

風わたる
緑の合間
上本町



Do small things in a great way

ZENIYA

&

L I F E

— 最高の普通を —



【銭屋塾】「Boulangerie bienvenue」オーナーシェフ大下尚志氏に教わるパン講座



ゼニヤの
キホン

Principle of
ZENIYA



どこかで会った気がする味 — 錢屋カフェの商品開発 —

錢屋カフェのメニューや商品開

発は、基本的には製造に携わるスタッフが担っています。私は2015年の開業以来、必ずその過程に関わってきました。私が大切にしているのは、流行や売れ筋ではなく、自分の中にある「食にまつわる楽しい記憶」です。ただ、それは特別なものではなく、多くの方にもどこか共通する感覚ではないかと思っています。また、その感覚が合うお客様がリピーターとなって下さっているのだと思います。

たとえば、錢屋プリンを開発したときのことです。当時はいわゆる「ふわとろプリン」が全盛でしたが、そこに合わせるつもりはありませんでした。目指したのは、卵の香りがしっかりと立つ、少しかためのプリンです。「多少スが入ってもいい」と話していたのを覚えています。子どもの頃に食べた、手づくりのプリンがそうだったからです。もつとも、商品化の段階では見直され、現在のプリンにはスは入っていませんので、その点はご安心ください。

こうした原点は私個人の記憶です

が、「なぜかまた食べたくなる味」や「ふと思いつく味」は、どなたにもあるのではないのでしょうか。誰かと過ごした時間や、そのときの空気感と一緒に残っている味です。私にとつての「美味しい」は、そうした楽しく幸せな記憶と結びついています。

一般的な商品開発では、市場調査をもとに味や見た目、価格、保存性などを組み立て、多くの人に受け入れられるバランスが重視されます。その中で、品質を安定させるために添加物が使われることもあります。それは一定の美味しさを保つため、合理的な方法として広く用いられています。

一方で、私たちは化学合成された添加物を使用しません。そう決めると、日持ちや食感、見た目の安定性などで難しさが出てきます。それでも使わないのは、大量生産や拡売にこだわらず、「使わなくても成り立つ形を最初から考える」からです。素材の組み合わせや製法を工夫し、無理に整えなくても自然においしく感じられるところを探っていきます。

そのため、出来上がるものは均一

な美味しさとは少し違うかもしれません。日によってわずかな違いが出ることもありますし、合成香料を使わないので、例えば苺の香りが、嘔む前から立つということはありません。それでも、ひと口食べたときに「なんだか落ち着く」と感じていただけたら、それが良いと思っています。

個人的な記憶を出発点にしながらも、それをそのまま押しつけるのではなく、多くの方に無理なく受け取っていただけを形に整えることは欠かせません。懐かしさや安心感といった感覚に寄り添いながら、日常の中で自然に選ばれる味にしていきたい。その積み重ねが、長く続く商品につながるのだと思います。

特別な一品でなくても、「また食べたい」と思っていただけのこと。美味しい、ということだけでなく、その時間が心地よいものになること。素敵な人との出会いがそうであるように、「どこかで会った気がする」、そして「また会いたい」：私たちは、そんな商品をこれからもつくっていきたいと考えています。

(文・正木)

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。



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。



美味しいが生み出す笑顔

甘いものは人を幸せにする——そんな言葉を、これまで何度も耳にしてきました。どんなにしんどいことがあっても甘いものを食べれば自然と笑顔になる。例えば喧嘩をしてしまったとしても、一緒に甘いものを囲めば、そこには笑顔が咲く。自分が作ったスイーツで、美味しいと言ってもらえる喜びが、何よりの幸せだと気づき私は、製菓の道を選びました。

常に疑問を持ちながら 美味しいを突き詰める

錢屋カフェには、そんな私の思いを形にする環境があります。試作を重ね、焼き菓子やイベント時期には期間限定商品を出し、去年のクリスマスには一から手掛けた錢屋のク

リスマスケーキをお届けしました。

商品開発で大切にしているのは、複雑さでなく、シンプルだけど、また食べたくなる味です。主張しすぎない素朴さが、ケーキを囲む時間をやさしく彩り、友人や恋人、大切な人とのひとときを包んでくれる、そんな味を意識しています。

ただの作業になることなく、疑問を持ちながらスイーツを仕込むことで、さまざまな気づきがあり、慣れた仕込みもワクワク感を持てます。それがスイーツに込められ、さらに美味しくなるスパイスに、次の商品開発へのヒントに繋がると思っています。

また読み返したくなる味。

「人を、一冊の本に譬える」とある本の一説です。「大抵の人は読み返そうとは思わない。だけどたまに読み返したいと思う人がいる」、この文に触れた時、読み返したくなるほどのスイーツを作りたいと思いました。

慌ただしい日常の中で訪れる、ささやかな非日常を届けられるように。お客様がいてこそ成り立つ仕事。その中でいただく「美味しかった」の一言が、次の「美味しい」を生み出す原動力です。錢屋カフェのスイーツが、あなたの心の拠り所となりますように。(文・岡田「采」)



播州織の布でつくる 自分だけの洋服



播州織の生地やプロダクト（バッグや布雑貨）の販売、洋服のセミオーダーができるイベントを開催します。兵庫・北播磨の自然と職人の手仕事から生まれる播州織は、先に糸を染めてから織り上げることで、やわらかな風合いと奥行きのある色合いが生まれる織物。会場には、sawarikiさん、ミノンマクーニさんによる多彩な生地やハギレ、プロダクトが並び、素材そのものの心地よさを実際に手に取りながらお選びいただけます。その布でオーダーいただける洋服

は、ミノンマクーニさんの手によってお仕立て。布の魅力を活かしたシンプルで美しいかたちへと仕上げられます。布を選び、装いへと形になる過程そのものを楽しみながら、日々にやさしく寄り添う一着と出会うひとときをお届けします。



《イベント》 播州織と、装いのかたち

日時：2026年5月16日（土）&17日（日）
11:30～17:00 ※最終日のみ16:00
※オーダーのご相談は閉店の1時間前まで
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！



（文・下田）



花びら染めの世界へようこそ



花びら染めアーティスト usausabonbon 竹本直子さんの展示販売会を開催します。役目を終えた花から生まれるやわらかな色合いが魅力。お洋服やアクセサリーなどの1点物の作品が並び、会期中は花びら染めWSも実施します。5月2&3日は小雨堂さんによる出張台湾茶室も登場！

（文・小山）

《展示販売会》 usausabonbon exhibition "flower moon"

日時：2026年5月2日（土）～10日（日）11:00-17:00
*4日（月）はおやすみ
*最終日の10日（日）は16:00まで
花びら染めワークショップ：
5月2日（土）【特製ケーキサレセット付き】★満月！
①11:00-13:00 ②14:00-16:00
5月9日（土）【特製ケーキサレセット付き】
③11:00-13:00/④14:00-16:00
場所：銭屋ベース ソンラソウ



詳細はコチラ！



あなたの“押し”、 教えてください！



新刊が出ればつい手に取ってしまう、気がつけば本棚に並んでいる…そんな「押し」の作家はいませんか？なぜその作風に惹かれるのか、どの作品に心を掴まれたのか。作家への想いや魅力を語りましょう。もちろん、紹介したい一冊もお忘れなく。漫画、絵本など、本であればなんでもOK！

（文・小山）

《イベント》 銭屋本舗本館 本の虫クラブ 5月

日時：2026年5月24日（日）11:00～12:30
場所：銭屋ギャラリー

詳細はコチラ！





物語がよみがえる、 映画音楽の調べ



《ZENIYA LIVE》 moco-mico

～心に残る映画音楽のひとつ～

日時：2026年5月31日(日)
14:00～15:45(開場：13:30)
※途中休憩15分
場所：銭屋ギャラリー

「詳細はコチラ!」



今回のテーマは『映画音楽』。『アラジン』より「ホル・ニュー・ワールド」、『バック・トゥ・ザ・フューチャー』より「バック・トゥ・ザ・フューチャー」といった、誰

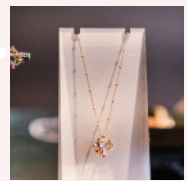
もが一度は耳にしたことのある名曲の数々を、連弾ならではの豊かな響きでお届けします。映画の余韻に浸るような時間をぜひお楽しみください。(文・下田)



思い出をもう一度楽しんでみませんか？



ご家族から受け継いだものや、ご自身へのご褒美に購入したジュエリー。思い出が詰まり手放せずにいませんか？ご自宅に眠っている大切なアイテムをお直しし、新たな魅力とともに次の思い出へとつながる機会となれば幸いです。(文・津田)



《イベント》 ジュエリーのある暮らしVol.5 ～古くなったものを、大切なものへ～

日時：2026年5月28日(木)～30日(土)
11:30～17:30 ※最終日のみ17:00
場所：銭屋ギャラリー

「詳細はコチラ!」



《展示販売会》

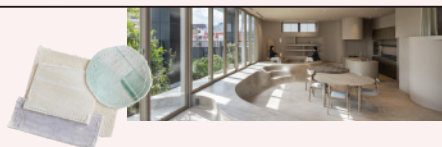
5/16～24「香西生孔×牧信江×井植雅子 3人展 食とアートの融合」

日時：2026年5月16日(土)～24日(日) 11:30～17:30
※22日・23日は夜営業20時まで
お食事会日時：2026年5月23日(土)
11:00～13:00～/ 17:00～/19:00～(各定員10名)
場所：銭屋ベース ソラソウ

「詳細はコチラ!」



アーティスト×フランス額装家×料理家 領域を横断する、創造の交差点

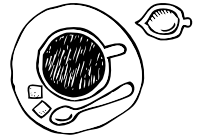


2023年にコラボレーションを行ったアーティスト・香西生孔さんと料理家・井植雅子さんが再び共演。今回は新たにフランス額装作家・牧信江さんが加わり、ジャンルを越えた表現が広がります。会場では、それぞれの作品を染しめる展示に加え、展示作品の販売、フランス額装のオーダー・ご相談も承ります。思い出のポストカードや切手、絵画など、お気軽にお持ち込みください。また、5月23日はこの日限りの特別なお食事をご用意させていただきます。(文・小山)

意。牧さんの額装に香西さんがペイントを施し、そのフレイムを舞台に井植さんの料理が彩りを添えることで、一つの作品が完成します。初夏にふさわしい、さわやかでお酒にもよく合う料理をご用意予定です。アートを感ずる一週間。心をひらいて、自由に、感じてください。(文・小山)



2026
5/16(土)・24(日)
食×アート×
香西生孔 3人展
牧信江 融合
井植雅子 展



ちょっとした時間、
ちょっとした美味しさを

季節を味わう レモンパウンドケーキ



レモンのパウンドケーキ
¥700(税込)

新緑が鮮やかになり、季節の移ろいを感じるこの頃。当店の「季節のパウンドケーキ」も、レモンのパウンドケーキに変わります。無農薬の国産レモンをたっぷり絞りと絞り、爽やかな香りとやさしい酸味を閉じ込めて焼き上げた生地、甘い酸っぱいアイシングの食感が楽しい今の季節にぴったりの、さわやかさのある一品です。

オールグレイティーソーダと一緒に召し上がりいただくと、レモンの爽やかさとオールグレイの香りが重なり、すっきりとしたティータイムをお楽しみいただけます。

初夏のティータイムのお供に、ぜひお楽しみください。
(文：八尾田)



Discover ZENIYA

— 銭屋再発見 —

銭屋マルシェの商品を
食べてみた!

有田の 木成完熟みかん マーマレード

スーパーでジャムを購入する際には、毎回必ず裏面の表示を確認するようにしています。近年は、香料や着色料などを加えて見た目や風味を整えた商品も多く見られます。確かに味や見た目が安定するという良さはありますが、その一方で、素材本来の風味が感じにくくなっているようにも思います。季節によって変化する自然な味わいも、食の楽しみのひとつではないでしょうか。

このたび銭屋マルシェに入荷した千総のジャムは、すべて無添加。フルーツ本来の香りや味わいをしっかりと楽しむことができます。

私は朝食にトーストを食べることが多く、ジャムやバターを塗って食べ

ています。そこで、千総の「有田の木成完熟みかんマーマレード」を試してみました。ほどよい苦味と酸味があり、さっぱりとした後味が印象的です。

個人的におすすめの食べ方は、トーストの一枚にジャム、もう一枚にクリームチーズを塗って挟むスタイル。ジャムのやさしい甘さと、クリームチーズのkokoroのあるミルク感が絶妙なバランスで広がります。

銭屋マルシェでは、不定期で取り扱う商品が変わるため、時々ごとに新しい発見があります。ぜひ店頭で、お気に入りの一品を見つけてみてはいかがでしょうか。(文：曹)



5/30 [土]

18:00~(開場17:30)

『バベルの学校』

24人の生徒、20の国籍、24のストーリー。フランス中を感動に包んだドキュメンタリー。

原題: La Cour de Babel / 監督: ジュリー・ベルトウチェリ / 製作国: フランス / 製作年: 2013年 / 時間: 89分



生活から逃れてきたもの、亡命を求めたもの、やってきたもの、またはよりよい生活を求めて移民して来たものなど様々です。フランス



「違い」は本当に壁なのでしょうか？ 本作品は、フランス・パリの中学校で20の国籍、24人の生徒が出会い、一つの教室で一年を過ごす姿を描いたドキュメンタリーです。

アイルランドやブラジル、モロッコなど世界各地から集まった11歳から15歳の子どもたち。パリにやってきた理由も、家庭的な事情でやってきたもの、辛い母国の

「違い」は、
集団において財産である。
#出会った人は味方



銭屋シネマ
~ちょっと考えてみたいこと~

- 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。



2026.3.20
『森を織る。』



語もままならないまま始まる新生活の中で、彼らは特別なクラスに入り、言葉を学びながら少しずつ日常を築いていきます。

違いに戸惑いながらも、対話を重ねる中で少しずつ理解が生まれていく姿は、きつと観ている私たちにも未来への希望をもたらしてくれるはずだ。

大阪・関西万博の記憶も新しい今、多様な価値観が交わる意味を、あらためて感じてみませんか。

(文・津田)



私の祖母の家は田舎で、自然にあふれています。山、川、田、空...全てが身近にあるはずなのに、自然とは何か、特別なもののように感じていました。

「一反の布を作るのに必要なお蚕様は、約3000頭」。

想像していなかった大きな数字に驚きました。それだけ多くのお蚕様を育てること、繭になり糸を作ること、糸を織ること、染色やデザインを経て一着の服が出来上がること、一つ一つに職人さんの深い思いが込められており、全てが自然と共に営まれていました。そこで終わりではなく、恵みくれた自然に感謝を込めて祀る人、また育む人がいます。

自然とは、見に行くもの、守るもの、紡ぐものといった「特別なもの」ではなく、家族や友のように、「支え合って生きるもの」だったのだと気付かされた映画でした。

(文・榮)

5/9(土)

Culture & Life

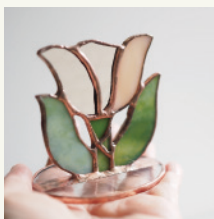
①10:30-12:30 ②13:30-15:30

ステンドグラス講座

講師/池田さとみ

参加費/6,400円(銭屋カフェスイーツセット付)

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。母の日の贈り物にぴったりなお花のオブジェをステンドグラス技法で作ります。さりげない可愛い淡いピンクお花です。※大きさ 約縦7.5cm×横7.5cm

5/19(火)

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)

パリの暮らしを、あなたの日常に。今月の大人気メニュー『ティラミス』。上品なケーキスタイルで仕上げます。マスカ



ルポーネのまろやかなココ、コーヒーのほろ苦さ、ふんわりと軽やかなクリームが重なり合う、バランスのよい贅沢な味わい。イタリア人直伝のレシピを日本人好みに改良しました。思わずもう一口食べたいくなるような、奥行きのある美味しさです。

5/21(木)

Cooking

12:00-14:00

発酵講座～ぬか床作り～

講師/畑中伸洋

参加費/7,000円(試食あり)

日本が誇る発酵食品。植物性乳酸菌が豊富でビタミンや食物繊維、酵素も豊富!毎日まぜなくてもいい!目からウロコの簡単管理法で失敗知らずです。

5/26(火)

Culture & Life

11:00-13:00

お花講座

講師/松井智子

参加費/7,500円

季節の変化を二十四の節気であらわし、暮らしや農耕の作業のめやすとして、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。フレッシュな草花の香りや手触りなどを楽しみながら作ることで季節を感じていただけたらと思います。

5/5(火)

Cooking

11:00-14:00

四季のごはん

講師/小林咲子

参加費/6,500円

日本の年中行事には、季節の節目を大切にする知恵と、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いたします。5月は『こどもの日』。子どもたちの健やかな成長と、たくましい未来を願う初夏の行事です。楽しい兜の春巻きと、彩り豊かな華やかちらし寿司を作ります。※全てお持ち帰りになります。

5/7(木)

Culture & Life

10:30-12:30

デコレイ講座

講師/梅谷茉莉

参加費/8,000円

日頃の感謝の気持ちを込めて、カーネーション飾りを手作りしませんか?お好きな色合いで仕上げる作品は、贈り物にも



ぴったり。もちろんご自身のインテリアとしても素敵な雰囲気です。初めての方でも安心してご参加いただけます。

5/8(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。




ZENIYA


銭屋塾

2026.5/1~5/30

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。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

5/1(金)

Culture & Life

10:30-13:30

刺繍講座

講師/古田マイ

参加費/6,500円(紅茶付き)

刺繍で彩る、やさしく豊かな暮らし。季節を感じるモチーフを丁寧に刺しながら、針と糸を手を、穏やかで心ほどける時間を楽しみ講座です。初心者の方も安心してご参加いただけます。



いつもの暮らしをもっと豊かに、そして丁寧に。

5/11(月)・5/25(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。それは、体の奥に溜まった緊張をやさしくほぐし、心を穏やかに整えていく時間。流れるような動きと心地よいリズム



が、内側から本来の美しさを呼び覚まし、心にのしかかっていた重荷や、体に残るストレスをそっと解き放ってくれます。

5/7(木)・5/9(土)

Exercise

5/14(木)・5/16(土)・5/21(木)

5/23(土)・5/28(木)・5/30(土)

木19:00-20:30/土10:30-11:50

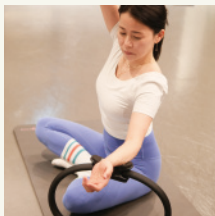
コアポスチャー トレーニング

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)

大人女性におすすめの姿勢改善レッスンです。ご自身の身体の歪みを理解し、日常生活の中でも正しいポジションを意識して



過ごすことで、少しずつ骨の向きが整っていきます。骨の向きが整うと、自然と使うべき筋肉が目覚め、気がつけば若い頃以上のスタイルアップも期待できます。

5/20(水)・5/24(日)

Exercise

10:30-12:00

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

姿勢を変えれば、毎日が変わる! 普段の姿勢を見直すことで印象アップ、腰痛などの関節痛も軽減。身体はラクに、心は前向きに! 『量より質』を大切に、ただ歩くだけではなく、正しい姿勢で代謝率アップを一緒に目指しましょう。

5/30(土)

①11:00-13:30 ②14:30-17:00

WABARA CAFÉ STAND

『WABARA』ブーケレッスンとティータイム

講師/WABARA | Rose Farm KEIJI 國枝健一

参加費/15,000円

日本が世界に誇るオリジナルローズ『WABARA』。ニュアンスのある花姿と、しなやかな枝葉は、世界中のばら愛好家を魅了します。農園から届く摘みたてのわばらの中から、お好きな一輪を選び、自由に組み合わせながらブーケを束ねていきます。その日に出会うばらとの組み合わせをお楽しみください。ばらが育つ背景や、わばらの特性も一輪ずつご紹介。ブーケ制作の後は、WABARA CAFÉ STANDのお菓子とともに、ばらに囲まれた優雅なティータイムを。花と甘いひとときが寄り添う、銭屋塾ならではの特別な時間をお届けします。



Culture & Life

銭屋塾
イベント

5/27(水)

11:00-14:00

Cooking

フランス家庭料理講座

講師/井手美加

参加費/8,000円(試食あり)

日常を少しだけ特別にする、季節のフランスの食卓を学びませんか。軽やかな前菜から、グラタン、そしてデザートまで。ご家庭で再現できる本格フレンチを。



5/24(日)

11:00-14:00

Cooking

整う食卓

～やさしい日常ごはん～

講師/吉田より子

参加費/7,800円(試食あり)

揚げないのに、しっかり満足できる中華。無理なく続けられる、シンプルで再現しやすいレシピをお伝えします。



5/27(水)

10:30-11:30

Culture & Life

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。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。

5/26(火)

10:00-12:30

Culture & Life

有田焼色絵付け講座

講師/伊賀恵理子

参加費/14,000円

七夕をテーマに描く有田焼色絵付け。伝統的な和の趣にやさしい華やきを添えた一枚に仕上げます。



5/27(水)

14:00-15:30

Culture & Life

NEW

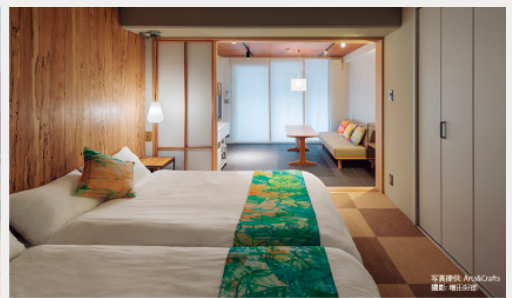
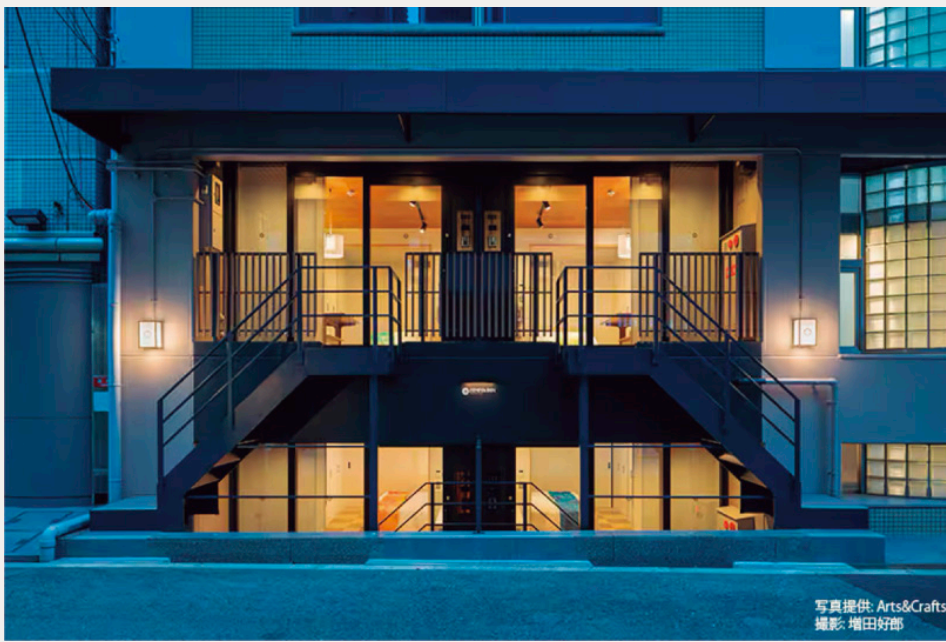
はじめてのアート鑑賞～名画を観るヒント～

講師/琴見ゆり

参加費/4,000円(紅茶付き)

絵を見るのは難しいと思っていませんか? 美術の知識がなくても大丈夫! 名画と言われる作品を取り上げ、絵を楽しむポイントや、画家のエピソードなどをご紹介します。





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

写真提供: Arts&Crafts
撮影: 増田好郎

写真提供: Arts&Crafts
撮影: 増田好郎



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



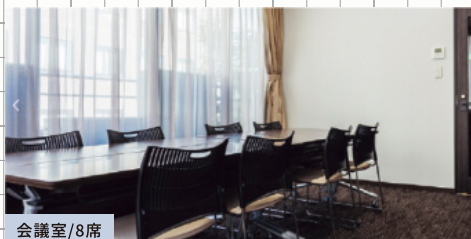
うえほんまち銭屋ホール/追加料金で寄席セットもございます



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

兼題 春昼、桜鯛、初桜（他、自由題2句）

竿先は雲を捌いて桜鯛

西野徹

先生評 雲を捌くのが竿先。そこに桜鯛の季語を幹旋しました。釣れた桜鯛を捌くことと意味を掛けているのです。船の上で漁師料理として食べるのでしょうか。「青」空の中の「白」い雲と「ピンク」の桜鯛が印象的です。

春昼の避難所に湯気御御付け

沢さなゑ

先生評 春昼の避難所と言うだけで、もう涙が出てきそうな一句です。そこに湯気を立てている御御御付が出されるのです。震災に会われた方々の気持ちの落ち込みも温かい御御御付で少し癒されます。

初桜一輪ほどの乳歯かな

上田久之

先生評 「一輪ほどの」のフレーズが効いています。乳歯も一本生えてきたのでしよう。どちらも温かさを感じます。物としては、初桜一輪と乳歯しか、ありませんが、二つがぶつかりかつ調和しています。

ハンカチに小花の刺繍魚は氷に

さとみ

先生評 「魚氷に上る」の二十四節気の季語で句を詠むのは中々難しいのですが、上手く仕上げました。魚が白い氷の上に乗ると、白い布の上に小花を刺繍する、の対比です。

業病の明日を語らず菊根分

原和人

鑑賞 業病は悪行の報いで罹ると考えられていた病です。ここでは治ることのない悪い病位の意味で使っています。病のことなど語っても仕方ないので、菊を美しく育てるためにひたすら根分けの作業をしている作者です。

季語のあれこれ

講師 原和人

【竹の秋と麦の秋】

秋ではないのに「秋」の名前のつく季語です。竹の秋は晩春、麦の秋は初夏の季語。

● 竹の秋（晩春）

傍題・竹秋

竹は、三月から四月に筍を育てるために、葉が黄ばんで枯れたようになる時期があります。この状態が落葉樹の黄葉に似ているので、竹の秋という季語が生まれたようです。これと反対に、竹の春（仲秋）という季語もあります。秋になると竹が緑鮮やかな色になるので、春のような色になるという事です。

● 麦の秋（初夏）

傍題・麦秋、むぎあき

五月の下旬頃に、麦が黄色に熟し刈入れ時になります。黄金色の麦畑が広がり「麦の収穫の秋」という意味合いからそう呼ばれます。竹の春と違い、麦の春という季語はありません。

表秋や書架にあまりし文庫本

安住敦

イベントレポート Event Report

春に仕込む、手前味噌



《錢屋塾》
3/5
味噌づくり教室

毎年3月に開催される錢屋塾恒例の味噌づくり教室。今年も多くの方にご参加いただき、1年分の味噌を仕込みました。六甲味噌製造所・長谷川さんの楽しく奥深いお話に笑いが広がり、和やかな空気の中であっという間に時間が過ぎていきま



を動かしながら学ぶひとときに、発酵の魅力と暮らしに寄り添う豊かさを改めて感じる一日となりました。

（文・宮田）



佐々木製菓

錢屋物語

錢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



自然素材にこだわり、ほろっと崩れる珍しい食感

佐々木製菓「金平堂」



錢屋本舗は元々はお菓子のメーカー、菓子問屋です。今は商事部門が物の売買を行っており、私はその商事部に所属しています。2年程前、大阪のあるホテル様より「大阪のお菓子で、出来れば無添加、スーパードヤ百貨店では売っていないようなお菓子を提案して欲しい」といった要望があり商材を探していました。その時に出会ったのが佐々木製菓さんの金平糖「金平堂」です。佐々木製菓さんは1928年創業、金平糖とチョコレートを製造するメーカーで、現在3代目佐々木社長と4代目予定の娘さんが頑張っておられます。

その佐々木製菓さんが90周年を記念し、4代目を中心となり「金平堂」ブランドを立ち上げられました。「金平堂」の金平糖は自然素材にこだわり、ほろっと崩れる珍しい食感の金平糖です。また、一般的な金平糖と違い、香料不使用で、素材そのものの味を楽しめます。マッチ箱の様なかわいらしいパッケージも特徴です。

お取り扱いをさせていただく際、3代目と4代目とお話させていただきました。ブランド化した時のこだわりや取り組み、商品製造に対する真摯な取り組みをお聞かせいただき、非常に良い商品だと感じ、少しでも販路を広めるお手伝いをさせていただきたいとお願ひしました。以来、大阪の高級ホテルなどに納品させていただいております。

「金平堂」は錢屋カフェー内、錢屋マルシェのコンセプトや価値観にもマッチし、こちらでも販売しております。今では定番商品として人気の一品になりました。錢屋カフェーにお立ち寄りの際にはぜひご覧になってください。

(文・潮崎)



南館屋上で活動中

銭屋 やさい部 日記

水菜の生命力

2025年末、仕事納めの餅つきの際に収穫し、従業員みんなでサラダとしていただいた水菜。その後も毎日水やりをしていましたが、3月にはまた立派に育ち、葉物野菜の生命力の強さを改めて感じました。冬の菜園は葉物が中心で、水菜や菊菜が寒い中でも元気によく育ちます。冬に葉物が多いのは、鍋料理など季節の食べ方ともちゃんとつながっているのだなと感じました。(文・岡田 [聖])



スタッフフリートーク

物語は「ごはん」



銭屋カフェー 榮

母から聞いた話ですが、もう記憶にないくらい小さい頃、私はジブリ作品の『となりのトトロ』に夢中だったようです。それは私だけではなく、私の姉も、妹たちも同じようにトトロに夢中になっていました。

両親も小説や漫画が好きだったこともあり、昔から色々な物語



を読んだり、観たりしてきました。私の中でそれは趣味というより、食事と同じような「栄養補給」といった感覚に近いように感じます。例えばトトロを観ると、しつかり者のサツキちゃん

と無邪気なメイちゃんの優しさや、まっすぐな愛情に心が洗われてほっこりしますよ

ね。日々の生活の中でその「ほっこり」が足りない！ほしい！となったらトトロを観て補給する、といった感じですか。「あの店の、あのラーメンが食べたい！」と似た感覚ですかね。

1日中テレビにとらめっこしていると惰性的だと思われるでしょうが、私にとっては大事な心の栄養補給で、悩んだ時や落



ち込んだ時も視野を広げて、前向きな気持ちにしてくれる存在です。また、新たな知識をくれる先生でもあるのです。

銭屋社員 育児エッセイ 4

ひとりの午後 ①



お財布、携帯、リップ、ハンカチ、鍵。最低限を小さな鞆に詰め込み、両耳にイヤホンをつけて、好きなアーティストの音楽を流しながら早歩きする。今日はエレベーターを探すこともなく、目的地のカフェまで最短ルートで。道中、こんなところにお店が



空いているだけで、視線は随分遠くまで届く。母になってからの私は、たぶん思っている以上に常に構えて、生きている。守りたい存在がいる日常と、ただ自分として歩く時間。どちらも私で、どちらも必要なのだと思う。

結局コーヒーを飲みながら考えるのは、息子のことなだけだ。



(文・合田)



雨あがりの虹

Vol. 63

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

子どもが

小学校の先生と合わない！

親はどうすればいい？ ②

小学生は、学校での時間の大部分を先生とともに過ごします。そのため、先生との相性は子どもの学校生活に大きな影響を与え、

えるといえます。

しかし、もし子どもと先生との関係がスムーズでないとしたら、どうしたらよいでしょうか。2回目は、子どもと先生の関係に何らかの支障が生じてい

るかもしれないサインについて、具体的にどのようなサインに注意を払えばよいのかをご紹介します。

子どもと先生が

うまくいっていないかも？ 注意したいサインとは

小学生の子どもにとって、先生との関係は非常に重要です。子どもが学校で先生と過ごす時間は長いいため、先生との相性は学習意欲や心の安定に大きく影響するからです。

先生との良好な関係は、子どもの学習意欲を高め、健全な学校生活を送るための基盤となります。一方で、先生との関係が悪化すると、学習面でのつまずきだけでなく、心身の不調にもつながる可能性があります。そのため、子どもと先生との関係に違和感を覚えたなら、早めに気づき対処することが重要です。

子どもからの こんなサインに 注意しましょう！

子どもが何らかのストレスを抱えている場合、以下のようなサインが現れることがあります。



生活面 朝、布団から出たがらない／夜ふかしや寝坊など、生活リズムが乱れている

身体面 朝になると腹痛や頭痛を訴える／以前より元気がない／食欲が落ちている

精神面 怒りっぽくなる／よく泣くなど、感情の起伏が激しくなる／目に見えて口数が少なくなる

学習面 それまで好きだった教科の成績が急に下がる／宿題をやりがらない／勉強に対する意欲が大きく低下する

サインの見分け方と 対処法

以上のサインは、友達関係の悩みや授業についていけないなど、他の原因でも起こり得ます。そのため、単にサインを見るだけでは、先生との関係に問題があるかどうかの判断は難しいでしょう。

サインの原因を見分けるためには、普段から子どもの様子をよく見ることが大切です。例えば、先生に対する否定的な発言が増える、先生のことを話したがらない、先生の反応を気にする様子が見られるなどの変化があれば、先生との関係に何か問題があるようだと感じることができそうです。

そういった変化があれば、まず子どもとの対話を心がけてください。対話のきっかけを作るには、「学校で何か困ることはない？」「学校で何か、気になることはある？」などの言葉がけをするとよいでしょう。子どもの話を聞く時は、問い詰めるような聞き方は避け、子どもの話にじっくりと耳を傾けることが大切です。次号では、子どもと先生との関係改善のため、親ができるサポートをご紹介します。

私たちの
価値観

ゼニヤの ウチ

INSIDE
of ZENIYA

少し不穏なタイトルに身構えられたかもしれませんが、食品を購入する際の話です。店頭でまず目に入るパッケージは、商品名や写真、キャッチコピーなど、いわば選んでもらうための顔です。一方で、裏側には法律に基づき、原材料名や添加物、アレルゲン、栄養成分などを伝える「裏表示」が義務付けられています。表が印象や魅力を担うものだとすれば、裏は自身そのものを示す情報です。

つい表だけで選びがちですが、裏表示を見ると、知らぬまま口にしようとしていた添加物の多さに気づかされ



【 #裏を読む習慣を 】

ます。基準に沿って使用が認められているとはいえ、「許されていること」と「安心して受け入れられること」は同じではありません。知らないものを知らないまま摂ることに、もう少し慎重であってもよいのではないのでしょうか。

ある大学で学生に聞いたところ、裏表示を見て購入しているのは50人中2人だけでした。気になったものを調べる。それは自分の体に入るものを自分で確かめるという、ちょっととした、でも大切な責任です。裏表示はそのための手がかりです。日々の買い物で、裏を読む習慣を持ってみてはいかがでしょうか。

(文・正木)

ZENIYA
HOMPO



取りまく
環境

ゼニヤの ソト

OUTSIDE
of ZENIYA

ソトへ出る ひととき

私の両親はもう年配で、若い頃のように「いつでも行ける」とは言えなくなり、時間の流れを少し意識するようになりました。それでも「今日は行ってみようか」と思えた日に、ふらりと外へ出る。その一歩が、以前よりも大切に感じられるように



なった気がします。

銭屋本舗のある上本町は落ち着いていて歩きやすく、親にとつても訪れやすい街です。落語を聴いたり講座に参加したりと、人や場にふれる時間が、自然と外へ出るきっかけになっているようです。話を聞いて笑い、誰かと会話をしながら食事を。そんなふうになら一人の参加者として時間を過ごす親の姿を、自分の職場で見るとは少し不思議で、でもとてもうれしく感じています。

街や人とゆるやかにつながること、日々は少しずつ豊かになつていくのかもしれない。銭屋本舗が、そんな「ソト」へ出る一歩をそつと後押しできる場所であり続けられたらいいなと思つています。

(文・宮田)



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

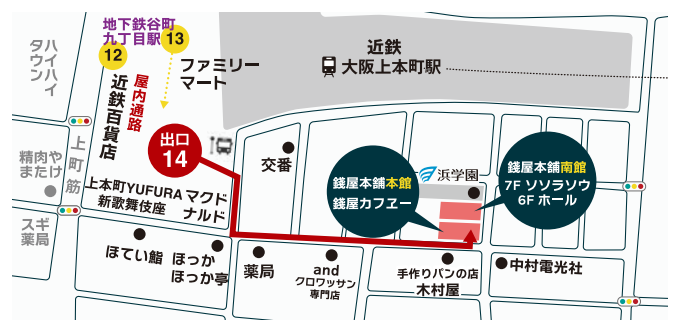
06-6772-1241
大阪市天王寺区石ヶ辻町14-6
https://zeniyahompo.com/



バック
ナンバーは
こちら



zeniya_hompo fb.me/zeniyahompo





ZENIYA'S ネイバーさん

心の距離のご近所さん



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。

銭屋本舗本館と共通の価値観で繋がる心の近所、ZENIYA's ネイバーさん。ウッドクロッグ工房Mallet村山ゆかさんをご紹介します。

かつては量産向けの靴を生み出す現場で、20年以上靴のデザインに携わってきた村山さん。流行を追い続ける日々の中で強くなったのは、「自分が本当に履きたい靴を形にしたい」という思いでした。

ウッドクロッグは、北欧・スウェーデンで150年以上愛されてきた、木製底と天然皮革の履き物です。村山さんは30年以上前にロンドンで出会い、一目

ずっと寄り添う 靴との出会い

ウッドクロッグ工房 Mallet
村山 ゆかさん



惚れして以来、その履き心地に魅了されてきました。流行に左右されず、気づけば長く寄り添ってくれる——そんな普遍的なかわいらしさが魅力です。この魅力を日本でも伝えたいと考え、日本で唯一のウッドクロッグ専門工房として制作を続けられています。

銭屋本舗でのイベントは6月で4回目を迎えます。回を重ねるごとに感じるのは、訪れるお客様の感度の高さだといいます。習い事やカフェでゆったり過ごすなど、日々の時間を大切にされる方が多く、考え方にも興行きがある方が多い印象だそう。村山さんも銭屋ギャラリーの落ち着いた雰囲気をお好み、お客様と直接触れ合える時

間を楽しんでいます。この場でウッドクロッグを履き、その心地よさと一足との出会いを楽しんでいただきたい、と村山さん。

一足一足は、小さな工房で丁寧に生まれています。「こんなものがあつたらいいのに」という声もぜひ聞かせてほしい。その思いをもとに、お客様とともにかたちにしていくものづくりを大切にされています。

今回のイベントでは、ウッドクロッグに使用しているレザーを使ったレザークラフトのワークショップも予定しています。素材の魅力に触れながら、ものづくりの楽しさを体験できる機会です。靴とともに、その背景にある手しごとの温かさも感じていただければ嬉しいです。

(文・津田)

