

오사카 시내  
에서  
편리한 교통편!

오사카

야오시는  
여기!

보고 즐기고 먹고  
체험할수록 빠지는 야오시의 매력



# やったら おもろい

# 야오

체험해 보면 즐거운



야오공항 주변에서 즐긴다

비행체험 + α관광

옛 마을풍경을 산책!

사찰마을에서 타임슬립 체험



쪽염색 체험에서 별사탕 만들기까지

즐거운 체험



야오의 야채도! 전국적인 인기 점포도!

먹거리&디저트



제조업이 왕성한 마을의 실력을 실감

야오의 일품



역사 로망이 가득

고분 워크 체험



역사도 문화도  
먹거리도 제조업도!

# 야오시는 이런 곳

매력 넘치는 마을



## 오사카 시내에서의 교통편도 편리!

오사카역과 오사카난바역, 그리고 신오사카역이나 덴노지역과 같은 오사카 시내 주요 역에서 야오시내의 주요역까지 전철로 편리하게 올 수 있다(→P20도 참조).  
오사카 시내에서 전철을 이용한 교통편(쾌속, 준급행 등을 이용)



예로부터 교통의 요충지로 발전해 온 야오시. 특징적인 전통문화, 높은 기술력을 자랑하는 공업품, 그리고 맛있는 먹거리 등 역사 깊은 야오시에는 매력이 가득.

면적 41.72km<sup>2</sup>  
인구 26만 752명 (2023년 12월 말일 시점)



10·11월에는 오사카에서 개발한 품종 '고구마' '유메 실크' 수확체험이 가능 (→P11)

## 시내에 공항도 위치! 다채로운 체험형 관광이 가능

자연의 혜택을 입은 야오시에는 다채로운 과일 수확체험을 비롯하여 별사탕 만들기 등 체험시설이 점재해 있다. 또한, 야오공항에서는 상공에서 오사카를 전망할 수 있는 비행체험도 가능!

소형 비행기를 타고 오사카성과 닌토쿠 천황릉 등 오사의 명소를 주유 (→P4)



별사탕의 색과 맛내기를 체험할 수 있는 유지업으로! (→P11)

## 높은 기술력을 가진 기업들이 집결된 제조업의 혼이 깃든 야오

고무로 유리나 유사한 질감의 제품을 만드는 회사나 용도에 따라 다채로운 후라이팬을 만드는 회사 등 높은 기술과 개발력을 바탕으로 한 기업이 집결되어 있다.

고무 전문가가 만드는 락글라스는 필견 (→P18)



화제의 후라이팬을 직판장에서 구입 (→P5)

## 가와치 온도, 가와치 무명 등 개성적인 전통문화·공예를 보유

오사카부의 동부에 해당하는 가와치 지역에서 중심적인 위치에 자리한 야오시. 가와치 온도(축제음악)와 지역의 주요산업인 가와치 무명 등 가와치 지역만의 문화와 공예가 계승되고 있다.

폭염 공방 무라나시에서는 현존하는 귀중한 가와치 무명의 작품들도 전시 (→P10)



## 가와치 온도란?

본오드리 축제의 온도(음악)로 가와치 지역 북부의 우타카메부시를 기원으로 하는 가와치 온도. 특정 악보나 가사를 갖지 않는 것이 특징으로 근년에는 양악의 요소를 도입하는 등 현대인에게 친숙하게 다가가는 형태로 진화되고 있다. 야오 시내에서는 연간 다양한 관련 행사가 실시되고 있다.



가와치 온도의 분위기를 동영상으로 체크!  
체험해 보면 즐거운 야오 라이브로 즐기는 가와치 온도 춤의 매력



가와치 온도의 춤동작을 동영상으로 체크!  
야오 세초 가와치 온도 춤 춤동작 강좌



3월 가와치 온도 야오 페스타



1월 신춘 가와치 온도



9월 야오 가와치 온도 축제

가와치 온도의 고향인 야오의 여름 풍물시로서 성대하게 개최되는 축제

## 일부러 먹으러 가고 싶은 주목할만한 먹거리가 가득

전국적으로 유명한 돈가스 외에 장어덮밥과 우동 등 여행의 주요 목적이기도 한 인기 먹거리가 많다. 야오에서 재배된 야채를 사용한 화과자와 디저트도 체크해 두자.



인기 돈가스 점포 '만제'에는 아침 일찍부터 손님의 행렬이 (→P14)

'우동엔 다카리아'의 우동은 볼품없고 맛도 최고! (→P5)

## 고분, 신사와 사찰, 사찰마을... 역사적인 볼거리가 가득!

고분의 밀집지로 알려진 야오시. 또한 두 제신을 모시는 온지신사와 에도시대의 모습을 지금에 전하는 규호지의 사찰마을 등 역사적 명소도 많다.

겐소지를 중심으로 형성된 규호지의 사찰마을을 걸어보자 (→P6)



고분시대 중기에 조성된 전방후원본인 시온지야마 고분을 복원 (→P8)

# 1 야오 만끽★ 체험 플랜

## 야오공항 주변에서 즐기고 싶다!! 비행체험 + α관광!

야오 관광의 핵심은, 소형비행기로 하는 비행체험! 공항 주변에 접재하는 명소와 더불어 유람비행을 만끽하자!



소형비행기로 즐기는 비행체험! 하늘에서 오사카를 전망하자!

**비행체험 예약은 여기로**  
**朝日航空**  
 ●아사히 항공  
 오사카성과 닌토쿠 천황릉 등 오사카 명소를 30분 정도에 도는 비행루트가 있다.  
 3명까지 탑승 가능 (부정기 운항, 운항일, 요금 등은 문의. 비행루트는 변경되는 경우 있음).  
 TEL: 072-991-7245

### 비행체험 + 기원을 위해 신사 참배

아사히 항공에서 자전거로 30분  
**恩智神社**  
 ●온지신사  
 TEL: 072-943-7059

창건 당시에는 훗날 가스가타이샤로 옮겨지는 제신을 모셨던 관계로 '모토(원래) 가스가'라고도 불린다. 현재는 의식주를 지키는 신, 인연맺기 신의 두 제신 외에 신의 사자인 토끼와 용도 모셔져 있어 참배객들이 찾는다.  
 ●아오시 온지나카마치 5-10 ●킨테쓰 온지역에서 도보 20분 ●토·일, 공휴일 자유 P50대  
 ●행복 부적과 승운 부적, 각 800엔

**여기에 주목!**  
 문지르면 개운! 토끼와 용  
 본전과 배전 앞에서 볼 수 있는 토끼와 용. 문지르면 영험이 있다고 하니 소원을 빌며 문질러 보자.



토끼와 용이 행복으로 인도! 야오를 대표하는 전통있는 신사

**여기도 체크!**  
**온지 축제**  
 매년 8월 1일에 실시되는 온지 신사의 여름축제. 경내에서 출발하는 약 2톤의 이불 모양의 '후타타이코' 가마가 131단의 경사진 돌계단을 내려오는 모습은 그야말로 장관.



### 비행체험 + 두근두근 공장 견학

아사히 항공에서 자전거로 15분  
**藤田金属**  
**フライパンビレッジ**  
 ●후지타 금속 후라이팬 빌리지  
 TEL: 072-949-3221

오리지널 히트 상품인 후라이팬 'JIU' 외에 일상이 즐거워지는 조리도구가 가득한 직판장. '후라이팬 빌리지'는 필견. 2층 테라스에서 실제 제조현장도 견학 가능.  
 ●아오시 니시유게 3-8 ●JR 시키역에서 도보 20분 ●9-17시(토·일, 공휴일) P3대

**여기에 주목!**  
**접시로도 사용 가능!**  
 손잡이 탈착이 자유로워 조리 후 그대로 접시가 되는 후라이팬 'JIU' 6600엔~. 이들의 유래는 손잡이를 떼서 옆에 놓으면 숫자 10(발음:쥬)처럼 보여서 라고.



●종류도 다양한 철 후라이팬은 한번 사용하면 다른 것으로 못 바꾼다고 호평.



제조현장을 살펴보고 원하는 후라이팬을 찾아보자



●실내 2층에서 공장을 견학. 소리와 냄새도 전해지는 임장감 만점  
 ●1장의 철판을 성형하는 공정. 가장자리와 바닥의 두께를 달리하는 기술  
 ●후라이팬 빌리지에서는 동 회사가 제조한 제품을 그 자리에서 구매 가능.

**八尾空港**  
 ●야오공항  
 TEL: 072-992-0031 (오사카항공국 야오공항사무소)  
 국내에는 드문 2개의 교차활주로를 가진 공항. 1920년대말 중공사 육성 민간학교로 시작하여 현재도 조종훈련을 위해 항공사진 촬영이나 유람비행 등에 이용되고 있다. 재해발생 시 원조기지로서의 역할도 담당.  
 ●아오시 구코 2-12  
 ●(아사히 항공까지) 오사카 지하철 야오미야마역에서 도보 15분 P있음

●역남쪽에 가까이 갈 수 있는 것도 야오 공항에서의 유람비행의 묘미. 소형비행기를 타고 유람 비행을 떠나자!  
**공항내에는 기념품 샵도**  
**aerolab pilotshop**  
 ●aerolab pilotshop  
 TEL: 072-943-1033  
 소형기 완구와 활주로를 모티브로 한 스트랩 등 야오공항 기념품을 판매. 점포 오리지널 상품도 있음.  
 ●지붕 위의 소형기가 샵의 상징  
 ●발주모가 그려진 RUNWAY MUG 1900엔  
 ●소형기의 대표격 세스나 기종 모형 2980엔

**여기에 주목!**  
 조종실을 바로 가까이에서! 하늘에서의 전망뿐 아니라 기장의 조종실과 조종실 세부까지 견학가능한 것도 매력!



**공항주변의 이동은 자전거를 추천!**

야오공항에서 온지신사 방면 등 공공교통기관으로의 이동이 어려울 경우는 세어 자전거나 대여 자전거를 이용하는 것이 편리. 세어 자전거는 시내 20곳 이상, 대여 자전거는 각 역에 자전거 주차장이 있으므로 목적에 맞춰 선택하자.



### 비행체험 + 대인기! 공항주변 먹거리

도리치쿠타마텐 붓카케 우동 1150엔  
 아오시 이외의 편도 많은 가장 인기있는 우동. 겉은 바삭하고 안은 부드러운 닭고기 튀김은 최상의 맛  
**절도 양도 대만족을 약속하는 쫄깃한 우동**

아사히 항공에서 자전거로 5분  
**うどん亭 たからや**  
 ●우동테 다카라야  
 TEL: 072-949-8139  
 보통사이즈가 400g으로 볼륨 만점인 우동은 자가제 면을 사용. 적당한 탄력감으로 씹는 맛도 최고!

●아오시 와카야마시초 3-104-7 ●오사카 지하철 야오미야마역에서 도보 6분  
 ●11시-14시 30분  
 ●수요일, 제1-3 일요일 P5대



●의자석 외에도 카운터석과 앉는 좌석도 있음

육즙이 넘치는 일품 햄버그 스테이크

아사히 항공에서 자전거로 5분  
**手作りハンバーグ 卵**  
 ●수제 햄버그 스테이크 卵(란)  
 TEL: 072-948-1546  
 23종의 원료를 브랜던한 수제 햄버거 스테이크는 부드러움과 육즙 가득한 식감을 실현. 소스는 3종류 중 선택.

아사히 항공에서 자전거로 5분  
**ごかせ川**  
 ●고카세가와  
 TEL: 072-949-9246  
 겉은 바삭하고 안은 부드러운 식감의 장어는 달콤한 소스를 뿌린 밥과 최고의 궁합. (P14)  
**장어덮밥(극상) 1.5마리 6870엔**  
 장어를 한 마리 반 사용한 고급 메뉴. 찬함에 가득 담긴 밥 사이에도 장어가 들어 있다.

**장인의 기술이 살아있는 장어 맛집**

수제 햄버그 & 새우튀김 토핑 (토마토소스) 1480엔  
 런치 메뉴는 밥과 미소장국 세트. 토핑한 새우 튀김은 바삭한 식감이 매력

●갈음해서 기분 좋게 식사할 수 있는 실내  
 ●아오시 오타리마치 3-55 ●오사카 지하철 야오미야마역에서 도보 15분  
 ●11-14시, 17-21시 30분 ●수요일 P5대

# 옛 마을풍경이 남아있는 규호지 지역을 산책

## 사찰마을에서 타임슬립 체험

야오시의 서부, 오사카시에 인접한 규호지 지역에는 전국시대에  
정비된 사찰마을이 남아 있다. 옛 정취를 느끼며 걸어 보자.

### 규호지의 사찰마을이란?

렌노 승려가 건립한 고보락  
사원인 겐소지 사원을  
중심으로 주위가 토담으로  
둘러싸인 휘락으로 형성된  
규호지 사찰의 사찰마을.  
바둑판 모양으로 늘어선  
마을풍경은 에도 시대의  
역사적 경관을 지금에  
전한다.

### 500년 이상의 역사를 자랑하는 사찰마을의 핵심 사원

#### 顯証寺

● 겐소지  
TEL 072-993-1144

렌노 승려와 연고 깊은 진종의  
사원. 가와치 지역에서 진종  
전도의 중심적 역할을 해  
왔다. 그 격식에 걸맞는  
본당은 오사카부에서 가장 큰  
목조건축물.

●야오시 규호지 4-4-3  
●JR 규호지역에서 도보 10분  
●경내 자유  
●참배차용 주차장 있음



●에도시대 중기에 재건된 본당. 에도시대의 조각과 천장그림이 지금도 남아 있다  
●박력 넘치는 멋진 산문은 본당과 더불어 오사카부의 문화재로 지정되어 있다



사찰마을의 남서쪽에 위치한  
유서깊은 신사

### 許麻神社

● 고마신사  
TEL 072-923-4235

고구려계 도래인의 조상신을 모신  
것이 시초라고 한다. 참배 전 손을  
씻는 '초즈야' 건물에는 이 지역명의  
유래가 된 규호지 사찰 간논인의 중루  
누각이 사용되었다.

●야오시 규호지 5-4-8 ●JR 규호지역에서  
도보 7분 ●경내 자유 ●10대

●바둑판 모양의 마을 모습이 남아 있는 풍경이런 사찰마을은  
골목길을 느긋하게 걷는 것도 즐겁다  
●전통적인 흰벽과 격자창이 있는 마차야 등 에도시대에서  
현재에 이르는 다양한 양식의 마차야가 점재

사찰마을의 거의 중심에 위치하는  
야오시의 마차나미센터(사찰마을  
후레이아칸). 동네를 둘러볼 때  
도움이 되는 안내서 등 자료와  
전시코너가 있다.

TEL 072-924-6371  
●9-17시 ●월요일(공휴일인  
경우는 다음날)



### 여기도 체크!

#### 등롱 축제

매년 9월에 개최.  
생활도로변에 가지런히  
장식된 등롱들이 마차야의  
흰 벽과 포석길을 비추어  
일대가 환상적인 분위기에  
감싸인다.

사찰마을을 남북으로 흐르는 대형  
수로로는 초기 사찰마을의 등근 해자  
터가 아날까 추정되고 있다.  
초여름에 피는 창포꽃이 아름답다.



1615년의 '오사카 나츠노진  
전투'에서 초소카베 군이 소나무에  
올라 적의 동정을 살폈다고  
전해지는 '초소카베 파수관 소나무'.



국가 유형문화재로 등록된 다카다  
가문 주택(위)과 아사노 가문 주택  
(아래)은 현재도 주거로 사용되고  
있다. 외관은 견학 가능.



사찰마을을 지키기 위해 주위에  
만들어진 해자와 흙으로 지은 보루.  
겐소지 남측에는 보루가 일부 남아 있다.



●3차가 이어진 나가야의 중앙이 식당 ripple, 남측이 atelier Oeuf. 건물 앞에는 대수로가 흐른다

### 아늑한 나가야에서 느긋한 한 때

#### 食堂ripple

● 식당 ripple  
TEL 072-924-6371

지은지 100이 넘는 나가야를 활용하여 2021년에  
오픈. 인기있는 런치는 유 인기와 치킨난반으로  
불름있는 반찬은 주마다 바뀐다.

●야오시 규호지 3-8-25 ●JR 규호지역에서 도보 15분  
●런치 11-14시, 카페 14-17시 ●일요일-수요일 ●없음

### 주마다 바뀌는 런치

● 런치 1200엔

주요 반찬에 증자요리  
2종, 국물, 밥이  
세트된 런치. 이 날의  
메인은 야채 가득한  
비빔밥

●별은 다다미방이 있어 어린이  
동반도 편하게 식사

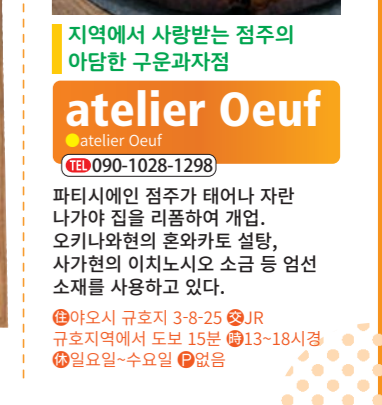
### 지역에서 사랑받는 점주의 아담한 구운과자점

#### atelier Oeuf

● atelier Oeuf  
TEL 090-1028-1298

파티시에인 점주가 태어나 자란  
나가야 집을 리폼하여 개업.  
오키나와현의 혼와카토 설탕,  
사가현의 이치노시오 소금 등 엄선  
소재를 사용하고 있다.

●야오시 규호지 3-8-25 ●JR  
규호지역에서 도보 15분 ●13-18시경  
●일요일-수요일 ●없음



### 화과자 전통점의 명물은 소박하고 은은한 맛

#### 帯喜太

● 오비키타  
TEL 072-922-4220

창업한지 150년을 넘는 전통점의 명물은  
주문받아 반죽을 말아 만드는 '양마키'.  
식감을 즐기려면 만든 후 빨리 맛보자.

●야오시 규호지 1-4-41 ●JR 규호지역에서  
도보 15분 ●9-18시 ●월요일, 기타 부정기  
휴일 있음(상세한 것은 HP 참조) ●없음



여기도  
가고 싶다!

### 아직도 남아 있는 멋진 고민가

#### 安中新田会所跡 旧植田家住宅

● 아스나카 신엔 회장 터  
구 우에다 가문 주택  
TEL 072-992-5311

1704년 야마토가와 강의 물줄기를 바꾸는  
공사 후 개발된 '아스나카 신전'. 그 땅을  
관리하던 관료소 건물을 계승한 옛 민가로서  
일반 공개되고 있다.

●PTO



### 茶吉庵

● 차키지랑  
TEL 072-943-7007

에도시대부터 무명천 도매상을 하던 280년의 역사를  
자랑하는 지택. 현재는 카페와 갤러리를 병설, 지역의  
거점으로서 활기를 띤다.

●야오시 온지나카마치 3-1 ●긴테쓰 온지역에서 도보  
7분 ●11-17시(카페) ●화요일 ●없음 ●MAP→P4



# 3 로마 넘치는 역사산책! 고분 워크 체험

지역의 약 3분의 2가 유적범위로 지정되어 전국적으로도 보기 드물 정도로 고분이 밀집되어 있는 야오시. 고대 로마를 느낄 수 있는 지역을 탐색!

START

킨테쓰 시가선 핫토리가와역

킨테쓰 오사카선 가와치 야모토역

도보 8분

자전거로 15분

## 八尾市立 歴史民俗資料館

야오시의 문화재와 출토품을 상설전시 기획전, 특별전을 통해 널리 소개. 고대부터 현대에 이르는 야오시의 역사와 문화를 체계적으로 알 수 있다. 어린이와 어른 모두 즐길 수 있는 강좌와 행사도 수시로 개최.

①야오시 지즈카 3-180-1 ②킨테쓰 핫토리가와역에서 도보 8분 ③입관 220엔 ④9-17시 ⑤화요일(공휴일인 경우는 다음날) ⑥6대



도보 10분  
자전거로 5분

## 야오시의 역사와 전통문화를 체험



## 야오시의 고분

에로부터 교통의 요충지로 번성해 온 야오는 일본 유수의 고분 밀집지. 왕과 권력자의 묘로 추정되는 수많은 고분을 볼 수 있다. 주로 고지대에 많이 남아 있고 이코마야마케의 다카야스야마 산록에 밀집되어 있다.



발굴된 모습에서 기누가사카타 토우도 충실하게 재현

## 나카가와치 지역 최대의 전방후원분에 흥분

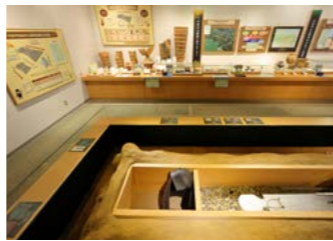


후원부에서의 조망. 전방부 건너편으로 다카야스야마 산록이 보인다

## 心合寺山古墳 (八尾市立おんじやま古墳学習館)

고분시대 중기에 조성된 전체길이 160m의 거대한 전방후원분을 복원 정비. 인접한 학습관에서는 시온지야마 고분 소개와 안내 외에도 곡옥장신구 만들기 토우 스트림 만들기, 스탬프컬러 등 체험 프로그램도 마련.

①야오시 오타케 5-143-2 ②킨테쓰 핫토리가와역에서 도보 25분 ③전시실만 240엔 ④9-17시 ⑤화요일(공휴일인 경우는 다음날) ⑥7대(유료)



전시실에서는 출토된 관의 복원모형과 토우를 전시

복원된 봉분은 경사면의 돌과 늘어진 토우가 압권

## 愛宕塚古墳

도보 20분

고분시대 후기에 축조된 횡혈식 석실을 가진 원형분은 자유롭게 견학이 가능. 직경 약 22.5m, 높이 6.5m로 거대하며 고분 윗부분을 제외하고는 당시의 형상이 잘 유지되고 있다. 거대한 돌을 쌓아올린 석실 내부에서는 수많은 부장품이 출토되었다.

①야오시 고다치 4 ②킨테쓰 핫토리가와역에서 도보 25분 ③견학자유 ④없음



①학술조사 등에 대하여 기재된 석비  
②오사카부 지정 사적의 고분이며 출토품은 오사카부 지정 유형문화재로 지정  
③부내에서도 최대급의 규모를 자랑하는 석실에는 2기의 석관이 있었다고 한다



왕년의 모습을 남긴 석실에서 '생각에 잠긴다'

## 오사카 평야가 내려다보이는 강력한 파워스팟



에도 중기에 재건된 배전 안쪽의 본전은 야오시의 유형문화재로 지정



경내에서는 오사카 시내를 한눈에 내려다 볼 수 있다



수령 천 년을 넘는 녹나무 거목은 압권

## 玉祖神社

나라시대에 스오노쿠니(현재의 아마구치현)의 다마노오야 신사에서 나뉜 분령을 맞이한 것이 시초. 오사카 히라노가 내려다보이는 고지대에 진좌한 중요문화재 지정 호조 도키마사가 적은 제철 팻말 등 수많은 보물을 보유한다. 수선화의 명소로도 유명.

①야오시 고다치 5-93 ②킨테쓰 핫토리가와역에서 도보 30분 ③견학자유 ④10대

도보 또는 대여 자전거를 이용하여 출발역으로 돌아가자

GOAL

## 추천 디저트 맛집



젤라토집 이탈리아 푸딩 550엔 (음료와 세트시 100엔 할인)

자연의 혜택을 활용한 젤라토로 휴식타임

## ジェラートカフェ モンテローザ

지역의 제철 소재와 자사 농원의 야채를 사용한 젤라토를 사용한 자가제 디저트도 호평. ①야오시 오타케 7-87 ②킨테쓰 핫토리가와역에서 도보 25분 ③10-17시 ④부정기 휴무 ⑤10대

## 레트로 팝으로 장식된 아메리칸 다이너 카페 챌린저-88

미국 정서 가득한 실내. 팬케익과 햄버거 등 본고장을 방불케 하는 볼륨감도 인기.

①야오시 니시타카야스초 2-1 ②킨테쓰 가와치 야모토역에서 킨테쓰 버스 히가시나노노역 앞 행으로 10분, 오타가와 하차 도보 5분 ③11-21시 LO(토·일, 공휴일은 9시-) ④부정기 휴무 ⑤25대



달콤 짭짤한 소스로 맛보는 팬케익, 마카다미아 코코넛 1300엔

## 치즈 커스터드 크림이 절묘한 크림 인 바움 브릴레 420엔



## 개방적인 카페에서 자가제 바움을 만끽 FRANCY JEFFERS CAFE

가게에서 정성껏 구워낸 자가제 바움쿤이 인기. 2대 간판인 '촉촉한 생 바움'과 '푹푹한 버터 바움'은 선물용으로도 안성맞춤. (→P17)

## 추천 산책 수단

킨테쓰 가와치 야모토역 주변 또는 야오시립 역사민속자료관에서 대여 자전거(→P4)를 이용하여 시온지야마 고분까지는 자전거로 가자. 그 후에는 경사길이기 때문에 도보로 도는 것을 추천.

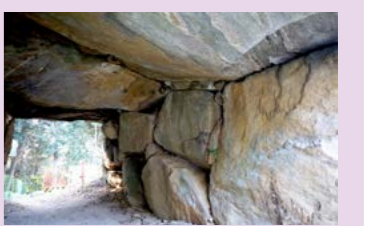


킨테쓰 시가선에서는 야오시 동부의 다카야스야마의 자연 등을 디자인한 데코레이션 트레인 '다카야스 마나비야마'가 2023년 11월에 운행 개시!

## 여기도 가고 싶다!

## 다카야스 센즈카 고분군 高安千塚古墳群

고분시대 후기에 조성된 고분이 밀집된 다카야스 산록의 대규모 군집 고분. 500기 이상 있었다는 고분은 거의 원형 고분으로 현재는 230기가 확인된다. 풍요로운 자연과 나무밭에 자리한 모습이 고대의 로마를 느끼게 한다.



①석실부분이 없어져 터널 형태가 된 누케즈카



②군집 고분의 대부분이 횡혈식 석실을 가진 원형 고분

문의 ①야오시 관광·문화재과 TEL 072-924-8555

## 가와치 무명 문양의 쪽염색 체험

아름다운 남색으로 변화!  
쪽염색의 신기함을 체험

### 藍工房 村西

● 쪽염 공장 무라니시  
TEL 072-923-1589  
(NPO법인 가와치 무명 쪽염보존회)

가와치 무명 복원활동의 일인자인 무라니시 도쿠코 씨의 공방에서 실시되는 NPO법인 가와치 무명 쪽염보존회가 개최하는 쪽염색 체험. 흰 무명천에 전통적인 문양으로 염색해 가는 공정을 체험할 수 있다.

④야오시 스에히로초 1-10-10  
⑤긴테쓰 규호지구차역에서 도보 7분 ⑥없음



④에도시대의 중심산업이었던 무명 문화를 지금에 전한다  
⑤2층에서는 귀중한 가와치 무명의 작품도 전시하고 있다

### 체험의 흐름



①고정된 천에 형지를 올리고 풀을 바르는 과정. 균일하게 바르는 것이 어렵다!



②쪽물에 담긴 직물은 초록색. 이후 남색으로 변화하는 모습은 필견



③마지막에는 다리미로 말려 완성. 이 단계에서는 선명한 남색으로!

**체험** 요금 4000엔  
**DATA** 소요시간 3시간(날씨에 따라 다름)  
※체험가능한 날씨는 전화 또는 메일(info@kawachimomen.com)로 문의  
※가와치 무명은 매우 희소하기 때문에 체험 시에는 일반적인 무명 손수건을 사용



### 알뜰지식

## 별사탕

포르투갈에서 전해진 설탕과자. 전국시대 무장 오다 노부나가에게도 현상되어 기뻐했다고 한다



## 별사탕 만들기 체험

좋아하는 색과 맛을 선택하여  
오리지널 별사탕 만들기

### 체험의 흐름

**체험** 요금 1술 3600엔(병으로 테이크아웃 시 100엔 추가)  
**DATA** 소요시간 1시간 **예약** 전화 또는 웹사이트에서 예약 가능



①별사탕에 입힐 색과 맛을 정한다. 각 5종 중에서 2개씩 선택



②회전하는 미니 술에 별사탕을 넣어 색과 맛을 골고루 입혀간다



③2번의 색입히기와 맛내기 가 끝나면 병에 넣어 완성! 체험의 증거로 수료증도 교부



④술 하나에 3명까지 체험할 수 있다(어른은 2명까지, 어린이만은 불가)

## コンペイトウミュージアム 八尾

● 별사탕 뮤지엄 야오  
TEL 072-948-1339

별사탕 만들기를 체험할 수 있는 뮤지엄. 먹을 기회가 별로 없는 따뜻한 상태의 별사탕을 맛보며 색과 맛내기에 도전. 색의 변화와 두 겹으로 나뉜 맛을 즐기자.

④야오시 와카바야시초 2-88 ⑤오사카 지하철 야오미야미역에서 도보 5분 ⑥9-17시 ⑦부정기 휴무 ⑧4대

MAP→P4



⑨오렌지색의 외관이 특징. 1층에는 별사탕 판매코너도 있다

# 야오의즐거운 체험

다양하고 풍부한 체험!

옛 전통문화를 계승하고 풍요로운 자연의 혜택을 입은 야오시에는 문화와 먹거리를 만끽할 수 있는 체험이 가득!

이런 희귀한 가와치 목화솜 체험도!

## 씨 빼기·실 만들기 체험

폭신폭신했던 목화를 한  
가닥의 실로 만들기까지

**체험의 흐름** **체험** 요금 무료(입관료는 필요) **소요시간** 30분  
**DATA** **예약** 불필요(첫째 토요일에 개최, 다른 날은 상담 필요)



①먼저 조면기의 물레에 면화를 넣어 씨와 솜 부분으로 나눈다



②솜을 가늘게 만 '면통'은 준비된 것을 사용



③물레 끝의 실과 면통을 끼워 물레를 돌리면 뒤돌리며 가는 실이 완성

## 安中新田会所跡 旧植田家住宅

●야스나카 신엔 회장 터  
구 우에다 가문 주택  
TEL 072-992-5311

구 우에다 가문 주택에서는 시내에서 재배, 수확하여 건조시킨 면화에서 실을 짜는 체험을 할 수 있다. 에도 시대부터 내려오는 고민가에서 귀중한 전통도구를 사용하여 수작업 체험에 도전!

④야오시 우에다초 1-1-25 ⑤JR 야오역에서 도보 3분 ⑥9-17시(입관은 16시 30분까지) ⑦입관 250엔 ⑧화요일(공휴일인 경우는 다음날) ⑨없음



## 고구마 캐기 체험

꿈과 마음이 담긴 고구마 수확 체험

## オオサカポテト

●오사카 감자  
TEL 없음

경작포기지를 없애고 오사카를 고구마 산지로 만들 목표를 내 건 농업단체. 가을 수확철에는 오사카가 발상지인 고구마 '유메 실크'를 수확할 수 있는 행사를 개최하고 있다.

※밭은 시내에 몇 곳 있으며 개최장소는 해마다 다르다. 아래는 오사카베 구역의 데이터  
④야오시 오사카베 143-1 ⑤긴테쓰 온지역에서 도보 10분 ⑥행사시에만 임시주차장 있음  
MAP→P4 기타 상세내용은 Instagram(hirofumi\_osakapotato)에 게재

①미네말이 풍부한 대나무솜을 활용한 재배로 뛰어난 단맛을 자랑



①1-5월에 걸쳐 딸기따기 체험을 즐긴다. 빠른 예약이 최선

## 딸기따기 체험

다품종 딸기 맛 비교!

## 清水園

●시미즈엔  
TEL 090-1151-9954

약 7000주를 재배하는 드넓은 하우스 내에서 막대한 딸기를 만끽. 진한 맛의 베니후테와 과즙이 많은 아키히메 등 최대 7품종의 맛을 비교해 볼 수 있다. 재이용자도 다수.

④야오시 오타케 8-110 ⑤긴테쓰 핫토리가와역에서 도보 25분 ⑥9-16시, 삼은 9-12시, 14-17시 ⑦월·화, 삼은 화요일 ⑧3대 MAP→P9



**체험DATA**  
**요금** 초등학생 이상 2500엔  
4-6세 1700엔  
3세 이하 700엔  
※변경될 경우 있음  
**소요시간** 40분  
**예약** 전화로 예약 필요



⑨인접한 샵에서는 딸기 버터 150g 600엔 등의 가공품도 판매

④국가지정유형문화재 건물도 견학 가능



맛의 새로운 발견!

# 야오 베지터블 체험

오사카시에 인접한 도시권에 위치하면서도 농업이 왕성한 야오시. 그중에서도 특산물인 야채에 주목!

### 실은 왕성한 야오의 농업

남쪽으로 토지를 비옥하게 하는 아마토가와 강이 흐르고 동쪽으로는 양지바른 이코마산지의 경사지를 가진 야오시는 예로부터 농업이 왕성. 에도시대에는 야오시에서 널리 면화가 재배되어 지역의 중요 산업인 가와치 무명(→P10)의 발전에 공헌하였다. 근년에는 야채 대량 소비지인 오사카시 방향으로 소송채와 썩갓 등 신선한 야채를 공급하는 근교 야채 생산지로 주목받고 있다.

야오의 야채에 대해서 알려줘요 생산자 여러분!



가르쳐 준 사람은 이분  
아사이 가즈야 씨  
야오시내에서 농가를 하고 있어 봄에는 봄 우영, 여름에는 풋콩을 중심으로 앞채소도 생산하고 있다. 지역특산물 마이스터라는 직책도 가진 야오 야채의 전문가.

봄 우영 수확에 열심인 아사이 씨

## 야오의 주목 야채란?

‘야오의 대표 야채로는 우영, 풋콩을 들 수 있습니다. 둘 다 선도와 계절감을 중시해야 하는 야채인데 야채의 제철과 야오시를 찾으시는 타이밍이 맞다면 꼭 한번 드셔보셨으면 하네요’



**봄 우영**  
1월 하순 ~4월 상순

‘야오에서는 가을에 씨를 뿌려 성장한 잎을 한번 잘라냅니다. 그렇게 하면 봄에 다시 잎이 올라와 연한 봄 우영을 수확할 수 있습니다.’

여기가 포인트!  
지역브랜드로 발신!

전부 먹을 수 있다!  
‘뿌리만을 먹는 일반적인 우영과 달리 잎도 줄기도 뿌리도 다 먹을 수 있습니다. 각 부위마다 맛도 다릅니다!’

‘지역명을 붙여 ‘야오 우영’이란 이름으로 지역단체 상표를 취득, 브랜드력도 점점 높아지고 있습니다.’



**풋콩**  
5월 하순 ~9월 상순

‘풋콩은 선도가 생명. 수확한 다음날 낮에는 오사카의 수퍼에 진열됩니다. 이러한 선도야말로 야오 풋콩의 최대 무기입니다’

여기가 포인트!  
신도볼이로 맛보자!

‘풋콩의 맛성분은 2일 정도면 절반으로. 오사카 부내에서 인접한 야오에서 생산되므로 가장 신선한 맛을 전달할 수 있습니다.’

‘수확하여 소비되기까지의 시간이 짧아 밭에서 완숙시키는 것이 가능. 콩알이 실하고 단맛이 강하다’

## 야오 베지터블 수확



야오의 풋콩을 수확체험 할 수 있는 기간 한정 행사를 체크!

실제로 재배하고 있는 생산자들에게 배워가며 수확!



직접 수확한 풋콩의 맛은 각별

수확체험을 통해 풋콩의 매력을 알아보자!

매년 7월 중순의 이틀간 풋콩 생산자인 야마나카 농원에서 수확체험을 개최. 1구획 1000엔으로 참가 가능하며 10줄기 정도를 캘 수 있다. 체험하고 싶으면 왕복엽서에 주소, 이름, 전화번호, 참가인원, 희망구획수를 적어 야마나카 농원(야오시 아케가와 히가시 3-16)으로 보내면 상세한 것은 회신용 엽서로 알려준다. 1년에 한번뿐인 풋콩 수확체험에 참가해 보자.

## 야오 베지터블 구매



농산물 직판장에는 신선야채가 즐비. 야오의 제철의 맛을 찾아보자.

막 수확한 야채로 야오의 제철 맛을 만끽!

**JA大阪中河内 直売所 畑のつづき 八尾店**  
야오시 나카가와치 직판장 하타케노 츠즈키 야오점  
TEL 072-929-9030

지역 생산자들이 생산하여 그날 수확한 신선야채와 과일을 부담없는 가격에 구입할 수 있다. 제철의 다양한 꽃 외에 가공품도 판매.

야오시 아마모토초 미나미 7-13-22 ②킨테쓰 다카야스역에서 도보 3분 ⑨시 30분-15시 30분 ⑬일요일 ⑰있음

MAP→P9  
야오 정보기 축제'와 같은 행사도 개최



## 야오 베지터블 음미



봄 우영과 풋콩을 맛볼 수 있는 일식 디저트를 소개!

풋콩 앙포의 단맛이 절묘! 부드러운 식감의 도라야키

야오 가와치 온도 풋콩 도라야키  
1개 216엔  
하나씩 정성껏 구워낸 반죽과 풋콩 앙포가 절묘한 균형. 선물용으로도 적합한 상자들도 있다.

**御菓子司 三日月**  
온카시 츠카사 미카즈키  
TEL 072-992-1500



90년 이상 지역에서 사랑받아온 화과자점. 대대로 내려오는 맛을 계승하면서 새로운 창작 화과자도 선보이고 있다. 스위트 포테이토 등 자가제 군과자도 인기.  
야오시 히가시 규호지 2-1-5 ②킨테쓰 규호지구치역에서 도보 10분 ⑨9-17시 30분 ⑪1월 1-5일 ⑰2대



야오노 에다마메 (7월 하순-8월)  
1개 390엔  
풋콩 앙포를 부드러운 모모야마 반죽으로 감싼 군과자. 입안 가득 퍼지는 풋콩향이 절묘하다

풋콩의 색이 아름다운 고급 군과자

**風土菓 桃林堂 陌草園店**  
풍토과자 도린도 하우스엔점  
TEL 072-923-0003

1925년부터 이어지는 화과자의 전통점으로 지역에서 나는 제철 야채와 과일의 풍미를 살린 화과자를 선보인다. 다이아몬 팔소가 듬뿍 든 '모나카 오사카'도 인기.

야오시 아마모토초 미나미 8-19-1 ②킨테쓰 다카야스역에서 도보 15분 ⑨9-17시(음료 10-16시) ⑪1월 1-2일 ⑰7대 MAP→P9

**パティスリー イグレックオガワ**  
PÂTISSERIE Y.OGAWA  
TEL 072-923-5268

진열장에 진열된 양과자는 먹은 사람의 기억에 남을만한 농후한 맛이 특징. 가와치 온도를 이미지한 타르트 '가와치 온도야키' 등 지역애가 가득한 디저트도.

봄 우영의 풍미가 좋은 야오 사랑 넘치는 디저트

야오시 히가시 아마모토초 1-9-9 ②킨테쓰 가와치 아마모토역에서 도보 8분 ⑨10-18시 ⑬목요일 ⑰1대

MAP→P9



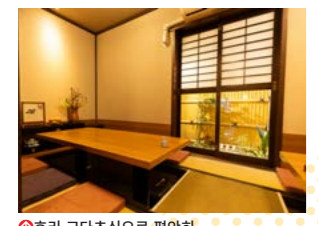
야오 소다치  
1개 1080엔  
특선품인 봄우영을 반죽과 토핑에 사용한 봄우영을 만끽할 수 있는 파운트 케익.

아침 일찍부터 찾아올 가치 있음!  
전국에 팬을 보유한 유명점포

시간 내어 먹으러  
가고 싶다!

# 야오 맛집 체험

전국의 팬들이 찾아오는 유명점부터 약 50년 가까이 사랑받는 실력파 점포까지 야오시의 대인기 맛집을 소개!



호리 고다식으로 편안히 식사할 수 있는 좌석 완비



## 소바(매일국수)

### 山がや

●야마가야  
TEL 072-923-6243  
창업한지 30년 이상된 시민들에게 사랑받는 음식점. 훗카이도 등 엄선된 국산 소토이치 메밀과 훗카이도산 다시마 우린물로 지은 술밥 등 엄선 식재료를 사용한 메뉴가 다수.  
●야오시 가야후리초 1-76 ●킨테쓰 야오역에서 도보 8분 ●11시-14시 30분 접수 종료, 17-20시 접수 종료 ●월요일 밤, 화요일(공휴일인 경우는 영업) ●4대

### 술밥정식 이코마

1750엔  
기본 메뉴인 술밥 외에 매일국수와 온천계란, 장아찌 등으로 구성된 든든한 정식

향 좋은 매일국수와 다양한 술밥을 즐기자

## 돈까스

### とんかつマンジエ

●돈까스 만제  
TEL 072-996-0175  
영업개시는 11시지만 아침 일찍부터 수많은 팬들이 줄서는 초인기 점포. 전국 250종에서 선발된 명품돼지를 사용한 돈까스는 튀김 기술과 맛이 일품!  
●야오시 요코엔2-3-22 ●JR 야오역에서 도보 5분 ●11-14시, 17-20시 ●월·화요일 ●9대



★돈까스 만제  
식사 접수는 아침 8시 30분 개시!  
점심, 저녁 모두 당일 아침 8시 30분부터 점두에서 접수를 개시. 점심 60명, 디너 40명으로 접수가 종료된다. 전화 예약은 불가.



카운터석만 있는 세련되고 참신한 실내

참숯불에 구워내는  
최상의 장어요리를 만끽



## 장어

### ごかせ川

●고카세가와  
TEL 072-949-9246  
1975년에 창업한 장어점포. 장어 도매상이기도 한 점주가 예리한 기준으로 매입하는 질 좋은 장어가 특징. 대대로 이어 내려오는 장인 기술을 구사하여 참숯불로 정성껏 구워낸다.  
●야오시 오타신마치 5-114 ●오사카 지하철 야오미나미역에서 도보 20분 ●11-14시 30분, 17-21시 30분 ●월요일(공휴일인 경우는 다음날) ●10대  
MAP→P4  
●왕토색으로 장식된 품위있는 외관이 특징

장어덮밥(극상) 1.5마리 6870엔  
직화구이기 때문에 겉은 바삭, 안은 부드러운 식감을 즐긴다. 달달한 소스와도 잘 어울린다



런치 Best 1100엔 (토·일, 공휴일은 1200엔)  
카레는 4종류 중 선택, 난은 무한 리필. 잘 볶아진 양파를 카레에 첨가해서 깊은 맛을 플러스

깊은 맛이 특징인 다채로운 본격 카레



에스닉 조명이 아름다운 이국적서 문선 풍기는 실내

## 카레

### インドレストラン BINDU

●인도 레스토랑 BINDU 야오 본점  
TEL 072-999-3491  
야오시내에 8점포를 갖춘 인도 요리점의 본점. 항상 25종 이상 갖춰진 카레 외에 스파이시한 탄두리 치킨 620엔과 깔끔한 맛의 인도 맥주도 추천.  
●야오시 아오야마초 4-2-35 ●킨테쓰 다카야스역 또는 킨테쓰 야오역에서 도보 20분 ●11시-15시 30분, 17-23시(토·일, 공휴일은 중간 휴식 없음) ●부정기 휴무 ●13대



반세기 동안 사랑받고 있는 야오시의 대표적인 중화식당

## 중국요리

### 中国料理 大幸

●중국요리 다이코  
TEL 072-922-3011  
지역에서 사랑받는 중화요리 맛집. 볶음밥과 군만두 등 기본 메뉴 외에 양상치 간 소고기 볶음과 면의 구운 정도를 선택 가능한 야키소바 등 특선 메뉴도 인기가 좋다.  
●야오시 사도초 3-2-12 ●킨테쓰 규호지구지역에서 도보 1분 ●12-21시 ●월요일 ●있음



카운터석과 테이블석 외에 원탁도 완비



볶음밥 750엔  
군만두 1인분 410엔(사진은 2인분)  
볶음밥은 쫄깃한 식감과 농후한 감칠맛이 매력. 군만두는 쫄깃한 만두피와 육즙 가득한 만두소가 절묘하게 매칭

전정이 높아 개방적인 실내. 입구 옆에는 제면장이 있다.

## 라멘

### らーめん工房 RISE

●라멘공방 RISE  
TEL 072-997-9003  
조개, 새우, 어패류, 흑간장 등 풍미가 넘치는 4종류의 라멘을 맛볼 수 있다. 산뜻한 국물맛의 스프는 무겁지 않아 매일 먹어도 질리지 않는다는 평판. 평일 낮에는 미니 라이스가 무료.  
●야오시 혼마치 3-11-22 ●킨테쓰 야오역에서 도보 10분 ●11시 30분-14시, 18시-21시(일요일, 공휴일은 20시경까지) ●월요일 저녁, 화요일 ●3대



가와치 소금 880엔  
바지락, 가막조개, 굴 등의 조개류와 동물성 스프가 절묘한 매칭. 섬세하면서도 깊은 맛

4종류에서 선택하는 개성파 라멘



## 우동

### 讃岐屋 雅次郎

●사누키야 마사지로  
TEL 072-925-1120  
쫄깃한 식감의 사누키 우동에 오사카 우동의 부드러운 맛이 절묘하게 매칭. 가다랑어 등 4종류를 브랜딩한 스프와 천일염, 불순물을 제거하고 연수를 사용한 유일무이한 맛.  
●야오시 미노초 4-59 ●킨테쓰 규호지구지역에서 도보 10분 ●11시 30분-14시 30분, 18-21시 ●월요일 ●11대



새우와 떡튀김 툇카케 우동 890엔  
런치 인기 메뉴. 탱탱한 면발과 새우튀김, 떡의 쫄깃한 식감에 고풍함을 엮은 경수체가 상큼함을 더해준다

천연재료를 엄선한 오사카 스타일의 사누키 우동





## CAFE Berry

☎ 072-999-0607

상점가의 랜드마크로 약 25년간 사랑받고 있는 점포. 볼륨감 있는 계란 샌드위치를 비롯하여 파스타 런치와 와플 등 정성껏 만드는 메뉴는 모두 일품.

- ☎ 아오시 기타혼마치 2-11-15
- ☎ 킨테쓰 아오역에서 도보 5분 ☎ 8-18시 ☎ 화요일
- ☎ 주변의 유료주차장을 이용



☎ 선명한 컬러의 이국정서 넘치는 입구가 특징



비주얼도 최고! 샌드위치를 만끽



말랑말랑 계란 샌드위치

680원

생크림과 알뜰으로 심플하게 맛을 낸 두툼한 계란에 산뜻한 맛의 마요네즈를 바른 샌드위치

독자적인 추출법이 자아내는 그야말로 최상의 커피



실크로드

싱글 20cc 1500원

더블 40cc 2800원

1-1.5kg의 커피콩에서 100-200cc만 추출하는 농축 커피액은 향 좋고 여운이 남는 맛, 생크림이 감칠맛을 더해준다

오후시간을 우아하게

# 카페 &

최상의 커피와 예쁘고 먹음직스런 디저트 등, 개성파 카페에서 멋진 메뉴를 즐기자.



☎ 전정이 높고 넓은 공간에서 느긋한 휴식

## 珈琲輕食 Blanket

☎ 커피 경양식 Blanket

☎ 072-968-7724

이 지역 출신의 점주가 '찾집을 열고 싶다'는 생각으로 2019년에 오픈. 나폴리탄 파스타와 토스트 등 가게에서 정성껏 만드는 찾집의 기본 메뉴를 세련된 공간에서 즐길 수 있다.

- ☎ 아오시 사쿠라가오카 3-122
- ☎ 킨테쓰 아오역에서 도보 10분
- ☎ 10-18시 30분 ☎ 월요일(공휴일인 경우는 다음날) ☎ 1대



농후하고 부드러운 찾집 디저트의 심볼



푸딩

462원

출중한 농후함과 부드러운 맛이 공존하는 가장 인기있는 디저트

## ザ・ミュンヒ

☎ THE MUNCH

☎ 072-996-0300

통상적인 양의 몇 배의 커피콩을 사용하여 최소 20분 이상 길러 추출한 이 가게만의 오리지널 레시피로 여기사밖에 맛볼 수 없는 커피를 제공. 국내에서는 물론 해외 고객도 찾아오는 유명점.

- ☎ 아오시 오사카베 2-386
- ☎ 킨테쓰 다카야스역에서 도보 12분
- ☎ 6사-다음날 오전 3시 30분(일-화요일은 21시)
- ☎ 무료 ☎ 5대



☎ 자동차 애호가인 점주의 '문피'가 자리한 실내. 커피는 마이센이나 바카라 등의 유명 식기로 제공된다



## FRANCY JEFFERS CAFE

☎ FRANCY JEFFERS CAFE

☎ 072-927-9067

'자전거가 있는 일상'을 테마로 참고를 리폼한 개방적인 공간에서 오리지널 메뉴를 즐길 수 있다. 바울쿠헤와 생 까늘레 등의 디저트 외에 볼륨감 있는 런치가 인기.

- ☎ 아오시 미즈코시 1-149
- ☎ 킨테쓰 핫토리가와역에서 도보 20분
- ☎ (카페) 토·일, 공휴일 10-18시, (테이크아웃) 수-금 10-16시, 토·일, 공휴일은 10-18시
- ☎ 월·화요일 ☎ 30대

☎ MAP→P9

틴 버거

1800원

소고기 100%의 오리지널 패티에 스테인 양파와 토마토, 계란 후라이를 얹은 인기 메뉴



☎ 혼자도 단체에게도 안락한 실내

느낌이 다른 3종류의 바움 플레이트



인기 3종 맛 비교 플레이트

1080원

부드럽게 구워낸 생 바울쿠헤와 변속기어를 이미지한 버터 바울쿠헤 등 3종류를 맛볼 수 있다

# 디저트 체험



맛의 균형이 절묘한 본격 버거를 만끽

파인 치즈 버거

1350원

육즙 가득한 패티에 체다치즈, 새콤달콤한 피인의 최강 조합! 포테이토 달콤



☎ 카루단

## 香留壇

☎ 카루단

☎ 072-996-0439

오리지널 로스팅 커피와 햄버거가 명물인 오랜 전통을 자랑하는 찾집. 패티에는 흑모 와규를 사용, 찰기를 주는 빵가루 등은 불사용. 육즙을 가득 머금은 잇을 수 없는 맛에 전국에서 팬들이 찾아온다.

- ☎ 아오시 기타혼마치 2-9-13 ☎ 킨테쓰 아오역에서 도보 5분 ☎ 11-18시 ☎ 화요일
- ☎ 주변의 유료주차장을 이용



☎ 창업은 1979년. 로고하우스풍의 로맨틱한 실내

## 디저트 기념품도 체크!

요해 도린도의 '도리 모나카' 1개 151원

정성껏 만든 소박한 수제 앙꼬는 단맛이 적고 맛이 깊다. 바삭하게 구워낸 겹겹과도 잘 어울리는 모나카는 기념품으로 안성맞춤.



☎ 072-929-3663

- ☎ 아오시 히가시혼마치 2-5-12 ☎ 킨테쓰 아오역에서 도보 5분
- ☎ 9-18시 ☎ 월요일 ☎ 주변의 유료주차장을 이용

## 파티시에 오카다의 '야오기타 2초메 카스테라' 1개 1296원

다양한 연령층이 즐길 수 있도록 개발된 영양가 높고 맛있는 일품. 난황과 난백을 따로 거품냄으로써 입에서 살살 녹는 부드러운 맛.



☎ 072-924-6001

- ☎ 아오시 야오기타 2-16 ☎ 킨테쓰 다카야스역에서 도보 20분
- ☎ 9시 30분-19시 ☎ 화요일(공휴일인 경우는 다음날) ☎ 20대

우동다시, 아사히 붓카게 폰즈, 소바쯔유 세트도 호평



**아사히 폰즈**  
360ml 806엔  
제면소 시절에 축적한 해물육수 제조 기술을 살려 천연원료 육수와 감귤과즙을 사용하여 맛을 내었다. 깊은 감칠맛과 상쾌한 향이 특징.



# 제조업 마을에서 발견! 야오의 일품 쇼핑 체험

높은 기술력과 제품개발력을 자랑하는 제조업이 왕성한 마을 야오의 일품. 사용해 보면 그 저력을 실감할 수 있다.



손으로 뒹 수 있는 높은 유연성도 특징. 떨어뜨려도 깨지지 않는다

**여기서 구입 가능!**  
킨테쓰 야오역 근처의 '미세루바 야오'에서 구입 가능.

①야오시 히카리초 2-60 리노아스 8층  
②킨테쓰 야오역에서 도보 4분  
③10-18시 화요일, 연말연시  
④리노아스의 주차장을 이용

**KINJO JAPAN E1**  
1개 4950엔  
10년간의 시행착오를 거쳐 상품화된 실리온 고무제 락글라스. 글라스같은 투명함과 아름다움으로 기념품에 최적.



## 旭食品

●아사히 식품  
야오시 다이시도 5-1-46  
TEL 072-922-5357

1948년 창업한 제면소를 시작으로 70여년의 역사를 자랑하는 전통있는 식품 회사. 1967년에 등장한 아사히 폰즈는 반세기 이상에 걸쳐 사랑받고 있다.



**핵심 포인트**  
국산 엄선소재를 사용  
원료는 홋카이도의 리시리 다시마, 도쿠시마의 감귤, 국산 건표고버섯과 가다랑어 등 천연소재를 엄선.



**병과 금속제 병마개도 맛의 비결**  
공장에서 병에 폰즈를 넣은 후 폼피와 향을 잃지 않도록 금속제 병마개로 바로 밀봉하는 것도 맛의 비결이다.

**여기서 구입 가능!**  
 시내 마트 외에 본사에서 1명부터 구매할 수 있다.  
①야오시 다이시도 5-1-46  
②JR 규호지역에서 도보 12분  
③8-12시, 13-17시  
④토·일, 공휴일(10-1월은 토요일도 영업), 5월 초 콜멘워크, 8월 중순 휴가, 연말연시 ⑤2대

**여기서 구입 가능!**  
①야오시 다케후치 4-66  
②JR 가미역에서 도보 15분  
③8-16시 토·일, 공휴일, 여름철 휴가, 연말연시 ④8대

## 錦城護謨

●킨조 고무  
야오시 아토베 기타노초 1-4-25  
TEL 072-992-2321(대)

대형 가전, 스포츠 용품 메이커 등에 고무부품과 제품을 공급하는 고무 전문회사. 80년 이상의 경험과 노하우를 살려 오리지널 브랜드 'KINJO JAPAN' 도 전개중이다.

**핵심 포인트**  
금형연마는 공극의 영역  
금형을 정성들여 공극의 영역까지 연마함으로써 매우 우수한 투명도가 탄생.

**글라스와 같은 질감**  
예리한 각도가 특징인 글라스의 질감을 절저히 추구하여 컵글라스나 만화경과 같은 바닥면 문양을 실현.

**집에서 막과자점**  
1세트 2700엔  
조립식 진열대와 21종 각 2개의 막과자가 세트된 상품. 2020년 12월 등장 이래 인기를 얻고 있다.

**여기서 구입 가능!**  
본사 1층의 사무실에서 구입 가능.

①야오시 다케후치 4-66  
②JR 가미역에서 도보 15분  
③8-16시 토·일, 공휴일, 여름철 휴가, 연말연시 ④8대

**핵심 포인트**  
곳곳에 스며든 정성과 세심함  
골판지를 오린 동전은 실물과 같은 사이즈. 또한, 골판지 각부의 단면은 물결칼로 안전면을 고려.

**チーリン製菓**  
●치린제과  
야오시 다케후치 4-66 TEL 06-6709-0396  
창업 이래 90년 이상의 역사 속에 축적해 온 당의 기술을 바탕으로 당의 초콜릿을 중심으로 한 각종 막과자를 제조판매. '배도 마음도 채울 수 있는 과자'를 슬로건으로 내걸고 있다.

## 木村石鹸工業

●키무라 비누공업  
야오시 기타카메이초 2-1-30  
TEL 072-994-7333

1924년 창업하여 2024년 4월에 100주년을 맞이한다. 현재도 장인들에 의한 전통 수제 제법을 고수하며 사람과 환경을 배려한 친환경 제품을 만들고 있다.

**여기서 구입 가능!**  
킨테쓰 야오역 근처의 '미세루바 야오'에서 구입 가능. (미세루바 야오의 정보는 P18 킨조 고무의 소개란을 참조)

**SOMALI 손세척용 액체비누**  
250ml 1320엔  
고체비누의 효능을 액체비누에서도 실현. 보습성분 배합, 출출한 거품으로 촉촉하게 세정.

## 八尾ライト工業

●야오 라이트 공업  
야오시 야스나카초 9-1-53  
TEL 072-922-5977

플라스틱 수지 사출성형과 각종 골프 티를 제조판매하는 소규모 마을공장. 골프 티의 주류가 목제일 때부터 독자적인 플라스틱 수지제 제품을 연구.

**여기서 구입 가능!**  
킨테쓰 야오역 근처의 '미세루바 야오'에서 구입 가능. (미세루바 야오의 정보는 P18 킨조 고무의 소개란을 참조)

**NewKing RubberTee Ver. 2.0**  
각 616엔 (롱&쇼트 5개입, 쇼트 8개입)  
대형 메이커의 제품을 취급해 온 경험과 기술력, 유연한 발상과 아이디어에 의한 디자인력이 융합된 간판상품.

**핵심 포인트**  
끈적이지 않은 젤타입  
오스트리치 콜라겐 등 독자적인 소재를 사용. 젤타입이나 끈적이지 않는 보습 지속력을 실현.

**MoistOne**  
50g 3980엔  
피부에 수분을 공급하면서 손쉽게 스킨케어 가능. 광물유, 향료, 착색료 등을 일체 사용하지 않아 피부에 부담을 주지 않는다.

**新田ゼラチン**  
●닛타 젤라틴  
야오시 후타마타 2-2 TEL 072-949-5381(대)  
원료 매입에서부터 완제품까지 일관하여 자사에서 실시하는 젤라틴 시장 국내 넘버원 기업. 독자적인 제품을 개발함으로써 고품질의 젤라틴 콜라겐을 제공한다.

**여기서 구입 가능!**  
동 회사 부지 내에 있는 사쿠라 cafe에서 구입 가능.  
TEL 0120-713-178  
①야오시 후타마타 3-6-1 닷타 젤라틴 그라운드  
②JR 시키역에서 도보 10분 ③10-17시(제 4 토요일은 11시부터) ④토·일, 공휴일(제 4 토요일은 제외) ⑤6대 [MAP→P4]

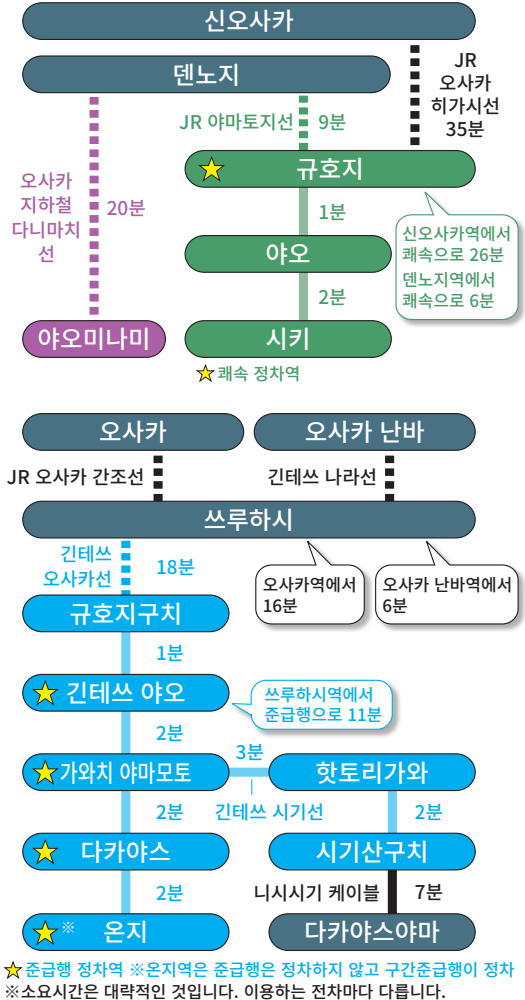
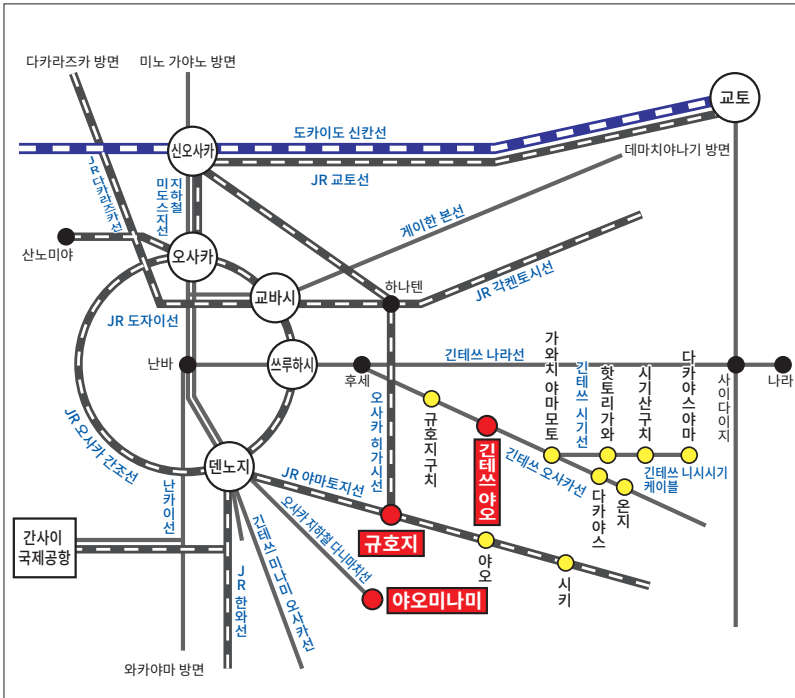
# 야오시까지의 교통편

오사카 시내의 주요역에서 교통이 편리하며  
국도 25호와 170호와 같은 간선도로도 달리는 야오시.  
전차로도 자동차로도 편리한 교통편!



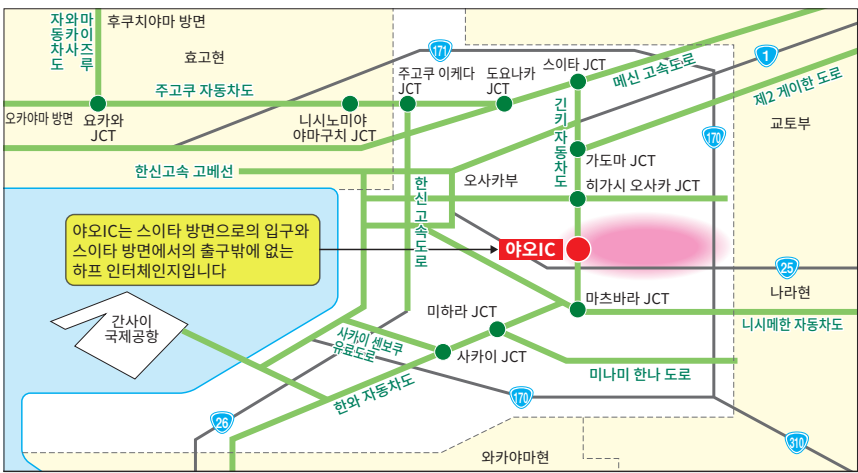
## 전차로 야오시에

우메다(오사카역)에서 한 번 환승하여 약 35분, 오사카 난바역에서 한 번 환승하여 약 25분 정도로, 오사카 시내의 2대 변화가로부터의 교통편도 편리하다. 또한 신오사카역에서 약 35분, 간사이 국제공항에서의 터미널격인 덴노지역에서 약 10분으로 멀리서 직접 찾아오는 관광객에게도 편리하다.



## 자동차로 야오시에

오사카부를 지나는 주요 고속도로의 하나인 긴키도에 스이타 방면에서의 출구가 있는 야오 IC가 설치되어 있어 각 방면에서 찾아오기 쉽다. 고베방면에서는 주고쿠도와 한신고속 등을 경유, 교토방면에서는 메신고속이나 제2 게이한 도로 등을 경유하여 야오시내로. 또한, 국도 25호와 170호(오사카 소토칸조선) 등 오사카부의 주요간선도 달리고 있어 오사카 부내의 다른 곳과도 왕래가 편리하다.



### 발행 ● 야오시

※ 본지에 게재한 데이터는 2023년 12월말의 것입니다.  
요금, 영업시간, 정기휴일, 매뉴 등의 영업내용이 변경될 수 있으며 임시휴업 등으로 이용할 수 없는 경우도 있으므로 미리 양해 주시기 바랍니다.  
또한 본지에 게재한 요금은 원칙적으로 취세시에 확인한 소비세 포함 가격입니다.