

大阪府かしわら市

まちの魅力発信マガジン

¥0 TAKE FREE

旨い、速い、正確、精密、丁寧…な技の数々！

大阪柏原の お店に 気になる

スゴ技編

うどん
寿司
ワイン
フィッシュ&チップス
…etc

飲食店のスゴ技。

柏原の企業・工場若手技術者ものづくりのスゴ技。

柏原手土産コンテストーこれが、柏原の定番。

もう見た？ 柏原市公式プロモーションビデオ制作の「実は」！



広報かしわら特集号 2016年3月

Kashiwara



わらのスゴ技。

柏原の気になるお店【スゴ技編】

柏原市内のさまざまな店舗や企業・工場には、鍛錬を重ねたスゴ技を持つ職人がたくさんいます。美味しいものや暮らしに役立つものが、どうやって作られるのか。数ある技の中から一部をご紹介します。

[もくじ]

飲食店のスゴ技。… **4**

柏原の企業・工場若手技術者 ものづくりのスゴ技。… **8**

柏原手土産コンテスト—これが、柏原の新定番。… **11**

もう見た？柏原市公式プロモーションビデオ制作の「実は」! … **12**





知って
いますか？

かし

飲食店のスゴ技。

柏原の飲食店には、
さまざまなスゴ技があります。
昔から守り続けているもの、
新たに挑戦するもの、
お店それぞれに大切にすることがあります。
柏原の飲食店を、
いつもと少し違った視点から見てみましょう。



うどん山川

スゴ技!!

甘さと辛さを織り交ぜた
アンバランスの中の絶妙な旨さを作りだす

このお店の名物は、ダシと油揚げの甘さ、カレーのピリッとする辛さのアンバランスさを巧みに融合させて作りあげる「けつねカレーうどん」だ。ダシには昆布とカツオをふんだんに使い、経験を頼りに素早く濾し、素材の旨みを引き出す。油揚げはこだわりの自家製味噌付けで手間暇かけて作られている。カレーに用いるスパイスは約20種類をブレンド、その時期に合った味になるように季節により調合を微妙に変えるという。



● 柏原市国分西 2-1-25 ☎ 072-976-1661

近鉄河内国分駅から徒歩約3分

11:00 ~ 15:00、17:00 ~ 22:00 年中無休 62席 駐車場有り



けつねカレーうどん 840円

地元では昔「きつねうどん」を「けつねうどん」の名で親しんでいました。地元の味をぜひご賞味ください。

やました たつや
山下 達也 さん

17歳から和食を学び10年前にうどん山川をオープンさせる。

生樽ワイン 500円、
チャージ料 500円、
グラスワイン 400円



柏原のワイン以外にも
さまざまな地域のワイン
をそろえています。
気軽に楽しんで
ください。

おおぞの
大園 あずさ さん

柏原の耕作放棄地活用プロジェクトでの
ぶどう栽培を機にワイナリーを開店。

wine garden (ワインガーデン)

スゴ技!!

柏原だからできる
産地直送の生樽ワインを提供する

柏原市は大阪府下でもぶどうの一大産地。このお店では、地元のカタシモワイナリーで一番美味しい時期に樽詰めされた「生樽ワイン」を楽しむことができる。ワイナリーとお店との距離が近く直送できるため、ワインにはろ過処理や殺菌処理を行う必要がなく、また生樽詰めすることで酸化も防いでおり、いつでも一番良い状態のワインを飲むことができる。地元ワイナリーとの連携を密にすることで提供が可能となった格別な味だ。



● 柏原市清洲 1-1-5 ☎ 072-911-2232

JR 柏原駅から徒歩約1分

18:00 ~ 翌1:00 不定休 6~8席 駐車場無し

卓美亭

スゴ技!!

素早く臨機応変に
お客さんの「食べたい!」をカタチにする

お客さんの声を大切にしているという店主の中川さん。魚料理中心の和食居酒屋だが「コースにして」「子どもが牛丼食べたいから作って」「クエが食べたい」などの声があった際は、材料が揃っていればメニューにない物でもその場で作るという。長年の料理経験と仕入れ段階から一貫して自分で行っていることが、より多くの思いをかなえることを可能にしている。お客さんの気持ちを察し、先に声をかけるなどの気遣いも怠らない。



●柏原市今町 1-1-29 ☎ 072-971-7788

JR 柏原駅から徒歩約 1 分

17:30 ~ 23:00 月曜日定休日 21 席 駐車場無し



お造り各種 800円

自分が美味しいと思っ
たものを仕入れていま
す。素材を活かし、料
亭の味にも引けを取り
ません。

ながわ たくみ

中川 功 さん

以前は黒豚店を営む。7年前に現在の卓美亭をオープンさせる。

フィッシュ&チップスサイズ
(大人2人分) 1080円



畑でのジャガイモ収穫体験なども開催しています。子どもに少しでも農業に興味を持ってもらうきっかけになってほしいですね。

すけた なおき
祐田 尚紀 さん

本業は歯科医。どちらも「美味しい物を食べるため」という共通点があると話す。

Stanbrook's Fish & Chips

(スタンブロック フィッシュ & チップス)

スゴ技!!

店舗経営を通して
さまざまな社会問題の解決に取り組む

店主の愛するイギリスの伝統料理、フィッシュ&チップスのテイクアウト専門店。魚の味付はイギリスの伝統的なものを参考にしており、衣のサクサクした食感が冷めても残る。使用しているジャガイモは店主が自ら栽培したもの。畑は柏原の耕作放棄地を活用しており、ジャガイモ栽培を通して柏原の農業問題の手助けになればと考えているという。また、地域の廃油回収を行うことで環境問題にも取り組んでいる。



●柏原市清洲 1-4-14 ☎ 070-5500-7928

JR 柏原駅から徒歩約 4 分

11:00 ~ 15:00 不定休 駐車場無し

山丁

スゴ技!!

手作りだからこそできる
薄皮の具たっぷりシューマイ

「一日に150個から180個ほど作りますね」話をしながら手早く均一の大きさのシューマイを作っていく店主の松原さん。機械を使うとつぶれたような形になってしまうため、手作業でしか作ることができないという。皮は通常よりも薄いものを使っていて、できあがったシューマイの中の具が透けて見えるほどだ。薄皮の中に具がたくさん詰められ、旨みとボリューム感たっぷりの一品に仕上がっている。



●柏原市上市 2-1-2 ☎ 072-972-1214
JR 柏原駅から徒歩約5分 11:00～14:00、17:00～23:30
第1・3・5月曜日休み、不定休あり 15席 駐車場無し



手作りシューマイ5個 400円

シューマイの味を決めているのは40年間使い続けているこのスプーン！変わらない味をお届けします。



まつばら さかえ
松原 栄さん

しゅうまいたろう
焼賣太樓で約20年間働く。その後平成6年から柏原で店を構える。

お昼の定食 980円



お寿司はシャリで7割が決まります。かまど炊きのご飯をぜひ一度味わってください。

いけだ かずとし
池田 和年さん

奴壽司2代目店主。先代から受け継いだ店を守り続けている。

奴壽司

スゴ技!!

創業から守り続ける味
かまどで炊き上げる変わらぬ寿司飯

昭和24年創業以来変わらない、お米のかまど炊きにこだわっているお店。お米を炊くときは水加減が一番重要と話す店主の池田さん。日によって味が変わらないよう自作のはかりで水の量を調整し、炊き上がりが一定になるように気を配っている。お米やすし酢も創業から変わらないものを使用しており、当時と同じ味を守り続けている。ふっくら炊き上がったお米で作る一味違ったお寿司が楽しめる。



●柏原市国分西 1-4-51 ☎ 072-977-0025
近鉄河内国分駅から徒歩約1分
10:30～20:00 木曜日定休日 18席 駐車場3台



未来をつくる 柏原の企業・工場 若手技術者

ものづくりのすご技。

柏原で作られているさまざまなものが、
日本で、世界で、たくさんの人々の暮らしを
支えていることを知っていますか。
ものづくりの分野で活躍している、
次世代を担う若手技術者の皆さんを訪ねました。

サムテック株式会社

設計

たかぎ しもん
高木 志文さん

高木さんのスゴ技

時代が求める新たな鍛造技術を開発しています。



現在、自動車の駆動軸とタイヤをつなぐ「ハブユニットベアリング」の鍛造で国内トップクラスの生産量を誇る。外バリ（余肉）を発生させない「閉塞鍛造」は日本で唯一の技術で、高木さんはチームでこの技術開発に取り組み、独自の金型作りに成功し従来より約15%と大幅に歩留りを向上させた。「水や材料の細かな条件まで理解しないと金型設計はできない」と、自らの知識と失敗経験を今後の社内教育に役立てるべく、設計標準化を進めている。

※鍛造…金属を金型でプレス成形していく加工法。



サムテック株式会社

自動車用部品を製造する国内トップクラスの鍛造メーカー。

●柏原市円明町 1000-18 ☎ 072-977-8851

この想いが技の原点！

失敗は必ず
次に生かす！

北村精工株式会社

製造

さいとう たかお
斎藤 孝夫さん

斎藤さんのスゴ技

鉄線から、マンションを支えるねじを作ります。



ガシャガシャと大きな稼働音が響く工場では、1日約300万個の建築用ねじが生産される。ねじ頭を作る工程を担う斎藤さんは、圧造機で原料の鉄線をたちまち裁断し、その片端を円や六角形などの形に整え頭の中心部分に穴をあけていく。圧造機に同社製の金型と鉄線をセッティングする作業では、微妙な角度のずれで形が歪んでしまい、穴が中心にこなければ工具が垂直に入らず使い物にならない。正確な角度で取り付けるコツは「目で覚えるしかない」と斎藤さん。「他の人に負けたくない」と静かな闘志を燃やした。



この想いが技の原点！

技術者のプライド！



北村精工株式会社

建築用ねじを専門とするメーカー。自社工場で一貫生産し、社長自らが一つ一つ拡大鏡でチェックして出荷するなど品質にこだわる。

●柏原市円明町 1000-11 ☎ 072-977-7306

株式会社フジキン 大阪工場 柏原

品質管理

やすだともかず
安田 智一さん

安田さんのスゴ技

最高品質のバルブで世界の半導体技術を支えます。



ドラマ『下町ロケット』への撮影協力でも知られる同社。大阪柏原の工場では、国内シェア No.1 の超精密バルブ機器（半導体製造装置向け）をつくっている。半導体といえばホコリが弱点だが、同社のバルブは、0.1 μm の微粒子の混入も許さない厳密さ。その精度を守る技が、クリーンルーム内での品質検査。正確な製品機能の検査に加えて、「クリーンルームの維持も肝心」と安田さん。清浄度は、世界最高レベルの「クラス1 クリーンルーム」。「入室手順・清浄度維持管理を守れば製品内部にホコリを発生させない」と独自のノウハウに自信をみせた。

株式会社フジキン

1976 年にロケット用バルブ機器を初めて国産化。特殊バルブ機器類・超精密ながれ（流体）制御システムのリーディングカンパニー。

● 柏原市円明町 1000-45 ☎ 072-977-4661



この想いが技の原点！

自分たちの仕事が、
世の中の製品づくりに
貢献していることがうれしい！

大寅蒲鉾株式会社 道明寺工場

製造

なかたともひろ
中田 智浩さん

中田さんのスゴ技

〓140 年間愛され続ける味、を受け継ぎます。



この想いが技の原点！

いつでも同じ味を
届けたい！

全国に名を馳せる老舗かまぼこ店。「テラモン（焼きもの）できたら一人前」と言われる製造現場で、中田さんがこの日担当したのは、^{ばら}鰯のすり身に卵を混ぜて焼き上げる「^{あつやき}厚焼」。伝統のふんわり食感の決め手は、焼き加減。横一列に並ぶ特注の片手鍋を同時に使い、1 枚 1 枚素早く手で返しながらかき具合を見守る。最も難しいのは初回の返しで、「当初は何枚も皮を破った」という。熟練した中田さんの手からは次々に金縁の焼き目が付いた厚焼が完成した。現在は、看板商品「梅焼」に挑戦中なのだとか。



大寅蒲鉾株式会社

明治 9 年創業の、関西を代表するかまぼこメーカー。毎日新鮮な魚をその日のうちにさばき、こだわりの手作り製法で伝統の味を守る。

● 柏原市石川町 2-12 ☎ 072-977-0945

柏原手土産 コンテスト



柏原の手土産として、「あったらええな」というアイデア部門と「もうこんなやつてます」という製品部門とで、延べ48作品のご応募をいただいたこのコンテスト。そこから各部門5作品に絞り、1月24日に、宇都宮まきさんや公募で集まった市民の皆さんなどを審査員として実食審査を行った結果、最優秀賞および優秀賞が以下のとおり決定しました。

今回決まった品々は、『柏原の手土産の新定番』。見た目も味も申し分なしのこの手土産、市のバックアップでどんどん広めていきますので、応援よろしく願います☆

アイデア部門 最優秀賞

柏原ハイカラまんじゅう

考案したのは、「へんな組合せの食べ物が好き」という大阪教育大学の小野田彩花さん。「手土産といえはまんじゅう…でも普通のは面白くない」との考案と、市の名産をアピールできればとの思いから、洋風まんじゅうにぶどうとみ

かんを使ったレシピを、それぞれ開発した。もちろんそのまま食べても美味しいが、レンジで温めると一層美味しくなるのか。柔軟な発想と柏原愛が込められた柏原ハイカラまんじゅう、ぜひ皆さんも作ってみては？

「柏原市公認手土産」を商品化しませんか？
柏原市では、今回アイデア部門の入賞作品（最優秀賞・優秀賞）を商品化し、販売する事業者を募集しています。
詳しくは、まちの魅力づくり課（☎072・971・0042）まで。



これが、柏原の新定番。

どっちも
おいしい

店舗運営責任者の大西良さんが、「お中元やお歳暮に利用されることもある、当店の人気商品です」と自信を持って出品したこのカステラ。普通のものとは一味違うのは、生地にワインを練り込むだけでなく、焼き上げた直後にもワインを塗

るところ。これにより、独特のしっとり感と芳醇な香りを生み、抜群の人気を集め最優秀賞に輝いた。

なお、ワインをたっぷり使っているが、「アルコールは飛ばしているの、お子さまやドライバーの方もご安心を」とのこと。

製品部門 最優秀賞

アンジュー・ブラン

柏原河内ワインカステラ



☎072・973・1010
午前10時～午後8時営業

ココで買えます★
アンジュー・ブラン
柏原市法善寺4・2・21
（近鉄法善寺駅から徒歩約1分）

宇都宮まきさんも
絶賛！



クリームチーズと白あんをミックスし、刻みレーズンを混ぜ込んだあん（ぶどう味）

製品部門

- ・柏原ワインバウム～やまとがわ～赤&白（薬膳菓子 ナチュラルカラーガーデン）
- ・大阪産名品 河内もなか（御菓子司 かつら屋）

優秀賞（各部門2品）

- ・ぶどうづくしのあん巻き（平井寧子さん）
- ・大和牛肉のぶどう煮～梅ビーフを使って～（平山鐘吉さん）

アイデア部門



レシピ&審査レポート ウェブで公開中！

<http://www.city.kashiwara.osaka.jp/docs/2016012600037/>

アイデア部門に登場した作品のレシピや、コンテスト当日の会場の様子を写真付きで公開しています。

もう見た？ 柏原市公式

プロモーションビデオ

制作の
「実は」！

実は
出演する子役の
オーディションを
開催！

ビデオ制作に先駆けて、オープニング部分の出演者を決めるべく、小学1〜4年生までの子役オーディションを開催しました。オーディションが始まると、監督は「面白い子がたくさんいる」と出演人数を当初の予定から増やし、最終的に約80人の中から7人に決定。演技経験が無い子どもたちが、ドキドキしながら挑戦した初めての演技にも注目です。



初対面ではじめ緊張していた子どもたちは、すぐ仲良しに。撮影の休憩時にはみんなで鬼ごっこなどをして遊んでいました。

柏原市の定住化促進や、まちのにぎわいをつくる取り組みの1つとして制作し、11月の公開以来、ツイッターなどのSNS上で「地元っていいなあ」「明るくていい歌」などと拡散された柏原市のプロモーションビデオ。市の要請を受けてメガホンを取った本市出身の前田哲監督が、柏原の魅力をPRするにあたり提案したのは、市民の皆さんの出演でした。このビデオを通して伝えたかった想いや、制作の裏側をお届けします。



柏原市プロモーションビデオを
まだ見ていないかたは、まずご覧ください！

ビデオはウェブサイトから見れるよ！

柏原市プロモーションビデオ

検索



そして あなたも一緒に歌おう！

◀ 歌詞は左のページにあるよ！

Let's Sing! together





実は 2
市内約20カ所
500人以上の
市民が出演！

事前に監督とともに、柏原市内でロケハン（下見）を決行し、撮影地を決定。学校、企業、商店、官公庁など市内のあらゆる場所で、総勢500人以上の方が出演しています。撮影期間が全4日間というタイトなスケジュールの中、1カ所あたりの撮影時間は30分程度と短いため、出演者の皆さんには前もって歌詞と音源を配り、歌を練習していただくなどご協力いただきました。



実は 3 PVのために書き下ろされたオリジナルソング！

前田監督にプロモーションビデオの制作をお願いしてから数日後、監督からメールで歌詞が送られてきました。当初、プロモーションビデオのために歌を作る予定はなく、より良いものを作ろうという、監督ご本人による企画でした。さらに短期間の内に、数々の映画音楽を制作されたおふたりによるオリジナルソング「レッツシング」が完成しました。

「レッツシング」 作詞：マエダ 哲 作曲：吉岡 聖治

悲しいときは／歌おうよ
大きな声を／出して
喜びトゥギャザー／笑いとばそう
君にとどけ／このメロディー

みんないっしょに／歌おうよ
大きな声を／出して
明日にトゥギャザー／肩くみ踊ろう
世界にとどけ／このメロディー

楽しいときは／歌おうよ
大きな声を／出して
ときめきトゥギャザー／足ふみ鳴らせ
君にとどけ／この想い

育てよう
花咲き山実るように
平和を／未来とともに／レッツシング

育てよう
花咲き山実るように
希望を／未来とともに／レッツシング

いっしょに／感じよう／ベイビー
いっしょに／話そうよ／ベイビー
いっしょに／闘おう／ベイビー
いっしょに／届けよう／ベイビー

いっしょに／歌おうよ／ベイビー
いっしょに／踊ろうよ／ベイビー
いっしょに／祝おうよ／ベイビー
いっしょに／輝こう／ベイビー
シングアソング

いっしょに／働こう／ベイビー
いっしょに／食べようよ／ベイビー
いっしょに／暮らそうよ／ベイビー
いっしょに／始めよう／ベイビー
シングアソング

Let's Sing!



Making

PV制作の舞台裏

Report



9月18日(金)



大阪教育大学での撮影。バレー、柔道、サッカーなど、さまざまな部活動のメンバーがユニフォームで集合しました。途中で「何やってるの?」と撮影風景を見に来た学生に、「入っていいよ!」と監督が声をかけ、そのまま飛び入り参加してくれた学生もいました。

9月19日(土)



高齢者施設太寿での撮影。現場では、録音中に不要な音が入るとNGです。この施設は線路沿いにあるため、電車の音が入らないように、時刻表を念りにチェックしながら撮影スタート。「今だ!」と思っても、飛行機の音でストップがかかる場面も。

9月20日(日)



初日に雨が降ったため撮影できなかったオープニング部分を撮影して、全ての撮影が無事終了。前田監督はじめ制作スタッフの皆さん、市民の皆さん、本当にお疲れさまでした!

9月17日(木)



クランクイン。東京と山形から監督はじめ制作スタッフが集結し、4日間の撮影が始まりました!撮影は、7人の子どもたちが出演するオープニング部分からスタート。まだ少しかたい表情で、現場で監督の説明を一生懸命聞く子どもたちです。

9月18日(金)



オガタ通り商店街にあるスーパー「北庄」で、オープン前の朝8時から撮影。限られた時間の中で、監督の「カット!」が出るまで皆さん繰り返し歌います。歌詞を覚えきれていない人のために、カメラの上には大きな歌詞カードが用意されています。

9月18日(金)



監督の母校でもある柏原東小学校での撮影。大きなカメラを見て、「テレビの撮影?」とはしゃぐ児童たち。給食の時間に「レッツシング」をかけてくださっていたそうで、前奏からみんなノリノリ。全校児童が大合唱するシーンでは、大きな声に一同感動しました。

STAFF

撮影 千足 陽一 録音 石寺 健一

制作 山下 葉子 編集 千葉 愛美

撮影助手 新田 成実、寒河江 夏生

制作 ディープサイド 協力 東北芸術工科大学

企画 柏原市広報広聴課、柏原市商工会



まえだ てつ

柏原市出身。助監督として、伊丹十三ほか多数の有名監督の作品に携わった後、98年にオムニバス映画『ポッキー坂恋物語・かわいひと』エピソード3で劇場映画デビュー。主な作品に『ブタがいた教室』『極道めし』など。東北芸術工科大学映像学科准教授。

柏原は元気な街、 未来がある街であることを、 伝えたかった。

インタビュー

前田哲 監督

■PVの監督を引き受けた理由

今でも両親は柏原に住んでいて、お世話になっている地域に何かできればという思いと、両親も喜んでくれるんじゃないかなと思ったのが正直なところ。僕は今、関東に住んでいます。年に1回くらいは帰ってきています。

■「歌う」ビデオにした理由

作っても、どう広がる？誰が見る？というのが大事で、注目されなければ、一生懸命良さを伝えても広がらないのではと思いました。その点、歌は訴求するもの。いろんな場所でもみんなが楽

しそうに歌っていることから、「いいね」

「楽しそう」「一緒に歌ってみたいよね」とか、有名な歌手がカバーしてくれるとか、そんな発展があればいいなと提案しました。今はユーチューブで話題になれば一気に広がります。吉岡(聖治)さんにいい曲を書いてもらえたから、愛される曲になったらいいなと思います。

■出演者について

『ブタがいた教室』の子役もそうでしたが、僕はオーディションで全員に会います。先人も言われていますが、キャスティングが一番重要で、いくら演出を後から加えても、キャラクターを選ぶ時点で8割は決まります。

質問内容は、「朝は何を食べた?」「兄弟は何人?」など。オーディションでは、いかにその子たちの素の部分を見るかが大事で、基準は経験値としか言えないですね。今回は、途中で子役の出演人数を3人から7人へ変更することに。面白い子がたくさんいました。ほかの出演者は、いつもその場所にいる、働いている人たちの出演を希望しました。

■柏原の思い出

高校生のころまで柏原市法善寺に住んでいました。山が近くて、そのころはまだ自然がいっぱい。よく田んぼで、ザリガニやカブトエビをとっていました。

た。ぶどうはデラウェアが大好きで、今でも柏原のが日本で一番おいしいと思います。小さいころは、皮をむいて実でコップをいっぱいにして、ごくごく飲んでいました。

映画に出会ったのは、小学生のころです。当時、テレビで毎晩のように「大脱走」「荒野の七人」などが放映されていました。学校の休み時間には、みんな運動場で遊んでいるのに、唯一の映画ファンの友人と一緒にステイプ・マックイーンになりきって、トンネルに見立てた机の下を匍匐前進したり、ライフル代わりのホウキで撃ち合ったり。それが僕の映画の原点です。今でも覚えています。衝撃的だったのは友人の家にあった「LIE GOES TO THE MOVIES」という分厚い写真集。スターたちの美しい写真にも興奮したけど、撮影現場の写真を見た瞬間、「あ、こっちだ、俺!」って。小学校の卒業文集には、「将来の夢・映画プロデューサー」と書いています。なぜか、絵はインカムつけてカチンコを持っていた、助監督の姿なんですけどね。

■PVを通して伝えたいこと

柏原は元気な街、未来がある街であることを、伝えたかった。それなら、子どもを多く出しましょう、と。みんな笑顔で、楽しそうな印象が伝わればいいなと思います。



住みたいのは、子ども一人一人に目が届く街。

柏原市は 子育て環境大阪ナンバーワン をめざしています



ママプラス（養育家庭訪問）

あなたをひとりにしない。

4カ月～1歳半程度のお子さんがいるご家庭を保育士が訪問。

子育ての悩みを聞いたり、役立つ情報をお知らせしたりします。

地域子育て支援事業

近くに居場所が絶対ある。

子育て支援施設や、市立はもちろん私立の幼稚園・保育園（所）も、各々特色あるイベントを開催。市内に施設が点在し、支援の空白地がありません。

さまざまなメニューで子育てをバックアップ。

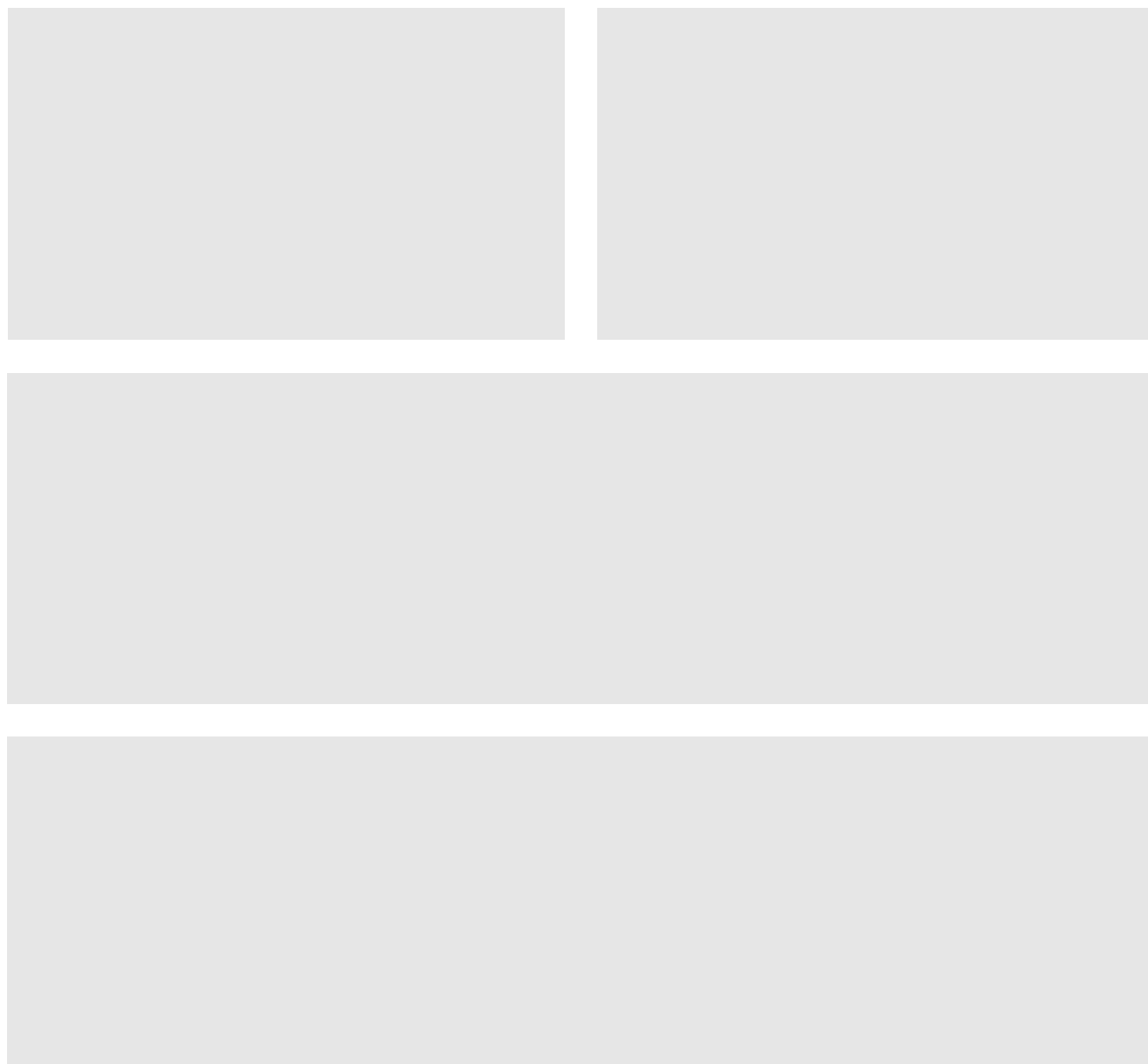
- ・妊婦健診の助成金額最大116,840円・一時保育・預かりサービスが充実（夜間・宿泊・病児保育など）
- ・学生などによる小学生の放課後学習支援・民間講師による中学生の補習授業・中学生まで学校給食を完全実施
- ・医療費助成が充実 …支援施策はその他にもたくさん。詳しくはウェブサイトでご確認ください。

だからこそ、はじめよう、柏原暮らし。

▶ <http://www.city.kashiwara.osaka.jp/docs/2014101000089/>



広告欄▼



※広告および広告の内容に関する一切の責任は広告主に帰属します。また、これらの事業者および内容について市が推奨等をするものではありません。