

一番搾り



ていねいに
引き出した
麦のうまみ。

しあわせは、ここにある。



ストップ! 未成年者飲酒・飲酒運転。お酒は楽しく適量で。妊娠中・授乳期の飲酒はやめましょう。

キリンビール株式会社



店長・大島 哲さん

店の印象を決める大切な一杯だから、常に全力で注ぐ。季節変化に応じて機器も調整し「おいしさでは、どこにも負けない自信あり!」と胸を張る。

おいしいしあわせ届けたい

大阪●難波 赤垣屋 なんば店



●大阪市中央区難波3-1-32
☎06・6641・3384 ⑩10:00~22:45⑪(祝日は22:15⑫土・日曜は9:00~22:15⑬2F/平日は17:00~21:30⑭土・日曜12:00~19:30⑮⑯1/1 ⑰各線なんば
駅から⑱5分 ⑲不可 ⑳不可 ㉑1F/スタンディング約65名 2F/スタンディング約36名 ※分煙(禁煙コーナーあり) ㉒とて焼(2本)280円、スーパーなんばステーキ290円。キリン一番搾り生ビール中330円。※税込。

創業は大正12年。言わずと知れた立ち呑みの名店だ。朝の開店時刻を待ちわびて人が入り、近所のご隠居さんから観光客、サラリーマンに女性の一人客までが入り替わり立ち替わり。多い日には800人がカウンターにやって来る。

人気のアテは、創業から変わらぬ白味噌風味のどて焼や、冬なら熱々の湯豆腐に鮭の粕汁。立ち呑みなれど、手を掛けた季節の一品があるのも嬉しいところ。「数量限定の『スーバーなんばステーキ』もお薦めです」とは、店長の大島哲さん。

牛ホルモンの甘い脂身、チチカブを薄切りのバラ肉で巻いたポリリウムたっぷりの串。塩味の利いたジューシーな味わいで、「キリン一番搾り」と好相性。

どれも財布に優しい価格ゆえ、あれこれつまんで飲んでも二千円でお釣りがくる。安くて旨い、街のオアシス。今日もカウンターには幸せそうな笑顔が集う。