

笑える今日がここに

# 塚口

# 笑店街

# 店街

## Contents

- 駅5分圏内を舞台に繰り広げられる喜劇
- 塚口笑店街で、ぶら散歩
- 第3土曜は、ひるのみへGO!
- 会社帰りにちょい飲みしたい、夜の笑店街
- 塚口笑店街のお店の味をテイクアウト!
- 笑店街の美容院が教える、おこもり美容
- 塚口笑店街 Life Style
- 塚口笑店街の今と昔、そしてこれから

塚口商店街振興組合



## 塚口笑店街 店舗一覧

- 1 魚里本家**  
TEL 06-6421-5675  
営業 8:00~11:00 (一般小売販売)  
無休
- 2 メガネのたかはし 阪急塚口店**  
TEL 06-6427-8900  
営業 10:00~19:00  
水曜・第2第3木曜休
- 3 都市空間サービス**  
TEL 06-6424-1803  
営業 9:00~18:00  
水曜休
- 4 ボンヌ美容室**  
TEL 06-6423-3342  
営業 9:30~18:00  
月曜休
- 5 Wall hair (ウォールヘア)**  
TEL 06-7508-1143  
営業 10:00~19:00  
火曜・第2第4月曜休
- 6 たこ焼き みつよ**  
営業 11:00~13:30, 18:00~22:00  
不定休
- 7 麺や マルショウ 塚口店**  
TEL 06-6423-8807  
営業 11:00~22:00 (火曜18:00閉店)  
年末年始休
- 8 居肴屋 和くわく**  
TEL 06-6435-8650  
営業 12:00~14:00, 17:00~23:00  
日曜休
- 9 立懸酒 だい九**  
TEL 06-4980-4944  
営業 17:00~23:30  
日曜休 (月の最終日曜営業、土曜休)
- 10 酒処 美沙**  
TEL 06-6422-4430  
営業 17:00~23:00  
日曜祝日休
- 11 Hair Magic Y (ヘアマジックワイ)**  
TEL 06-6429-0762  
営業 10:30~18:30  
月曜・第2第3火曜休
- 12 雀友**  
TEL 06-6423-1188  
営業 17:00~24:00  
日曜祝日休
- 13 焼肉問屋 問市 塚口店**  
TEL 050-5868-8134 (予約専用)  
営業 月~土17:00~24:30、  
日祝16:30~23:00  
火曜休
- 14 三電社 塚口駅前店**  
TEL 06-6421-7439  
営業 10:00~18:00  
木曜・第2第3日曜休
- 15 和食や 雑っ草**  
TEL 06-6421-8083  
営業 17:00~24:00  
日曜祝日休
- 16 中華バル 獅志まる**  
TEL 06-6435-9651  
営業 月~土17:00~24:00、  
日17:00~23:00  
火曜休
- 17 Ratuna hair (ラトゥーナヘア)**  
TEL 06-7714-0597  
営業 10:00~20:00  
月曜休
- 18 スタジオクローバー**  
TEL 06-6420-8958  
営業 10:00~20:00  
木曜休
- 19 石本自転車**  
TEL 06-6421-0724  
営業 お電話でお問合せください  
不定休
- 20 Studio Esdur (スタジオ エスドゥア)**  
TEL 080-3114-2625  
営業 ショップ 月水士10:00~13:00  
(第4月曜10:00~12:00)  
※レッスン予定はお問合せください
- 21 CRÉER (クレール) 塚口店**  
TEL 06-6428-7699  
営業 水木9:00~18:30、  
金10:30~20:00、  
土日祝9:30~20:00  
月曜・火曜休
- 22 菓子工房 ぶちぶち アンサンブル**  
ペットのコンビニぶちぶち  
TEL 06-6226-7443  
営業 11:00~20:00  
水曜・火曜休
- 23 まいんど**  
TEL 06-6423-2396  
営業 11:00~19:00  
日曜祝日・月曜休
- 24 (株)ホーム・ストーリー**  
TEL 06-6439-6003  
営業 9:00~18:00  
水曜休
- 25 cafe style snack ease**  
(カフェスタイルスナックイーズ)  
TEL 06-6422-6801  
営業 月~木19:30~24:00、  
金土19:30~25:00  
日曜休・平日不定休あり  
(月曜祝日の場合は日曜営業、月曜休)
- 26 肉と野菜のバル herdy's (ハーディーズ)**  
TEL 06-6422-2525  
営業 16:00~23:00  
日曜休  
(月曜祝日の場合は日曜営業、月曜休)
- 27 LIN hair doctor salon**  
(リンヘアドクターサロン)  
TEL 06-6422-0007  
営業 10:00~19:00  
月曜・第1第4火曜休
- 28 アリクイ食堂**  
TEL 06-6423-5900  
営業 11:30~14:00, 18:00~21:00  
日曜祝日休
- 29 路地裏スタンド スタンちゅ**  
(カフェスタイルスナックイーズ)  
TEL 050-8881-0004  
営業 土日月15:00~22:00、  
火~金17:00~22:00  
不定休
- 30 (株)まいふれwithYOU**  
TEL 06-6420-8078  
営業 9:30~18:00  
土曜・日曜祝日休
- 31 イタリアン bar Noの**  
TEL 06-6439-7927  
営業 17:00~24:30  
不定休
- 32 松葉寿司**  
TEL 06-6422-1234  
営業 11:00~14:00、  
平日17:00~22:00、  
土日祝17:00~21:30  
火曜休

※状況により営業時間変更の場合があります



発行 2021年1月  
塚口商店街振興組合  
〒661-0001  
兵庫県尼崎市塚口本町  
1丁目16-15  
TEL 06-6420-8958



Webサイト



Facebook

# 駅徒歩5分圏内を舞台に、 小さな日常が日々繰り広げられる。 それがなんだか喜劇っぽいかもしれない。

塚口笑店街は、阪急塚口駅の北出口、伊丹線の踏切を渡った東側にある商店街。  
徒歩約5分圏内に飲食店や美容院など30店舗が集結しています。  
どの店に行ってもみんな笑ってるから、商店街ではなく「笑店街」。  
そんな街の魅力について、塚口商店街振興組合理事長の村上憲司さんと  
商業活性化アドバイザーの堀登志子さんに聞きました。

堀 「塚口笑店街」という名前は、6年前に店主たちが商店街の魅力について話し合ったとき、「私たち、特に何がすごいつてことはないけれど、いつも笑ってるよね」ということで「塚口笑店街」にしたんでしたよね。「確かに！徒歩5分圏内のまちを舞台にした喜劇みたい！」と思いました。

村上 そうですね。「主人公がいらない喜劇」かな。誰が中心とかじゃなくて、みんな何かしてかしてる（笑）。でも、全員が登場人物としてゆるくつながって同じ物語を生きてるから、コロナ禍であっても前を向けるんだと思います。

堀 「ゆるく」ってポイントかも。誰も強制しないし、無理もしない。会議やイベントも全員が参加するわけではないけれど、常にラインで情報共有されていて「見逃し配信」もあるから、ちゃんと物語が続いていく、みたいな。

村上 それでいいと思う。笑店街みんな楽しんでながら地域を元気にする活動をして、その結果、まちに人がたくさん来てくれるようになれば。

堀 「まちおこし」をゆるく楽しむ姿勢が、塚口笑店街の魅力になっていくのかもしれないね。

ゆるい時間を  
過ごしてください  
通り過ぎてる人  
損してますよ〜！



**堀登志子**  
商業活性化アドバイザー、商店街よろず相談アドバイザー、日本笑い学会理事



**村上憲司**  
塚口商店街振興組合理事長、スタジオクロバー（株式会社テトラ）代表取締役

村上 塚口笑店街には課題もあって。それは、「安くておいしい店」や「技術がすごい店」など名店がたくさんあって、各店には常連さんもしっかりついているけれど、「知る人ぞ知る」になっているということ。何らかのきっかけで来てくれた人は、「こんなにたくさんいい店がある！」と友達を誘ってまた来てくれるんだけど、まだまだ知られていない。もっとたくさんの人に知っていただきたいです。

堀 そういえば、私もつい友達を塚口笑店街に誘ってしまいます。みんなすごく喜んでくれますよ！たくさんの方に塚口笑店街で繰り広げられる喜劇の登場人物になってほしいです。ぜひ、はじめの一步をおろしていただいて、そしてもう一歩足を踏み入れたら……きつと常連になってしまおうと思います（笑）。

村上 コロナ禍で自粛が続きますが、こんなときこそふらつと塚口笑店街を散歩して店の人と立ち話をしたり、おいしいものを食べたり。日常を楽しんでいただきたいです。次のページからは、塚口笑店街のゆるい過ごし方をご紹介します。

おかえり〜

なんとなく  
笑いたい日は  
笑店街で  
ゆっくり過ごそう

# 塚口笑店街で、ぶら散歩。

塚口笑店街は、駅から徒歩5分で  
だいたい回れるので移動が楽ちん。  
ランチからのカフェ、習い事、ぶら歩きなど、  
お昼の時間をゆっくり楽しんでみては。



店主の吉井佳子さん(よびさん)は、笑店街のムードメーカー&ほやきキャラ。「休みたい!」と言いながらも、笑店街の企画などどんどん発案してしまうタイプ

はい、おまたせ〜

いただきま〜す!

11:30  
アリックイ食堂で  
ほっこり家庭料理



カツとじ定食(1,140円・税込)。お客さんからは「なぜか二日酔いの日に食べたくなる」と謎の高評価。力をつけたい日におすすめ!

栄養満点のおかずメニューは、働くお母さんやひとり暮らしのお年寄りの味方!



**アリックイ食堂** [map-28]  
尼崎市塚口本町1-8-2  
TEL 06-6423-5900  
営業 11:30~14:00、18:00~21:00  
日曜祝日休

子ども部屋みたいな食堂で  
おうちご飯、食べていこう

街ぶら散歩のスタートは、「アリックイ食堂」でランチ。アリックイ食堂は、店主のよびさんが切り盛りする定食屋さん。「小学校の給食」をイメージした可愛い食堂で、お昼の時間は近所で働くサラリーマンやママ友グループ、常連のお年寄りなど老若男女で賑わいます。

ガラガラと引き戸を開けると、カラフルなインテリアに金髪のよびさんと、「おうちごはん」のいい香りがお出迎え。メニューは人気のハンバーグ定食やカツとじ定食といった定番から、牡蠣フライやおでんなど季節のおすすめも。小鉢や味噌汁には野菜がたっぷりりて、ご飯は麦ご飯と、栄養バランスにもこだわった「お母さんの味」。毎日通う人がいるのも納得です。

「ご飯作りと掃除でいつもクタクタ。休みたい!」とお母さんのようにぼやくよびさんに、また近々会いに行こう!

13:00  
エスドゥアで  
手作り雑貨をチェック



ギャラリーのように壁一面に飾られたトルペイントの作品たち



(左) 店主の角谷美規子さん。「今年はハーブを習い始めました!」と、自身も新しい挑戦を楽しんでいます  
(右) 店内には、角谷さんをはじめ、作家さんによる手作りの雑貨たちが並びます

ツールペイント、始めてみようかな!

その後は、商店街を東へゆったり歩いて「エスドゥア」さんへ。緑の外観が目を引き小さな教室は、「何のお店かな」と気になっている人も多いはず。エスドゥアは、ツールペイント、デコパージュなどの手芸、ピアノ、音楽そろばんと、いろんな習い事ができる小さなカルチャールームです。そして店主の角谷さんがそのすべての先生を担当。角谷さんは、高校時代はピアノを専攻、大学は音楽科へ。「私自身、子どもの頃から好きなことをなんでもやってきました。何歳から何を始めてもいいんです。今やりたいことを自由に楽しむ素晴らしいをここで伝えてい



日当たりのよい緑のお店で、毎日、個人や少人数でのレッスンが開催されています

スタジオ エスドゥア  
**Studio Esdur** [map-20]  
尼崎市塚口本町1-16-13 TEL 080-3114-2625  
ショップコーナー 月水士10:00~13:00 (第4月曜10:00~12:00)  
カルチャーコーナー 不定期



創業  
明治35年!

午前中は、老舗の魚屋で  
新鮮な魚をゲット!

ランチの前に、毎朝8時から11時のみ一般のお客さんも買うことができる魚卸のお店「魚里本家」を訪れるのもおすすめです。その日の朝に市場で仕入れてきた新鮮な魚は、料理屋さんから選ばれる質の高い魚ばかりで、味は保証付きです。昔の魚屋さんのようにお店の人に旬や捌き方、おいしい食べ方など、いろいろ聞きながら選べるのも嬉しい!

**魚里本家** [map-1]  
尼崎市塚口本町1-2-30  
TEL 06-6421-5675  
営業 8:00~11:00 (一般小売販売)  
年中無休



「魚の本当の美味しさを知ってもらいたい」と、社長の里村文崇さん。魚の旬や美味しい食べ方について学べる「お魚ゼミ」も開催



今日、  
何がおいしい?

# 放課後みたいな 懐かしい時間

## 学生気分で、たこ焼きを買い食い



優しい西日に包まれながらたこ焼きみつよさんで立ち話

西陽がさす時間の笑店街は、踏切越しに走る阪急電車を背景に学校帰りの中高生や夕食の買い物に向かうお母さんたちの自転車が行き交います。その風景にいつもあるのは、たこ焼きを焼くみつよさんの姿。笑店街を象徴する夕暮れ前の風景です。

みつよさんは、この街で30年近くたこ焼きを焼き続けてきました。外はカリカリ中はとろとろの美味しさは、地域の人や通勤客、学生たち、それぞれの記憶に刻まれていることでしょう。外のベンチは、みつよさんが学校帰りにやって来る高校生たちのために置いたもの。放課後の憩いの場になっています。



**たこ焼き みつよ** [map-6]  
尼崎市塚口本町1-1-6  
営業 11:00~13:30、18:00~22:00  
不定休

小林みつよさんは、笑店街の優しいお母さん。みつよさんがたこ焼きを焼き出すと、自然と道ゆく人が足を止めて立ち話が始まります。たこ焼きは4個100円、8個200円！お父さんが作る牛すじカレー（600円）は、頼むと「辛いけど大丈夫?」と、みつよさんに確認されます

## 話題の台湾まぜそばを食べてみる

**麺や マルショウ 塚口店** [map-7]  
尼崎市塚口本町1-1-6  
TEL 06-6423-8807  
営業 11:00~22:00  
(火曜18:00閉店)  
年末年始休



女性ひとりのお客さんも多い、おしゃれなインテリア

塚口笑店街にもメディアで話題の店があるんですよ！

みつよさんの隣にあるカウンターだけのお店。「麺やマルショウ」は、テレビや雑誌でも取り上げられることが多く台湾まぜそばのお店です。店長の矢野さんによると、塚口店は常連さんが多く地域密着型のお店なのだとか。

一番人気の台湾まぜそばは、全粒粉入りの太麺が特徴でモチモチの食感。具材はニラやねぎ、のり、そばろ、卵と栄養も満点。麺に具とタレをたっぷり絡めていただく、ピリ辛の味がさらなる食欲をそそります。残った具材は、シメのミニライス混ぜて最後まで満足！



シメのご飯を  
残った具に混ぜます！



店長の矢野幸恵さん。塚口に20年以上在住の地元大好き店長



この日は、常連さんたちが「うちの子」を連れて集っていました。犬用のおやつもあるので、わんちゃんと一緒にティータイムが楽しめます

14:00  
ぶちぶちで  
ティータイム

身体に優しいケーキで  
ほっこりしよう

さらに東へ歩いて、「菓子工房ぶちぶちアンサンブル」へ。壁一面に描かれた森に猫たちが集う壁画がお店の目印です。もともと湯川美子さんが経営していたペット用品店「ペットのコンビニぶちぶち」に元製菓学校講師の主人が合流し、夫婦コラボのペット用品店併設のカフェになりました。

店内では、犬の散歩中のご近所さんやスイーツ好きの大学生たちが思い思いの午後を過ごしています。みんなの共通のお目当ては、自家製ケーキ。



湯川浩延さんと美子さん。美子さんも浩延さんと同じ製菓学校の和菓子の先生でしたが、犬愛が高じ、ペットの道へ。お店の前の壁画はインスタ映えスポットとして、ペットと一緒に写真を撮る人も

**菓子工房 ぶちぶち アンサンブル**  
ペットのコンビニぶちぶち  
[map-22]  
尼崎市塚口本町1-15-10 ショコラメゾン1F南  
TEL 06-6226-7443  
営業 11:00~20:00  
水曜・第2第3木曜休

旬の果物を使用し、身体への優しさにこだわったケーキは、「特製生クリームが驚くほど美味しい！」と評判です。美子さんは、地域の人にとってペットの相談役でもあります。躰や出産、介護などさまざまなテーマでワークショップを開催することも。ペットを迎えたばかりの人や躰や健康についても、ぜひ一度訪れて美味しいケーキをいただきながら湯川さん夫婦や常連さんとペット談義に花を咲かせては。



小さな子どもからお年寄りまで安心して食べられるよう、素材にこだわった身体に優しいケーキ

ひと月に一回ぐらい、  
まっ昼間からだらだらあそぼう。

# 第3土曜は、 ひるのみへGO!

塚口笑店街では、毎月第3土曜日に「ひるのみ」を開催しています。  
「ひるのみ」の日は、普段は夜だけ営業のお店も昼からオープン!  
午後2時ぐらいから集まって、明るい街を飲み歩こう。



START!  
14:00

「ひるのみパスポート持って  
歩いてるみんな仲間」、  
みたいな気になるね。



「ひるのみパスポート(300円)」は、  
参加店で購入OK!



赤提灯が何とも昭和な  
「酒処美沙」へ!



何の集まりか  
わからないけど、  
とにかく  
カンパ〜!



美沙ママ(森田節子さん)が切り盛りするカウンターを囲んで。美沙ママは実は双子だそうです



1軒目から、  
食べる食べる!



美沙ママ特製三種盛り&ワンド  
リンク(700円)。酒よりママの  
料理を目当てに訪れる人も多い

夜の店で、昼から  
(堂々と)飲めるシアワセ

誰だ、こんなことを思いついたのは! 「ひるのみ」は、塚口笑店街で3年も続いているイベント。「毎月1回ぐらいは堂々と昼間から飲んでよしとしよう」という、誰が言い出したか知らないけれど、なんとも寛大なイベントです。

誰でも参加できますが、「ひるのみパスポート(300円)」があれば、各店舗でお得な「ひるのみメニュー」が購入できるというシステム。

参加は毎回15店ほどで、飲食店だけでなく、雀荘や美容院、メガネ屋さん。飲み屋のハシゴの合間に麻雀を習ったり、前髪カットやヘッドスパをしたり。笑店街で飲んで遊んでリラククスして、ゆるゆる過ごせる1日となっています。

行ったことがない店にも  
常連気分であらう

行ったことがない店を開拓するのも「ひるのみ」の楽しみ。各店が提供する「ひるのみメニュー」は店自慢の人気の味をアテに一杯飲めるお得なセット。

赤提灯が昭和レトロな飲み屋さん「酒処美沙」のおかずが絶品だったり、居酒屋だと思っていた「居着屋和くわく」の海鮮料理が料亭か! とつつこみたくなるほどだったり、「中華バル獅志まる」が予想を超えた本格中華だったり、「肉と野菜のバルherdy's」の肉とワインの相性に至福を感じたり、美味しい発見がたくさんあるので、行きつけのお店を探すのにもいい機会です。



### 酒処 美沙 [map-10]

尼崎市塚口本町1-1-8  
TEL 06-6422-4430  
営業 17:00~23:00  
日曜祝日休

(右)「酒処 美沙」でも出会ったお2人と再会し、「とりあえず、一緒に飲もう!!」と合流。だんだん、親戚の集まりみたいになってきた(笑)  
(下) 獅志まる絶品ひるのみメニューとドリンクのセット (1,000円)



### 雀友 [map-12]

尼崎市塚口本町1-9-25  
TEL 06-6423-1188  
営業 17:00~24:00  
日曜祝日休



### 居肴屋 和くわく [map-8]

尼崎市塚口本町1-1-7  
TEL 06-6435-8650  
営業時間 12:00~14:00,  
17:00~23:00  
日曜休



食べたり。

仕事の話をしたり。



人気の麻婆豆腐を追加注文



## 17:30

神戸有名食肉卸がプロデュースするお店「herdy's」。近藤秀憲さんに、肉や料理、ワインについても教えてもらえます



(左) 甲斐友行さんが作る、野菜たっぷりのイタリアンが美味しい! (右) 特製冬の肉料理&選べるドリンク(1,000円)



「ひるのみ」は17時までだけど……まだ明るいし、このまま夜に突入!



自然派ワインがズラリ。これを目当てに通う人も!



落ち着いた雰囲気ゆっくり飲めるから、女子会にもぴったり♡

明日も休みだし、まだいっか。

そして笑い声の中、笑店街の夜は更けていく……



肉と野菜の美味しい herdy's

## 16:30

続いて、「中華バル 獅志まる」へGO!



街でも評判の美人の看板姉妹。「こないだ公園の鉄棒で逆上がりがやってみたら、出来てん!」と店主の荒瀬川浩美さん



「健康麻雀教室」の受講料は1時間300円! 初心者にもわかりやすい! 麻雀はボケ防止にもいいし、ゲーム感覚で楽しんで!

## 15:30

地元高校の同窓生グループに遭遇。卒業から30年経っても、たまに集まるそうです! 高校時代から全然変わってない!? 素晴らしい同級生たち



さて、2軒目で飲もうか! 「居肴屋 和くわく」へ。



飲んで遊んでしてたら、2時から5時なんてあつという間



もう、笑うしかない! みなさん、「和くわく」をよろしく!



(上) うわ〜! 日本酒が飲みたくなる! 北海道の仙鳳趾産の牡蠣(980円)、セコガニ(1,500円)、お造り盛り合わせ(1,580円) ※価格は税抜。和くわくのひるのみメニューは「お刺身てんこ盛り&ワンドリンク(1,000円・税込)」  
(左) 店主の村田理晃さん

## 14:30

初めての麻雀、やってみた!

タイムトリップしたような昭和な佇まい

創業67年の雀荘「雀友」へ。



赤提灯の飲み屋に雀荘……昭和ムードを満喫!

連子鯛の煮付け。ホテルの和食や割烹料理店で修行した店主が腕を振ります

尼崎市塚口本町1-16-1  
TEL 06-6421-8083  
営業 17:00~24:00  
日曜祝日休  
[map-15]

## 和食や雑つ草



創作和食と日本酒がゆっくり味わえると、地元で15年続く人気のお店。日本全国から集めたワンカップ酒は常時60種類もあり、あれこれ選んで飲み比べするのも楽しい！料理と一緒に気分を味わってみては、「料理が美味しい！」との口コミで訪れる人も多い、女性に人気のお店です。



(左)「穴場の雰囲気を楽しんで」と店主の梅澤和央さん(右) 地元で15年愛される美味しい酒と和食の店(下)ご当地ワンカップは、ラベルが可愛いので迷ったら「ジャケ買い」もおすすめ



## 旬の素材でおもてなし、日本酒&和食の隠れ家

## 立憩酒だい九

尼崎市  
塚口本町1-1-7  
TEL 06-4980-4944  
営業 17:00~23:30  
日曜休  
(月の最終日曜営業、土曜休)  
[map-9]

おかずはすべて1皿300円程度。2皿ほどをあてに頼んで、飲んで帰る人も多い。自慢のたまごポテトサラダ(300円)は「よ〜いどん!」のスタジオの皆さんに食べてもらう予定だったが、「コロナのニュースで借しくも機会を逃してしまいました(涙)」



マスターのじゅんじゅんさんは、「一万人の第九コンサート」に参加するのが趣味。手作りのおかずはどれも1品300円程度で、会社帰りに軽く晩ご飯を食べたいおひとりさまに優しいお店です。初めてでも入りやすい雰囲気ですが、不思議とここで出会ったお客さんが同士が仲良くなることも多く、今では50人超の常連さんのラインナップが存在するほど。フレンドリーな常連さんたちに出会うのも楽しみ！

## 店主が毎年第九を歌うから「だい九」料理が美味しい立ち飲み屋

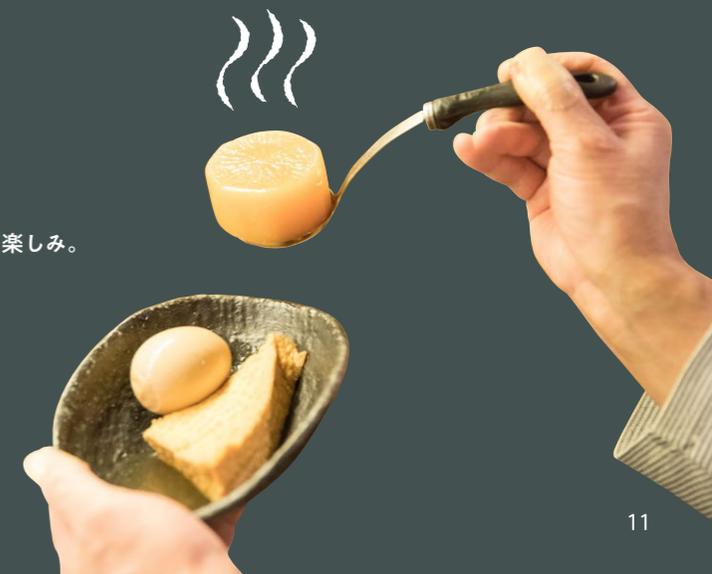


今日も一日おつかれさん。

店主の田中淳二さんは、関西テレビ「よ〜いどん!」のとなりの人間国宝さんに認定~!

# 会社帰りにちょい飲みしたい、夜の笑店街。

塚口笑店街の「よるのみ」は、個性豊かな店主たちとの会話と、美味しい料理が楽しみ。塚口に住んでいる人は、塚口に戻ってから飲もう。塚口で電車を乗り換える人は、塚口で途中下車して飲もう。塚口が会社の人は、塚口で飲んでから帰ろう。ちょい飲みしつつしっかり栄養つけて、明日もまた頑張ろう!



店内には並びにある「麺やマルショウ」のメニューが。飲みシメにラーメンが食べたくなったら出前してくれます。最近では、人気焼肉店「闇市」の入店を待ちながら一杯飲むお客さんも多いそう



2020年11月にオープンしたばかりの  
おしゃれな立ち飲み屋



Aセット(特上 満足の5点盛り  
合わせ500g) 4,440円(税抜)  
は、正真正銘のA4上からA5  
ランクでこの価格。コスパ最高!



食べた瞬間、口の中で肉がとろける  
感覚。肉好きを唸らせる味わい

焼肉問屋 闇市 塚口店

肉が口の中で溶けてゆく、  
旨い肉をガッツリ食べたい夜に!

尼崎市塚口本町1-1-11  
TEL 050-5868-8134 (予約専用)  
営業 月~土17:00~24:30、  
日祝16:30~23:00  
火曜休 [map-13]



(左) 店長の奥村一樹さん。「おいしい肉をお腹いっぱい食べてください!」  
(右) テーブル席とカウンター席、2階には座敷も。綺麗な店内なので、ひとり焼肉を楽しむ女性客も多い

冷蔵庫のドアが目印の行列ができる  
焼肉屋「闇市」。「いい肉を安く」がお  
店のコンセプトというだけあって、極  
上の肉がリーズナブルな価格でいた  
ける人気店。電車に乗って遠方から訪  
れるファンも多くいます。まずはお得  
なセットメニューをオーダー。その後は  
お好みの肉を追加で注文するのがおす  
すめ。スタミナ付けて明日も頑張ろう!

2020年11月オープンの新店  
ゆる〜い時間が流れる沖縄スタンド

路地裏スタンド スタンちゅ

尼崎市塚口本町1-8-6 TEL 050-8881-0004  
営業 土日月15:00~22:00、火~金17:00~22:00  
不定休 [map-29]



店主の石本能也さん。「えくほが可愛い」とよく言われます

沖縄料理店で修行を積んだ店主の一  
番のこだわりは、沖縄の温暖な気候の  
中ハーブを食べて育った「琉香豚」の  
串。脂が甘くてあっさりした味わいが  
特徴です。ほかに、ソーキそばや海  
ぶどうなど、沖縄料理のメニューが豊  
富でリーズナブル! 仕事を頑張った  
日も頑張らなかつた日も、美味しい泡  
盛片手に会社帰りのゆる〜い時間を楽  
しもう。

会社帰りに寛ぎたい!  
ここは、笑店街のリビングです

イタリアン bar Noの

尼崎市塚口町1-1-3  
TEL 06-6439-7927  
営業 17:00~24:30  
不定休 [map-31]



店の名物  
「生ハム食べ放題」は、  
780円(税抜)

ひとりの時は1階のカウンター席で  
ワインとアテをいただき、仲間とゆっ  
くり集りたい日は2階のソファ席で  
イタリアンを囲む……。同じ店なのに、  
その日の気分やメンバーに合わせて楽  
しみ方ができるお店。「お客様に喜  
んでもらう」のがお店のコンセプトで、  
広告費を使わない代わりに始めた「生  
ハムの食べ放題(780円)」は店の  
名物に。家族で楽しめるテイクアウト  
メニューにも力を入れています。



(左) オーナーの野之上豊さん。優しくフレンドリーなスタッフたちも、こちらのお店の名物です  
(右) 35席ある広い店内。予約の人数に合わせてレイアウトを変えるなど、臨機応変にお客さんにとって快適な空間を作ってくれます



「琉香豚」の串は1本200円。写真奥は、海ぶどう(380円) ※税抜。  
家路の途中に気軽にふらっと立ち寄れる価格が嬉しい!



居着屋 和くわく

旬のネタを味わう、  
大人のごちそう鍋

元魚屋の父&料理人の息子のコラボによる  
こだわりの鍋は、家族が集まる行事や大切  
な方へのおもてなしにもぴったり。鯛鍋・蟹  
鍋なども、ご要望に応じて各種ご用意して  
います。アレルギーや好き嫌い、人数にも  
対応可能です。(基本的に2,500円/1人)  
ランチや一品ものもテイクアウトOK!

予約TEL 06-6435-8650

予約締切 3日前まで  
営業時間 12:00~14:00、  
17:00~23:00  
日曜休 [map-8]  
デリバリー配達時間  
14:00~16:00  
テイクアウト受取時間  
営業時間内



鯨のはりはり鍋セット  
(出汁・うどん付)  
3人前 7,500円(税込)  
和くわく特製出汁で楽しむ、  
水菜と鯨が力強い鍋セット。  
鯨から出た旨味たっぷりの出  
汁に、最後はうどんを入れて  
お楽しみください。



寄せ鍋セット  
(出汁・ポン酢付)  
3人前  
7,500円(税込)  
厳選した旬の魚介と野  
菜がふんだんに! お店  
の味がそのまま家庭で  
味わえる豪華な寄せ鍋  
セットです。魚介の旨味  
たっぷりの特製出汁と自  
家製ポン酢付き。

和洋中からデザートまで、お家で塚口笑店街のお店の味が楽しめます。  
ホームパーティーや家族のお祝いにはもちろん、普段の晩ご飯にも。  
あらかじめ予約をしておいて、仕事帰りにピックアップするのもおすすめです。  
好みやアレルギー、人数などのご要望もお気軽にご相談ください。  
お店から1km圏内なら配達してくれるお店もあるので、ご近所の方は要チェック!

ご注文方法は、とっても簡単③ステップ!

① お店&メニューを選ぶ

② お店に直接電話する

「予約締切」までにお電話ください。(お電話は各店の営業時間内をお願いします)  
受取方法[デリバリーまたはテイクアウト]と  
受取時間[各店舗の「配達時間」「受取時間」を参照]をご指定ください。  
どのお店も、お好みやアレルギー、人数の要望などに対応OK! お気軽にご相談ください。

③ 商品を受け取る

ご指定の方法で商品をお受け取りください。



※デリバリーは左のマークのある  
お店のみ承っております。  
※デリバリーは1km圏内になります。  
松葉寿司のみ  
配達範囲/尼崎・伊丹(一部除く)

※すべてのメニューにおいて、食材の仕入れや季節により  
内容が異なる場合があります。

塚口笑店街の  
お店の味を  
テイクアウト

松葉寿司

職人が握る、  
創業80有余年の  
味をご家庭で

“舌鼓”という言葉があります。本当に旨いもの  
のだけが届けられる満足の音。それは熟練の  
職人の手技によって生み出されます。松葉寿  
司が創業より愚直に守り続けた「ネタの旨み  
を引き出すシャリ」をぜひ! 古都(こと)、彩(いろ  
どり)ともに、3~5人前に対応可能です。

予約TEL 06-6422-1234



予約締切 前日まで  
受付時間 11:00~19:30  
営業時間 11:00~14:00、  
17:00~22:00(平日)、17:00~21:30(土日祝)  
火曜休 [map-32]  
デリバリーエリア 尼崎、伊丹(一部地域を除く)  
デリバリー配達時間 11:00~19:30  
テイクアウト受取時間 営業時間内



彩 いろどり  
4人前  
4,000円(税込)  
大阪寿司とにぎりをセットにし  
た盛合せ。内容は、巻寿司、  
あなご箱寿司、さば箱寿司、  
いか、胡瓜巻、まぐろ、鯛、  
煮あなごなど。目にも楽しく、  
子どもから大人まで大満足!

古都 こと  
4人前  
6,000円(税込)  
松葉寿司人気のネタ  
を集めた本格的な  
にぎりセットです。ネタ  
は、まぐろ、鯛、いか、  
サーモン、海老、いく  
らなど、その日の仕入  
れで、大切なお客様  
へのおもてなしにも喜  
ばれそう。



手巻き寿司用  
ネタ盛り合わせ

5人前  
5,400円(税込)  
本格的な手巻き寿司パ  
ーティーが気軽に楽しめる、  
旬の魚の盛り合わせセ  
ット。家族や親戚、お友  
達などの集まりがいっ  
そう盛り上がりそう。

プロの料理屋さんには選ばれる魚問  
屋「魚里本家」が厳選した、旬の  
新鮮なネタが満喫できるセット。内  
容は仕入れによりますが、お好  
みのネタがあればお気軽にご相談  
ください。人数のご要望も対応いた  
します。(基本的に1,000円/1人)

予約TEL 06-6421-5675



予約締切 前日12:00まで  
営業時間 8:00~11:00  
無休 [map-1]  
デリバリー配達時間 午前中  
テイクアウト受取時間 8:00~11:00



お刺身  
盛り合わせ

5人前  
5,400円(税込)  
魚屋の目利きが選んだ  
その日おすすめのお  
刺身がズラリ! 旬や仕  
入れによってネタが  
変わるので何度頼ん  
でも楽しみな、リピー  
ターに人気のセットです。



本当に「うまい魚」を  
ご家庭の食卓で

魚里本家





**アライクイ食堂**

**アライクイ食堂の  
人気メニューがズラリ!**

**キッズも喜ぶ  
パーティーセット**

5人前  
5,000円(税込)  
お誕生会やクリスマス会にも! 定食メニューの中から子どもに人気の味を揃えました。お酒にも合うので、女子会にもおすすめ。パーティー気分を盛り上げてくれる可愛い盛り付けもGOOD!

定食屋さんを作る栄養満点のおかずがたっぷり入ったセットは、ホームパーティーだけでなく、家族の晩ご飯にもおすすめです。セット以外のお店のメニューも、定食から一品まですべてテイクアウト可能です。アレルギー等もお気軽にご相談ください。



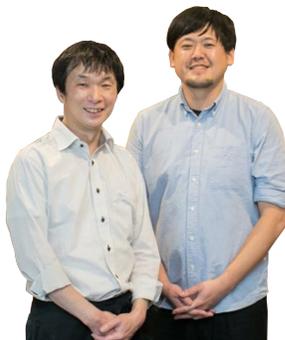
**予約TEL 06-6423-5900**

予約締切 3日前まで  
営業時間 11:30~14:00、  
18:00~21:00  
日曜祝日休 [map-28]  
デリバリー配達時間  
15:00~16:00  
テイクアウト受取時間  
営業時間内



**ワインと共に味わいたい、  
おしゃれなオードブル**

**肉と野菜のバル Herdy's**



肉にこだわるイタリアンメインのお店。シェフは日本料理、イタリアンと修行を積んだ職人です。アレルギーやお好みも、お気軽にご相談ください。他にもテイクアウトメニューをご用意しています。お問い合わせください。

**洋風オードブル**

4人前  
6,000円(税込)  
季節の食材を活かした料理を美しく盛り上げたハーディーズならではのオードブル。パテやソーセージ、キッシュ、マリネ野菜などのお洒落なメニューが女子会にぴったり!



**予約TEL 06-6422-2525**

予約締切 2日前まで 営業時間 16:00~23:00  
日曜休(月曜祝日の場合は日曜営業・月曜休) [map-26]  
テイクアウト受取時間 16:00~21:00

**中華バル 獅志まる**

**本格中華が  
リーズナブルに楽しめる!**



**中華バルセット**

4人前 5,400円(税込)  
お店で人気の獅志まるからあげ、海老チリ、よだれ鶏など六種を盛り合わせたセット。ご飯にもお酒にも合うので、家族みんなで盛り上がること間違いなし!デザートには胡麻団子をどうぞ。

中華バルの人気メニューを盛り合わせた、子どもから大人まで家族みんなで楽しめるセット。アレルギー等もご相談ください。ほかにもたくさんテイクアウトメニューをご用意していますので、ぜひお問い合わせください。

**予約TEL 06-6435-9651**

予約締切 前日まで  
営業時間 平日17:00~24:00、日曜17:00~23:00  
火曜休 [map-16]  
テイクアウト受取時間 17:00~21:00



**予約TEL 06-6439-7927**

予約締切 前日まで  
営業時間 17:00~24:30  
不定休 [map-31]  
デリバリー配達時間  
15:00~17:00  
テイクアウト受取時間  
15:00~22:00



※写真は前菜セットとチーズリゾットです。



**「Noの」の前菜+チーズリゾット&季節のデザートセット**

4人前 6,000円(税込)  
前菜セットにチーズリゾットと季節のデザートをプラス。リゾットはマトリゾットに変更OK。デザートは季節によって変わるので、なにか届くかお楽しみに。リゾット倍(デザートなし)などのご要望にも柔軟にお応えします。

**「Noの」の前菜セット**

4人前 4,500円(税込)  
彩りが華やかでボリューム満点な前菜セットです。肉や野菜がたっぷり栄養バランスもばっちり。大人はワインを用意して、ゆっくり家族の時間を楽しんで。



**家族みんなので  
わいわい楽しむ、  
創作イタリアン**

**イタリアンバー Noの**

「家族みんながお腹いっぱいになる!」がコンセプト。子どもから大人まで、世代を超えた舌とお腹を満足させてくれるセットです。ホームパーティーや週末に、自宅で創作イタリアンを楽しみませんか。アレルギーのご相談もお気軽にどうぞ!



**菓子工房 ぷちぷちアンサンブル**

**国家資格  
「一級菓子製造技能士」による、  
身体に優しいケーキ**

素材にこだわった身体に優しいケーキです。こだわりの生クリームは、甘さ控えめでコクがあり、ミルク味。ご希望でプレートにお名前やメッセージをお入れできます。アレルギー対応、飾り付け、大きさなど、お気軽にご相談ください。



**予約TEL 06-6226-7443**

予約締切 7日前まで  
営業時間 11:00~20:00  
水曜、第2第3木曜休 [map-22]  
テイクアウト受取時間 営業時間内

**デコレーションケーキ 白生クリーム**

4号(直径12cm 3~4人) 2,200円(税込)  
しっとり口どけの良いスポンジに、たっぷりの生クリームと季節のフルーツをサンドして、季節のフルーツを華やかにデコレーション。チョコ生クリーム 2,500円(税込)も!



**ロールケーキ**

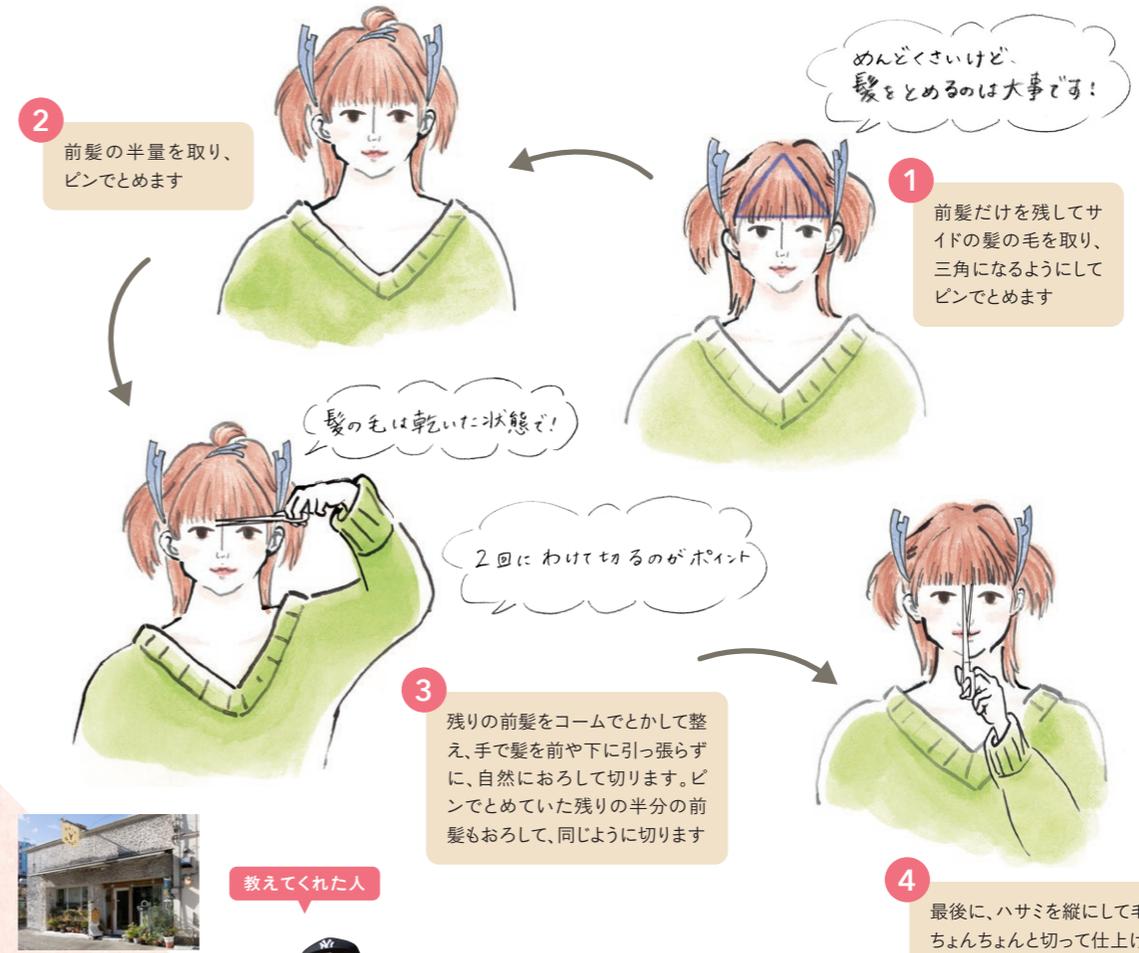
17cm 1,680円(税込)  
卵黄を多めに使用したフワフワの生地で、さっぱりとした味わいの生クリームを巻き上げました。甘いものが苦手な方でもベロッと食べられます!

# おこもり美容6つのアイデア

塚口笑店街には、美容院が6軒もあります。それぞれの美容院の美容師さんたちは、みんな仲良し。3歳～12歳（小学生以下）を対象に500円で髪をカットする「1COIN（コイン）キッズカット」を企画したり、店舗を超えて笑店街の美容院チームとしてまちを盛り上げています。今回は、自宅のできる美容アイデアを教えてもらいました。毎日のお手入れやスペシャルケアに取り入れてみては。

イラスト/高田昌耶

## IDEA 1 前髪セルフカット



ヘアマジックワイ  
Hair Magic Y  
[map-11]  
濱本義直さん  
尼崎市塚口本町1-1-6  
TEL 06-6429-0762  
営業 10:30～18:30  
月曜・第2第3火曜休



美容院に行きたいけれど、忙しくて時間が取れない！という経験はありませんか。次の美容院までのつなぎに、自分でできる前髪カット術をお教えしましょう！

## IDEA 2 疲れ目対策



クレール  
CRÉER 塚口店  
[map-21]  
吉井杏奈さん  
尼崎市塚口本町1-16-5  
ラウレア塚口 1F  
TEL 06-6428-7699  
営業 水木9:00～18:30、  
金10:30～20:00、  
土日祝9:30～20:00  
月曜・火曜休



目の疲れは、スマホの見過ぎで目や頭が凝っているのが原因かも。セルフヘッドスパで頭の凝りをほぐせば、スッキリ楽になりますよ。

2

髪の根元からしっかり乾かします。毛並みに逆らわないよう、根元から毛先にむけて熱をあてて、完全に乾いて髪が熱くなるとオーバードライ。少し濡れているかなと思うぐらいでOKです。仕上げはクールモードで冷まします。最後にもう一度、毛先にヘアオイルをつけましょう！



1

タオルドライ後、毛先にヘアオイルをつけます

乾きやすい毛先だけでOK



### IDEA 5 髪のダメージ対策

髪の毛の約20%は水分です。毎日のドライヤーが髪の水分量を奪ってパサつき、ゴワつきの原因になっていることもあるので、乾かし方をマスターして、日常生活の中で髪の水分量の維持をめざしましょう。

教えてくれた人



ラトゥーナヘア  
Ratuna hair  
[map-17]  
大橋直己さん  
尼崎市塚口本町1-16-15  
TEL 06-7714-0597  
営業 10:00~20:00  
月曜日



2

今度は、後ろから前にブラッシング。①②をしてから、いつものように髪型を整えます

くしは頭皮を傷つけることがあるので、ブラシを使いませう

1

前から後ろに全体をブラッシングします



教えてくれた人



ボンヌ美容室  
[map-4]  
本田友子さん  
尼崎市塚口本町1-2-31  
TEL 06-6423-3342  
営業 9:30~18:00  
月曜日



「頭を洗っているのに痒い!」というお悩みをよく聞きます。そんな時は、ブラッシングがおすすめです。歯を磨くのと同じように、朝晩の習慣に取り入れましょう。シャンプーの前にも、乾いた状態でブラッシングしてください。

### IDEA 3 かゆみ対策



3

憧れのふんわりヘアに!



2

さらに、トップの髪の毛を前髪と反対方向(後ろ方向)に2つ巻いて、ドライヤーをあてます

カラーはショートヘアは細め、ロングヘアは太めに



1

前髪を内側にひと巻きします

### IDEA 6 ポリウムアップ

年齢とともに気になる髪のボリューム。べしゃんこヘア対策には、マジックカラーがおすすめです。ホットカラーやコテよりも髪へのダメージが少ない上、100円均一でも手に入る手軽さ!いつもの朝のスタイリングにひと手間加えてみてくださいね。

教えてくれた人



ウォールヘア  
Wall hair  
[map-5]  
楠原拓人さん  
尼崎市塚口本町1-1-6  
TEL 06-7508-1143  
営業 10:00~19:00  
火曜・第2第4月曜日



2

頭を軽く揉んでいきます。頭皮を動かすようにすると血行が良くなり、地肌も髪も元気に!



1

まず、体を温めます。温かいお茶を飲んだり、お風呂に入るのもGOOD!

教えてくれた人



リンヘアドクターサロン  
LIN hair doctor salon  
[map-27]  
渡邊良樹さん  
尼崎市塚口本町1丁目8-1  
TEL 06-6422-0007  
営業 10:00~19:00  
月曜・第1第4火曜休



5年後、10年後の髪を考えて、今からケアを始めたいという人に提案したいのが、地肌のマッサージ。髪や頭皮の悩みを解決するとてもシンプルですが、髪や頭皮の悩みを解決する第一歩となるケアなので、ぜひ試してみてください!

### IDEA 4 地肌ケア

### Q3 「エンディングノート」って最近よく聞くけど、本当に必要?



相続士など多数の資格を持つ  
「街の相談役」の不動産屋さん

(株)ホーム・ストーリー

[map-24]

宮脇元宏 さん

尼崎市塚口本町1-9-1  
TEL 06-6439-6003  
営業 9:00~18:00  
水曜休



### A3

エンディングノートは大切な家族のために誰もが残しておくべきものです。人生100年時代、50歳を過ぎたら取り組みましょう。万が一、認知症になってしまった場合にも役に立ちます。

この3項目は  
おさえよう!

#### 1 財産

通帳、ネットバンク、有価証券、  
不動産、ローンなどの借金も

#### 2 保険

生命保険や火災保険など

#### 3 介護

誰にお願いするかや  
費用についても

SNSなどのデジタル遺産やペットの後見人について書く人も多いようです。ホーム・ストーリーではオリジナルのエンディングノートを用意しています。ぜひ活用ください。

人生の  
棚卸しの作業にも  
なります!

### Q4 スマホの見過ぎ!? 近くのものが見にくくなってきました。



ぴったりのメガネと補聴器を  
提案してくれる専門家

メガネのたかはし  
阪急塚口店 [map-2]

石田勝啓 さん  
巨勢裕章 さん

尼崎市塚口本町1-2-31  
TEL 06-6427-8900  
営業 10:00~19:00  
水曜・第2第3木曜休



### A4

スマホを長時間見ていると目の筋肉が硬直し、手元のピントが合わせにくくなったり、ドライアイの症状が出ることも。体調や精神に影響を及ぼすこともあるので、目の負担を和らげるレンズでサポートしましょう。スマホ世代におすすめなのが、遠くを見るレンズの下に位置にリラックスゾーンを配した「アシストレンズ」。近くを見る時に目の調節力をサポートしてくれます。納得のいくレンズに出会うには、視力測定時に1日の行動を細かく伝えることが重要です。当店は視力測定を大切にしています。ぜひご相談ください。

### Q5 増えてきたおうち時間。快適にするヒントが知りたい!



創業昭和26年!  
事業拡大を続ける  
頼れるまちの電気屋さん

三電社  
塚口駅前店

[map-14]

代表取締役

松本登雄 さん

TEL 06-6421-7439  
営業 10:00~18:00  
木曜・第2第3日曜休



### A5

美しい画面が楽しめる8Kテレビやより美味しく炊ける炊飯器など、暮らしを彩る家電を取り入れるのもおすすめですが、快適なおうち時間の一番の基本は「安全性」です。次の4点をチェックして、家族の暮らしを守りましょう。

#### 1 火災警報器

住宅用火災警報器の電池の寿命は約10年。電子部品の劣化の恐れもあり、消防庁は10年での交換を推奨しています。万が一の時に作動しないことがないよう、10年経っているお家は交換を。

#### 2 分電盤

分電盤には、漏電ブレーカーなどの安全装置があり、漏電等の異常を感知して電気を止めることで火災を未然に防ぐ役割があります。分電盤の寿命は約13年。故障前に交換を検討しましょう。

#### 3 ガス給湯器

ガス給湯器の寿命は10年から15年。故障すると家中のお湯が使えなくなり、その日に修理ができないので数日にわたって入浴などに支障が出ます。

#### 4 たこ足配線

1つのコンセントから使える電気の「定格容量」を超えると火災につながることも。触ってみてコードが熱くなってないかを確認しましょう。ホコリが原因で発火することもあるので、掃除もこまめに。

笑店街の店主たちが生活の「困った!」を解決する、  
生活お役立ち情報!

詳しくはYouTube動画でも紹介していますので

YouTube「塚口笑店街チャンネル」の  
チャンネル登録をよろしくお願ひします!

Facebookのフォローもお忘れなく!



塚口笑店街

LIFE  
STYLE

私が聞いてきました! 谷口沙穂

関西学院大学3年生。笑店街にある地域情報サイトの会社「(株)まいぶれwith YOU」のインターン生。塚口笑店街の一員として、地域を盛り上げています!

### Q1 実家のタンスに眠っている着物を何とかしたい!



オートクチュール出身の店主が  
確かな技術で  
生地から仕立てる

まいんど

[map-23]

原田絹代 さん

尼崎市塚口本町1-9-1  
TEL 06-6423-2396  
営業 11:00~19:00  
日曜祝日・月曜休



着物の生地で作った  
マスクとバッグです!

### A1

タンスの肥やしになっている着物は、捨てずにリメイクしては。着物はほぼ幅約38cmほどの布になります。マスクやレッスンバッグ、テーブルランナー、ストールなど、気軽に手作りを楽しみましょう。当店で、着物をドレスやコート、ベストなどにリメイクしています。長襦袢もブラウスにすると素敵ですよ。思い出の着物で新しいファッションを楽しみましょう!



眠っていた着物が  
コートやドレスに!

### Q2 就活がスタート! 履歴書の写真をバッチリ決めたい!



家族の特別な日を撮り続ける  
アットホームな写真館

スタジオ  
クローバー

[map-18]

村上憲司 さん

尼崎市塚口本町  
1-16-15  
TEL 06-6420-8958  
営業 10:00~20:00  
木曜休



### A2

撮影時はライトで色が飛ぶので就活メイクは普段より少し濃い目にするのがポイント。メイクは、職種によって工夫しましょう。例えば、眉は眉尻を落として描くと親しみやすい印象になるので、接客業を志望する人は意識して。営業職や事務職は、少しために描いて意志の強さを。リップも、接客業ならピンク系で優しい雰囲気、営業や事務系ならオレンジ系で快活な印象に。ヘアスタイルはすっきりとめはみ出した髪の毛はワックス等で固めましょう。



激変!

いつもの私

履歴書写真

撮影時に  
心すべき  
ポイント

#### 1 目力

見開くのではなく、カメラのレンズの上の縁をしっかりと見るようにします。

#### 2 姿勢

上体を起こして背筋を伸ばし、顎を引きます。

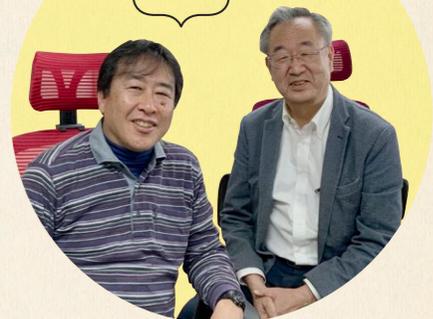
#### 3 口元

口角が上がるのが理想ですが、難しい人は軽く奥歯を噛むと自然に口角が上がりますよ。

# 塚口笑店街の 今と昔、そしてこれから。

みんな  
いい人ばかりが  
集まっています。

店主たちの  
キャラが絶妙なのは  
幸運としか(笑)



株式会社まいふれwithYOU 加藤 淳さん  
都市空間サービス 小島 達夫さん

塚口笑店街の歴史は古く、1920年(大正9年)、阪急電鉄神戸本線・伊丹線が開通した頃に遡ります。その頃から塚口駅周辺に商業地や住宅地が形成されるようになり、翌年の大正10年には塚口笑店街一番の古株「石本自転車」が創業。昭和26年には「三電社」、昭和38年に「ボンヌ美容室」と、今も続く商店が次々と開業し、塚口駅北口界隈は買い物客で賑わうとても活気のある街でした。現在の塚口笑店街は、そんな古くからの商店と、「アリクイ食堂」や「居着屋和くわく」など、ここ5、6年で新しくできた店が共に街を盛り上げています。20年前にこの地で事業をスタートさせ、笑店街を見守り続けてきた「都市空間サービス」の小島達夫さんと、地域密着で事業を行う株式会社まいふれwithYOUの加藤淳さんに、笑店街の活性の秘密を分析してもらいました。

## 若い店主が増え、街に活気が戻ってきた

**小島** 私が入った20年前は、私自身50代で商店街の会員は年上ばかりでしたが、商店街を挙げていたとありますが、積極的にやっていたと思います。入ってすぐの七夕のイベントで理事長に「何かやってくれ」と言われ、わからないまま店の外で肉を焼いてビールを安く売って。妻が東京出身なので、「ほおずき市」を真似てほおずきを東京から仕入れて売ったけれど、この辺では全然売れず最後はタダで配って大赤字を出したのを思い出します(笑)。楽しかったですね。

**加藤** 当時の街の様子はどんな感じでしたか。

**小島** 2000年にうちが開業した頃には商店主の高齢化も進んでシャッター街のようになっていました。この辺りは1978年(昭和53年)に塚口さんさんタウンができるまでは人が溢れて賑わっていましたが、その後は徐々に人足が遠のいていたんです。2002年には大火事に見舞われ、それを機に商売を辞めた人も多かったと思います。余談ですが、うちの店にも火が回ってくるだろうと「もう廃業か」と諦め半分で燃え盛る火を眺めていたが、奇跡的に直前で消し止められました。今でも「火事でも燃えなかった運の強い不動産屋」と言われることがあります。

**加藤** 商店街の受難の時期ですね。そこから20年、どのタイミングでここまで活気が戻ったんでしょう。私が入会したのは5年ほど前ですが、すでに今のようなまとまりはできつつあったように思います。

**小島** 活気が出てきたのはここ6年ほどじゃないですか。今が一番ムードがいいですね。5、6年前に古い店が廃業したところへ新しい店が入ってくれて、若い人が増えたのがきっかけかもしれません。みんないい人ばかりが集まっています。

**加藤** 毎月1回の活性化委員会もその頃始まったんですか。

**小島** そうですね。近畿経済産業局から補助金の説明のために派遣されたコンサルタンの堀登志子さんの提案で始まりました。堀さんには、その後も商店街からの委託で継続して来ていただいています。活性化委員会には、若い人たちが毎回ちゃんと出席して意見を出し合っていて……とてもいい雰囲気が続いていますね。

**加藤** アリクイさんやハーディーズさんのような新しい店主が入ってきたタイミングで堀さんが来て。そして、理事長(村上康憲さん)がいたのもよかったです。

**小島** 前理事長は40年も理事長を務めてくれました。いい意味でワマンというか、求心力のある人です。やると決めたら引っぱって行くタイプ。そういう人がいたから今があるように思います。塚口笑店街の一番の功労者は前理事長でしょう。

**加藤** 勢いのある理事長と、新しく入った若い店主たち。その間に小島さんや堀さんのような穏やかな人たちがワンクッション入るといって、メンバーの組み合わせも絶妙だと思います。

## 店主発案の企画を、 どんどん実現！

**加藤** 秋祭りの縁日は、「和食や雑草」の梅澤さんが、常連さんたちに「塚口神社の地車を見せてあげたい」という思いから始まったイベントだそうです。ほかに、お取り寄せの「パーティーセット」は、「アリクイ食堂」の吉井さんと「魚里本家」の里村さんの発案ですし、美容院メンバーが集まって始めた「ICOIN(コイン)キッズカット」は、ラトゥーナの大橋さんの声掛けからでしたよね。

**小島** そうなんです。若い店主たちが企画を出してくれます。秋祭りの縁日などでは、加藤さんの会社のインターンの大学生もお手伝いに来てくれて、毎年助かっていますよ。

**加藤** うちに来る子は、地域創生に興味のある学生ばかりなのでとても勉強になってると思います。縁日では小島さんや美沙さん、みつよさんも、子ども相手に大活躍ですね。

**小島** どんなイベントもそれぞれが「できることをやる」という感じ。若い店主たちが企画をして、70代チームは裏方を頑張っています。

## 「つながり」が 街の活性化の秘訣

**小島** 前理事長は今年お店を閉めて、理事長をスタジオオクローバーの村上憲司さんに引き継ぎましたが、加藤さんは憲司さんの良い相談役だと思います。地域創生のプロですし、論理的に話をしてくれて、市の動きも知っている。

**加藤** うちはお店をしているわけではないので商店街の会員としては異質かもしれませんが、地域密着の会社として貢献できることがあれば、いろんなまちを見ている経験から思うことは、塚口笑店街は、ボトムアップで若い人の意見を拾い上げ、「とにかくやってみよう」という雰囲気は活性化につながっているということです。「誰も批判しない」雰囲気を作るのは意外と難しく、それを6年かけて築いてきたというのも大きいですね。店主たちのキャラクターが絶妙というのは幸運としか言えないかもしれません(笑)。

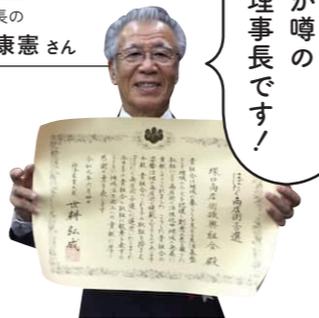
**小島** 理事長も、みんなが発言しやすい組織づくりを進めてられていますね。

**加藤** 毎月継続して行われている活性化委員会の役割も大きいですね。商店街の店主たちは毎日顔を合わせるわけではないので「月1回必ずやる」というのが、地道ですがすごく効果があります。コロナの中でも休まずにZoomで会議をして、みんなで状況を教え合っています。だい九さんのところに美沙さんが「Zoomがつながらない！」と駆け込んでくるハプニングもあつたけど。

**小島** 商店街の未来はどうなりますかね。

**加藤** すでによい基盤はできているので、今後は仲間を増やすことでもっと広がるのではないかと思います。結局、「普段からのつながり」が一番大事で、店主同士のつながりがあるからこそ、地域の人たちに街を楽しんでもらえるアイデアが生まれ、実現できるのではないのでしょうか。店舗同士がつながって、街の人とつながって。そこで生まれた楽しさが波及していくのが、この街の活性の仕方なんじゃないかと思っています。

## 私が噂の 前理事長です！



前理事長の  
村上康憲さん

私は昭和41年9月にマルヒメを開店しました。塚口商店街振興組合は昭和52年に設立されましたが、翌年にさんさんタウンが開業したことで組合員のつながりが強くなり、これまで数多くのイベントを開催してきました。平成26年度より、時代に遅れないよう若い人の力が活きる組織づくりをしようとして、組合員さんひとりひとりに私なりに役職をつけてみました。みんな若くして素晴らしい店主さんです。そして、経済産業省アドバイザー派遣事業で来られた堀先生に関わっていただくことで、この素晴らしいメンバーが堀先生の指導を受け、よりまちは盛り上がり、イベント等が継続して開催されています。このようなことが評価され、2019年には経済産業省中小企業庁「はばたく商店街30選」に選ばれました。私の長年の理事長人生の置き土産をありがとうございます。

店主たちとインターンの大学生、みんなで協力して秋祭りの縁日を開催。塚口神社の地車は圧巻！

