

# FOCUS vol.178 Terminal

## 店舗詳細

住所：大阪府箕面市西小路4丁目6番1号  
営業：火・木・土曜日 17:30～22:00

「Terminal」の意味は「終着駅」と「始発駅」。  
「居心地が良く、みんなが帰ってくる場所」と  
「学生が何かを発信できる場所」になってほし  
いという思いが込められている。

## 1st. Terminal オープン

11月7日、大阪府の箕面市役所内に一軒の居酒屋がオープンした。阪大学生居酒屋 Terminal。接客や調理などの運営に携わるのは、全員現役の阪大生だ。

Terminal の企画がスタートしたのは今年の1月。店長の草場友彰さん（工・4年）が Facebook に「居酒屋を開く」と投稿したことがきっかけだった。

箕面市役所内に店が決まったのは8月。箕面市のテナントコンペに参加し、見事出店権を獲得した。9月に再度メンバーを募集しリスタート。メニューの試作会を重ね、本格的に準備を開始した。オープンまでの2カ月間を、草場さんは「勢いがあったから乗り切れたが、期間が短くて本当に大変だった」と振り返った。



## 3rd. ハイクオリティな店に

草場さんが居酒屋開店を決意したのは、就職したら二度とできないと考えたから。「(阪大生で)卒業後に居酒屋を開く人はまずいない。学生のうちにしかできないことをやりたかった」という。今後については「サークルとしてもビジネスとしても成り立つクオリティの高い居酒屋にしたい。料理もお酒も、メンバー個人の好みを生かしていきたい」と話した。



阪大陶芸部の作成したグラス

## 2nd. 阪大生要素いっぱい

現在は企画担当5人とアルバイト12人で運営中。メニューは塩唐揚げやシーザーサラダなどの定番から阪大名物「天津麻婆丼」までさまざま。草場さんが福岡出身ということで、博多の屋台メニュー「焼ラーメン」のような関西では見慣れないものも。ドリンク類にもこだわり、奈良の地ビールや木内梅酒、オリジナルのカクテルなど、メンバーが選んだ逸品を揃えている。また、その場で調理できるものを「本日のメニュー」として提供。食器やグラスも阪大の陶芸部が制作したものを使用している。



天津麻婆丼を作る店長の草場さん

## 絶対食べたい オススメ料理

### ヒム's サラダ

Terminal が生んだ  
秘伝の一品



天津麻婆丼  
研究を重ねた  
オリジナルのレシピ

### イチオシ 焼ラーメン

故郷福岡の醤油で味付け



## FOCUSは

神戸大学ニューズネット委員会  
同志社大学PRESSS編集部  
NEWS立命通信社  
関西新月通信社  
関学新月通信社  
大阪POST通信社

関西大学タイムズ編集部  
神戸女学院大学K・C・Press編集部  
京都女子大学藤花通信編集部  
京都大学EXPERESS編集部  
の共同編集による週刊フリーペーパーです

配付・発行 (C) UNN関西学生報道連盟 (公式HP) <http://www.unn-news.com/>  
■共同編集室 〒532-0011 大阪市淀川区西中島4-1-24 タインビル4F  
(TEL) 06-6307-1315 (FAX) 06-6826-6966  
(MAIL) info@unn-news.com