

春を呼ぶ

六甲山



協モ山デル路力
富マツイクシマ洋品屋士ヤ博海



—神戸つ子
ハイティーンの日記から—

○月○日 (はれのち薄ぐもり)

新聞のスケート場だよりをみると
『六甲山可』。さっそくママに無理
いって買つてもらつたスケート靴
をかついで六甲山へ登つた。
いつきても六甲山はステキ♪空気
は新鮮だし、眺めはいいし、第一
冬はスケートが楽しめ、春はハイ
キング、そして夏はキャンプが樂
しめるんだもの。まさに六甲山こ
そ私たち若人のオアシスだ。

ママのプレゼントのスケート靴
とも多分きょうでお別れ。使つた
のは○○池が三回△池が二回と
通算五回。そしてやつと一人で滑
れるようになつたと思つたらシ一
ズン切れ。だって六甲山上にも
『春』の訪れが近づいてきたのでし
ょう。日毎に池の氷が薄れでき
たんですもの。そういえば、小学生の坊やも、

サラリーマン風のオジさまたちも
名残り惜しそうに滑つていました

(午後三時すぎ)

滑りすぎたのか、汗ビッショリ、
コートをぬぎ、セータ一姿になつ
てもボカボカとあつたかい。この
前きたときは、ハク息も白く、手
もかじかんだのに、きょうはウソ
みたいに暖かい。やっぱり『春』
がやってきたのか知ら?。そうい
えば冬眠していた木々や雑草まで
が、何んだか活氣ついてきたよう
去り行く冬の名残りを惜しんで六
甲山にさよならした。





右は得意の「さのさ」を情緒たっぷりきかせるチエミ。上下は
初の構成、演出を試みた舞台でデルタと歌い踊つて大活躍する
江利チエミ





KOBE

モダン・ジャズで開けた1961年。

神戸にも一流ジャズメンーアート・ブレイキーとメッセンジャー、江利チエミとデルタリズム・ボーカイズがやってきた。神戸っ子はファンキーの強烈なリズムにしびれ、デルタの美しいハーモニーに酔った。

(いづれも神戸国際会館大ホール)



左は野性味あふれるスタイルで、
強烈なリズムをたたき出すブレイキー。
上は最高潮に達したジャズ
メッセンジャーの演奏。彼らの活
力源はジャズ界のボーラー・モーガン
リードはジナントンのボーラー・モーガン





神戸で語る
世界の芸術家
を呼ぶ男
神 彰

僕自身は『ジャズ』に興味がなかつたんだが、その僕が呼んだ「アート・ブレイキー」が日本で爆発的人気を集めたのはうれしいですね。僕のインスピレーションが当つたんですよ。例のイブ・モンタン事件でアメリカへ行つたとき、ニューヨークのグリニシビレジにあるナイトクラブ『ビレジヴァンガード』で演奏しているアート・ブレイキーに出会つたんです。その時に受けた印象は強烈だったなあ。うす暗い室内のカウンターにもたれた黒、白の男女が、彼らの演奏する肺臍をえぐるようにひびくりズムにじっとききいつているんだ。客たちは強烈な音楽のアルコールに全身をシビれさせ、まるで放念の影像になつたみたいで実に異様な静けさだ。つまり聴覚や皮膚ではなく、魂の官能そのものできいているんですよ。正直いってこんな光景を見たのははじめてで、いつの間にか僕自身もその中の一人になつっていましたよ。このときアメリカのオリジナルなものとともに現代的な芸術『モダン・ジャズ』を発見したんですね。『文句なしに生活とナマに直結した音楽。これはイケるぞ』と思いましたね。

日本でもお客様がエキサイトしてましたね。それも場内がハデにいきり立つというのではなく。お客様の老いも若きも問わざみんなが、アート・ブレイキーの歯切れの良い、エキサイトしたジャズのリズムに合わせて、座席の中で、自然と身体をふるわせてるんですね。知らない間に着てるのを一枚、一枚ぬぎ捨てたくなるといった気分になるんですよ。

とにかくすばらしいテクニックだ。でも親分のブレイキーはじめ彼らの心情は『純真な子供』といつしょ。芸術家という氣どりはすこしもない。そこがまたいいね。

昔から神戸には、音楽がはやらないというシンクスいめたものがあるようだが、こんどの『江利チエミとデルタ・リズム・ボーカルズ』では正直いって大阪、京都よりもはるかに神戸の方が湧きましたね。それに雰囲気がいい。拍手一つにしてもツボを得ていますよ。だいたい僕自身は、オフクロが神戸にかけて住んでいたことなどもあり『神戸』の町は大好きだが、お世辞じゃなく神戸は音楽はじめその他の芸術にアッピールしてくれる町だと僕は思いますね。つまり『みなと神戸』は国際的にも名の通つた町だし、外国人の出入りも多く、町全体がアカヌケしているからですよ。

ところでアートの『ファンキー・ジャズ』であけた今年はジャズ旋風が吹きまくり、同時にコーラス・ブルームもますます高まっていくでしょ。しかもモダン・ジャズ熱は日本だけでなく世界的現象です。アートやデルタが人気を呼んだのは、彼らが立派なアーチストというだけでなく『黒人芸術』が広く支持されてきた証拠だ。だいたい『ジャズ』を作り出したのは黒人で、被虐民族の開放への叫び声として生まれたものだといわれてゐる。時代は黒人が、ベニーグッド・マンで代表されるスイング時代は白人が、それそれイニシアチブをとつてた。六十年の歴史をもつが、ごく初期のデキシーランド時代は黒人が、ベニーグッド・マンで代表されるスイング時代は白人が、それそれイニシアチブをとつてた。六十年前に日本にきていたとしたら恐らく見向きもしない間に着てるのを一枚、一枚ぬぎ捨てたくなるといった気分になるんですよ。



モダンジャズ
熱は世界的風潮
いソノ てルヲ

健康を
まもる!

強力
パンビタン
「タケダ」

総合ビタミン剤
(30錠・100錠・300錠 ミネラル入り)
強力パンビタジM

ウロコ印
武田薬品

お菓子のことなら

壽本舗

三宮店・阪急神戸西口 (3) 0381
元町店・元町通2丁目 (3) 1136

素的な
匂い!
ふけ
かゆみ
抜毛に
養毛剤



オードコーカス

発売元・神戸・元町6・三星堂 TEL(4)330



本店 大橋5 ⑦ 4402・7515
元町 元町6 ④ 4130
直売店 神戸大丸 神戸阪急

長崎堂のカステーラ



S.TACHIBANA

KOBE·BEEF·STEAK

特集／世界一うまい神戸のビフテキ

みなさん、神戸の代表的なビフテキの店を、ご存知でしょうか

「神戸っ子」が
ビフテキの店にアンケート

を試みました

- 質問①あなたのお店の「ビフテキ」が「うまい」といわれる秘訣は
お客様の顔ぶれは③お値段（サービス、特別料金も）④お店のわかりやすい道順と電話番号をどうぞ

一三宮ふきん

テキ食うた腹が港を見て歩き

東洋樹

コウベステーキ

丹波牛

①まずよい肉を選ぶこと。丹波牛とくに「純和牛」の三、四歳の処女の極上肉を選んでいます。焼き方は、炭焼きと鉄板焼きの二種類

お客様の好みでレヤ（なま焼き）、ミリヤ（中焼き）、ウエルダン（強焼き）、それにつける

牛を使い、鹿の子になつた脂肪のよくのつたヘレビーフを二七〇グラムに切り、塩、コショウを少量ふりかけ、グケガルニ（セルリ、ルリ葉、タマネギ、パセリ、にんじん、セージ、タイム）を小ぶりかけ、グケガルニ（セルリ、ルリ葉、タマネギ、パセリ、にんじん、セージ、タイム）を小切りにして肉の上にふりかけます。これをサラダオイルに一晩つけ、強火でフライパンで焼く。片面が

焼色付いたら裏返えし、五分間むかして蒸し焼きにしてジースの出たのを肉の上にかけ、ヤサイを添えて皿に盛りつけます。②外人、学生、サラリーマン、スポーツ関係

③五百円程度④阪急三宮駅東口山手にある神戸銀行三宮支店地階②

339

キングス・アームズ

①当店の呼びものはスペシャル・

ビーフ・ステーキ、量といい、質とい

いデラックスなんです。②九割

は外国人③五〇〇円④神戸市庁舎

のすじに向かい。三角屋根のエキゾ

チックな店構えです②三七七四

ミヤス

①やわらかい神戸肉を選ぶ二十九ヶ、サラダオイル、シェリー酒などで作ったマリナドに漬け、炭火でじんわりと焼く。これにたっぷりとなまやサイの別皿を添える。

肉の吟味と、その持ち味をいかずマリナドの作り方にコツがある。○円（量によって値もあがる）④高架下の三映と三劇の間の道から東西の自動車道路を横切り山側の道舗を西へ、パチンコ店「日光」横の露地を北上してすぐ西の小路を入って二、三軒目山側。

八百丑グリル

①特選としての三、四歳の良質な牛を使い、鹿の子になつた脂肪のよくのつたヘレビーフを二七〇グラムに切り、塩、コショウを少量

ふりかけ、グケガルニ（セルリ、ルリ葉、タマネギ、パセリ、にんじん、セージ、タイム）を小

切りにして肉の上にふりかけます。これをサラダオイルに一晩つけ、強火でフライパンで焼く。片面が

焼色付いたら裏返えし、五分間むかして蒸し焼きにしてジースの出たのを肉の上にかけ、ヤサイを添えて皿に盛りつけます。②外人、学

生、サラリーマン、スポーツ関係

③四〇〇円（ただし注文によりこ

れより高いものもあります）④阪急三宮終点西口北側③〇〇二七

コーベガーテン

①バーべキュー専門店なので、すべて焼くのは炭。つけ焼きのとき

のタレを東京で研究して作っているから当店独特の味がする。（作

り方は秘密です。）②ほとんどの会

社員③三〇〇円、八〇〇円（ただ

し牛肉ガーリック付け焼き2人

前）一、五〇〇円（ティボーンス

テキ3人前）④国際会館南、小

野八幡神社北②四四〇〇

ケリル三宮

①肉の吟味。ブドウ酒とサラダオ

イルで合わせたヤサイの中に十二

時間つけておく。厚い鉄板で焼き

あげる—この三点がコツ。②政治

家、文士、外人、商人、サラリーマン、婦人層も多い③四〇〇円

④生田筋の省線高架下商店街を東

へ三軒目④五六一五

イフにも、女人の髪にさすへや
一ピンにもなるのホセロマンチックだねい記念になるカカルメン
思い出の宵ノ思い出の店ノ思い出
の味よねホセ有名なんかよく
る？カカルメンええ、しょっちゅう
だけどね有名な人だからってほか
の方をほつといてチヤホヤしない
で、ソツとしといてあけるからか
えって来やすいのじやないかしら
ホセ家庭的な親しみがもてる店だ
ねカカルメンごいっしょの女性は一
割引だし、夕方七時からはピアノ
の演奏もあるのホセ場所はどこ？
ホセには③二二二八ささやかなバ
ーティには最適よ

グリルみその

—元町のあたり—

商売も恋もゆづらずテキを食う

- ①超特選の牛肉の使用と独得の工夫をこらして鉄板で焼いています
- ②全国の食通の方や外人層
- ③九〇〇円から一、二〇〇円まで
- ④生田神社前③2890（東京にも支店あり、東京都港区芝田町三丁目四、中国飯店裏側、電話調7823）

さくら亭

- ①肉は霜降の多い最高品（ロース）バターはフレッシュなものを使います。作り方はまず肉を適当な大きさに切り、タマネギ、にんじんをうす切りにして肉の上にのせ、サラダ油をかけ一日置く。これを鉄板にバターを豊富にとかしながらポン酢につけて食べていただきますが、ニンニク・ソースにかけて召しあが味がある。ポン酢とニンニク・ソースの作り方が秘決でしょうね。
- ②外人、芸能関係、会社関係

- ③三〇〇円から八〇〇円
- ④生田神社東門筋電話③8086

タイガー・グリル

- ①ビフテキの調理法は国によつていろいろ流儀がありますが、私の店の特徴はもつともシンプルな味をモットーとするウェスタンスタイル。もちろんビフテキの生命は焼く火の加減にあります。表六分、裏三分の焼き方が普通です。
- ②音楽家、マスコミ関係はじめ医師サラリーマンなど③普通ステークは一三〇円、スペシャルは二五〇円④京町筋③7357

元町グリル

東洋樹

- ①オランダ風ビフテキが当店の壳りもの、ヘレ肉を50gづつに切り塩、コショウで味をつけ、タマネギとバセリをサラダオイルであえた中へ、二十四時間以上ひたしておきます。このあとヤサイを取り除き肉をフライパンで焼きあげ。グレーベーンスをかけて召しあがつてもらっています。
- ②外人、会社、学校関係

- ③三〇〇円
- ④元町通二丁目、元町映画館前入る三軒目③6451

イワントン

- ①極上のロース、ヘレ肉を使ってます。そしてラード、油の吟味を慎重にし、お客様の好みによりコックがいろいろと味つけと焼き方をかげんしています。また、ビフテキにそえる四季のヤサイにも気をくばっております。
- ②時は外人の方が多くこられましたが、近頃では文士、舞台人はじめ会社の方や、お家族連れでもくお見えになります。
- ③ビフテキ三五〇円、五〇〇円、特別八〇〇円、ビフテキ定食（ステーキ、ビフテキ、パン、デザートコーヒー）五〇〇円から

- ②音楽家、マスコミ関係はじめ医師サラリーマンなど③普通ステークは一三〇円、スペシャルは二五〇円④京町筋③7356

スラッガー桑田とテキ

大洋ホエールズの主砲、桑田選手のギヨウザ通一ところがビフテキも大好物なのだそうですが、桑田選手の話、ビフテキは僕達の活力の源泉ですよ。神戸のビフテキはうまい。それに安いので僕達にとつてはビフテキ天国というところ……。東京でもうまい肉にありつけることもあります。そしてラード、油の吟味を慎重にし、お客様の好みによりコックがいろいろと味つけと焼き方をかげんしています。また、ビフテキにそえる四季のヤサイにも気をくばっております。

ビフテキは、神戸のうまいビフテキをモリモリ食べて貯めておくかな。ビフテキでここには「モウ進」だ。



- ①神戸新聞（市内版）連載「続こんなもんや物語」で平野零児氏が「日之出はビフテキの堅いので有名だった」と云々と書いてあります。たが現在当店ではやわらかくてうまくハレを常用としています。よく焼いたのがよい人、半焼きがよい人といろいろ好みがありますが、タレの味でまた肉も味がかわります。当店ではドミといつて茶色のドロップとした格別の味がでるタレを使っています。
- ②市会、県会議員、映画監督、文士が多い。宴会には学生が八〇%（普通ヘレスステーキ二五〇円。Wステーキ五〇〇円、サービス品の日出ビーフステーキヘレ定食

(スープ、チキ、ライス、果物、レモンティ) 三〇〇円

④元町通二丁目、元町映画館の手前的小路を入る

—新開地へん—
東京へ銀河で帰るチキを食い

③0810

東洋樹

白水寮

①食べ物の好みは十人十色でなかなか困難。コツはまず焼き上げた肉は皿に、いちばん大切な汁を逃がしてはダメ。当店ではセリ酒、白ブドー酒をかけ、ケチャップ・ソースをまぶし、さらに逃げた肉汁をかけ、ナイフでさいて食べられるように調理しているのが特色。ヘル肉を使っています。

②二〇〇円からスペシャルステーキ五〇〇円(三種類)

④湊川神社前

赤のれん

①当店ではとくにビフテキに关心を持ち、三年前から東京銀座の「ビフテキのエヒロ」からコックを招き、チーフにすえ。神戸っこに合う味をおりこんで調製し、お客様に提供している。なんといつてもその肉のおいしい持ち味を引き出して調理することが大切。当店ではある程度「ノリ」のある(脂のよくのった)ヒネで、い牛で、センイの細い質のものを主体にしている。作り方は切り肉に塩、コショウで味付けし、にん

じん、タマネギ、サラダオイル、セリ酒でまぶしてつけ、一夜おいしく使用する(にんじん、タマネギ、オイル、酒でまぶす場合、ヤサイに、どうにかまわる程度のオイル酒で配合すること)。焼くときはトロ火はダメ。厚みのあるテキでも表面をまず強火で焼き。適当な色をつけてから、お客様の好みに応じた焼きかけんに仕上げるのがコツ。ショーユー(ソイソース)とグレーヴィを振りかけて召しあがってもらっております。

②材木商関係、中央市場、会社関係(以上は座敷の部)サラリーマン、学生、地方客(以上大衆食堂)
③食堂部は一三〇円、二五〇円、座敷部は三〇〇円、五〇〇円、(このほかお好みに応じます)当店では安いビフテキも同じ肉を使用しているが、二五〇円以上のビフテキはロースのヘレ下(ニユーヨークカット)の部分のみを用いております
④新開地本通り聚楽館より約一丁浜側に下る⑤2255、7269

なまえ・ところ	ねだん
キタノ・北野クラブ2階	400~700円
パウリスタ・トアロード	200~500円
ハイウエイ・生田神社前	600円
三宮ステーキ・三宮3丁目	450円
ナカジマ・生田新道	270・400・500円
銀水・国鉄三宮地下街	200・300円
ベル・三宮センター街	400・500円
ナカハマ・阪神元町駅西	300・500円
ビーハイヴ・元町1丁目	600円
伊藤グリル元町1丁目	400・500・700円
自田グリル・大丸南明海ビル	600・900円
グリル白樺・穴門筋上る	350・500円
ロッグ・キャビン・元町3丁目	350円
ハナワグリル・モダン寺下	350・500円
グリル一平・新開地	150・250・350円

憩のひとときをムードあふ
れるTEA・ROOMで
セントラ一街

G
③0329
綾



春のバッグ・チャック
一三〇円円ショルダーバッグ
八〇円スカーフ八〇〇円
元町1丁目

イワシマヤ
③24156



やわらかい
春かぜが
海を渡って吹いてくる
エキゾチックな
美しい神戸の銘店で
楽しいお買物を…



■
元町2丁目
彩り豊かなポンチエロスター
イル(二二〇〇円)春向き
総柄セーター三四〇〇円



マツイ洋品店

(3) 1482

KOBEITE

SHOPPING

GUIDE

KOBITE



SPRING / 春だ!
紳士おしゃれは...
■ 元町2丁目

神戸屋

(3) 2589

■ 美しくかぎられたワインドウ
がマドモアゼルにささやきか
けます。

■ トア・ロード

スギヤ

(3) 3436



■ あなたの個性をはぐくむ
お店、帽子のシルエットは
クロッシェ三五〇〇円

■ トア・ロード

マキシン

(3) 6711~3



OM
PENS
Sあ
ふれ
WEA
元町
4・シ
丁S
目Hな

千
祕
箇
(4)
6959



KOBEITE

SHOPPING

GUIDE

KOBITE

三装美春の
二にしのテー
○マクツの三
円チ三つは
しつた
6丁目

マルヤ
(4)
3457



ムお
上部
ド型屋
がラのア
クセシ
れます
元町6丁目

元町電機
(4)3701
5



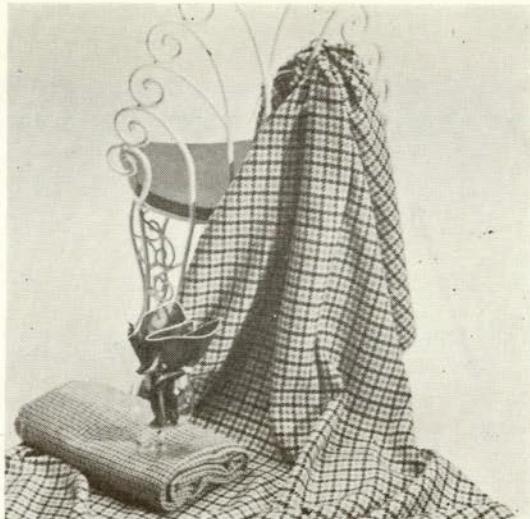
は姿モ
のダ
装い
です
元町4丁目

三恵洋服店
(4)7290



輸入婦人服地雜貨
ブルの(英國製)
セット一九〇ア
トア・ロード
一九〇円サン

エスター
ニュートン
③ 1818



ダンヒルライター一九五〇
○円・パイプ六五〇円
■元町2丁目

◆ // ③ 2996



KOBEITE SHOPPING GUIDE KOBITE

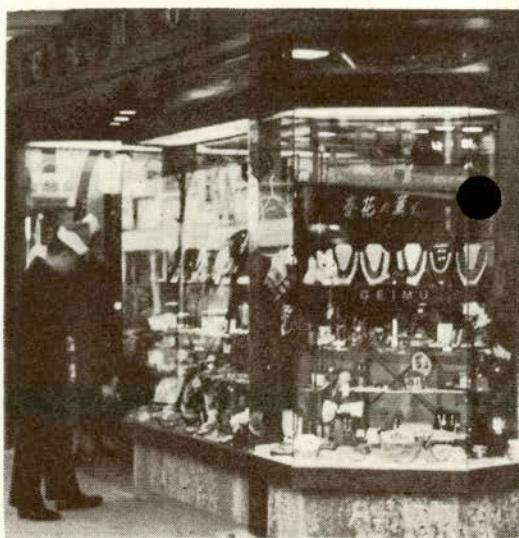
秀ぐれた仕立があなたのセ
ンスを一層ひきたてます
■大丸前

神戸シャツ
③ 2168



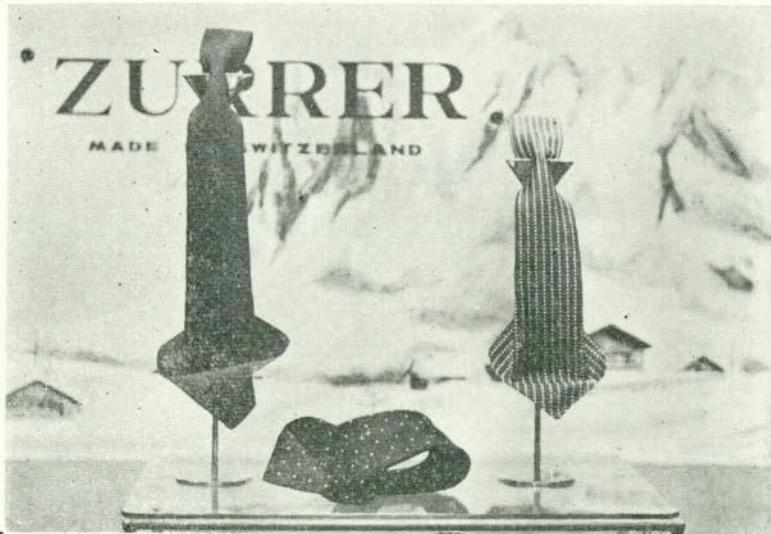
服装とお部屋のアクセサリー
が春の夢を呼ぶ水兵さん
■もお買物
トア・ロード

芸
げい
む
夢
③ 2293



ZURRER
MADE IN
SWITZERAND
pure silk

ネクタイの
元町バザー
神戸 × 元町



■元町2丁目
チョコレート通が求める
ほんとうの味！

モロゾフ
チョコレート・ショッブ

ワインヤツの二つの楽し
みWカフスとSカフスど
ちらでも通用
一、〇〇
二〇円
元町3丁目

77
③
3617

