

Mu-Cha ムーチャ

9

No.174

無料



INDICATOR



CUTTING MACHINE



POLISHING FILE



TOOLS THAT ARE VERY USEFUL



町工場がある暮らし 2



CUTTING TOOL



町井天町工場

BENTENCHO

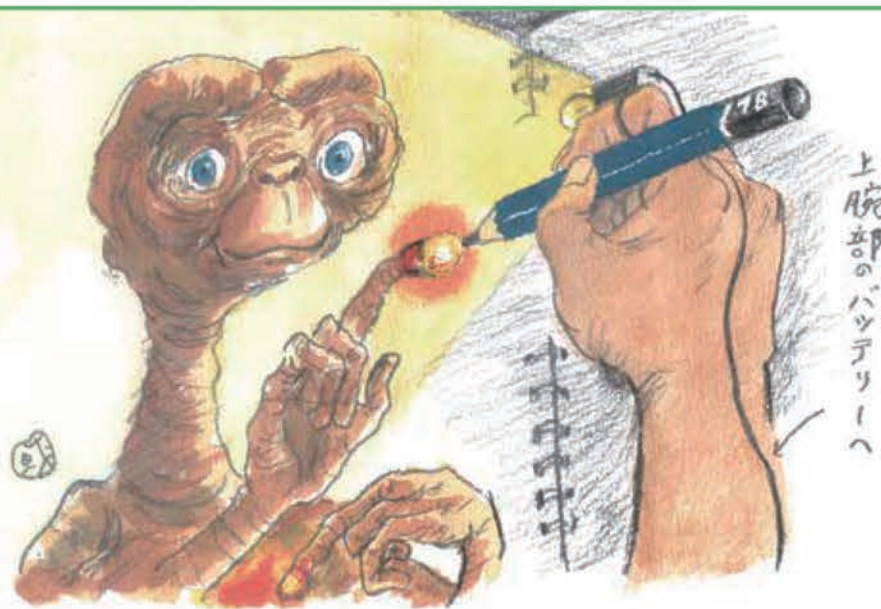


"SHEARING PUNCH"



WORM GEAR

身近な町工場のお仕事に触れる
第2弾!



成瀬國晴の セピア色の旅

102



なるせくにはる
成瀬國晴

「ノックは無用!」のイラストや、芸能人、スポーツ選手の似顔絵などでおなじみのイラストレーター。テレビ、ラジオ、雑誌、新聞など幅広い分野で活動中。

ホームページ
成瀬國晴
どっとcom



E.T.の指先もわたしのと同じに光っているのが描けた。

「ノックは無用!」の取材で夜釣りの時、針に餌付けするのにならぬ指に着けたミニランプだ。

これなら手元明かりでスケッチブックがよく見える。結果は成功、他社より早くあの可愛いE.T.が翌朝刊を飾った。

E.T.の指先もわたしのと同じに光っているのが描けた。

1982年に封切られたS・スピルバーグ監督の「E.T.」という映画は、地球探索に来て取り残された宇宙人E.T.と少年の交流を描いたSFファンタジーだった。

その封切り前日、新聞社の部長から「まだ公表されていないE.T.の姿を朝刊用に描く」仕事があった。試写会は、梅田のOS劇場で上映はその夜1回きりだ。

E.T.

いくら超大型スクリーンでも真つ暗な映画館内でスケッチするという初めての経験だ。

翌朝の終面1ページだから失敗はできない。

暗がりでも描くにはどうするか。

これに比べると法廷画は明るいところだと考えながら思い当たった物があつた。

「週刊釣りサンデー」の取材で夜釣りの時、針に餌付けするのにならぬ指に着けたミニランプだ。

これなら手元明かりでスケッチブックがよく見える。

結果は成功、他社より早くあの可愛いE.T.が翌朝刊を飾った。

E.T.の指先もわたしのと同じに光っているのが描けた。

「ノックは無用!」の取材で夜釣りの時、針に餌付けするのにならぬ指に着けたミニランプだ。

これなら手元明かりでスケッチブックがよく見える。

結果は成功、他社より早くあの可愛いE.T.が翌朝刊を飾った。

E.T.の指先もわたしのと同じに光っているのが描けた。

「ノックは無用!」の取材で夜釣りの時、針に餌付けするのにならぬ指に着けたミニランプだ。

これなら手元明かりでスケッチブックがよく見える。

結果は成功、他社より早くあの可愛いE.T.が翌朝刊を飾った。

E.T.の指先もわたしのと同じに光っているのが描けた。

「ノックは無用!」の取材で夜釣りの時、針に餌付けするのにならぬ指に着けたミニランプだ。

これなら手元明かりでスケッチブックがよく見える。

結果は成功、他社より早くあの可愛いE.T.が翌朝刊を飾った。

E.T.の指先もわたしのと同じに光っているのが描けた。

「ノックは無用!」の取材で夜釣りの時、針に餌付けするのにならぬ指に着けたミニランプだ。

これなら手元明かりでスケッチブックがよく見える。

結果は成功、他社より早くあの可愛いE.T.が翌朝刊を飾った。

E.T.の指先もわたしのと同じに光っているのが描けた。

「ノックは無用!」の取材で夜釣りの時、針に餌付けするのにならぬ指に着けたミニランプだ。

これなら手元明かりでスケッチブックがよく見える。

結果は成功、他社より早くあの可愛いE.T.が翌朝刊を飾った。

E.T.の指先もわたしのと同じに光っているのが描けた。

「ノックは無用!」の取材で夜釣りの時、針に餌付けするのにならぬ指に着けたミニランプだ。

これなら手元明かりでスケッチブックがよく見える。

結果は成功、他社より早くあの可愛いE.T.が翌朝刊を飾った。

E.T.の指先もわたしのと同じに光っているのが描けた。

「ノックは無用!」の取材で夜釣りの時、針に餌付けするのにならぬ指に着けたミニランプだ。

これなら手元明かりでスケッチブックがよく見える。

結果は成功、他社より早くあの可愛いE.T.が翌朝刊を飾った。

E.T.の指先もわたしのと同じに光っているのが描けた。



焼肉で夜ご飯!

気になるご予算の一例をご紹介します!

予算はどれくらい?

4名様ファミリーの場合 (大人2名・お子様2名)

たまの外食は質も量も欲しいけど、お手頃なのがいい!

1 ファミリーセット

黒毛和牛いちカルビ
黒毛和牛カルビ
黒毛和牛希少部位
豚バラ
鶏モモ
ウインナー
焼き野菜
ちびおにぎり

4,980円
(税込5,478円)

2 90分飲み放題
1,200円(税込1,320円) × 2

3 90分お子様飲み放題
500円(税込550円) × 2

合計 8,380円
(税込9,218円)

2名様の場合

いろいろ食べ比べて満喫したい!

1 よくばり10種5段ダブル

その日のおすすめ部位を2切れずつ10種
(鬼おろしポン酢&ネギ塩レモン付き)

4,980円
(税込5,478円)

2 たん 1,080円(税込1,188円)

3 チョレギサラダ 550円(税込605円)

4 石焼きビビンバ 780円(税込858円)

5 90分飲み放題
1,200円(税込1,320円) × 2

合計 9,790円
(税込10,769円)

2名様の場合

サクッと食べてしっかり飲んで楽しみたい!

1 焼肉6種5段盛

黒毛和牛バラおろし/黒毛和牛いちカルビ
黒毛和牛希少部位2種
黒毛和牛上カルビ/桜姫鶏モモ

3,600円
(税込3,960円)

2 キムチ盛合せ 580円(税込638円)

3 90分飲み放題
1,200円(税込1,320円) × 2

合計 6,580円
(税込7,238円)

にしお歯科クリニック

平日より7時まで診療 土曜も診療します!

健康、虫歯予防に力を入れています
インプラント治療もお任せ下さい

	月	火	水	木	金	土	日
9:00~12:00	●	●	●	●	●	●	○
9:00~13:00	●	●	●	●	●	●	○
14:00~19:00	●	●	●	●	●	●	○

06-7507-2082 大阪市港区夕風2-16-9 ポートビル2F

港区 にしお歯科クリニック 検索 地下鉄朝潮橋駅 徒歩2分

合カギよ作ります!

出張取付 解錠・作製
防犯カメラ、電気工事も承ります!

本店 八幡屋公園 朝潮橋駅 港晴小 稲荷温泉
市岡店 市岡中学校 43号線 みなと通 港区役所 港郵便局

0120-70-5569 06-6577-5569
06-6574-9873 港区磯路2-11-4 (港区役所斜め向かい)
港区港晴1-4-8

防犯設備士・港防犯協会会員
港カギ防犯センター 港カギ 検索
9:00~19:00 ※緊急の場合はいつでも駆けつけます

Instagramフォローお願いします!

Instagramでは最新情報やお得なキャンペーンをけっこうマメに投稿中♪

焼肉 いち 九条店

06-6585-2989
西区九条1-6-20
※地下鉄九条駅すぐ
(昼)11:30~14:30
(夜)17:00~22:00
(予約受付11:00~)

焼肉 いち 野田阪神店

06-6225-4129
福島区吉野1-20-25
※阪神・地下鉄野田駅すぐ
(昼)11:30~14:30
(夜)17:00~22:00
(予約受付11:00~)

焼肉 いち 市岡店

06-6573-2911
港区磯路3-8-24
※業務スーパー隣
(昼)11:30~14:30
(夜)17:00~22:00
(予約受付11:00~)



バッティングティ
「サクゴエ」

投球トレーニング
用品「フレチャ」も
商品化

<https://www.garage-minato.jp/>

NEWS

未来に向けたプロジェクトも進行中!

Garage Minatoのとりくみ

『Garage Minato』は成光精密株式会社の高満洋徳さんが発起人となり、2018年に設立。町工場の技術やノウハウを集約した、ものづくりのプラットフォーム。大手やベンチャー企業とも連携し、課題に取り組み、新たな価値を生み出す場です。町工場7社が共同開発したバッティングティ「サクゴエ」は約2万本を売り上げるヒット商品に。

町工場が
活躍できる社会を
次世代へ
繋ぎたいです

01 成光精密株式会社
初代 高満 洋徳さん

最後に
味を決めるのは
長年の経験と
勘です

10 三晃ソース株式会社
2代目 武田 喜勝さん

後世に
残したい味だと思い
継ごうと
決めました

10 三晃ソース株式会社
3代目 安藤 大輔さん

看板を
守るために
今できることに
全力です

11 株式会社池田製作所
3代目 池田 聖康さん

手を掛けた分だけ
仕上がりに違いが
出るんです

09 有限会社久保工作所
2代目 久保 敏一さん

自分にだけわかる
“会心の出来”に
やりがいを感じます

08 是澤鋳金工業
初代 是澤 竜二さん

女性や
若い世代も
働きたくなる職場を
目指しています

07 有限会社エーゼット産業
2代目 蓮井 直明さん

仕事の
おもしろさを
分かち
合いたいです

06 有限会社南齒車製作所
3代目 南 仁さん

次世代へ
残したい、
絶やしたくない
技術です

05 株式会社山下鉄工所
3代目 山下 真一さん

「ありがとう」
が言い合える
大阪の気風が
好きです

産業の地盤を
支えている
自負があります

04 前田機械株式会社
4代目 前田 博さん

日本の高い
品質は世界に
求められています

03 秋山シャーリング株式会社
2代目 吉川 次次さん

02 森鋼材株式会社
3代目 森 雄一さん



今号紹介工場
前号紹介工場

町工場MAP

Metro
Buy Local
for
Bentencho
Asashiohashi
Osakako

町工場がある暮らし 2

毎日前を通る身近な存在、町工場ではどんな仕事をしているの？工場で働くご近所さんの、職人としての横顔も一緒にご紹介。先月に続き弁天町町工場特集の第2弾。前回見逃した方は8月号もチェックしてね。

町工場

弁天町
べんてんちょう
Bentencho

BENTENCHO

日々の暮らしや
産業を支えているのは、
よくのご近所さんたちです

2本あれば万能!



三晃ソースは甘口でフルーティ、ウスターソースはトマトが隠し味。500ml550円

INFO

- 大阪市港区弁天4-11-19 / 06-6571-0758
 A <http://www.sanko-sauce.com/>
 B 1948年(昭和23年)
 C 食料品製造業
 D 三晃(とんかつ)ソース、ウスターソース

創業から70年以上、今も昔ながらの手作りによるソースは「すべて経験と勘」と、天候による温度管理や水分量の調整など、職人技こそおいしさの決め手。生きた風味やまろやかさはここから生まれる。鮮度を重視し、作り置きしないのがモットー。リンゴ酢ベースの三晃ソースはお好み焼きやとんかつはもちろん、納豆やトマトに掛けるのもオススメ。



家族3代で守る味。港区唯一の地ソース

10 三晃ソース株式会社

11 株式会社池田製作所

水の研究を機に新たなニーズへ



4~5名のスタッフで、手袋を洗浄から発送まで行っている。

INFO

- 大阪市港市区岡4-3-12 / 06-6571-1232
 A <https://ikeda-seisakusho.com/>
 B 1950年(昭和25年)
 C その他製造業
 D クリーンルーム用ゴム手袋の輸入・洗浄

社名に「製作所」と付くのは造船用ボルトの鉄鋼所だった名残。初代が製造過程で使用する水の研究を始めたことをきっかけに現在の業態に。超純水と呼ばれる高純度の水を用い、徹底管理された専用クリーンルームで、ゴム手袋を洗浄、乾燥、検品、梱包まで行う。高品質なクリーングローブは、半導体など精密機器を扱う業界で重宝されている。

1日約18,000枚!

14 立石製作所

INFO

- 大阪市港区弁天5-5-9
 090-1590-1435
 A —
 B 1958年(昭和33年)
 C 金属製品製造業
 D ボルトナット他

物を締め付け固定するために使われるボルトナット等を、NC旋盤で加工製造している。

13 有限会社篠原熔接所

INFO

- 大阪市港区弁天6-4-29
 06-6571-6537
 A <http://usw.co.jp/>
 B 1970年(昭和45年)
 C 金属製品製造業
 D 金属形鋼製品加工熔接

半世紀以上にわたり培ってきた優れた技術・知識・経験で小型から大型まで幅広く熔接加工に対応。

12 株式会社大航計器製作所

INFO

- 大阪市港市区岡元町2-9-24
 06-6582-0952
 A <http://daiko.asia/>
 B 1911年(明治44年)
 C 輸送用機器器具製造業
 D 羅針盤、傾斜計、旋回窓、双眼鏡

創業から110年以上の歴史をもつ製作所。主に海上船舶で用いる計器の製造から補修までを行う。

まだまだある...
歴史ある町工場

暮らし×ものづくり

多種多様な町工場の仕事をご紹介します

01~06はムーチャ8月号をご覧ください

町工場 DATA

A ウェブサイト B 創業 C 業種 D 作っているもの

町工場

弁天町

BENTENCHO

07 有限会社エーゼット産業

ネジのことならAからZまで



わずか1mmのネジ!!

身近な道具に欠かせないネジは「産業の塩」。美容用品やトイレの部品にも同社の製品が。

INFO

- 大阪市港区弁天6-4-22
 06-6575-0022
 A <https://az-parts.com/>
 B 1978年(昭和53年)
 C 金属加工業
 D あらゆるねじ関連産業部品

ネジ商社として創業し、さまざまな特殊ネジを世に出してきた同社。町工場のイメージを払拭するクリーンな環境は、日課である全社員での工場内清掃の賜物。「数ミリ単位のネジも扱うので、綺麗な状態を当たり前にする事で小さな変化に気づけ、信頼につながるんです」と代表の蓮井直明さん。女性社員も多く、検品や梱包の丁寧さが評判だそう。

08 是澤鉄金工業

雨の浸入から住宅を守る職人の技



切る、曲げる、ねじる...

現場で大活躍の道具たち

左から柳刃、菊紋、大つかみ



INFO

- 大阪市港区弁天5-13-6
 090-2017-1499
 A —
 B 2003年(平成15年)
 C 建築板金製造業
 D 内外装、水切り関連他

平らな金属の板を裁断や曲げなどの技術で加工する鉄金職人の是澤竜二さん。この世界でのキャリアは30年以上。雨仕舞いはわずかな隙間から浸入する雨水を「とにかく漏らさないことが大事」。特に屋根リフォームの手法である「カパー工法」は、屋根の形によって現場で仕上げるため、センスと勘が問われる。イメージ通りに完成したときは人知れず充実感に浸るそう。



INFO

- 大阪市港区弁天4-3-5 / 090-7104-8024
 A —
 B 1968年(昭和43年)
 C 金属製品製造業
 D 化粧金物(手すり、ビルフロント周り)

丁寧な手仕事で化粧金物を仕上げる

09 有限会社久保工作所



先代が大切に保管していた道具

今では珍しい手切りによる目立てのやすり

化粧金物とは建物や家具の装飾に使う金具のこと。特に得意とするのは手すりやビルのフロント周り。手すりはステンレス管を指に違和感のないように、専用のやすり等で丁寧に仕上げていく。2代目の久保敏一さんは「出来上がりが違うから」と手間暇を惜しまず、父である先代の教えを受け継ぎ、手仕事にこだわる。



怪談師ウエダコウジの恐怖通信

第39回



スリラーナイト道頓堀店のウエダコウジです。もう秋が迫っておりますが皆さんいかがお過ごしでしょうか？ 僕の方は8月から始まった関西単独ライブツアーや扇町ミュージアムキューブにて毎月実施している怪談ライブ「行きは良い宵」の準備などで忙しかけて頂いております！ そんな日々の息抜きでよく怪獣のソフビを買ってしまします。「しまします」と書いたのは最近本当に度々過ぎるんです。これまで地方の中古フィギュア屋



さんなどでお宝に出会うと買っていたのですが、ヤフーオークションにまで手を出してしまいました。それによって買うソフビのクオリティのみならず、購入価格も爆上がり！

例え、写真のタッコングという怪獣、既に2匹持っていたのですが改めて紫色のタッコングを購入！

皆さんからすると「何が違うのん？」とお思いでしょうが、これは円谷プロ30周年の限定カラーなんです！ こういう古い怪獣モノのソフビって、子供たちがガシガシ遊んだ後ですから、塗装が剥けることがほとんどなんです。このタッコングの、うっとりするような妖艶な紫色に惚れて即決で落札しちゃいました。いや、高かった！ 本当に（笑）。

ウエダコウジ：奈良県出身。怪談師／俳優。怪談ライブBar「スリラーナイト」所属。幼少期に「学校の怪談」「誠のサイキック青年団」に触れ不思議な話や怪談を集め語る活動を行っている。最新情報はこちらから！



皆さん、「食養生」という言葉を聞いたことはありますか？ 「食養生」とは、体調を整えたり、健康を維持するために食事を工夫する

こころはわれ

「秋の食養生」

またのたかよ 又野貴世
栄養士・アスリートフードマイスター・ベジタリアン栄養管理士の資格をもつ、港区民女子。



こと。食養生のキホンは、旬のものを食べる。よく噛んで食べる。食事は腹七分目。楽しく食べる。食べ物に感謝の気持ちを大切にすること、とてもシンプルです。なんだか自分にもできそうな気がしてきませんか？
では、夏に消耗した気と潤いを補い、夏の冷えや胃腸の不調回復させる、秋の食養生のポイントをお話しますね。

●「気」を補う食材を食べる
鶏肉・栗・芋類・豆類・きのこ類・ピーナッツ・米など
●肺・からだ・肌を潤す「白い」食材を食べる
長芋・れんこん・百合根・銀杏・梨・白胡麻・ヨーグルト・豆乳・はちみつなど
●辛いものの摂りすぎに注意する
（乾燥による体調不良を悪化させる場合あり）
●唐辛子・香辛料など
生薑・根菜類・発酵食品など
自分が食べているものが自分の心や体と繋がっていくことを少しでも意識できれば、健康へとどんどん変化していきますよ。

秋は美味しいものがたくさんある季節です。しっかりと食べて、冬に向けて栄養を蓄えましょう。ただし、食べすぎには要注意！！

お待たせしました！9月の赤丸食堂はカキフライ祭り

増量！
3個→4個
カキフライ
カレー
1,280円

広島産カキフライ
5個→6個 980円
特盛カキフライ
8個→9個 1,480円

増量！
3個→4個
エビフライ・
カキフライ 1,580円



3種のソースで
味の変化を楽しめます！！
卵たっぷり手づくりマヨネーズが
おいしいタルタルソース！！

広島産カキ
1個増量中！
9月1日(月)～29日(月)
期間限定

増量！
3個→4個
ヒレカツ&
カキフライ
1,100円

増量！
3個→4個
カキフライ・
ミニ 680円

卵たっぷり
タルタルソース

増量！
3個→4個
カキフライ・
キムマヨソース
680円

手づくりマヨと
キムチの新味

ムーチャ

月刊ムーチャに広告掲載しませんか？

私たちは、広告のご依頼を頂くと、御社またはお店の広報担当として、宣伝物の製作に携わります。クライアント様の想いや、売りたい物、伝えたい事、現状の問題点などにも、一緒になって考えさせていただきます。

【広告掲載料】1枠¥27,500～
【クーポン掲載料】1枠¥16,500

各種チラシ、パンフレットなど作ります！
折込チラシは、デザイン制作から印刷・折込手配まで致します。

広報紙など企画・制作します！
企業広報紙など一緒に考え制作していきます。



お問い合わせはメールにて mucha.osaka@gmail.com



楽しかった万博もいよいよ10月13日(月)まで！赤丸食堂の万博メニュー



大屋根リング(オニオン) 市岡海老蔵 6種類の世界のソースで味わう世界のEBIZO 10尾1,580円 菊正宗大阪・関西万博記念ラベル 各680円

ご注文の方に、ミyakuma折紙プレゼント！

ビールにあうおつまみ新登場



ねぎマヨ三見ソース たこ焼き 480円 鶏唐揚チリソース480円 ちぢみ 390円

昭和20年創業
赤丸食堂

大阪市港区磯路2-6-3 ☎06-6571-1275

9月の定休日
火曜・水曜

平日11時～20時ラストオーダー、21時閉店
土日祝日11時～21時ラストオーダー、22時閉店

落語 焼売シューマイ寄席
2025年9月1日(月)

港区在住の落語家・桂福丸も出演する、朝の落語会です。今回の共演は月亭遊真。落語の後は、おいしい焼売ランチをご堪能ください。

開場10:00 / 開演10:30 / 食事11:30~
料金2,500円
定員30名



桂福丸



月亭遊真

音楽 ぽっぽ倶楽部
2025年9月13日(土)

童謡・唱歌から昭和歌謡など、歌詞を見ながら喜多陵介のピアノ演奏で楽しく歌います。中華ランチ付き!

開場10:30 / 開演11:00
食事13:00~ / 定員30名
料金2,000円(ランチ付き)



喜多陵介

落語 佐ん吉 弥壱 あすか寄席
2025年10月14日(火)

港区出身・桂佐ん吉の落語会です。今回は桂弥壱を共演に迎え、それぞれ一席ずつ披露。「生で落語を聴いたことがない」という方にもオススメ! 終演後は出演者を交えて一階の「あすか」でお食事を。(食事は別料金です)

開場18:30 / 開演19:00
料金1,500円 / 定員30名



桂佐ん吉



桂弥壱

心斎橋サンボウル × 弁天町中国料理 あすか



全46レーン!!
ボウリング2ゲーム・貸靴・お料理・飲み放題 全て込み!
パーティープラン 5,600円

お一人様
●金土日祝・祝前日は+100円
●パーティー会場は原則60名様から
●ボウリングをしながらご飲食OK!



アルコール飲み放題付
(90分LO・2時間制)

SHINSAIBASHI SUNBOWL
大阪市中央区西心斎橋 2-9-28
06-6213-0303
web サイトからのお問い合わせも可能です



おいしいお酒と、おいしい料理
あすかの夜メニュー
夜6時30分~

ユーリンチー
油淋鶏 800円

NEW
よだれ鶏 800円

手羽唐揚げ 600円

焼売セット 900円
(肉・エビ・にら)

おつまみ3種盛り 900円

スペアリブの
黒酢酢豚
(ハーフ) 600円

エビマヨ 800円

ドラゴンハイボール®
(紹興酒ソーダ割)
500円

紹興酒ビール(ビール+紹興酒) 550円

ほかにも多数をご用意しております。

宴会のご予約受付中! 10名様より承ります

飲み放題付き4,500円~ 飲み放題90分/120分制



最大
40名

料理のグレードアップも可能です。お問い合わせください。



料理の一例

(コース内容)
前菜3種盛り
揚げ物3種盛り
焼売2種
海老料理
酢豚
麻婆豆腐
炒飯
胡麻団子

弁天町中国料理
あすか

大阪市港区弁天4-1-1 / 日・月曜、祝日休

TEL 06-6571-1533
(夜) 18:30~22:00
食事L.O. 21:15 / 飲物L.O. 21:30
(昼) 11:30~14:00



《今月のお題》
夏ならでは！のおもしろ話。

ムーチャ voice
ムーチャ読者投稿コーナー

●超汗かきの私。ハンカチやタオルが「無い無い」と、しょつちゅう探す。大体が首に巻いていたり頭に掛けていたり…で、自分では気づかず、「頭に掛けていますよ」と、まわりの人に教えてもらい、いつもこつ恥ずかしい思っています(笑)。
(かにさんチーム お節ああん 60代女性)

●お、リアル波平さん！マンガでは笑いのネタですが、こういうこと結構あるんですよー。暑いとなおさら。

●子どもが外出の度に、びしょ濡れで帰ってきます。いつも天保山海遊館前の噴水広場で、ひとっ風呂浴びてくるといいです。
(もくもく 30代女性)

●わはは。気持ちよさそうです。子ども時代に戻ってやってみないか。

●昔、尻無川の渡しに自転車で乗って泉尾商店街でコロッケ、メンチカツ、串焼きホルモンを食べるのが中学生時代の楽しみだった。
(カズ 60代男性)

●渡し船のある風景、大阪っぽくていいですね。商店街のお店、まだあるんですよ。食べ歩きしたい！

●ピースの女の人が顔を出してる。しかも、じーっとこっち見てるやん？
(…うわ、なんか見られてるな)と思いつつ、早足で通り過ぎたんだけど…ふと気になって振り返ったら、その女の人が、窓を閉めて、カーテンを開けて見てたんですよ。
「え、そんなに見たい!?」
ていうか一回閉めた意味ない!?」

●つて冷静に思った瞬間、怖さよりも疑問が勝つて、もつて笑いこらえながらダッシュで帰つたらしい。
(もちめ 40代女性)

●笑えるオチでよかった。

●冷房が効かないなと思つたら、ヒートテックを着ていました！
(らお 50代女性)

●ヒートテック、すごい！

次号お題
とつても…
悔しかったです！

●楽しみにしてておいたお菓子を誰かに食べられた！
前から計画していた旅行当日、台風で大荒れ、中止に！
などなど「あー悔しい」というエピソードをお寄せ下さい。面白いの待ってます。

プレゼント

ムーチャ
クオカード1,000円分

3名様

ムーチャロゴ入りオリジナル!!
コンビニやファミレス、書店など約6万のお店でご利用いただける、全国共通の商品券
"クオカード"1,000円分を3名様に。



応募締切
9月19日(金)

応募は↓こちら



医療保険・がん保険・
死亡保障など…

保険

の見直し
しませんか?

相談
無料

出張訪問・
リモート相談もOK



生命保険・医療保険・火災保険etc...

複数社見積のうえ、貴方に合った最適の保険をご提案します



無料相談
ご予約は
こちら

お申込みの方に粗品進呈!



安心して
ご相談ください

エム・アイ・プラン株式会社
MIP ☎06-6577-2700

大阪市港区弁天3-20-1
9:00~17:30 (土曜日 10:00~18:30)
http://www.miplan.co.jp



唯一無二! /
“大阪甘辛カレー”
NEW OPEN!

国産牛・国産豚にこだわった
唯一無二のカレーです。



kc

カレーライス+国産カツ+自家製エビクリームコロッケ

カレーライス900円 国産カツカレー1,350円 自家製エビクリームコロッケカレー1,120円
焼豚カレー1,250円 カレーまぜそば(追い飯付き)1,180円 夏季限定・冷麺1,080円



みなさんこんにちは!
店長の竹田康宏です。港区生まれ、港区育ちです! 港区のみなさんに、おいしいカレーをたべて
いただきたくて8月25日に「かじゅカレー」
をオープンしました!
最初は甘くて「おっ?」ってなるのに、
あとから来るピリ辛がクセになるカレー!
素材やスパイスにこだわりのカレーを是非一度食べてみてください!

かじゅカレー

TEL080-5277-7565

[LUNCH]
11:00~14:30
(L.O.14:00)

[DINNER]
17:00~21:30
(L.O.21:00)



大阪市港区南市岡
3-11-25



月曜・火曜 1日・2日 大阪府・福岡県産 小松菜 1袋 99円 (税込106.92円) モロッコ・モーリタニア産他 ボイル真ダコ 100g当り 198円 (税込213.84円) ブラジル産(解凍) 若鶏モモ肉 100g当り 65円 (税込70.20円)	水曜は大型パックの日 3日 北海道産他 玉ねぎ 大袋 399円 (税込430.92円) インド産他(養殖・解凍) ブラックタイガー(特大) 約800g入 1,980円 (税込2,138.40円) 輸入 豚肉小間切れ 1kg入 980円 (税込1,058.40円)	木曜・金曜 4日・5日 長野県産他 白オ 1/2カット 159円 (税込171.72円) 国内産(解凍) 豚ハラミ焼肉(タレ漬) 100g当り 88円 (税込95.04円) 海鮮巻 1本 980円 (税込1,058.40円)	土曜・日曜は特売日 6日・7日 大阪府産他 巨峰 1パック 399円 (税込430.92円) ノルウェー産(養殖) 生アトランティックサーモン 刺身用冊 100g当り 398円 (税込429.84円) 九州産(交雑牛) 彩美牛バラ肉焼肉 100g当り 333円 (税込359.64円)
8日・9日 青森県産他 ピーマン 1袋 100円 (税込108.00円) 兵庫県産他(解凍) 釜揚げしらす 100g当り 298円 (税込321.84円) 輸入(解凍) 豚バラ肉スライス 100g当り 138円 (税込149.04円)	10日 青森県産他 人参 大袋 199円 (税込214.92円) インド産他(養殖) チルドむきエビ 約500g入 880円 (税込950.40円) 輸入・国内産(解凍) 牛肉・豚肉 合挽ミンチ 1kg入 999円 (税込1,078.92円)	11日・12日 長野県産他 レタス 1玉 109円 (税込117.72円) アメリカ・ロシア産他(解凍) 辛子明太子(切子) 100g当り 158円 (税込170.64円) ブラジル産(解凍) 若鶏モモ肉角切り 100g当り 69円 (税込74.52円)	13日・14日 青森県産 りんご 1袋 299円 (税込322.92円) 愛媛県・高知県産他(養殖) 活真鯛刺身用冊 片身 980円 (税込1,058.40円) 豪州産 大麦牛バラ肉切り落とし 100g当り 188円 (税込203.04円)
15日(一五市)・16日 北海道産他 きゅうり 2本入 99円 (税込106.92円) チリ産(養殖・解凍) 銀鮭切身(甘塩) 100g当り 198円 (税込213.84円) 国内産(解凍) 豚ハラミ焼肉(タレ漬) 100g当り 79円 (税込85.32円)	17日 北海道産他 じゃがいも 大袋 199円 (税込214.92円) インド産他(養殖・解凍) バナメイエビ(中) 約400g入 780円 (税込842.40円) 輸入(解凍) 豚バラ肉冷しゃぶ 1kg入 1,280円 (税込1,382.40円)	18日・19日 高知県産他 ニラ 1袋 100円 (税込108.00円) 静岡県産(解凍) カツオタタキ 100g当り 158円 (税込170.64円) 国内産 若鶏手羽元 100g当り 48円 (税込51.84円)	20日・21日 フィリピン産他 バナナ 1袋 99円 (税込106.92円) 輸入 豚肉小間切れ 100g当り 98円 (税込105.84円) サーモンサラダ巻 1本 980円 (税込1,058.40円)
22日・23日 奈良県産他 なす 3本入 119円 (税込128.52円) ノルウェー産他(解凍) 塩サバ(2枚おろし) 1尾 498円 (税込537.84円) 国内産 若鶏ムネ肉 100g当り 69円 (税込74.52円)	24日 茨城県産他 さつまいも 大袋 299円 (税込322.92円) インド産他(養殖・解凍) バナメイエビ(小) 約800g入 1,200円 (税込1,296.00円) 輸入(解凍) 豚バラ肉スライス 1kg入 1,280円 (税込1,382.40円)	25日・26日 長野県産他 えのき 1袋 79円 (税込85.32円) 豪州産 大麦牛バラ肉切り落とし 100g当り 188円 (税込203.04円) 鉄火巻 1本 980円 (税込1,058.40円)	27日・28日 和歌山県産他 柿 4個入 299円 (税込322.92円) 台湾産他(解凍) キハダマグロ刺身用冊 100g当り 398円 (税込429.84円) 国内産 黒毛和牛バラ肉焼肉 100g当り 450円 (税込486.00円)
29日(にくの日)・30日 熊本県産他 トマト 1パック 199円 (税込214.92円) 北海道産(解凍) さんま開き(甘塩) 4枚 580円 (税込626.40円) 輸入 豚ロース肉 (テキカツ・生姜焼き) 各100g当り 98円 (税込105.84円)			

29日はにくの日

九州産(交雑牛) 彩美牛切り落とし 100g当り 198円 (税込213.84円)

国内産 豚肉小間切れ 100g当り 98円 (税込105.84円)

毎月15日は いちごいち

数量限定!

一五市

生鮮がおどろき価格!

売切御免!

9月9日は 青果コーナーがお買得!

まいどの日

市場直送の新鮮な商品が超特価!

※市岡店限定企画です

業務スーパー 今月のイチオシ商品!

大粒が嬉しい!「エビ料理」

エビチリ

エビときのこのアヒージョ

エビとブロッコリー炒め

9月大特価

大粒むきえび 300g 598円 (税込645.84円)

大粒のエビをむき身にして急速冷凍。大きめサイズなので、プリッと食感と風味、旨味が堪能できます。下処理済みのなので、簡単に様々な料理に使って便利です。

大好評! お酒販売中!

お買い得 まみれ!! 2025年・秋

総力祭

セール期間 9月1日~9月30日

日頃のご愛顧感謝セール

市岡店・市岡店のみでの販売内容となります。仕入・販売状況により欠品となる場合がございます。万が一品切れの際はご容赦ください。パッケージデザインや価格、商品、価格、数量等、予告なしに変更になる場合がございます。掲載商品以外にも多数商品を取り揃えております。駐車場についての事故・盗難などにつきましては責任を負いかねますのでご了承ください。

得

Mu-Cha Coupon

ムーチャ クーポン

クーポンはハサミで切り取るか
お店に本誌持参で

Let's Go!

使用条件、有効期限は各店舗によって異なります。ご確認の上ご利用下さい。

手作り★オードブルサンド



季節に合わせた15種類以上の手作りサンドイッチと美味しい自家焙煎コーヒーをどうぞ。

ムーチャ持参で
サンドイッチ3個以上
お買い上げの方
テイクアウト用
コーヒーサービス
(アイスorホット)

池田屋青果 港店
好評営業中!



季節のフルーツ
盛り合わせ
ご利用できます!

自家焙煎珈琲とサンドイッチ 池田屋珈琲
Tel.06-6577-5556
港区八幡屋1-10-17
7:00~17:00
無休

※スタッフ募集中です!お問合せください。 R7/9/30迄

飲み放題宴会 幹事さんが無料!!



90分飲み放題付4,500円の中華宴会コース。貸切のお座敷で大好評です♪

ご予約時「ムーチャみた」で
飲み放題宴会
幹事さん無料
幹事お一人4,500円→0円
※宴会は10名様より受付

弁天町中国料理 あすか



Tel.06-6571-1533 / 港区弁天4-1-1
11:30~14:00, 18:30~21:30(L.O.)
日曜・祝日・月曜夜休
(宴会はご希望の曜日・時間応相談)

※宴会は最大40名様まで対応可能です。 R7/9/30迄

お店のPRに
お得なクーポンを
ご利用ください!

クーポン掲載料 13,200円

お問合せ:mucha.osaka@gmail.com

知って納得☆無料相続対策セミナー



大村武司

円満相続のために今、できることって何? 相続のスペシャリストが、毎月色々な相続のテーマに沿ってわかりやすくお話しします!

第99回 9/27(土)
【第1部】10:30~11:30 (開場10:00)
「相続の基礎知識」
主催講師:ウエストエリア(株)代表 大村武司
※相続の定義や種類、亡くなってから遺産分割までの知っておくべき相続の基本をわかりやすく解説します。

【第2部】11:30~12:30
「1時間でわかる「家族信託」のツボ」
講師:シャイン司法書士法人 代表 阿部弘次
※認知症、遺産分割等にも効果的に使える仕組みです。
※令和5年度 相続相談は500件以上の実績!

無料相続対策セミナー
9/27(土)
ムーチャ見た!でご予約の方
書籍「失敗しない新時代の
不動産売却」プレゼント!



センチュリー21 ウェストエリア
Tel.06-6585-6963
FAX.06-6585-6969
港区市岡元町3-13-5
9:30~18:30 / 火・水曜休

※セミナー終了後、個別相談も可能です。 R7/9/27迄

個別の相続相談が無料!

相続登記・遺産分割・納税・不動産の処分・生命保険・不動産売却など【相続問題】について、宅地建物取引士・司法書士・税理士・ファイナンシャルプランナーなどプロフェッショナルが個別で無料相談に応じます!

無料個別相続相談会
9/27(土)
13:00~17:00
9/25(木)18:30までに
ご予約ください →



年中キャンペーン価格の美容室

料金改定に伴い
新メニューを追加しました
(お試し特別クーポンをご利用ください)

似合わせカット(70~20) ¥2,200
傷まないパーマ(カット&70~20) ¥4,950
明るくい白髪染(70~20) ¥3,300
髪質改善白髪染(70~20) ¥4,400
白髪かしハイライト(70~20) ¥5,500
育毛クリームスパ ¥1,650

アクションカラー(70~20) ¥4,400
植物性ヘナカラー(70~20) ¥3,850
サラサラ縮毛矯正(カット&70~20) ¥9,900
髪質改善熱スレート(カット&70~20) ¥5,500

髪の長さに応じて ●パーマ・カラー・ソフトストレート(M料金+¥550 L料金+¥1,100)※
料金は異なります ●縮毛矯正・髪質改善(L料金のみ+¥3,300) ※表示価格は税込み価格です

70歳以上のお客様! 全メニュー¥330割引です

美容室
M's
エムス
弁天町店

AM9:00
open
年中無休

Tel.06-6572-3339
(注)予約制ではございません

縮毛矯正	PM5:00迄受付
白髪かしハイライト	PM5:30迄受付
パーマ	PM6:00迄受付
カラー	PM6:00迄受付

※パーマとカラー同時の場合はPM5:00迄受付

カット PM6:30迄受付



クロスター大阪ベイ
中央大通
弁天町
区役所
至大正
至東区
至南港

新メニュー
★お試し★
特別クーポン
ご持参ください

白髪かしハイライト
¥4,950 通常価格 ¥5,500
有効期限:2025年9月30日迄

髪質改善熱スレート
¥4,950 通常価格 ¥5,500
有効期限:2025年9月30日迄

育毛クリームスパ
¥1,050 通常価格 ¥1,650
有効期限:2025年9月30日迄

シルバー割引など
他の割引との併用はできません