。「この花なんの花？」と思ったら、ぜひチェックしてみてください！

(取材・小山)