

## 経済ポケット ジャーナル

### ★六甲グランドパレス高羽

緑の桜ヶ丘に落成

“夢のある住い”をと、海辺に、山麓にとパレスシリーズの建設分譲に著々と



南社長を囲んで

実績をあげる南ビル△南泰吉社長▽が、八月二十三日、神戸外大に近い六甲山麓に“六甲グランドパレス高羽（灘区桜ヶ丘町15番65）”一七戸の分譲マンション“を建設した。

南社長は「この落成は色々な難関を踏み越えて出来上がったので喜びもひとしおだ。何よりも桜ヶ丘は縄文時代の遺物が出てきたり工事が何度となく中断されたので感無量。私の住いも最上階にいたしました」と



あいさつ。

この落成式を起点に“花と緑いっぱい運動”をスタートさせて、マンション建設にいつも花と緑に囲まれた心豊かな環境づくりを心掛け、周辺地域の公園整備等の公共団体への寄付をとおして緑化推進の一助にしたいとコミュニティとの協力を打ち出したあたりさすだ。

★シンエーフーズが提携オランダ料理店を展開  
シンエーフーズ（株）は、オランダ・アムステルダムのレストラン「ファイブ・フライズ」と提携し、来春のポートピア'81にその第一号店を出店する。

ファイブ・フライズは、アムステルダムのレストランホテル・クラスナポルススキの他、世界各地にホテルレストランを有するクラスナポルスグループに属し、一六二七年に設立、三五〇年以上の歴史をもつレ

ストラン。

博覧会での出店は、北プロックの飲食店ゾーンで約百席のレストラン。オランダ特産のチーズをふんだんに使ったオランダ料理を提供し、内装はレンブラントをテーマとし、ユニフォームもオランダの民族衣装とオランダムードいっぱいにする計画。

シンエーフーズでは、この第一号店の様子をみて、ファイブ・フライズの名で日本でのレストラン展開をする予定。

★ポートピア'81に向けて

有馬に新ホテル完成

有馬グランドホテルを経営する株式会社中の坊（梶木雅夫社長）が、ポートピア'81に向けて新ホテル「中の坊瑞苑」を新築、十月六日にオープンした。ベージュ色の壁にゾラーシステ

### ★KOBEOフィスレディ★



宮里順子さん（22）

＜兵庫信用金庫神戸支店＞

高校卒業後すぐに今の職場に入り、もう5年目。当座預金の窓口業務を担当だが、「数ある金融機関の中から当金庫を選んで来てくださるお客様」にいつも笑顔で応対。ニューミュージックが好きで、松山千春みたいな男性が好きという。趣味も豊富で、スキー、テニスはもちろん。休日には須磨海岸でローラースケートを楽しむという当世風のお嬢さん。結婚しても仕事を続けたいが相手にもよりますね、という。



梶木雅夫社長

料理は京風関西割烹、ロビーラウンジでは茶席が設けられ、お薄的サービス。VIP用の貴賓室なども備えたやや高級志向・純和風のホテルである。

北区有馬町808 電話 078-81

★神戸JNC新理事長に

塚本哲夫氏が内定

神戸青年会議所の来年度理事長に六甲パター副社長の塚本哲夫氏が内定した。塚本氏は、三十九年関学大商学部卒業後同社に入社。五十四年三月に副社長就任。同十二月六甲フーズ社長を兼務。三十八歳。



ポトピア'81

## ポトピア'81情報

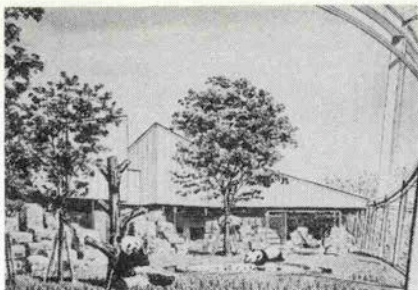
神戸ポートアイランド博覧会（昭和五十六年三月二十日～九月十五日開催）

## 豪邸・パンダ舎、飼育計画も整う

### ★パンダの見学約十分間

パンダ舎と飼育方法決まる

中国・天津市からやってくるパンダ二頭、ロンロンとサイサイが住むパンダ舎とその飼育方法が決まった。



パンダ舎完成予想図

パンダ舎は、博覧会会場の南西部、南公園球技場に建設され、屋外運動場、屋内運動場、寝室などの設備。飼育は天津動物園と似た環境にするため、空調にガス冷房を採用し、園舎周辺に竹ヤブをめぐらし、屋外運動場には高さ十センチのユリノキや芝生を植えたり遊具を設置したりする。また大勢の観客が予想されるため、園舎の周囲

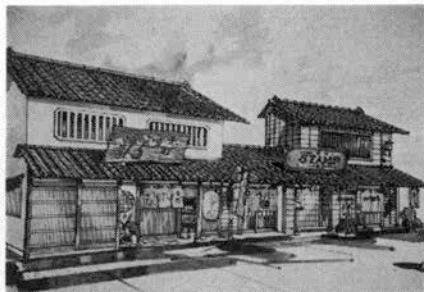
の通路は六コースに分け、最前列は幼児、身障者用のコースとし、各コースそれぞれ二十秒の段差をつけるが、見学時間はそれでも約十分間の見込み。

食事は竹を主食に、さとうきびや果物で、一月四回。一頭につき約十キロ、約一万五千円の食費。このパンダのメニューのうち、さとうきび二ト分が、奄美出身の本田伊佐雄さん、喜界島出身の長岡茂治さんから無償提供の申し入れがあった。さとうきびは奄美周辺の特産で、中国・福建省から渡ってきたもの。二人は「日中友好と博覧会の成功に一役買えれば」と話している。

### ★明治の神戸を再現する

異人館通りが博覧会場に

パビリオンが建ち並ぶ東会場と中国館やサーカス場などがある西会場とを結ぶ百六十五メートルの通路は「異人館通り」と名づけて明治時代の神戸の街なみを再現することになった。当初は「ふるさとモール」として計画していたもので、より神戸らしくということで、ハッサム邸、うろこの家、風見鶏の館などの異人館や明治時代の商家



異人館のほかに明治の商家を再現する異人館通り

を建て、外来文化と伝統的風俗とが混在した独特の神戸文化の源流を見せる。また、それぞれの建物は食堂や売店に利用、食堂十一店と売店九店ができる。さらに雰囲気を出すために、和田岬の旧灯台や時代考証に基づく衣裳や小道具をもった警察官や大道芸人などが登場する。九月中旬に建設が始まる。総工費約四億円。

### ★そこが全国九カ店で

ポトピア'81をPR

そここう百貨店では、ポトピア'81全国縦断キャンペーンとして、八月一日～五日「ポトピア'81と神戸兵庫の観光物産展」をそここう



## PORTOPIA PEOPLE



電車の台車を前に構想をねる榎忠さん

東京店で開催。同企画を来年三月までかけて全国のそごう九カ店で展開する。パネルやVTRを使つての神戸の観光コーナーや、神戸のガイドブックコーナー、帆船コーナーなどのほか、ポートピア'81コーナーでは、各パビリオンのパネルや模型などを展示、「国際都市神戸で開かれる博覧会」「人口島ポートアイランドで開かれる博覧会」「万博に次ぐ大規模な博覧会」をアピールする。そごう神戸店では十一月十四日～十九日に開



ポートピアガールズが案内しての観光物産展(千葉そごうにて)

催される。

### ★ポートアイランドに

#### 未来の住宅公園オープン

約六千戸、二万人が住むポートアイランドに、時代の要請する新しい住まいづくりをテーマにした神戸市ポートアイランド総合住宅公園が去る八月二十三日にオープンした。ポートアイランドの中央部にあたる生田区港島中町四丁目の約二千二百坪の敷地に、ポートアイランドの住宅志向ともいふべき中高層モデルルーム三棟ハポートアイランド住宅、東急不動産、日本住宅公団V、将来のライフスタイルを提案する一戸建モデルハウス八棟ハ旭化成ホームズ、エヌケーホーム、クボタハウス、セキスイハイム、大和ハウス、ミサワホームVとインフォメーションハウスによって構成されており、来年十一月三十日まで開場の予定。インフォメーションハウスは、神戸の姉妹都市シアトルから日本に初めてきたアメリカンサイズの

### ★テーマ館、巨大な展示作品に

#### 張り切る榎忠さん

博覧会協会が出版するテーマ館の展示作品のひとつ、造型作家の榎忠さんが制作する作品の土台となる電車の台車が、去る八月二十五日、建設中の現場に運び込まれた。この台車は七月まで阪急今津線を走っていたもので、高さ二・六メートル、長さ五・三メートル、重さ四・五トもあり、パビリオン完成後では搬入できないために設置された。

木造住宅で、VTRを使った各社の工法紹介、住宅関連書籍ライブラリー、コンピュータによる資金相談など、住まいづくりの情報センターとなっている。

### ★博覧会会場からCQ、CQ

#### アマチュア無線館が出版

会員数約十二万人をもつ(社)日本アマチュア無線連盟が「アマチュア無線館」を出版する。パビリオンは、会場内北側中央部広場内に海運用コンテナ型のユニットハウスを二個結合して建設。アマチュア無線に関する各種の展示のほか特別アマチュア無線局を開設して内外のアマチュア無線家との記念交信を行なう計画で、現在すでにスペインのカルロス国王、アメリカのマイヤー元駐日大使らとの記念交信を行なうことが決まっており、海外局との交信には、博覧会の意義、友好親善のメッセージなどを記載した記念QSLカードを送付することになっている。

これを基礎にして、船の部品など、主に鉄を素材にした高さ約七メートル、長さ約十一メートル、重さ約二十トと巨大な作品が出来るわけだが、榎さんは「若いうちに大きなものを作っておきたい。いい機会です」と張り切っており、今からその迫力がうかがえる。なおテーマ館の展示部門は榎さんの他、山口勝弘氏、今井祝雄氏、福野輝郎氏、木村光佑氏ら十一人が参加する予定。

# 手づくりの味 クラフト作品



オリジナルの手作り陶芸品は、家庭で楽しんだり、贈物に最適です。

ハンドバッグ・アクセサリー・工芸品

## イクシマヤ

元町一丁目 TEL 331-2415-6

10AM~6:30PM 水曜定休日

# 若人のナイトスポット

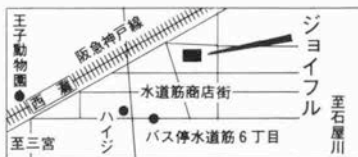
今、昨日の夢をすてるとき…  
Enjoy your Lonely time



☆11:00まで営業しています☆

〈メニュー〉

グラタンセット 600円  
(グラタン、サラダ、コーヒーor紅茶orコーラー)  
ピザトースト 350円  
コーヒー、紅茶 各250円



コーヒーハウス

## JOYFUL

神戸市灘区倉石通4丁目1-18 バリューライフ倉石1F

TEL (078) 801-7800

10:00AM~11:00PM 無休



話題のひろば

<I>

□小原流家元会館の屋上庭園で

# 心なごむ夏の集い 「8の会」「8若の会」

夏になるとお待ちかねの京阪神間に住む文化人の集い「8の会」と「8若の会」が、御影は九重坂の小原流家元会館のみどりと夜景が美しい屋上庭園で、サントリーの生ビールと洋酒片手に、心なごむ集いが開かれる。

今年は八月十六日十七日の二日間に約六〇〇人近い人々が集った冷夏の宵は、時々小さな夕立ちが見舞ってしっとりとした風情。竹中郁氏の音頭で物故会員の冥福を祈る。井上寛造、鎌田糸平、深山龍洞、天津乙女、茂木草介氏ら関西の色濃い文化人の他界が惜しまれる。

小磯良平、白川渥、足立巻一、津高和一、田辺聖子、川野純夫、中西勝・咲子夫妻、樫崎四郎、米花稔、元永定正・悦子夫妻、杉山平一、服部正・清美夫妻、新谷瑛紀夫妻、戸塚敏、吉田稔郎、落合重信、白髪一雄、丸本耕、村上三郎、増田正和氏ら約四〇〇人が「8の会」に集い、「8若の会」には石阪春生、松本宏、松本幸三、西正興、新井満、新谷英子、斎藤智、松井高男、重森守、犬童微、宮田達夫、中西省吾、鈴木正幸さんら約二〇〇人が集い、世話役の藤本義一さんは大忙がし。藤本さんの「スコール」の声の大きさにさすが年季と感心。そしてご苦労さまとその労をねぎらいたい。

左上は中西勝夫妻・米花稔・服部正夫妻/右上は小磯良平画伯を囲んで/中左は藤本義一夫妻、川野・田辺聖子夫妻を囲んで/中右は竹中郁、杉山平一氏ら/左下はバーボンクラブのメンバー/右下は松本宏、増田正和、元永定正夫妻に新谷英子、斎藤智さんら。

本場中国四川料理の店です。



ご家族づれより350名様までの和室・個室・大宴会場完備!

**MANDARIN PALACE**

(マンダリンパレス)

三宮・生田新道ビル4・5F TEL 321-2882

正午から営業を致しております。

昼定食.....500円  
飲茶料理.....280円  
一品料理.....800円  
テーブル料理.....3万円



味自慢! たれ自慢! 焼とりと鍋物の店です

ご家族づれより100名様のご宴会承ります。

**井 慶**

三宮・生田新道ビル1F

TEL 321-2881

午後5時から営業を致しております

- やきとり(1本)..... 100円
- かしわ水煮..... 1,500円
- 井慶鍋..... 1,800円
- うどんずき..... 1,800円
- すきやき..... 1,800円
- 石 鍋..... 2,000円
- しゃぶしゃぶ..... 2,300円
- カニすき..... 2,500円
- 魚すき..... 2,500円



## 明石でとれる旬の魚と 家庭的な雰囲気が自慢



明石浦漁協・林崎漁協仲買「魚郷」直営の店ですから鮮度は抜群。お値段も格安で安心して召し上がっていただけます。

昼定食(11時~1時半)650 円。ふぐ料理も。

営業時間11時~10時(火曜休) 駐車場完備。

寿司・割烹 **新はま**

神戸市東灘区住吉町中島418-6 ☎078(811)0930  
●水産部「魚郷」☎078(822)2116 明石浦漁協内 ☎078(912)1771(呼)

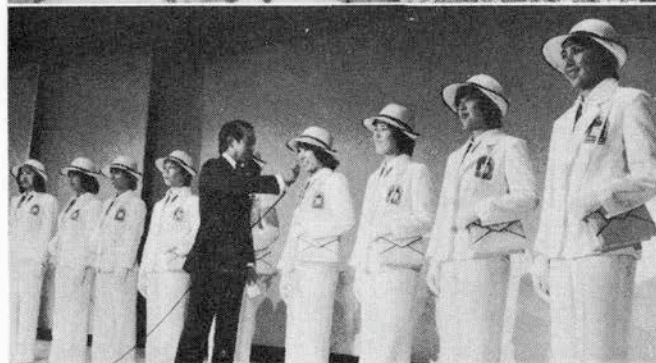


話題のひろば

<II>

# 成熟企業めざす 上島達司新社長

□上島珈琲、会長、社長就任パーティ



上/氷の彫刻「コーヒー館」を飾った会場

下/コーヒー館のコンパニオンにインタビューをする司会の高橋圭三さん

上/上島忠雄新会長

下/上島達司新社長

UCC上島珈琲本社では、上島忠雄社長、上島達司副社長がそれぞれ会長、社長に就任。その披露パーティが、去る8月21日、大阪ロイヤルホテルで開かれ、来春開かれるポートピア'81に出席するコーヒー館を形どった氷の大彫刻が飾られた会場は、財界、政界、コーヒー業界など、約一二〇〇人のお祝い客で熱気がいっぱい。

コーヒー一筋50年、「コーヒーは私の生命です」と語る上島忠雄新会長は、先頃発足した(社)全日本コーヒー協会の初代会長に就任して、まだまだ意気盛んだが「新社長には90点の点数をつけます。もうパトントタッチしてもいいでしょう」と交代の弁。これに答えて上島達司新社長は「成長企業体質から成熟企業体質に切り替えていくとともに、コーヒーを生活文化の媒体となる商品に育てたい」とあいさつ。

安倍晋太郎氏(衆議院議員)、中内功氏(ダイエー社長)、藤田田氏(日本マクドナルド社長)らのあいさつのあと、砂田重民氏(衆議院議員)の音頭により、缶コーヒーで乾杯。そしてポートピア'81に出席するコーヒー館のコンパニオン13人を紹介したあと、森下泰氏(衆議院議員)が、日本のUCCから世界のUCCを目指せとの期待を込めての万歳三唱で会を閉じた。

## 特集／座談会

●神戸うまいものの

魅力を語る



## 港KOBÉはうまいもん天国

竹田洋太郎(エッセイスト)

水谷

顕介(建築家)

有井

基(神戸新聞社  
学芸部)

小山乃里子(タレント)

赤尾

兜子(俳人)

神戸のうまいもんは

手づくりの

木綿のような味だ

——ポルトピアを来春に迎えて神戸を訪れる人たちにとって、何より楽しみなのは「神戸の味」だろうと思いますが、神戸のうまい物の特色について一言ずつお願いします。

竹田 全国のだこの街へ行ってもそれぞれ自分の所の「うまい物」の自慢を聞かされるが、その中でも神戸の魅力は街の規模のわりにバラエティに富んだ食べ物屋さんがあることでしょうね。東京に行

けばもちろんいろんな店があるけれど、これはいわば当然のこと。人口130万から140万の規模の都市としては恵まれてます。それともう一つの魅力は、適当な値段で食べられることです。いくらうまい物といっても、高い物では仕方がない。

小山 私は仕事が大阪なので、どうしてもあちらで食べることが多いのですが、それが何日も続くと「何かおいしい物を食べたいな」と神戸の味が恋しくなります。私の場合是一人暮らしですから、栄養のバランスも考え、今週はこんなものが足りないからあそこへ行こう、その次はこちらへ行こう、

とあれこれバラエティを考えます。友達を連れて行く時でも、お肉ならあそこ、中華だったらこことか、いろいろ思い浮かびます。決めていったお店が満員でも、またコロッと頭を交えられる良さが神戸にはあるんです。これが大阪だと、行ったところが満員なら、もうお手上げですね。神戸には、歩いて行ける範囲にお店がたくさんあるのが便利なところ。東京から来た人でも満足して帰っていきま

すね。

有井 僕は飲む方なので食通というよりは食不通(笑)。だが、たまに新聞の日曜版で「味をさぐる」という欄を担当して、それから神



戸の味に興味をもちはじめた。取材でKFR（神戸フアッション料理人協会）の人と話して「素材と素材との仲人が我々なんだ」というビストロ・ドウ・リヨンの山崎良平さんの言葉を聞いたが、神戸は山の幸、海の幸と揃って素材として恵まれていますね。

一例ですが、ある海鮮料理のお店で神戸と東京で同じ物を食べたが、どうも味がちがう。同じ料理人、同じ生簀の魚でどうしてちがうのかな、と思うと水のせいなんですね。神戸の水の良さは有名だから。

赤尾 神戸の味というのは、手づくりの木綿のような味なんです。

神戸は街としてそれ程大きくないから、かえって手づくりのおもしろい味覚が育っている。これがマンモス化してしまうと、サービスやら味やら手が抜けおちてしまうからね。大通りでなく、ちよっと入りこんだ所に楽しい店が多い。それを探していくのが、また楽しいんだね。

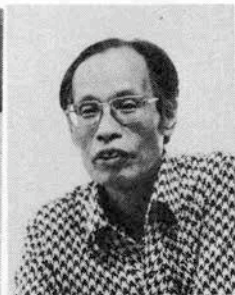
水谷 大阪でも東京でも食べ物屋さんがビジネス本位ですね。街の中心に行かなければおいしい店がない。神戸の場合は、もっと庶民の生活に密着していて、すぐ隣りが住宅地のような所にあるのがよいですね。大阪だと神戸のように歩いていけるとところに店があると



竹田洋太郎さん



水谷 顕介さん



赤尾 隼子さん



小山 乃里子さん



有井 基さん

いうようにいかなから、わざわざタクシーにのるか、ホテルで食事するか、ということになる。これは余談だけど、神戸でホテルを経営する人は大変だなと思う。神戸に来てホテルで食事をするという人は少ないのではないかな。気楽に町の中で食事を楽しみ、ホテルは泊るところというのが神戸の感覚だからね。

### 家庭的な雰囲気の魅力 神戸っ子は 広東料理がお好き

——バラエティのある神戸の食べ物の中でも特に推奨に値するものという？

水谷 うまい物は多いが、その中で何が神戸の代表的な味かというと僕は中華料理だと思う。最近では家庭的な雰囲気の良い店が増えている。横浜の中華街とか長崎や福岡のより上だね。その次は、やっぱりお肉ですね。値段を度外視すると東京にも良い店があるが、神戸肉はレベルが高い。朝鮮料理になると、どうも大阪の迫力に負けませんね。お魚も鯛はうまいが、他のものは料理の技法は上手でも素材として下関などに勝てないでしょうね。

竹田 中華料理の中でも日本人に合うのは広東料理。世界的には四

川料理と上海料理が大はやりだが日本人には四川料理はあわないようだ。大阪には昔から山東省の北の料理が多いが、神戸は広東料理と台湾料理が多い。どこの店といわず、全体に水準が高いですね。

赤尾 気候的に合っているんでしょうね。広東料理というのは、揚子江以南の地域で風土が乾燥している関係から汁ものが多い。北京料理は揚げ物が多く、四川料理は香辛料をふんだんに使います。神戸は中国の南の方から来られた華僑の人が多い関係で、広東料理がおいしいですね。中国人が経営しているというだけでなく本国の人が食べに行きますから、手を抜いたものは作れない。これは他の国の料理についても言えることですがね。

小山 この店ならこれ、というのがあってね。神戸元町別館牡丹園の焼そばなんて、青菜が一杯はいって焼ぶたがうまくてよく食べましたね(笑)。

## 神戸ステーキの うまさの秘密は 肉に詳しいコックさん

——神戸というけど馬肉、ステーキのおいしい所というのが昔から定着しています。

水谷 僕も牛肉は神戸のものが最

高だと思う。それも、特別に高いものでなくて、普通のお肉がおいしいという意味だね。神戸肉の評判を支えるものとして、手ごろな値段でおいしい肉を扱う肉屋がたくさんあるんです。

有井 肉屋さんもそうだし、料理人も肉の調理をよく心得ているよ。神戸っ子は昔から肉の味をよく知っているし、安い店を探すのも上手だから、料理人にとって刺激が多い。同じ値段のものを食べ比べると、神戸とよそでは決定的にちがいます。

竹田 神戸には昔から肉を扱う業者が多いですからね。それから肉料理のことで言えば、たいたい材料を仕入れているというだけでは駄目なんです。牛肉をよく知っている料理人がいるかどうかが勝負なんです。お肉には食べごろというのがあるって、これを間違えなければ冷凍肉でもおいしく食べられる。もちろん、いいお肉をいい料理人が扱うのが最高です。神戸には、さすがに推奨するに足る店が多いですよ。

小山 ハイウェイのおじさんなんか肉のことをよく知ってるもんねいい材料が入った日に行くと、それを勧めてくれるでしょう。あんなのが嬉しいね。

赤尾 神戸肉といっても純粹の但馬肉だけではもう需要に追いつか

なくなっているだろうけど、やっぱり神戸に来る人は神戸ステーキに憧れてくるだろうし、神戸肉のレベルを低下させることのないよう頑張っしてほしいですね。それとせっかく神戸に来たのだったら、多少値がはっても奮発しておいしいステーキを食べていかれるようぜひ、すすめたいですね。

## 港町KOBÉには 世界の料理が 息づいている

——神戸のもう一つの魅力は、多彩に揃った各国の料理だと思えますが、その点については。

赤尾 僕もあちこちと外国を回って世界中の食物を味わいましたが神戸のものは本国に比べて遜色ないですね。ヨーロッパでは、何しろフルコースの量が多すぎて全部食べきれない。日本人と西洋の人とは胃袋の容量がちがいますからね。それに食事に対する時間感覚も。むこうでは2時間も3時間もかかりますから。その点は、神戸のお店の方が日本人には向きだ。神戸の街の発展してきた歴史を見ても、海外に目を開いてきた国際都市だけあって、世界の料理が街の中に息づいている。

竹田 何といっても、神戸には各国の料理がバラエティ豊かに揃っ



ている。「神戸っ子」の特集を見てもよくわかるが、フランス料理、イタリア料理、スペイン料理、インド料理、地中海料理など挙げきれないくらい揃っている。

有井 昔から有名な伝統ある店も健在だし、新しく次々と特色あるお店もできてきたしね。

小山 講釈の多いおじさんのいる店もあるけれどね(笑)。まあ、そういうお店の主人とのコミュニケーションのあることも、神戸のよさでしょうね。

竹田 来年はポートピアがあるでしょう。僕は万博の時には論説委員をしていた関係で8回も足を運んだけど展示会場にはあまり行かないで、もっぱらレストラン回りをしていた。いつも最後はミュンヘン館でビールを飲んで大騒ぎをしてね(笑)。ポートピアでも各国の料理が出店をやるようなので、これが一つの楽しみです。神戸の味にまた良い刺激となることでしょうね。

水谷 僕は思うけど、神戸はぜひ屋台を復活させてほしいね。変に小ざけいにするより活気のある街づくりをしてほしい。新神戸駅の前、川の川べりに夕方になるとズバリと屋台が並んだら、きれいだと思うね。そこで世界の食品雑貨を売る商店街をつくったら、神戸らしくていいと思うな。

## 人間くささと

## 生活感の溢れた街の 生活文化を探検しよう

——いろいろお伺いしましたが、神戸の場合、一軒一軒の食べ物屋さんもさることながら街全体の雰囲気も神戸の味覚を盛りたてているような気がしますね。

赤尾 最近異人館めぐりの女性が多いでしょう。どうしてこんなに人気があるのかというと、神戸の街には他にないエキゾチズムがある。建物もシャレているし、神戸の地形と歴史のもつ独特なものだ。若い人には簡単な外国旅行の気分が味わえる。横浜も外国に開けた港町だが、山がないでしょう。そういう街の美しさと食べ物の魅力がくっついている。

有井 よその土地から来た人を案内する場合、僕などはやっぱり北野クラブとかタワーサイドホテルみたいに、景色のよく見える所へ連れて行くことが多いね。神戸の夜景を見わたしながら食事ができるというのは喜ばれますよ。それであちらこちら説明しながら、それでは明日は六甲山でも登ろうかなんて言ってる。

小山 眺めのよさも味のうちですよね(笑)。ポートピア81に向けて胎動している神戸港を目前に、

ロマンティックな船旅気分分海の幸を味わう、なんてのが最高ね。あとはやっぱり三宮から北野、トアロード、元町とぶらぶら歩きまわりながら、気に入りの店をのぞく楽しさ。神戸というのはコンパクトな街で、とても歩くのに適しているんですね。私なんか、いつもお腹をすかせてウロウロ、おいしい物を探して歩いてるんです。

水谷 雰囲気ということで、眺めのよさもあるけれど、僕の強調したいのは人間くささとか生活感のある店が多いことだ。最初に言ったことの繰り返しになるが、生活の延長の場に食物屋さんがいるのが一番よいことです。市場の近くに美味しい寿司屋があるとか、うどん屋があるとか。外食産業なんて言葉があるけど、本来食べ物とは人間のつくる物だし、そういう生活とのつながりで成り立つものなんだ。店の規模にしても、ご主人が自分で市場から仕入れて、手で運んできて、それで一日まかなえるくらいの規模が一番よい。

竹田 神戸に古くからある店は、そのへんをよく心得ているね。「食べる」ということは大げさに言えど、一つの文化だしファッションだから、その街の文化のパロメータード。食べる方の側も大いに知恵を発揮してうまい物を食べてほしいね。

(竹葉亭にて)

●神戸元町で生まれた美味●

# とんかつ



神戸市生田区元町通一丁目二四  
電話〇七八三三・〇七五五代ノ七

とんかつ  
ニッポン

- ビーフ(神戸肉)かつ
- ビーフバター焼
- ロールかつ定食
- チーズかつ定食
- ヘレかつ定食
- ロースかつ定食
- 海老かつ定食
- かきフライ

元町駅		鯉川	太
とんかつ一番 二つ茶屋		筋	大
元町三丁目	元町一番街		

手引に  
足をはいて  
なつみ



てば  
手引庵  
神戸市生田区元町通一丁目二四  
電話〇七八三三・〇七五五代ノ七



カナダからやってきた  
日本のピザショップ

ピザのタネ“ドウ”が宙に舞う  
これがパテオのピザのヒケツ



お好みの具をのせて  
540円から……



元町1番街 ☎331-9378 AM11~PM9 無休

ステーキならステーキランドKOBEへ…



グループで、ご家族お揃いで  
本格派ステーキを手頃なお値段で  
お楽しみいただけます。

- ご宴会、パーティのご予約を承っております。  
(お1人様3,000円から25名様まで可)

- ・S.L.Kスूप(肉と野菜入り)……¥ 420
  - ・車海老のバター焼き……¥ 1,280
  - ・S.L.Kサーロインステーキ……¥ 2,800
  - ・特選神戸肉ステーキ……¥ 3,800
  - ・Dディナー……¥ 4,800
- (オードブル・魚・神戸肉ステーキ・デザート・コーヒー)



**ステーキランドKOBE**

神戸市生田区北長狭通1丁目21番地7 / 宮迫ビル1F~2F

阪急三宮西口山側 / ☎332-1787(代)

11:00AM-10:00PM

姉妹店…ステーキランド山崎 ☎391-3335