

香港情報

日本人旅行者の武勇伝／小川丑郎



香港の中国市民は生活費の50パーセントが、日曜祭日も食べるとなれば、朝食から家族の入口まで食費は1日4回普通であるが、一般の風習で立ち食いは盛り返り、公場で子供達も食卓天国である（写真はビクトリア公園の入口付近）

海外駐在員といえ一般には華やかな存在のように見えるが、なかなかどうして近頃のように日本人の海外旅行が盛んになってくると、海外で迎える旅行者も増える一方、その上客種も千差万別で自分の仕事とは余分に、旅館の番頭さんのサービス精神だって持っていなければ満足につとまらない。

特に香港などは貿易の要所でもあり東洋の真珠とも称されて観光と、世界でも有名な高級土産品の安く買えるショッピングの都でもある。というわけで、ここ二・三年日本から訪れる旅行者は文字通り千客万来の花盛り日に二・三度のエアポート通いもあれば先づその日の仕事などは完全にお手上げになってしまう。だが香港にはじめて訪れる旅行者の緊張した顔色を見ると、妙に自分だけが頼りにされているみたいで、知らず犠牲的精神を発揮しているのと世話を買ってしまったものである。近頃のこうした駐在員達の苦労を知りや知らずや、実は旅行者の中にはずい分と変り種もあって、こちらの方が頭

ホテルで浴衣姿で歩き回る風景などは流石に見かけなかったが、これはある県会議員さんで洋式のパスルー

ムに入ったとたん、ボーイを呼びつけて「オイ桶がないよ」である。その桶がないと分ると今度はタオルでオチンチンにザブザブひっかけたお湯が、水ハケのないタイル敷の上を流れてドアの下から寝室に流入してくる始末である。こんな極端な例はまれにしてもまだ旅行者の十人中、二・三人くらいは、入浴時にオチンチンを濡らしてからでないといふ浴気分が出ないという、日本の礼儀正しい？ 旅行者が絶えない。いくら知らぬが仏といっても洋式バスルームの入浴心得くらいは知っておいてもらいたいものである。次は駐在員仲間から聞いた話であるが、ある会社の社長さんで他にも二、三の肩書もある一見立派な紳士、香港市内を見物中に尿意を催して横の路地でチャーチャーやっているところを運悪く警官に見つけられ「現行犯で軽犯罪に処す」とやられた。社長さんはハッとなりながらも一策を考えて「我が日本国にはそんな法律はない。ついでに何も考えなくて云々」とまくし立てたという。勿論相当の罰金を取られて赤恥をかいいたわけであるが、わがジョンペンに日本国まで騙った強心臓ぶりはまさに国辱ものである。発想は違ってもこんなジョンペン紳士に似た旅行者の増えて来ているのは事実である。さて最後は筆者自から大いに犠牲的精神を発揮したという話。登場する主人公は某氏の紹介状を持って来港したM氏である。初対面ではあるが例によって一応のサービスをしておいたが、それっきりM氏は事務所に顔を見せないで、あるいは帰国したのかとも思っていた。ところが二カ月余りたつてから突然、日本総領事館から「あんたを知っているというM氏がホテルの訴えでエアポートの警察につかまっている」という電話連絡を受けた。さあこれは大変とエアポートに早速急行して主任警官を拝み倒して、とにかく身柄引受の保証人になってM氏を一応ホテルに連れ戻した。

その時事情を聞いてみると、M氏は二カ月余のホテル代を日本円に直して二万三万ばかり未払いのまま、コソッリ抜け出して日本エドソンしようとしたことが判明した幸いそのホテルの支配人は前からよく知っていたので、一切警察沙汰やら新聞種にならぬよう頼み込み、M氏の借金も筆者が保証人になって後で支払いさせる約束で無一文のM氏を無事日本へ帰国させてやったのである。二カ月余のM氏の行状記はまるで一冊の小説種ともなるがいずれにしても借金の返済も終わった今日、ウンともスンとも音沙汰のないM氏は一体どうしているんだらうか。海外生活における一番忘れ難い一事件であった。

呉井陳藏

みよこや

神戸 大丸 前
電話 神戸 (3) 三三八八・九番
大阪店 阪神百貨店三階
電話 大阪 (361) 五五四八番
姫路店 やまとやしき百貨店三階
電話 姫路 (23) 一一二一番
衣裳部 三宮町三丁目柳筋
電話 ③ 五一六五番



ご 贈 答 に どう ぞ

直輸入羅紗専門店・紳士服・婦人服

シマキ洋服店

神戸店 生田神社東門筋 ③7950・8055 ③2597
大阪店 北区梅ヶ枝町92ヤノシゲビル1階 (362)9515

* 季節のモード

ロマンな夢をみたす

ロング・スカート

福 富 芳 美



まるで漆黒のビロードをはったような夜空に、星のま
たたきさえ、凍てついてしまいそうな、寒い冬の夜。あ
たたかい家の中で過す団楽のひとつきは、冬の季節には
この上もない愉しみです。

今年、防寒をかねた、女らしい優雅さをもった、ロ
ングスカートの愛用が、世界的な流行となっっています。
最近のモードの傾向として、正式なカクテルドレスのシ
ルエットのスカート丈はだんだん短かくなって来ましたが
それに反して、気軽なパーティで、ホステスドレスとし
て、ロングスカートが流行しはじめたようです。日本で
は、まだまだ、外国のようにパーティを開いて、お客を
招いたり招かれたりする習慣が、生活の中に溶けこむと
ころまで行っていないませんが、ホームパーティを開くとい
うことは、次第に多くなって来ているように思います。
そんな時の、ホステス役をつとめるあなたにとって、
いわゆる、イヴニングドレスのように豪華で贅沢ではな

いけれど、とても立ち働きに都合がよく、しかもあたた
かいロングスカートと、ブラウスの組合わせなどいかが
でしょうか。デザインも、ギャザーをたっぷりとり、
ファスナーあきにしたり、両脇でタックをとったもの、
又、ミセスにはスリットの入ったタイトなものもいいか
と思います。生地は、華やかさをもたせるために、ベル
ベット、厚地の絹、ブロード織、レースウールなどが
適当でしょう。ウエストを、リボンやサッシュ、ベルト
などでアクセントをつけるなど、あなたの個性を活かし
た、着こなしをなさってみてください。スカートが長
く、相当ボリュームがありますので、上に着るものは比
較的、軽やかな、小さくまとまったブラウスなどを、
持ってくるのがコツだといえるでしょう。暖房のよくき
いたお部屋では、袖なしの短かいブラウスとの組合わせ
も考えられます。

ホステス用としてはばかりでなく、一般には、ホーム・

ウェアとして、又は、レジャー用として、大いに活用なさってください。スキーを楽しんだ後の暖炉をかこんでの憩に、たいへん素敵な装いとなるでしょうし、家庭では北向きの冷えるお台所での立ち働きに。ひざからつま先まで、スッポリとつつまれて、暖く快いお気持ちで仕事ができます。もし、あなたのお部屋が洋間でしたら、勉強机に向う学生さんにも、このロングのスカートは最適



ではないかと思えます。腰から下が寒いからといって、毛布でぐるぐる巻きつけているよりも、ずっと軽快で、スマートですし、テレビを観たり、手芸を愉しむタレにも、やさしいエレガントな夢を語りかけてくれまじょうし、あなたらしい雰囲気で、お部屋を明るくなさってください。

この場合の素材としては、市販のキルティング地コーン天やビロードの無地、あるいは愛らしいプリント模様ソフトウールやモヘアウールもたいへんあたたかです。配色の美しい縞やボーダー柄、タータンチェックをお使いになっても、又変わった感じでいいと思います。

W巾で約一メートルもあれば、充分です。デザインも簡単ですから、ご自分でお作りになってみてはいかがでしょう。さらに、無地のなどには、好きな刺しゅうやアップリケで飾るのも、ひとしお心たのしいもので、そのように自分の手で作ったものを身につける欲びも、格別かとおもいます。ギャザーやタックをとり、脇あきファスナーつきの他に、全部前あきにして、大きな目のボタ

ンをつけてみるのもよく、ホームウェアとして利用する時には、大きいポケットを一つ又は二つつけておいた方が、何かと便利なようです。

セーターやブラウスとの組合わせで、スカートとお揃いのベスト、違った布地で作ったチヨツキなどを着るのも一つのアイデアでしょう。手編みのショールで肩をつみ、ちよつと変わった雰囲気をおつくりになることもできるでしょう。同じホームウェアでも、ストラックスのもつスポーティな感じ、カラータイツの若々しさ、きもの日本情緒、そんなものとは全然異質の、ある女らしい、やさしい雰囲気をもったものなのです。動くたびにスカートがゆらゆら揺れるという、ウエストから下をスツカリ隠してしまつた時に、始めて生れるチャーム、そんなものが、世界中の女性の「エレガント」への郷愁をかきたてるようです。


今年の冬は、あなたの服装プランに、ロングスカートを一枚お加えになってみてはいかがでしょう。

(神戸ドレスメーカー女学院々長
大丸顧問デザイナー) — 談

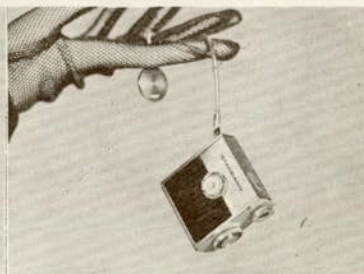
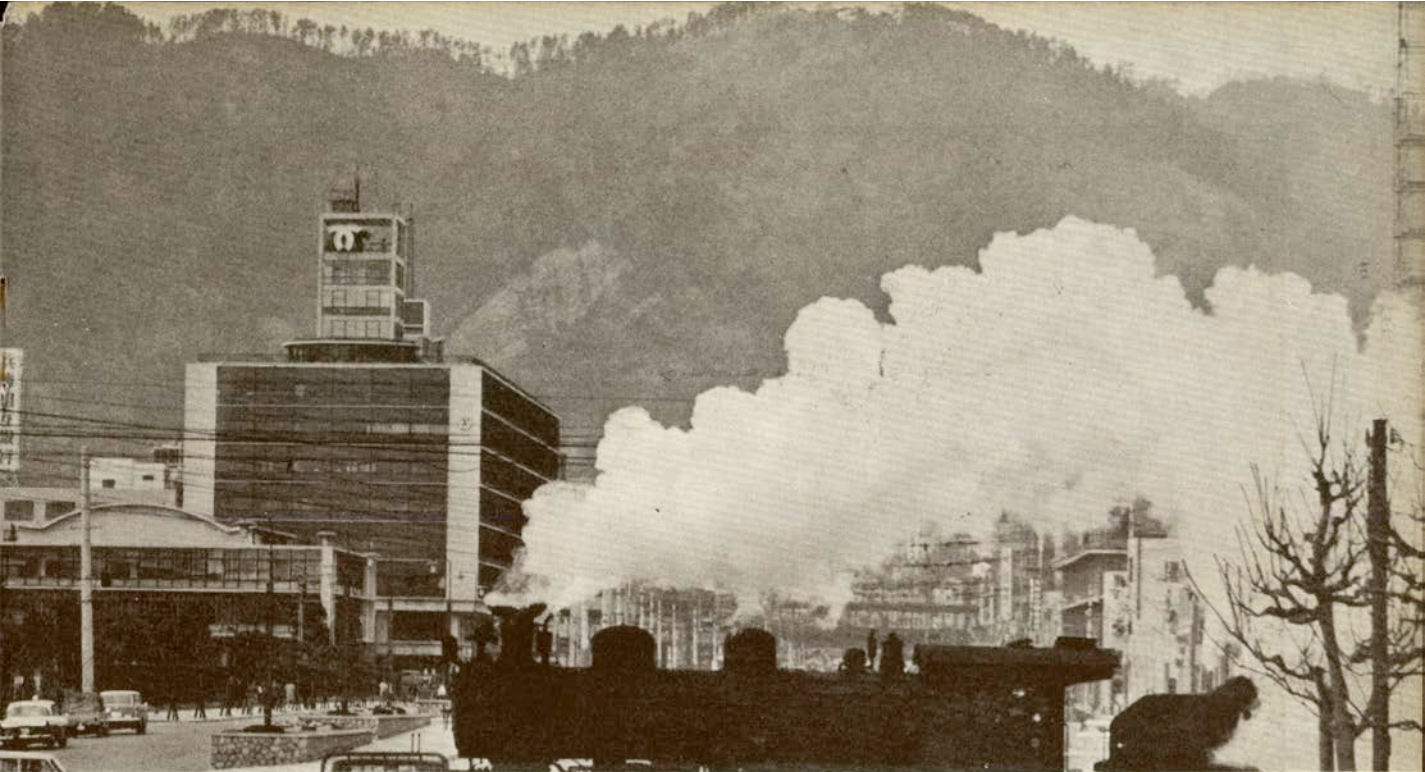


田崎真珠店

神戸店 三宮駅前・秀品店
銀座店 東京店 銀座西6丁目
ヒルトン店 東京ヒルトンホテル



幸せの時 巣立つ時
春の佳き日にタサキパール



紳士洋品の店

サ カ エ

元町2 ③7885

洋品雑貨

リリアン

センター街 ③3251・3567

あらゆる電器製品の店

元町電機

元町6 ④3701〜5

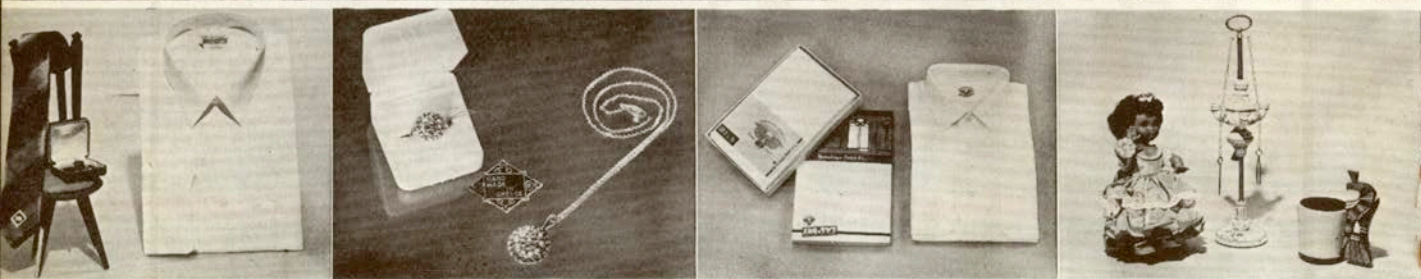
舶来服飾

マルエス

元町通3丁目 ③6541

カンカンカンと鐘を鳴らし
神戸の街を港の汽車ぼっぼが走る
神戸っ子の心に響くリズム

—市庁舎の見える臨港線—



男子洋品の店
フナキヤ

元町3 ③3617

FASHION ACCESSORY

AKIRA

Sannomiya Center-Gai
KOBE

紳士シャツ
大和屋のシャツ

三宮センター街 ③6950

舶来雑貨とステッキの店

ステッキ オカダ

三宮生田筋 ③4665

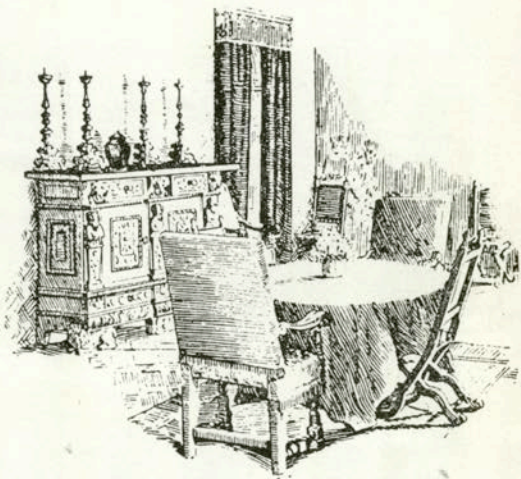


紳士服飾・婦人服飾

セリザワ

紳士服飾・大丸前(3)3900
 婦人服飾・大丸前(3)1695
 センター街(3)6114
 姫路やまとやしき(2)1221

家具・室内装飾・工芸品



永田良介商店

大丸前 TEL { (39) 3 7 3 7
 (39) 3 7 3 9

寒さもきびしい2月。本格的なウインタースポーツを
また、冬のおしゃれを楽しむシーズンです。

灰色の空に、とじこもりがちな暮しから抜けだして、
春もすぐそこまでやってきているのですから、この冬を
健康的な明るい表情で、暮しを豊かにしようではありませんか。

女性のアクセサリーには色々と表情があるようです。
それはちいさなアクセサリーでも、その表現の仕方一
つで、ドレスが美しく生き生きとして来ますし、無関心
につけていたらせっかくのアクセサリーもドレスも型な
しになってしまいます。それと同じように女性の顔の表

●暮らしのアクセサリー⑪

暮らしに明るい 表情を 矢野 坦



情も、女性自身の心を表現するアクセサリーとしてもつ
とも大切なものではないでしょうか。

ものを食べたり、空気を吸うという機能と顔の道具立
てが形良く配置されているというようなことではなくて
道具立てが、健康に満ちた表情をプラスして初めて近代
的な美しい人になると言えます。

表情は、悲しいとき、嬉しいとき、苦しいとき、怒っ
たときと人間の感情によって敏感に変化します。たえず
悲しい事が重なってくると、表情も悲しく陰気になっ
てしまいますし、また反対に嬉しいと陽気で楽しい表情に
なってきました。ということは表情がその人の心の美しさ

を現わすアクセサリーだと思うのです。

いろんなお化粧で装っても表面だけのもので、真の美
しさは求められません。だから苦しいこと、悲しいこと
があっても、くよくよしたり、ふくれっ面をしないであ
く消化して、いつも明るい健康的な表情でいることが、
美しくなることへの第一条件だとも言えるでしょう。し
めっぽい冬もあなたの心のもち方一つで、白銀をすべる
ようなさわやかな暮しになると思います。

あなたがアクセサリーを身につける時、心楽しく女の
幸せを感じるようならば、たとえ小さなクサリでも美し
く輝き、ほほえみと共に毎日が過ごせることでしょう。



今月のアクセサリーとしてこんなものをデザインして
みました。素材としてボタンホールに使う穴糸を少し太
めの束にして三つ編みにしたものです。写真のアクセサ
リーの色は鎖の糸はモスグリーン。ガラスはライトグ
リーン。止め金は金色です。あなたのネックに合わせて長
さを決めて、若しお手持ちの石でもあったらドレスに合
わせて糸の色を選ばれるとシャれたアクセサリーが出来
あがります。

(ガラス工芸と暮らしのデザイナー)

春の佳き日に
心こめた
風月堂の品々



ウェディングケーキ
引菓子
紅白饅頭
マロングラッセ
ゴーフル
プティゴーフル

神戸  風月堂

元町3丁目 TEL③ 695・696

Fachreim's

ドイツ菓子

ピラミッド
ビスケット
各種ケーキ

ユーハイム

本店・三宮生田神社西隣
神戸そごう・神戸三越・国際名菓店

■ 座 談 会 ■

K O B E

洋菓子天国



▼出席者

小寺 巖

(神戸国際会館常務)

福本 矩子

(63年度海の女王)

吉川 進

(風月堂代表社員)

川村 勇

(ユーハイム生産担当取締役)

梅本 利武

(モロゾフ製菓KK営業部次長)

酒井 敬補

(ドンク企画研究部長)

阿部 治市

(寿本舗洋菓子係長)

松方さんが馬車で食べに来た
アイスクリーム

ユーハイム 私のところでは、今年でちょうど来日五十年になるんです。カール・ユーハイム氏は第一次世界大戦の頃には、青島で商売をやっておったんですが、青島が日本軍に攻略されると、すぐさま捕虜として日本に連れてこられたというわけです。その当時の友達として、フロインドリーブさん達がいらっしゃいます。東京の明治屋で洋菓子部をもうけたのがはじまりで、エリーゼ婦人は横浜に店を開かれたのですが、関東大震災でベチャンコにつぶれてしまいました。そこで関西へやって来て、神戸で、御夫婦二人共同で三宮署、今の生田署ですネ、その三宮署の前ではじめてたつてわけです。古い三階建の商館を借りま

してネ。ユーハイムスというのは、ドイツ語で、「共同」という意味なんです。夫婦共同事業で仲良うやってたということです。そしてその後現在の場所に移ったのですが。

小寺 ユーハイムの発祥の地である、その三宮署前の店へは、僕もよう行ったもんですよ。なつかしいナ、実に……。三、四段ほど石段を上って入っていくんですが、非常に落ちついた店で、コーヒーがおいしかったネ。その当時、コーヒーのおいしい店といったらこのユーハイムとフロインドリーブだったけど、そう今はニシムラという喫茶店がある所ですネ。その二軒がケーキとコーヒーがおいしくてよく通ったもんですよ。

風月堂 うちは明治三十年十二月十二日が創業記念日として、一昨年で六十五周年記念を迎えました。神戸の風月堂は、銀座風月堂からのれんわけしてもらって、はじめたんです。店は、はじめから今の場所、セメント造りのモダンな建物でして、よう口の悪い連中に言われたもんですよ、おまえのここは一体洋服屋か銀行か菓子屋かわからんネ。当時は、チョコレート、ビスケット、ケーキ、それに和菓子なんでもやってました。大体、あつたましいんです。

福本さん



風月堂 吉川さん

ユーハイム 川本さん

な。ビスケットの元祖ともいわれた、あの銀座の風月堂も、日清戦争の時には、軍の独占事業となつてしもうて、朝から晩まで軍用ビスケットばかり作ってたらしいです。そのビスケットの機械は、アメリカから買って帰ったもんです。

したけど。昭和五、六年からこっち、ゴフルはまだずつと後ですけど、シュークリーム、キャンデー類、それにマシヌマロになんかも割に早う、和洋とりまぜて、なんでも作ってましたネ。今は大森永の先代の社長で森永太一郎さんという人が、その頃、そうですな、明治三十一、二年頃、アメリカで勉強して帰られて、自分で作ったマシヌマロや、チョコレートなんかを背負って、全国を行脚されておつたというんです。神戸へも来られたんですが、まだまだ洋風のお菓子は当時の人の口にはなじめなかった人ですな。こんなもの食べられんというて大人達はよりつこうとしなかったものを、さすが子供は、喜んで食べておつたというんです。その頃としてはちょっと時期が早過ぎたということでしょうな。なかなかいいもん作っておられたという話です。

昔、夏だけ店の二階でフランス風のアイスクリームを食べさせてましてね、喫茶店なんていう名前

のない頃ですネ。玉子の一ぱい入ったアイスクリームとダイヤモンドレモンというてサイダーですナ、この二種類を出してたんですが、ストロベリーアイスクリームがお好きな、松方幸次郎さんが、あの有名な馬車に乗って、よくお見えになったということで。ずいぶん古い話ですけどネ。その店も二月十七日の空襲に会いました、それでもコンクリート建てのおかげで火の中で三時間はもったんですがネ。うちを境にして六丁目の三越まで丸焼ですワ。うちの建物のおかげで隣りの高砂屋もナラヤマさんも助かったんですよ、えらい自慢したもんですわ、ちよつと礼をしたらわんといかんいうてネ。(笑)けど、それも六月五日には、全焼してしましまして、一巻の終りでした。

モロゾフ 私のところの歴史といえますと、先代社長の葛野が神戸で店を開いたのが昭和のはじめなんです。神戸という街の洋菓子天国的なムードをいちはやく悟ったというわけでしょうか。だいたいい、バタ臭いもの、チョコレートやキャンデーなんかを作りはじめたんです。うちは全国に販売店もってます。大体、日本には外国品崇拜の傾向があるようです。それに負けんような良い品物を製造したいというのが、創立当時

も今も変らん目標なんです。日本のものでも決して舶来品には劣ってないと思いますし、鮮度の点でもいつも新鮮らしくりたてのものを口にできるということもありますし、香料の点でも外国のものはちよつと日本人の口には合

にくいんじゃないかと思うんです、やはり日本人向きにアレンジしたものがぞまれるんだとおもいます。

小寺 店頭に舶来のチョコレートなんか、よく見かけますが、やっぱり向うのもんがうまいでしょうかね。

モロゾフ そりゃあ、何というても本場のチョコレートにはすばらしいという感じはあるのですが、さつきも言いましてのように製造してから相当日数が経ってからでないと口に入らないという欠点もあり、国産品でもオートメーションにすべたらないで、手で作るいわゆるホームメイドの方向にもって行きたいですね。

小寺 このあいだ、東京の友人に神戸の菓子を持っていったんですが、とてもおいしいといって喜ばれ、ちょっと鼻が高かった。

風月堂 神戸はなんといっても開港都市ですし、エキゾチックな街だから洋菓子が繁盛するムードも充分あったといえるし、それだけ伝統があるということですね。うちの店自慢で恐縮ですが、ヒロタさんとうちでやっとなるマロングラッセは大阪にもないし京都にもないんですよ。

東京には二、三軒ありますからね。
小寺 そういうことで、洋菓子は

神戸に軍配が上るわけですね(笑)

石井好子さんにもらった
パリのケーキ「聖夜の宝石」

小寺 私この間ね、シャンソンの石井好子さんにお菓子もらったんですよ。「カド」ていいまして

ね、パリのお菓子でパリで長年修業してのれん分けしてもらった人が帰ってから東京で店出してるんだそうなんですが、ジュエル・ド・ノエルというんですが、まあ、聖夜の宝石とでもいうのですかね。エ。木の形にしてあってね、プラウンのチョコレートをかけてあって、とても洗練されたデザインと色調で感心しました。味もなかなかいいんでして、やっぱり洋酒がばい入ってました。家族みんなで食べたんですが、ちょっと味が日本人によつては、好みがあるんではないかとおもいましたね。

風月堂 そんなええもんやつたら一度、ここへもって来てもらて食べさせてもらわんとあかん(一同笑)

小寺 いやあ、今度、東京へ註文しときますわ(笑)それにしても、日本中何処へ行っても神戸のお菓子だといって食べられる、神戸らしい特徴のある洋菓子はないのでしょかね。味とか形でもどこかの店が作ると、他の店がま

た真似るというようが多いですね、ユーハイムさんのヴィクトリアだけは、その点でも真似てないようですね。

ユーハイム ええ、あれはうち独特のものでして。ピラミッドケーキもそうですけど、子供の頃、お父さんに手を引かれて生田署の前の店でケーキ買って下さった子供さんが、もう相当年配になられた今も、昔を懐kindで買いに来て下さるんですよ。神戸のユーハイムのケーキは本場のドイツケーキよりも優れていておいしいということ、うちの社長が向うへ行つて来てたしかめて、大いに自信をもっております。

——ところで、ドンクさんはどういうお菓子が御店のごじまんですか。

ドンク ええ、うちは大体フランス系統のお菓子がおもになつてまして、お客さんに人気のあるのは夏でも冬でも冷凍ケースに入れているケーキなんです。これは一番評判がいいんですね。私の方の専務も昨年パリへ留学してるんですが、やはりお菓子は日本がおいしい、そして食べやすいということです。いろいろあちらのを送ってくるのを試食してみても、洋酒がどっさり入ってましてね、どうも口に合にくい感じですね。私



小寺さん



ドンク 酒井さん



モロゾフ 梅本さん



寿本舗 阿部さん

の方では古くからパンもやってますが、ここ、三、四年の傾向としましてはお客様の好みが、アンパンやクリームパンなど、おやつ的なものから、最もパンらしいパンとでもいまいしょうか、フランスパンや塩味のかたいものなんかに変わって来てるんです。年々、お客さんの好みも変わってきてとつくづく感じますね。

口の肥えてる神戸っ子

寿本舗さんの方はいかがですか。

寿本舗 洋菓子の歴史は浅いのですが……これからは洋菓子がぐんぐん伸びるだろうと見透してるんです。というのは、大体五才二十才位の客層をとってみると乳化解製品が多いんですね。だから、いろいろ洋菓子、特に生ケーキやクリームの系統を勉強していいものと作りたいと思ってます。うちは大体、和菓子が主ですから、洋菓子で代表的なものはまだ……。

小寺 福本さんはあちこちでケーキを召し上られるでしょう。

福本 ええ。一応神戸の有名店のものは高価なものまで、ほとんど食べ歩きしましたわ。(笑)

小寺 街へ出て喫茶店へお入りになる場合、お菓子のおいしいところへ入られますか、店の雰囲気の良いところへ入られますか。

福本 やっぱり、お菓子の味にひかれて、ですね……。

モロゾフ 大体、神戸の人てみな口が肥えすぎるとのちがいますか。(一同爆笑)

小寺 そりゃあ、そうですね、特に海の女王さんなんかはこえてお

られますな(笑)

風月堂 そらどういうても、お客さんが一番よく知ってはりますね。お客さんに教えられることが多いんですよ。有難いことだと思えますなあ。だから、こういう機会にどんなご意見なり、批評を聞かして下さい。そうでないと自分とこでばっかりやってると、どうしても一人よがりなものになっていけませんものね。

小寺 そら、一べん、風月堂さんとかのもよう食べさせてもらうてからですね(笑)

モロゾフ うちでも以前からお客さんのご意見を聞かしてもらっていることやってるんですよ。店のチョコレートも、特に主婦にはお好きですからね、食べていただいて味の風合とか、包装紙についてしかいろいろ批評やなんかを聞かせてもらってます。特に神戸っ子は口が肥えますから、こちらもいい勉強になりますし、そこで一層、おいしいものを作らしてもろうて、消費者の方に喜んで頂きたいというわけですね。

風月堂 うちでも「ゴルフ讃歌」という詩をわざわざ作って送って来て下さった方もあるんです。こりゃあ、よっぽどひまな方かとも思うんですが(笑) 非常にうれしいことや思うてます。

小寺 ところで福本さん、あなたお菓子を作られることありますか福本 ええ、バタービスケットなんかを。でもやはり、むづかしくて、香りでもお味でも、とても売ってるようなものは出来ませんわ素人くさくなって……。

小寺 そうなんです、うちの娘もよう作ってくれるんですがね、

材料は相当吟味して、高いもん使ってますよ、娘は。そのわりに出来上りはだめですね、やっぱり。さっぱりですワ(笑)

モロゾフ そらそうですね、そんなにうまいの作ってもろうたら我々、食うていかれしまへん。素人の人の上に上手になつてもろうたら菓子屋は廃業ですわ(一同爆笑)

店先でケーキを食べる 妙齡の外国婦人

小寺 この間、あるパーティでネイギリスの婦人が話してるんですが、ケーキが高いつてネ。大体イギリス人だけでなく外国人はしまつ屋なんです、ケーキが高いから、私たちは家庭で作りますっていわれるんですよ。相当いい生活としておられる方でしたけど、どうですか、お菓子の値段と云う点では。

風月堂 又、こっちの宣伝になつていかんけど(笑)うちのゴルフは、終戦後値下げはいたしました、ここ二十年間一回も上げておりません(一同爆笑)

小寺 ほう、そりゃあ、表彰もんですな(笑)それにしても、実際、ケーキは高いと思うんですが、どうですか。

福本 ええ。一つ五円上ったとしても数を沢山買えば、大分ちがって来ますものね。

風月堂 そうおっしゃるけど、神戸の菓子は東京なんかに比べてそらやすいんですよ。しかもうまい。寿本舗 そら何というても、安うてうまいというのがあたりまえで、それでないとききません。

風月堂 原料が年々二割高になつて来ますからね。マロングラッセ

ゴージャスな
大人のチョコレート



モロゾフ ファンシーは北
欧の製菓技術と厳選され
たカカオの実・香料・洋酒・干
果実・木の実…など85種類に
ものぼる材料で 時間と手間を
タッグリかけてつくられる、
いわば〈セピアの宝石〉です

モロゾフ
ファンシー
チョコレート

モロゾフ製菓株式会社



フランスのセンスを味に生かした店

フランス菓子
フランスパン
アイスクリーム
チョコレート

● フルーツケーキ



センター街角 TEL (39)5481~3

KOTOBUKI
KOTOBUKI
KOTOBUKI KOTOBUKI
KOTOBUKI KOTOBUKI



お菓子の
寿本舗

本店> 神戸三宮阪急西口 TEL (3) 0381

世界中の人からほめられた
日本の誇り 神戸のほまれ

**マロングラッセは
ヒログタの銘菓**

元町通三丁目 TEL ③二三四〇番

です、ね、あの栗にしたところで毎年、上ってますよ。

モロゾフ 砂糖が非常に高くてね外国に比べて六割高ですナ。

ユーハイム そういう高い原料を含んでも、神戸のケーキは絶対に安いと思いますね。

小寺 今度はケーキの食べ方というところで、おうかがいしたいですナ。外国では菓子のうまい店へ人々は食べに行き、お茶は従といった形ですが、日本じゃあ、お茶を飲みに行つて、ケーキを食べる、逆なんだナ。

風月堂 外人は何処かの麗夫人といったようなきれいな女の方でも、店頭で、あれとこれ、なんて注文して出してもらい、立つたまままでバクついて、そんな風景はよく見ますけど、いかにも外人らしいやり方ですナ。日本人でそんなことしてる人は見たことはありませんけど、ねえ、福本さんなんかも、おそろく、おやりにならないで、しょうなあ。(笑)

モロゾフ ほんとに、日本人で人前で口をもぐもぐさせるのは行儀悪いんだという長年の風習がありますしね。外人のやり方はかえってイキなんですよ。

ドンク それから、ケーキの食べ方が、ちがうんです。喫茶店でお召し上りになるにしてもですね、このケーキの上に砂糖の入ってない生クリームをかけてくれとか、アイスクリームの上にチョココレットをのせてほしいなんて、変わった食べ方をなさいますね。熱心な方はわざわざ工場まで入って来られたりして(笑) 私共には、とてもいい勉強をさせて下さるんですから、そこで、ますます腕を磨き、

頭をひねっておいしいものをお出ししたいとはりきるわけなんですだから神戸の洋菓子も盛んになるわけですね。そういう熱心な愛好者に支えられているんですから。

小寺 今の日本では喫茶店でケーキを注文しても、選ばせてくれないで、何処のメーカーのものか分らんやうなケーキをあてがいぶがで食べさせる所が多いやうですが、やはり自分で選んで好きなものを食べさせるといふ親切がほしいもんですナ。

モロゾフ ケーキの直営売店にある喫茶室以外では、そんな傾向があるやうですね。一般の喫茶店でも、やはり、どここのケーキと明示するのがほとんどでしょうねドンク 私共のお客さんの中でもとても熱心な方は上の喫茶室でないケーキは下まで降りて行つて、私の食べたいのはこれなんだという指定なすんです。こういう方が多いですよ。

小寺 そんな場合、私の経験じゃボーイやウェイトレスがあんまりいい顔しませんな(笑) 実にめんどくさそうな顔するんだナ。あれは不愉快だ。

神戸っ子の 舌が決める洋菓子の味

風月堂 ええと、ケーキの大きさについてはどうお考えですか。東京のケーキはこちのよりわりに大きいやうですね。

福本 あんまり大きすぎると困ります。途中で嫌になつたりして。小寺 僕はその点、大きいのはいくら大きくてもいいんだ。(笑) モロゾフ 神戸の人としましては値段のことは後まわしにしてもら

●洋菓子 こぼれ話



★ミナト町神戸にふさわしく、船会社はデコレーションケーキも船のデザインを別荘するそう。最近ベネズエラ共和国領事の二世のバスターに船のケーキの注文を受け、長さ70程のベネズエラの旗を立てた船が進水した。技術を要するせいか値段も1万円〜8千円。

★東京の洋菓子は大きであつさりして2、3個は平気で食べているとか。さて神戸の洋菓子は少し型は小さく、値も安く味もこくがある。神戸の女性は一体何個位食べているのかしら。

★最近よく売れるお菓子の中に、アイスクリームのデコレーションケーキがあるけれどと辛党でも口に合うせいか男性の御家庭用おみやげによく使われて大好評だ。3・4時間という制限があるのご用心。値段は600円(ドンク調べ)★ずいぶんオヒマな人に聞いたお話一つ★ペイ糖のいばいは36個あるそうだがてさて真偽のほどは? ひとつおたしかなりませんか。

★コーヒーをお湯でうすめて呑み、ケーキをおもむるに味わう。外人ことに中老のセントルマンの中に洋菓子とお茶をひとり楽しむ人が多い。また神戸の洋菓子ファンはやはり中年の奥さま方やBG、若い女性が圧倒的らしい。

★ウスイキーボンボンの作り方を存知ですか。ノックリスター・シュガーウスイキーボンボンという新発売のボンボンは、型の中にチョコを入れてそれをふりまわすことによって型の中にチョココレットを密着させる。型からそれを出してキリで穴をあけてウスイキーを注入し穴をふさぐという具合である。この製法だとお砂糖のガラザリがなく、ウスイキーの味が一層まるやかだそう(モロゾフ)★ケーキを食べ酔っぱらつてしまつという大変辛党にはうらやましいお客様がある。サバランやババというブランドやウスイキーの入った洋菓子が原因だが、ソーダ水に2・3滴ウスイキーを落し香り高い飲みものでもそのお客様はフラフラと喫茶室のドアを開けるといふ。

いまして、一応、何でも食べていたでいて、味のいいもんが一番ええというこにしたいもらいたいですなア（一同爆笑）最後に残るのはやっぱり味ですからね。

風月堂 おいしいものを作るには原料の選択ということになりますかね。最近砂糖の種類も少なくなりましたが、バターでも香料でも何も輸入品やないためだということもなくなり国産品もどんどん使いますが、砂糖が高くなつて。モロゾフ 生活がこうも洋式化して来ますと、たみみの生活から椅子の生活に、和食が洋食に変わるとつれて、嗜好品もキャンデーやケーキ、チョコレートといったものになりがちなではないでしょうか。製造技術は世界的水準ですすし需要がふえればふるの業者としては、いいものを、しかも安く提供したいとねがうわけなんです。

風月堂 ちょっとしたおみやげや進物にも洋菓子は喜ばれるんじゃないでしょうか。特に女性や子供さんには。それに近頃は家庭団楽ということも大きな風潮ですしね。福本 見て楽しむといったことは、日本のキャンデーやケーキでも、まだ外国品に劣るところもあるんではないかと思うんですが。とてもきれいな色調でデザインされた外国のものをみると、ああ買いたいな、と思わずひきつけられるようなんです。日本のお菓子のうちちょっと配色とかデザイン面で工夫してもらいたいですね。風月堂 これは、なかなか痛いことわけてしまいましたナ（笑）モロゾフ 見た目に美しいデザインや包装紙、パッケージなんかは

これからのわれわれの課題ですネ。ユーハイム うちの社長のいつも言うことなんですが、目で見ると、味ということなんです。大切なことですね。これからは。

寿本舗 私の方でもよく、お買い上げいただいた商品についてお客様のアンケートをとるのですが、お客さんのご意見はとてもいい勉強になります。洋菓子特にシュークリームやデコレーションケーキがよく出ますが、もっともっと勉強の余地があると思つてます。ドンク ちょっと面白い話なんです。が、昨年のクリスマスにデコレーションケーキをいろいろデザインしまして店頭に列べて、ケーキの人気投ひょうをしてもらったんですが、さきほど、小寺さんのお話しに出て来ましたが、カドですね、ジュエル・ド・ノエル、あれが一番人気があつたんです。そこ

で、今年はこれがよく売れるだろうと予想しておつたところが、案に相違してきて、ふたをあけてみると、毎年見られた、丸型のものがどんどん出るんですね。これはずいぶん面白い現象だと思つたんです。

小寺 洋菓子にも、もっと季節感をもつたものを作つていただきたいですね。

風月堂 洋菓子の場合、やはり材料とか製法とかいった点でもむかしいのではないかと思います。まあ、包装紙とか、容器で季節的なムードを出したいですね。

洋菓子の技術はもうすでに世界的水準、いやそれを越えて成長して来ていることがよくわかりました。各お店の今後の発展とさらにすばらしい洋菓子天国をつくらせていただくことを期待します。

KOBEの洋菓子を プレゼント！

「神戸っ子」ご愛読のみなさまに神戸の洋菓子をユニークな銘店がプレゼントいたします。洋菓子クイズにふるってご応募ください。

□出題□

神戸の有名な洋菓子のお店を3店あげて、各お店の代表的な洋菓子の名前を1品ずつお答えください。

□応募方法□

官製ハガキに答えと住所・氏名・年令・職業を明記して2月29日迄に神戸市葺合区御幸通8丁目9ノ1国際会館1階、月刊「神戸っ子」洋菓子クイズ係宛にお送り下さい。発表は3月号誌上とハガキで当選をお知らせいたします。

□賞品□

※KOBE 洋菓子天国賞1名様

（風月堂、ユーハイム、ドンク、寿本舗、モロゾフ各店500円の品）

※風月堂賞4名様（500円分好きな洋菓子）

※ユーハイム賞4名様（ ）

※モロゾフ賞4名様（ ）

※ドンク賞4名様（ ）

※寿本舗賞4名様（ ）

抽選の上当選なさった方には各賞品提供店へ受取りに行つて戴きます。また市外の方にはお送りいたします。

神戸っ子の味覚に
ぴったり、又平の早馴れ鮓



神戸三宮生田ノ社ノ西

鮓の又平

電話・三の宮 ③ 0935

舶来婦人服地 卸小売
高級婦人服地



マルゼン

神戸市生田区三宮町1丁目(生田筋)

TEL. ③ 0212・5454