

映像	内容
<p>タイトルVTR</p>	<p>(藤井 ナレーション)</p> <p>阪急南千里駅から徒歩5分。閑静な住宅街の中にある千里南公園。 甲子園球場およそ3個分と広大な園内には、春は梅や桜、 秋は紅葉と四季を通じて色とりどりの景観を眺めることができます。 自然いっぱいの遊歩道や円形広場では、ジョギングや散歩、 家族連れでピクニックを楽しむなど、 市民の憩いの場として親しまれています。 そんな千里南公園に新たなスポット 「カフェレストラン・bird tree」が誕生！ オープンに先立ち行われた内覧会では、 その姿を一目みようとする多くの人が訪れました。 そこで今回は、bird tree オープン記念として、 今吹田で最も熱いスポット、千里南公園からお届けします。</p>
	<p>田村： お元気ですか！市民のみなさん。麒麟の田村裕です。</p> <p>藤井： 藤井未莉佳です。 さあ、やってきましたよ 千里南公園！</p> <p>田村： 初の外スタートですもんね。</p> <p>藤井： 田村さんはここに来るの久しぶりですか？</p> <p>田村： そうですね、めっちゃ遊んだってほど地元じゃないんで、 隣町なので子供のころよく来たってわけではないんですけど 前を通ったりはしてたので、この地に来るのは久しぶりです。</p> <p>藤井： でも自然一杯の良い公園ですね。</p> <p>田村： そうですね。広くていい公園ですよ。</p>

藤井：

今回はここ千里南公園に新しくレストランがオープンしたということで、そのレストランのことを世界一詳しくお伝えしていきたいと思います。

田村：

他どこもやってへんだけやん！

藤井

世界一です。

まずアクセスですが、ここからどうやって行くのか

実際に歩いて行ってみたいと思いますので行ってみましょう。

藤井

ちょっと歩いただけで、出てきました。

田村

うわ～、これは目を引きますね。

藤井

ランプの感じからして、おしゃれな感じがしますよね。

田村

また、この池の感じ、自然の感じからの正面感。

自然をもろ正面で受け止める感じが。

藤井

そうですね。リバーサイドな感じですね。

田村

レイクサイドですね。リバーじゃないですね。

これはいいわ～、おしゃれやな～。

藤井

なんかウッディーな感じもおしゃれ。

田村

ウッディーだね。ウッディーだよ。

ウッディーでレイクサイドだよ。

藤井

そして田村さん。  
駐輪場まで完備されていますよ。  
結構自転車で来られている方も多いんですね。

田村

そうですね。 お子さん連れが多い感じですね。

藤井

確かに、チャイルドシートが乗ってますよね。

田村

ついでにチャリンコが多いですね。  
で、駐車場もあるし。車でも行ける。

藤井

駐車場も新しくできたみたいですよ。

田村

そうなんや。じゃあほんとに公園の利用者もバードツリーの利用者も  
全員にとっていい環境になったんですね。

あ、どうも、こんにちは。

藤井

ここからは、私たち初めてだということで  
店長のヒイラギさんにご案内させていただきます。  
よろしくお願いします。

柗木

ようこそバードツリーへ。 ご案内させていただきます。

田村

一つ聞いてもいいですか？  
今回広報番組、丸々一本バードツリーでやるってということで、  
えらい吹田市が推してるんですけど、吹田市の施設なんですか？

柗木

いえ、吹田市の公園に許可を頂いて、運営自体は我々  
「オペレーションファクトリー」という会社が行っています。

田村

なるほど、じゃあ普通の企業さんがされてるんですね。

柘木

はい。 東京、大阪で飲食店やプロデュースを行っている会社です。

藤井

吹田市の土地を借りて運営してらっしゃるということですね。

田村

なるほど、まあ公園内ですもんね。

てっきり吹田市が運営してるんかと思って、

ここで飯食ったら吹田市にお金入るんかと思いましたが、

ぜんぜん関係ないんですね。

でもほんまおしゃれやもんな～。

藤井

市民の憩いの場になっていくということで。

田村

これはちょっと流行りそうですね。

公園やから空気がいいですね。

柘木

気持ちいいですね。

田村

中也気になりますので・・・

柘木

ご案内します。

藤井

お願いします。

田村

めっちゃしゃれてるやん。うわ～！

柘木

入っていただいたところが、ドリンクを作るところになっています。

田村

これは何種類ぐらいあるんですか？

柘木

約60種類ぐらいあります。

田村

60種類もあるんですか！

ちなみに何か目玉といいますか、一押しはあるんでしょうか？

柘木

当店は「生コーヒー」というものをご用意しております。

田村

生コーヒー！？ 何それ！

柘木

生ビールのようにサーバーでお出しするコーヒーの事なんです。

田村

へえ～！初めて聞いた。

それって一般的にある物なんですか？

柘木

いえ、大阪の北摂では、たぶん弊社が初です。

藤井

へ～、最先端のコーヒーをここで味わえるんですね。

柘木

田村さん、試しに入れてみますか？

田村

え？ 入れていいんですか？

やってみたい、やってみたい。 お願いします。

柘木

ご案内します。

柘木

これが生コーヒーの機械で、倒していただくと入っていきます。  
ではぜひ一度試してみてください。

田村

なるほど、では行かせていただきます。  
うお～、すげ～！ すげ～！

何これ～！生コーヒー！  
泡がすごいきめ細かいですよ。

藤井

美味しそうですね。  
見た目ビールみたいですね。

田村

黒ビールのような、雰囲気になってますけど、コーヒーということで。  
飲ませていただきます。  
（飲む）  
うん！ おいしい！何これ！うま～！  
何かね、すごいスッキリサッパリしてるのに、味は濃厚。

藤井

普通のコーヒーとは違いますか？

田村

なんか違う。 何やらな～。

柘木

これは窒素を通すことで、まろやかにするんです。

田村

めっちゃまろやかですね。  
何も見ずに飲むと、もしかしたら「コーヒー？ 何これ？」ってなるぐらい  
コーヒーのブラックの苦みとかがね、わからへん。別のモノみたい。

藤井

これってミルクとかが入っているわけではないんですか？

柗木

一つも入ってないんですね。ブラックコーヒーそのままなんですけど、こだわりとしては苦みが出にくいように、水出しコーヒーにしています。なので、香りと甘みがそのまま生きて、さらに（泡にすることで）、まろやかになります。

田村

これははまる！ これはハマるわ！ うま～！  
初めて！ 感動した。

藤井

これ、作ってるところを外から見れるんですね～。

田村

丸見えじゃないですか。

藤井

今もおしゃれなお惣菜を作ってらっしゃいますけど。

田村

前菜的なものを作ってますね。

柗木

実際に通っていただくときに、作っているお料理を見ていただけるようなコンセプトになっています。

藤井

こっちでは何か茹でてますね～。焼いたり。

柗木

炭火焼きのコンロもご用意しております。

田村

へ～！ あ、ほんまや。炭火や！  
うわ～、うまそう！ チキン！ それ食いたい！  
しかも、通路が広いですよ。

柗木

車いすの方やご年配の方でも安心して通っていただけるように  
広くしています。

田村

ベビーカーもそのまま行ける感じですか？

柘木

はい。そのまま。

藤井

子ども椅子もたくさんありますけど。

田村

しかも新品や！ きれい。

だいたいこれってすぐ汚れるから、汚いところ多いんですけど。

藤井

で、こっちにいくと？ この先は？

柘木

お手洗いです。

もちろん男女ありますし、車いすでも入っていただける大きいトイレとおむつの交換台もしっかりご用意しております。

田村

うわ～、今どきの押さえてほしいポイントを押さえてくれてますね。

藤井

結構友達とかでも、おむつの交換台がしっかりしていると、ママ友同士で集まれたりとか、お茶できるのでそういう所もうれしいですよ。

田村

それがないと話になれへんってママ多いですからね。

柘木

それでは、ラウンジのお席ご案内します。

藤井

こっち行って良いんですか？

田村

これは特別な人しか入れないところですか？



柗木

いえいえ。 皆さん自由に使っていただけます。

田村

それぐらい高級感ありますよね～。  
これはかなりくつろげますね。  
ホンマにごめんなさい。 住みたい。  
しかも見てください。 暖炉ですよ。

藤井

本物の炎ですよ～…？

柗木

温かみのある空間を作りたくて、こういったものもご用意しております。

田村

ず～っと見てしまうやつやな。

柗木

お飲み物は何になさいますか？

田村

うわ～。 これまたおしゃれ～。  
どうします？

藤井

悩んじゃいますね。 女子決められないパターンですね。

田村

ほんまや。 男子もよ。 男子も決められないわよ。

藤井

女子になってますけど。

田村

どれにしますか？

藤井

私この、一押しっぽい「フルーツジュエルスプラッシュ」これにします。  
これ、フルーツがそのまま入ってるんですよ～？

田村

ベリー、マンゴー、キウイですよ。  
俺が決めましょか？

藤井

お願いします。 今言おうとしましたけど、田村さんにお任せします。

田村

じゃあ～、マンゴー。  
あ、やっぱり藤井さん「ベリー」かな？

藤井

いや、マンゴーで。

田村

マンゴーかい！

藤井

マンゴー狙ってたので。  
田村さんは？

田村

紅茶もいっぱいあるな～。じゃあ僕紅茶にしよ～。

藤井

オーガニックの紅茶なんですね～。

田村

ほんまですね～。初めて見たかも。  
じゃあ、これにしよ。オーガニックアールグレイにしよ。  
ホットでお願いします。

柊木

かしこまりました。 ご用意させていただきます。

お待たせしました。  
フルーツジュエルスプラッシュのマンゴーです。

藤井

うわ～すごい！ マンゴーがそのまま入ってますね。おしゃれ～。  
これ写真撮りたい！

ちょっとカメラで写しておいてください。  
それを後で写真撮ろう。

田村

カメラもってこい。贅沢な使い方すな！

柘木

こちらがオーガニックのアールグレイです。

藤井

ポットで来るんだ。嬉しい！

田村

ええ香りしてるわ～。オーガニックやからかな。めっちゃええ香り。

柘木

香りが引き立つように、ホールリーフといって大きな茶葉を使っています。

田村

普通入れたときに香るのに、入れる前の段階で匂ってるもん。

じゃあちょっといただきますしょう。

お疲れ様です。

うわ～、爽やか！ 今まで嗅いだ紅茶の中で一番いい香りや。

大げさや思てるでしょ。これ一回マジ飲んでほしい。みんな。

あ～、おいしい！ ホンマにマジでちょっと味がちゃうんやけど。

藤井

本当ですか？

田村

うん。すごいスッキリ。

最初お湯飲んでるんかなってくらいスッキリしてるんやけど

その瞬間バーンってアールグレイの香りが広がるんですよ。

藤井

でも、今喋ってる田村さんからすごくいい香りができて

凄いですよ！この効果！

フルーツジュエルスプラッシュ？

まずは上の具をいただいたらいいんですか？

田村  
具って。

藤井

田村さんが選んでくれたマンゴー。いただきます。

これいいですね！デザートです、これ。  
口の中で冷たい感じがプチュプチュって広がって、おいしい！  
ドリンクのほうもいただきます。

これはいい！ 一気飲みしたい！

田村

一気飲みしたいってなんやねん。  
甘さもちょうどいい甘さで、マンゴーなのに甘すぎないので  
ゴクゴクいただけちゃう。  
ドリンクもかわいいから、一緒に写真撮ったりして  
SNSに載せたりしてもいいですよ。

柘木

来ていただいた方に思い出に残るようなお料理、お飲み物にしています。

田村

すべてがクオリティ高いですね～。  
このメニューのラインナップが遊び心あってすごい幅広いですけど  
何かこだわりがあるんですか？

柘木

この公園の場所でご年配の方からお子様まで三世代含めて  
みんなで集える場所にしたいということで、  
いろいろな商品、気になる商品をご用意しております。

田村

大人だけが集まるだけじゃなく、子どもたちだけが集まるわけじゃなく  
全員ですね。

柘木

ちょうどこの公園が、バードウォッチングで有名で鳥が集う場所なんですね。  
で、地域の皆様にも集っていただけるような「宿り木」のような店に  
したいということで。

田村

なるほど～、だからバードツリーなんや。  
きれいにまとめ上げてくるわ。

藤井

だから空間に温もりもありますしね。

田村

おしゃべりに無駄がないわ～。  
洗練されてる！ 料理と一緒に。

藤井

お料理自体はイタリアンなんですよ。

柗木

そうなんです。 三世代が楽しめるようにベースとしては  
「お箸で楽しむイタリアン」になってます。

藤井

ナイフとフォークじゃなくて、気取らずに。

田村

いいですね～。

柗木

では早速お料理を、眺めのいいテラスで。

田村

いいですね。テラスも行って見たかったですよ。  
お願いします。 料理楽しみ。

VTR

田村

さあテラス席、良いですね～。  
風が入って来て、外の空気が感じれて。

シェフ（宮崎好弘さん）

こちらランチの前菜でございます。

田村

うわ～、なにこれ！  
めっちゃおしゃれな箱が来た。  
え～！ 何これ～！  
あ、開けてくれるんですか！？  
（開ける）  
うわ～！おしゃれ～！  
これは女の子嬉しいでしょ！

藤井

どれから食べようかなってなりますよね。

田村

写真に映える～！

藤井

撮りたくなりますよね。  
ちょっと写真撮ってもいいですか？私も。

宮崎

イタリアンのランチの6種類の前菜でございます。

田村

おしゃれ～。 いただいていいですか？  
どれから行こ～。迷う～！  
決められないよ～！  
じゃあ、カプレーゼから行きましょか。

ん～！！

バジルがすごい効いてて、チーズもトマトも新鮮ですごくフレッシュ。

宮崎

バジルソースの中に大葉を入れておりまして、上にのせてるペリーラも大葉の香る葉っぱを付けさせていただいています。

田村

じゃあ、イタリアンでありながら、和のテイストが入ってるんや。

宮崎

少し和を入れた、前菜になっています。

藤井

じゃあ、香りもオリジナルなんですね～。

宮崎

さようございます。

で、こちらの方が、但馬鶏のもも炭火焼きでございます。

ソースの方がサルシッチャを入れたトマトソースを合わせております。

田村

ぜんぜんわからん、ごめんなさい。

宮崎

イタリアのソーセージになるんですけど、

ソーセージの中のミンチを炒めて、トマトソースに合わせています。

田村

野菜もゴロゴロ入っていますね。

宮崎

野菜も炭火で焼いております。

田村

これは女性でもうれしいやつですけども。

じゃあ、但馬鶏いただきます。

うまい～！ 柔らかい～！ うまい！

宮崎

鶏自体がおいしいので、炭で丁寧に焼き上げております。

お野菜も炭火焼きですね。

田村

鶏の柔らかさ、味、パーフェクトに近いんですけど、ソースも絶妙！

普通のトマトソースと違って、ソーセージの肉感があって味が濃いというか。

藤井

ミートソースっぽくなってますね。

宮崎

そうですね。玉ねぎも入って。

田村

これで、さっきの前菜、パン、で、マジで安い！  
これは元取れてる！この空間でこれ食べたらもう十分！

宮崎

こちらは炭焼きベーコンと九条ネギのアマトリチャーナです。

藤井

アマトリチャーナ？

宮崎

ベーコンと玉ねぎを使ったトマトソースパスタのことを  
イタリアンで「アマトリチャーナ」と言います。  
九条ネギをフライしたものを、上に乗せております。

藤井

これ、ネギなんですかね～、おしゃれー。

田村

南千里の合言葉にしましょうね。  
「アマトリチャーナ食べた？」ってのを。  
「あなたはもうアマトリチャーナ食べた？」っていうのをね。

藤井

アマトリチャーナ、いただきます！  
じゃあ、ネギと、ベーコンも炭火焼きなんですよね。  
これも一緒にいただきます。

おいしい！ お肉の旨味とトマトソースの酸味と甘み、トマトの味もあって  
炭火焼きしているから、コクがありますね。  
なんかパスタというよりも、ソースがおいしいから  
スープを飲んでるような感じがしますね。  
ソースがすごくたっぷりなんですよ。  
最後まで食べてもソースが無くならないと思います。



宮崎

ゆっくりお食事していただけるように、ソースを多めに仕上げております。

田村

へ～！ 絶対旨いやん！

藤井

よく最後にソースが足りなくなったりとかしますよね。

田村

あるある、これは嬉しいよね。

これ、どっち食う？

藤井

ほかにもランチメニューってあるんですよね？

宮崎

そうですね。パスタが3種類ありまして。

田村

え！？ やめてよ！ これ以上俺を迷わせるのは止めてよ。

藤井

結構産地にこだわりがあるんですよね？

宮崎

そうですね。「地産都消」というのテーマに持っております。

藤井

地方で作ったものを都会で消費するということですね。

宮崎

さようございます。

淡路牛でありますとか、但馬鶏でありますとか、京都の九条ネギですとかその地の特産のモノをアレンジしてお料理を作っています。

(藤井 ナレーション)

今回ご紹介したランチのほかにも、

ボリューム満点のキッズメニューが用意されています。

これならお子様も大満足！

ママ友とのランチも楽しめそうですね。

田村

絶対リピートすると思う。

これを一回来て、もう行かへん奴の気が知れへん。

うますぎるもん！

VTR\_内覧会の様子

店員（パティシエ 丸山里枝さん）  
デザートお待たせいたしました。

田村：  
何かおしゃれなのが来ましたよ。  
スプーンまで刺さってますけど。

丸山：  
こちらが「安納芋ときなこのスイートポテトパフェ」と  
「ブリュレをのせたバイクドチーズケーキ」です。

田村：  
ブリュレをのせたバイクドチーズケーキ？

丸山：  
はい。

田村：  
何してんの。ブリュレのせてるやん。  
じゃあ、いただきますよ。

藤井：  
はい。

田村：  
いただきます。  
うま！チーズケーキだけでも凄いレベルが高いのに、  
ブリュレがのってることで、チーズケーキをよりマイルドにしてくれて  
チーズケーキだけで充分おいしいですけど、食べやすくなってます。  
おいしい。これは女の子たまらんとするわ。

藤井：  
チーズケーキも絶対においしいし、ブリュレもみんな大好きだし、  
最高の組み合わせですね。

田村：  
ブリュレだけ食べても楽しいし、チーズケーキだけでも楽しい。  
合わせても楽しいという。食べ方がいっぱいある。  
うめえ。全うまや。これはもう完敗。  
負けた。まいった。

藤井：

私も、こちらいただきます。  
これどうなってるんですか？刺さってる？

丸山：

そうですね。刺してますね。

藤井：

切り株に、フォークとパフェの器が刺さってるんですね。  
いただきます。  
安納芋だからもっとねっとりこってりしているのかなと思ったんですけど、  
和菓子みたい。

田村：

和菓子？

藤井：

きなこの和のテイストが甘ったるくなくて、いくらでも。

田村：

すっきりしてる？  
赤ちゃん喜んでます？

藤井：

喜んでます。凄く今動いてます。

田村：

胎動がおこるパフェ？

藤井：

そうですね。凄く今蹴っています。

田村：

でもわかるよ、そら喜ぶよ。

藤井：

ちなみに、デザートは何時まで頂けるんですか？

丸山：

ラストオーダーが9時までなので10時までお店が開いているので、  
9時までは大丈夫です。

藤井：

夜の9時までデザート食べられるってことは、夜カフェもできるんですか。

丸山：

はい。

藤井：

いいですね。女子会とか、お酒が入らない時は  
夜カフェを探ることがあるんですけど、ここだったらいいですよ。

(藤井ナレーション)

温かみのある間接照明で照らされた店内はムード満点。

料理、お酒、デザートを堪能できます。

3月中はオープン記念として、期間限定のコースが登場。

全16品入ってこのお値段はとってもお得！当日受付でもOKですよ。

藤井：

今日のご馳走様でした。

田村：

ありがとうございました。

藤井：

バードツリーの魅力を世界一詳しくお送りしてきましたが、

田村：

確かに世界一ですね。

藤井：

いかがでしたか？

田村：

レベルが高すぎて、大げさすぎて、ちょっと気持ち悪いと思うんです、  
テレビで見たときに。

藤井：

わざとらしい？

田村：

持ち上げすぎ？「田村どんだけ吹田に媚びんねん」みたいな。  
でも言わざるを得んぐらい全てがよかった。  
レベルが高すぎるんで、吹田の方はもちろん、  
吹田市民以外の方も、来る価値あると思うんですよ。  
来てみて田村が大げさかどうか、確かめてほしい。

藤井：

そうですね。

田村：

居心地よすぎるわ。抜群！

柊木：

これからは、このほとりの部分に桜も咲いてくるんです。

田村：

えー！やりすぎやて！

藤井：

池の前の木々は桜の木なんですか。

店員：

少し濃いめの色のつく桜が。

田村：

これ桜なん。やりすぎやろー。

藤井：

環境が良すぎますね。  
見どころがたっぷりわかりましたが、  
これからこのお店をどんな風にしていきたいですか。

店員：

引き続き三世代、ママ友でもそうですし、  
ファミ友っていう家族ごと集まれるお店にしていきたいです。

田村：

自然と家族が笑顔になりますね。機嫌よくなりますわ。

藤井：

ここで番組をご覧の皆様にはプレゼントのお知らせがあります。  
今日紹介した一汁六菜イタリアンランチ ペア食事券を  
5組10名様にプレゼントします！

田村：

まじっすか。

藤井：

はがきかインターネットで受け付けていますので、  
必要事項、そして番組の感想を一緒に書いて  
お寄せください。詳しくは広報番組のホームページか  
ツイッターをご確認ください。

田村：

これは是非とも来てほしい、応募してほしい。

藤井：

そして、番組にとって重大なお知らせがもう一つあります。  
この番組、「お元気ですか！市民のみなさん」  
9月から田村さんとお送りしてきましたが・・・

田村：

え！？ 終わるの？

藤井：

なんと、放送回数が増えます！  
4月から放送回数が増えて、放送時間も変更になります。  
月曜日～金曜日はお昼12時と夜の10時の2回放送。  
そして、土曜日、日曜日はお昼の12時からの放送となります。

田村：

すごいじゃないですか！ ということは、ギャラも倍になるんですか？

藤井：

それはちょっとね。聞いてみましょうか。

田村：

絶対にならへん。  
絶対にならへん！自信ある！

藤井

お昼時に見ていただける方と、夜に見ていただける方と  
たくさんの方に見ていただけると嬉しいですよね。

田村：

たくさんの人に見てほしいと思います。  
そして、今回で藤井さんが卒業ということで。

藤井：

まだ辞めないの。  
復帰させてください。

田村

いったんお休み。

藤井：

はい。産休に入らせていただきます。

田村：

元気な赤ちゃんを産んでもらって、お元気になって帰ってきてください。

藤井：

さらにパワーアップして帰ってきたいと思います。  
いろんなママ目線と言いますか、  
視野を広げた目線でお送りできたらと思います。  
ピンチヒッターですが、今までこの番組にリポーターで登場してくれた  
廣川さんが。

田村

こっちじゃないんや。

藤井：

さわやか筋肉じゃないほうの廣川さんが担当してくれることになりました。  
私お休みの間もちゃんとチェックしてますからね。

田村：

まじですか。 藤井さんの悪口言えませんやん。



藤井：

悪口言わないでくださいね。

田村

わかりました。 元気な赤ちゃん産んでくださいね。  
今日はどうもありがとうございました。

柊木

ありがとうございました。

田村

それではまた次回お会いしましょう。 さようなら～。

VTR\_ワンポイント手話