

200人の方からの
アンケートによる

■特集
神戸のみやげもの



●ポートピア'81のための

エキゾチック KOBEの味を 手みやげに

洋菓子とパン

★モーツアルト神戸

中央区布引町2-2-12

☎241-3001

黒と白が基調の店内にはモーツアルトの音楽が流れ楽譜を染めたシルクスクリーンのブラインドが下がっている。素材を生かした新鮮なウイーン菓子が25種。モーツアルト300円、アプフェルシュワルデル2000円

★イスズベーカーリー

中央区布引町3-2-12

☎241-4180

昔ながらのあつさりした粉の味を引き出した山食。しつこくないチーズケーキには遠方からの常連も多い山食510円、ソフト山食570円、ケーキ200円から

★ベニール

中央区生田町3-3-19

☎241-4665

ハンドメイドのクッキーが美味。ケーキもある。チョコレートは冬場(11月、3月) 芦屋店だけで扱う。芦屋店☎0797-3216417、クッキー1箱200円

★ブーシエ

中央区加納町3-1-21

☎392-4857

ヤングに人気のメルヘンチックなクッキーの店。4月にオープンしたばかりだがクッキー作りは明治41年から。動物や星、家などを型どったものが楽しい。

ハート型25円、動物・星型50円
★ハニーパーカリー

中央区加納町6-6-12

☎331-0820

(花時計山側)

ドイツの粉とフレッシユバターを使ったドイツパンが多い。パンプキンやクインシヤンピオンなど野菜をパイ皮で包んだのが珍味。デニッシュ80、100円、ミッシュアップド800円

★クロスモポリタン

中央区三宮町1-3-16 (レディス

ダイエー前) ☎331-1217

ロシア風の本格的なチョコレートを作って50年余。100種類からのチョコレート

は何gでも計り売りしている。

パレンタインさんもすっかりお馴染み神戸の顔。100g400円より

★G線

三宮店/中央区三宮町1-6-22

☎321-1018

店内はGデザイナード早川良雄氏のインテリアがモダンで神戸らしい雰囲気。包装紙にも心が配られている生ケーキ類は上品な味わい。プラムケーキ1200円(6個)、クッキー1500円

★ユーハイムコンフェクト

三宮本店/中央区三宮町1-7-16

☎331-2421

とろけるような舌ざわりのバウムクーヘンは、切り口の両面を洋酒シロップにたっぷり浸してあり、手作りの味を今も大切に守る。バウムクーヘン1000円から300円まで

★カスカード

さんプラザB1 ☎391-9773
さんちかスイートタウン

☎391-3357

店に併設した製パン工場から運ばれる焼きたてのパンがいつも並んでいる。オリジナルの味が10種揃う。ハードトースト140円、カスクート250円、レーズンツイスト80円

★ゴンチャロフ

さんプラザ店/中央区三宮町1-8-11 ☎391-8567

白系ロシア人のM・ゴンチャロフさんが高級チョコレートの創業を始めて60年

気品ある素敵なお菓子が好評だ。新製品も開発している。全国有名百貨店で

★モロゾフ

本店/中央区三宮町1-8-11 ☎391-8718

吟味した材料で心をこめて作るチョコレート類を筆頭にクッキー等焼菓子類、生洋菓子類と若い女性に人気のある店。贈答用も揃っている。



アンリシャルバンティエ

チョコレート500円より、アルカディア詰め合わせ1500円より、全国有名百貨店で

★ベル

中央区三宮町1-17 ☎391-0021

センター街で生まれて50年余りを経たぬ老舗生菓子の焼きたてのパンが美味しい。持ち帰りにはクッキータイプが好評。

キャピシヌ1200円、3600円、ソルティナッツ1300円より

★ドンク

本店/中央区三宮2-35(センター街) ☎391-5481

パリのエスプリをお菓子とパンに託した神戸の老舗秋から新発売の「カシア」は、パイと軽いクッキーを詰め合わせた手作りの味。

カシア1000円、2000円、各

★にしむら珈琲店

中山手店/中央区中山手通1-26-3 ☎21-1872

三宮店/☎21-2777
センター街店/☎391-0669
石屋川店/☎81-0763

宮水でたてる香り高い珈琲



モントルー

琲はまさしく神戸の味。自家焙煎の豆はお持ち帰りに珈琲豆100g、400円より

★フロインストリア

中央区中山手通1-26 ☎8-68

中央区中山手通1-26 ☎8-68
にしむら珈琲北V ☎21-1257
焼きたての芳しいパンを食べないと一日が始まらない神戸っ子がいる。バターをたっぷり使ったクッキーやケーキも大人気。

クッキー詰め合わせ1200円より

★アンテノール

中央区中山手通1ヒルサイドテラス1F ☎21-3797

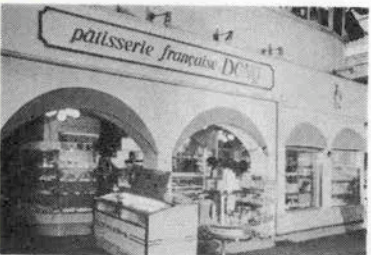
デザート菓子がおいしいスイス菓子の店。すべての日に奥の厨房で作っている。お勧めのプラムケーキは3年間ブランドに演じたプラムを使っている。

プティフルセック1400円、チョコレート50円より

★フーケ

中央区中山手通3 ☎21-2290

厳選した材料を使用し甘味を押えている。ティールームもあり本店では独特の



ドンク

ソースも添える。ソフトでまろやかなスポンジが特徴生ケーキ1800円、2500円、クッキー500円、4000円、栄町に支店

★ミルクルブロッサム

中央区山本通2-69 ☎21-3124

カナダで修業したシエフが作ったデザート菓子中心のティールーム。プチール、ケーキは日持ちがしないが持ち帰れる。

プチール80円、ケーキ250円

★バビエシフォン

中央区北野町4-11 ☎21-1761

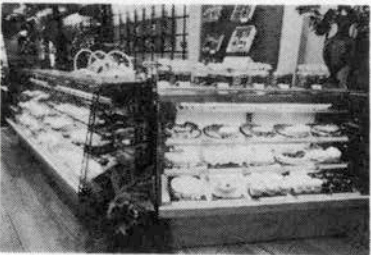
オリジナルのチョコレートとパッケージ。3種類のキッスチョコと9種類の薄い板チョコを可愛いく包んでくれる。

キッスチョコ400円、板チョコ200円、3月曜休、AM10-PM8

★アンリシャルバンティエ

中央区北野町4-11 ☎21-2660

若屋で発祥したクレープ菓子の元祖。ケーキ作りを



G 線



フロインドリーブ



モロゾフ



ベル



ユーハイム

文化として捕えた方針は多くのファンを持つ。どのケーキも一度は賞味したい品持ち帰りにはフィナンシェ、バターケーキ、マドレーヌが最盛

★マルイチベーカリー

中央区下山手通1-15(東門筋)
☎331-22119

その日のパンはその日に焼く姿勢で約40年。以前は煉瓦の窯に薪をくべていたが今は電熱で熱した煉瓦の窯で焼く。水分のぬけた軽い食パンは素材な味が好評
山パン1山70円・80円

★ユーハイム

本店/中央区下山手通2-11-18
☎331-1694 三宮店、ラインの館
ユーハイムさん夫妻が創業した純正ドイツ菓子は材料が持つ自然の風味を大切に変わらぬ味を届ける。
テークアウトヘビスケットV1000円、バウムクーヘン1000円、全国有名百貨店で

★セントラルベーカリー

中央区下山手通2-15-7
☎331-56991

100年近くなる神戸パンの草分け。頑固に味、製法を守り続けるパンひと筋の店。朝七時過ぎには開店する。ホンス菓子パン(あん・クリーム)など懐しい。
食パン1本390円 AM7~PM7

★エビロン

中央区下山手通3 ☎391-4224
サクッと香しく焼き上げた手づくりの味。チョコレート、グレイプ、アーモンドのハート、グレイプが美味な「パルメール」が好評。フランス製の機械は日本で唯一。
大丸神戸店にて販売

★ボンジュール

中央区下山手通8 ☎371-3030
フランスで学んだ技術を用いた手づくりパン、和洋折衷の独特の風味をもったお菓子をつくっている。
パンオーレ(赤ちゃん用食パン)200円、ハイパーブレッド(ダイエツト)200円。そごうでも販売

★お菓子のコトブキ

コトブキ三宮ビル/中央区北長狭通

1991 発祥は和菓子だが最近はお菓子を力を入れている。
シユガールスケーキのヒットから、マロンクーヘン、プチケーキと新製品も続々
マロンクーヘン1000円(ハ9個V)
シユガールスケーキ200円

★ココロンパン

中央区北長狭通3 ☎321-3114
イーストフードや添加物を使っていない自然食品。60種類もあり、つねに焼き立てが並んでおり、よく焼き上げた芳しい風味が特徴
クワッサン60円、ドイツコッパ150円。鯉川筋に支店がある。

★元町一番館

中央区元町通1番街 ☎391-3138
各国のチョコレートに加えて、オリジナルのボムダムール(愛のリング)は蜂蜜とリンゴとチョコレートのハートニー。600円

★神戸風月堂

中央区元町通3 ☎321-5555
ゴーフルの他、ココアとウエハースをミックスしたコウベピアー、清酒と良質

の山芋を使い、あつさりした甘さの酒月万寿など、神戸の雰囲気をもった味。
ゴーフル1000円、コウベピアー1500円、酒月万寿500円とさんちか店、有名パートでも販売
★ヒロタ
元町店/中央区元町通3-11-13 ☎331-2340 三宮店/☎321-11227 さんちか店/☎391-3474

新鮮な菓を使ったマロングラスセや小さめで柔らかなシュークリームは食べやすく持ち帰りに最適だ。
シュークリーム4個180円、マロングラスセ1個150円

★元町ケーキ

中央区元町通 ☎341-6983
ケーキ1個
気質の主人向井克昌さんの技術と真心が生きている。材料も吟味され良質。
ケーキすべて170円均一。芦屋親王塚店、打出店の三店が直営

★ハイジ

灘区水道筋6-1-18 ☎801-4446
6 芦屋店/☎07997-34-111
5 岡本店/☎452-3388
手作りチョコレートとス

イス菓子。甘過ぎない凝った味で若屋は喫茶もある。ハイジチョコ900円、シュパイツアーブルメン1個1000円

★ドンパル

灘区備後町2-12-4

電話10431

石窯で焼いた欧風パン。皮が少し厚い。小売りはあまりせず、ホテルやレストラン用に使われている。

山パン1本540円、フランスパン180円、そごう神戸店でのみ販売

★ロック洋菓子店

阪急六甲本店・灘区深田町4-1

電話33483

来年で20周年。焼き加減に秘訣のあるチーズケーキ卵の白みをベースにしてスポンジを焼きあげたシルバースイートなどが好評。40種類が揃っている。

チーズケーキ150円(丸形は千円)シルバースイート250円

★ボエム

灘区篠原本町2-4

電話4701

レモンケーキ、チーズケーキ



ユーハイムコンフェクト

ーキは相変わらず人気があるが、最高の材料と手間をかけたザツハトルテ(チョココレートケーキ)はお勧め品だ。プチフルも売れ行きがいい。

ザツハトルテ丸形2400円、1個200円、プチフル6種類各百円

★昭栄堂製菓

垂水区東葉水町川原谷546

電話6184

クッキー、パイを詰め合わせた「Aサンド」がこの店の自慢。卵をふんだんに使ったソフトな味が大人にも子供にも好かれている。200円から、たるせん売店、養生協

★グリーンデル

須磨区須磨寺町1-6-10

電話5520

真つ白なスイス風の外觀「最高の原料で新しいものを」という今ヶ迫宗三郎さん。エッセンスは一切使わず、洋酒で味つけしているおあたりがよく味も格別。

マーブル1300円、ベルン6個入1000円、アルペンローゼ700円

★コージ

須磨区月見山本町2-11-7

電話7134

山陽電車垂水駅前 電話5281
手作りの洋菓子をできたての味で楽しめる。シュークリームはその場でクリームをたっぷりつけてくれるケーキ150円より、チョココレート100円、120円

★モントル

芦屋市公光町9-7 大阪神戸芦屋駅山側V 電話0797-311781

研究熱心なオーナーの浅井幸次郎さんの成果が実りケーキ類は一つ一つが凝っている。スイス風手づくりチョココレートも絶妙な味。パイ、クッキー2000円、3000円、チョココレート1個180円より

★ビゴの店

芦屋市松ノ内町1-18

電話0797-225137

お髭のシエフ、ムッシュビゴの店で本場フランス菓



お菓子のコトブキ

子とパン。タルト、パイが特に美味。芦屋市内にレストランと喫茶店もある。本店AM9:PM8 30月曜休

★ウブサラ

本社・芦屋市山芦屋町32-2

電話0797-317346

バターが多い軽いクッキーをチョココレートで包んだCR、マロンを洋酒入のケーキで包んだマロングラーツセ等贅沢なお菓子。珍しいのは缶詰のレアチーズケーキ、お土産用に最適。そごう神戸店B1名店街で販売

和菓子

★河南堂

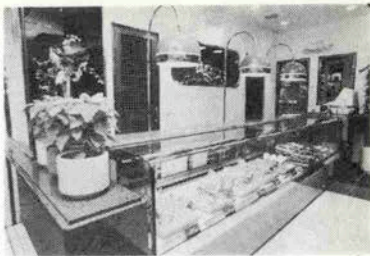
中央区加納町4-6-11

電話311061

神戸名物瓦せんべいを手がけ30年。最近では、ラ・パンスのブランド名で、洋菓子に力を入れている。上品な甘さが素敵。



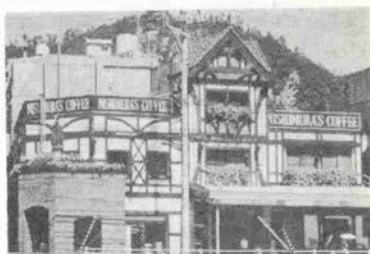
ヒロタ



ゴンチャロフ



菊水総本店



にしむら珈琲中山手店



ガストロノミ

瓦せんべい3000円より、シヨコラ
オーレ・ガトーブレール500円、3
000円、全国百貨店、鉄道弘済会

★亀井堂本家

中央区三宮町3-16-20(トアロー
D)
331-1616

神戸の銘菓瓦せんべいの
老舗。昔ながらの変わらな
い味は人気。異人館の焼き
型を押しした瓦せんべい「異
人館せんべい」もある。
瓦せんべい12枚400円より、布引
の里9枚600円より、瓦まんじゅ
う10個700円より

★和泉堂

中央区中山手通3-15-9

331-7319

今から10年近く前に店主
が考案したのが焼菓子の
「山の手」だ。卵、牛乳、
砂糖を使って乳菓風にした
皮が、まっ茶を入れたアン
を包んでいる。ほろ苦いま
っ茶の味が生きている。
山の手1個60円

★日栄堂

中央区北長狭通1-9-3

331-5180

明治33年創業。去年暮れ
から売り出した「神戸の館」
が人気。白、金茶、紺のパ
ッケージ。スポンジの中に
アーモンドブードルと栗が
はいり、ブランドデーがきい
て日持ちがよい。

神戸の館1個140円、8個詰12
00円、神戸っ子1個50円

★二つ茶屋

中央区元町通1-8 331-0755

吟味された材料を用い手
づくりで仕上げる。口どけ
が良くあっさりとした上品
な味わいが好評。奥田四郎
社長の創意工夫が伺える。
養生菓子1個150円、菊製1個1
40円、羊かん1本1800円、岡
本、菅屋の直営店で販売

★えびら船本舗

中央区元町通3-80-1

331-4321

職人さんが手づくりで作
る色とりどりの船は夢がい
っぱい。なつかしいにつき
黒あめ、はっか等も勢ぞろ
い。

袋入り250円から、センタープラ

ザ店(B-1)もある。伊丹空港売店、
大丸、阪急などで販売

★花見屋

元町店 331-0873
生田筋店 331-2470
さんちかタウン店 331-4658
センタープラザ店 331-0873

昭和14年創業。花見屋の
あらはれは始めから全部ハン
ドクラフト。炭焼きで味つ
けは神戸風。「一つ一つが
あられの芸術品です」
おこのみ1009480円、古今10095
00円、特大角1枚140円

★本高砂屋

中央区元町通3 331-7367

神戸といえばきんつば。
昔の味そのままだに、今なお
手づくりで楽しませてくれ
る。また、酒まん、ポテト
などの実演も盛んで、和菓
子の醍醐味を満喫させてく
れる。

★亀井堂総本店

中央区元町通6 331-0001

瓦せんべいの元祖。創業
10個詰600円、市内有名デパート
にも販売

★鷹治郎船本舗

中央区多聞通3-13-4 341-1242

玉すだれ(化粧箱入)1千円、1万
円、銘茶千3千円

明治6年、最高の原料と独
特の手法でつくられた味の
良さ。注文により絵やマー
ク入りの特製煎餅もOK。
1枚23/400円まで各種。瓦まん
じゅ60円。市内百貨店でも販売

★菊水煎餅総本家

中央区相生町きくせんビル 371-1535

店頭から職人さんの見事
な手さばきが見える。明治
初期から瓦せんべいひと筋
の老舗。
500円、3000円、当店にしか
売っていない。

★菅園

神戸淡路神社前 341-1401

創業明治8年のお茶の老
舗。「菅園」「千年」などの
煎茶や玉露そして全国菓子
大博覧会大臣賞を授賞した
神戸銘菓「玉すだれ」は贈答
品、進物品としても重宝だ。

★鷹治郎船本舗

中央区多聞通3-13-4 341-1242

玉すだれ(化粧箱入)1千円、1万
円、銘茶千3千円

さんちかスイートタウン

391-3507

歌舞伎役者の先代中村鴈治郎が好んで味わい、自分の芸名を名付けた餡。梅干黒、抹茶、ピーナツ、大豆入、露、こがし、ニツキ等袋入139200円、詰め合わせ1400円

★菊水総本店

本店/中央区多聞通3-13-15ハ楠公前V 382-0083

湊川神社正門前に明治元年より創業。瓦煎餅は神戸の味として有名だ。ポर्टピア81にはポर्टピアランドと異人館通りに出店するポर्टピア煎餅(36枚入)1000円ポर्टピア餡(10個入)750円

★美吉堂本舗

灘区水道筋3 861-5495

六甲山を形どった上に白い砂糖の糸の時雨、二つに割ると白いあんがオレンジと、見事に表現した焼菓子の「六甲時雨」は、あきのこない味。



コロパン

一個80円。箱入り800円より、店のみにて販売

★ヒロシマ堂

灘区深田町3-14 851-5802
灘区桜口町3-1-1 851-2886

「山脈」(やまなみ)とは六甲山にちなんでつけられた菓子で、50年の歴史がある。卵の黄味を使ったアンを小麦粉、バターを主とした六甲山脈を形どった皮で包んでいる。一個60円。化粧箱入りもある。

★三寿堂

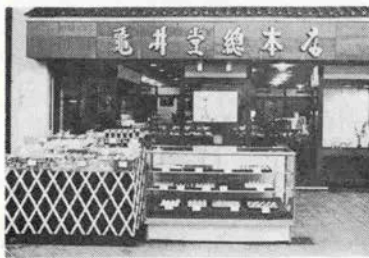
灘区友田町4-4 851-6683

全国菓子博覧会でたびたび名誉大賞牌の金牌を受賞してきた折り紙付きである材料選別、技術、焼き具合に細かい心配りをしている。1枚23円。箱入り500円から元町ポर्टタワー、花見屋でも販売

★虎屋吉末

東灘区御影本町4-1-1 851-2444

江戸時代末期より日本の味を作り続ける。酒樽を形



亀井堂総本店

どった「樽煎餅」、竹の皮で包んだ「丁稚羊羹」、蒸しまんじゅう「夫婦酒饅頭」がご自慢。

丁稚羊羹300円、樽煎餅1009800円より

★梅香堂

兵庫区福原町61-8 575-0108

瓦せんべいをつくり始めて30有余年。美味さの秘訣は材料の粉にある。厳選された材料を吟味した、この道一筋の味が梅香堂の身上。1枚20円、箱入り500円から。

★福進堂総本店

兵庫区新開地5-1-2 575-3125

卵で練り上げたカステラ状の生地に特製小豆のあんが包まれている。ザラメ砂糖の味わいがまるやか。手焼き、新鮮さに人気がある。1個60円、ポर्टタワー、有馬ヘルセンターにても販売

★兵庫するが屋

兵庫区羽坂通1-1-7 576-0791

先代から和菓子ひとすじ



二ツ茶屋

で85年。名菓「六甲峰」は六甲の秀峰を型どり生姜の風味が美味。「菊の水」「港っ子」など土地柄にちなんだオリジナルな菓子が豊富。六甲峰70円、慶長500円、湊川店サンこうべ店もある。

★梅花堂

兵庫区羽坂通3-1-6 575-9732

羊かん一筋で歩んできた老舗。「楠公ようかん」と「栗ようかん」が代表的商品。栗ようかんは厳選の新品栗を材料に9月から翌年3月しか売らぬという高級品。楠公ようかん1000円、栗ようかん3000円、三越、鉄道弘済会売店、フェリーセンター

★岡女堂

兵庫区福原町3 575-5536

厳選した豆を長い時間、蜜につけて炊きあげた甘納豆は百有余年の伝統に恥じない。「大納言」「金時」「栗」「芋」などが人気銘柄。

大納言109180円、芋480円、さんちかスイートタウン、高架下商店



フーケ



アンテノール



ミルクプロッサム



バビエシフォン



広記商行

街、垂水ショッピングセンターなど

★法楽堂

長田区五番町8 ☎576-09912

ほうらくまんじゅう一筋に約60年、現在は3代目の五島さん。白い皮で包んだつぶあん、抹茶入の皮で包んだこしあんの二種類。法楽とは仏教用語で「楽しみ」という意味だそうだ。

1個50円、10個入500円

★いろいろや本舗

長田区長田町1-3 ☎691-09987

かつては長田神社前の茶店で小磯良平画伯や竹中郁さんらが、いろいろを味わいに訪れたという。いつのまにか店名も「ういろや」になり、神社前の商店街で老舗のれんを誇っている。

ひき茶、白の二種類 一本300円
そこうでも販売

★大師餅本舗

須磨区須磨寺町 ☎731-0168

百年近く続いた店。素朴な昔ながらの手づくりの犬

師餅のほか、須磨寺の緑日（毎月21日）には大師焼を大演販売している。

大師餅、大師焼それぞれ一個70円

★ひさこ給本舗

北区有馬町 ☎904-02222

大團さんが湯治に有馬を訪ずれたという故事にちなんで千成瓢箪を形どったひさこ給は、口あたりのよい甘さに人気がある。若者には炭酸給がうけている。

400円から1000円、有馬の各旅館、おみやげ物屋で販売

★有馬せんべい本舗

北区有馬町266-10 ☎904-0481

口の中ですぐとける甘い風味に特色がある。クリームをはさんだ炭酸クリームせんべいもある。そこう、大丸各神戸店、鉄道弘済会、フェリー埠頭などで販売。

缶入り400円から。炭酸クリームせんべい500円から。

★三津森本舗

北区有馬町809 ☎904-0106

炭酸せんべいの老舗で70年以上の歴史をもつ。自然のままの素材を使って、ふわりとした淡白な風味と軽い歯ざわりがある。夏場を除いては温泉餅（生菓子）もある。

炭酸せんべい缶入り400円から、温泉餅20個入600円、本店のみ。

★泉堂

北区有馬町868 ☎904-02266

独特の香りや辛味をもつシヨウガを入れたクリームをサンドイッチしたせんべいが炭酸ケールペ。きな粉を使った竹庵餅は、わらび餅のようにほのかな甘みの生菓子だが、5/9月は販売していない。

炭酸ケールペ500円から、竹庵餅500円から、本社のみで販売。

★人丸堂本店

明石市東仲之町11-30 ☎078-912-2020

明石市は東経135度の子午線上にあるが、これにちなんでつくられたのが子午せ

んせんべいだ。卵をぜいたくに使い、甘味を押さえ、ざつくりとした歯ざわりだ。

缶入り一箱千円から。三宮さんかタウンに直営店がある。

お惣菜

★カネトク

さんちかフードタウン ☎331-4027

高級ウニ、創作珍味で全国的に有名。ピン詰め各種の他、量り売りもしてくれる。大丸地階にも売場がある（☎331-81211）。

ウニピン詰（150g）1000円から
創作珍味（100g）300円から

★大善

センタープラザ西館B1 ☎331-3887

創業約80年。「瀬戸内海でとれた鮮度のいい穴子に伝統のたれをつけて紀州の備長炭で焼くのが大善の

味」と3代目大塚光弘さん
次子 鮎1本1100円、八幡巻1本
300円

★六甲バター

中央区坂口1-3 電話231-4681

オーストラリアから直輸
入の原料を使って、独特の
「六甲マーガリン」「QB
Bチーズ」「QBBナッツ」
を製造。栄養満点、味自慢
百貨店、各種食料品店にて

★オリエンタルホテル

中央区京町 電話331-8111

おなじみの7種類ある料
理 佐詰や手づくりのドライ
パイの他、神戸肉のつくた
煮「つまみぐい」を新発売
サーモンやハム・ソーセー
ジ類もある。

電話は全国のデパートで、250円
、ドライパイ1200円、つま
みぐい780円、1480円

★ガストロノミ

中央区北野町ロースガーデン1F

電話721-1529

異国情緒の町北野で、洋
酒、オープンサンド、チー



ハイジ

ズ、洋物菜などを豊富にと
りそろえている。レストラ
ンフックの直営店。
御影ガーデンシティ店もある。

★トリーエイ

中央区下山手通2-5-16 (トアロ
ード) 電話31-096112

血液をきれいにする普洱
茶、ウーロン茶など中国茶
は種類も豊富。陶器、家具
絨毯などの中国物産も揃う
姉妹店東栄商行は衣料中心
普洱茶1箱入1500円、蜂蜜1箱
入2本1500円、鉄冠普洱茶1箱
00円、東栄商行 電話332-3861

★明石屋

中央区北長狭通1 電話331-0836

明石にある料亭の老舗明
石屋が本店。瀬戸内海でと
れた一本釣りの鮭を白味噌
の荒味噌に漬ける。地方送
りもOK。予約した方が良
鮭の味噌漬5切入3500円より各
種、明石本店、明石ステーションデ
パート。

★デリカテッセン

中央区北長狭通2-6-5 (トアロ
ード) 電話331-6535

ハム、ソーセージ、それ



カスカード

にスモークサーモンの店と
して有名。3種類(ロース、
ボンレス、スモークドボン
レス)のハム、20種類のソ
ーセージと品揃えもバラエ
ティだ。

ロース、ボンレスハム各100g380
円、スモークドボンレスハム100g5
50円。

★廣記商行

中央区元町通1-1-4 電話331-1
114 西店 電話332-0471

ウーロン茶、ジャスミン
茶など中国茶の種類は関西
一。珍しい中国の菓子類か
ら冷凍のベキングダック、缶
詰類と中華料理の材料はす
べて揃う。

★中国百貨公司

中央区相生町3-2-1サンコンウベ
内 電話331-6131

中国物産の専門店。蜜焼
の急須・湯のみ(170円から)
ウーロン茶(各種200円から)
手編レースセンター(100円
から)など良質の中国物産
はちよつと素敵なお土産



えびら給本舗

★宇治川かまぼこ
中央区桶町宇治川商店街
電話341-4567

全国にファンを持つ、か
まぼこ、ちくわの専門店。
昔ながらの製法で作られ添
加物はゼロ。希望に応じて
詰め合わせてくれる。

上ちくわ150円、かまぼこ150
円600円

★かいはや

兵庫区本町1-4 電話671-5647

創業して百年を越える老
舗。ハモの身だけをすりつ
ぶして板の上に盛って焼き
上げる。詩人の竹中郁さん
推奨の折り紙付きの味。

焼通し蒲鉾1本1400円

★大黒屋昆布老舗

兵庫区東山町1-9-15 電話51688

松茸の佃煮と松茸昆布の
2品がこの店の名前を支え
ている。選り抜きの材料と
技術から生まれる逸品は神
戸土産に相応しい。

松茸佃煮1000円から。松茸佃煮
と松茸昆布の詰め合わせ3000円



虎屋吉末



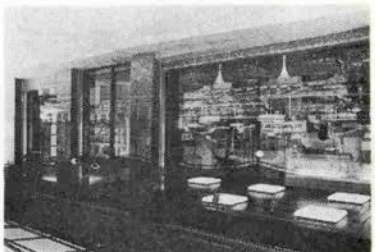
ト+エイ



菅園



デリカテッセン



マル十食品

から

★伍魚福

長田区野田町8-15-14 (事務所)

☎71-5735

春先、明石の海で4cm

5cmに成長したいかなごをはねているまま煮上げた「くぎ煮」。いかなご独特のうまみを生かした素朴な味。うず潮の里1000円、2000円各駅売店、神戸デパート、たるせんにて販売

★紙谷商店

北区有馬町1170-1

☎90-0158

材料の持ち味を生かしながらじつくり時間をかけてたき込んだ松茸昆布が好評。合成添加物は使っていないが、保存が良ければ一年ぐらいいは日持ちがする。☎1000/3000円各種。

★川上商店

北区有馬町1193

☎90-0153

佃煮をつくって300有余年の歴史をもつ老舗。特に松茸昆布は、新鮮な採りたての松茸と北海道産の昆布を

巧みに煮合わせてあり、有馬まで買いに来る人が多い

松茸昆布箱入り700円。本社の他、有馬の旅館、商店にて販売。

★大黒屋

北区有馬町1201

☎90-0200

化学調味料を一切使わず時間をかけて煮込んだ「松茸昆布」は本物。手づくりの味のよさは格別だ。

700円より、有馬の各旅館にて販売

★丹波屋

三田市駅前本通り

☎795612-4552

40年の歴史を誇る松茸の卸問屋。8年前に松茸佃煮、松茸昆布を作り始めた。全国で一軒だけ農林水産大臣賞を受けている。

佃煮・昆布詰め合わせ2500円、3500円、5000円、阪急百貨店にて販売

★下村商店

高砂市高砂町北本町

☎079442-0124

とれたてのあなごを串にさして、たれをつけながら

神戸のお肉

★八百丑

さんちかフードタウン

大丸神戸店B1

☎31-8121

神戸肉で有名な八百丑。

あつさりした白みそに漬けた牛肉味噌漬、上品な舌ざわりの牛肉佃煮が自慢の品。神戸ビーフの美味しさを。味噌漬(木箱)2000円/800円(樽)3000円/3000円。佃煮1000円/10000円

★マル十食品

中央区中山手通1-25-5 (トアロ

ード)

☎241-8649

牛肉の味噌つけ、味噌・醤油・酒・シウウガなどで

丹念に味つけした牛肉の佃

煮、自家製ポロニアソーセ

ージ、ボンレスハムなどに

炭火で焼くあなごの照り焼きの老舗。大丸の地下食料品売場でも置いている。1串700円/1000円

★れんが亭

中央区下山手通5

☎31-7168

トアロードのれんが亭で生まれた手づくりのたれ6種類。リノール酸をたっぷり含んだドレッシング4種類。本格派の味を家庭でも。たれ420円、580円(特選)、ドレッシング680円、800円、デリカテッセン、大丸にて販売

★堂記

中央区栄町通1-3-11

☎31-0664

毎朝5時にレンガの釜に火を入れ、あつさりした酒味のたれをつけて焼く本場の中国の焼き豚。冷凍物は一切使っていない。

★益生号

中央区栄町1-3-16

☎31-5058

南京町にある豚肉加工品の専門店。中でも定評のあ

るのが焼豚で、昼過ぎには大半が売り切れてしまう。3タイプ揃っており、値段はいずれも100g200円と格安

★新生公司

中央区北長狭通3 ☎391-4011

豚肉の専門店として有名である。新鮮なものを安く提供するのがモットーで毎日行列が出来る程人気がある。独特の焼豚も好評。焼豚100g250円、ヘルメット250円、チャップ1950円土曜は全品10円引

★大井肉店

中央区元町通7 ☎351-1011

明治4年創業の大井肉店ならではの、牛肉のみを漬をつくった煮。最高級品質の神戸ビーフを使い風味豊か3000円、本店のほか国鉄新神戸駅、三ノ宮駅、神戸駅、そごう、大阪空港などで買える。

★白水寮

中央区多聞通3 ☎341-0810

味の上さで知られるレストランだが、持ち帰り用の肉の佃煮が好評。上質の神



本高砂屋

戸肉を材料に、防腐剤は一切使っていない。さんしょ、しょうが、各600円から3000円

★肉のゆたか

本店 ☎07956-1212090

支店/住吉軒東市場 ☎5410711
ゆたかの牛肉の味噌づけには、味噌の風味と牛肉の風味がうまく混じり合って独特の味と香りがある。良質の三田肉を使っている。樽入り3500円から。

★富田本店

三田市高次通1 ☎07956-1212112

厳選された純三田肉を荒味噌に漬けてつくる。なまの牛肉とはまた違った味が楽しめる味噌の風味が溶け込んで香りもいい。

牛肉味噌漬4000円から各種。

★富田権治商店

三田市本町通 ☎07956-1212346

定評ある三田肉を白味噌に漬ける。甘口の味噌と肉の旨味の調和が素晴らしく



花見屋

肉の味噌漬の中でも逸品。地方発送もしてくれる。6000円/100000円

★レストラン三田屋

三田市南区2184-11 ☎07956-1416441

ハム製品は新鮮で選び抜かれた原料に独特の技法で7行程を経て生まれ、仕上げには桜の木をいぶして味と香りを出している。肉のしぐれ煮、まつたけこんぶもある。

テンドーハム、スモークハム、ロースハム各100g250円

お漬物

★梅正

灘区友田町3-5 ☎51-8691

昔ながらの伝統的製造法を用いており添加物を一切使っていない。オリジナル樽型容器に入っている。良い食品をつくる会の会員。漬物1袋350円、樽入2000円/5000円まで各種。そうじても販売



大井肉店

★沢の鶴食品
灘区大石南町1-3-17 ☎811-1234

香りのよさ、シコシコした歯ごたえ。沢の鶴奈良漬はどれをとっても一級品。伝統の灘の清酒が生んだ名品として愛されている。

真空包装300円より、化粧箱詰1500円より、化粧箱詰2000円より、大丸、御影、三好酒店など

★忠勇

本社/灘区新在家南町4-1-1 ☎871-0001

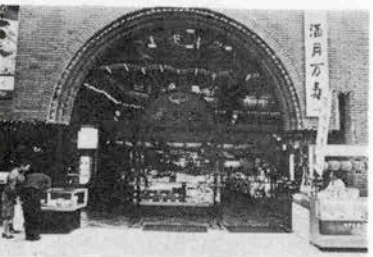
清酒忠勇の純良な酒粕と厳選した瓜を使つてつくる忠勇の奈良漬には、風雅な味と香りが豊かだ。さんちかタウンの直営店、大丸神戸店には豊富に品揃えされている。

箱入り1500円/3000円、樽入り2000円/5000円、コモ入り10000円

★高嶋酒類食品

東灘区御影塚町4-1-8 ☎811-1821

奈良漬に独自の製法をほ



風月堂



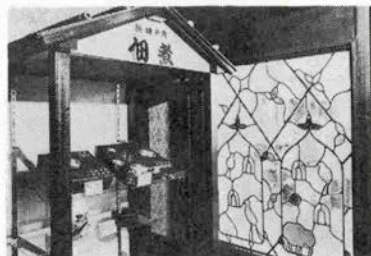
オリエンタルホテル



中国百貨公司



高崎酒類食品



白水寮

どこした甲南漬が有名。半年間発酵させた酒粕に、瓜すいか、なすび等の野菜や松茸、瓢箪等珍味が漬けこまれて美味しい。

★多聞酒造株式会社
西宮市浜町11-8
☎0798-333333

「多聞漬」の香り豊かな味は、酒のサカナにもお茶づけにもびったり。清酒・多聞のkokのある甘さが野菜によく合う。

1000円から10000円、伊丹空港売店、フェリーセンター、鉄道弘済会売店

★辰馬本家酒造

西宮市鞍掛町6-20
☎0798-330052

高級清酒白鹿の酒粕で漬けた白鹿奈良漬は1年がかりで漬けられる。添加物を一切使わず昔ながらの方法で作るため、そのべっ甲色もひと味違う。

1000円から各種。大丸にて販売

灘の酒と洋酒

★サンジシ

さんちかタウン

☎391-4541

酒類から輸入菓子まで手に入るが、お奨め品は灘の銘酒桜正宗。かわいいミニボトルから最高級のコネまで7種類が揃っている。

桜正宗/ミニボトル280円、金樽5000円、他に10000円から

★南谷博己商店

中央区中山手通1-1-1

☎371-3111

殆どどの酒屋さんが閉つてから突然、いつもの酒が欲しい時、こんな重宝なお店はない。夜11時すぎまで開いていて安いのが魅力

★今井商店

中央区中山手1-26-1

☎271-1328

500種を占めるワインが特徴。珍品、逸品揃いの中で極めつけは幻のワイン、ルマネ・コンチ。76年物で12

万円(!!)。

★ビストロ・ドゥ・リヨン

中央区山本通2-13-6

☎271-2727

フランス料理レストランのオリジナルワイン。フランスのぶどう園でシェフ山崎氏がセレクトしたその年のボジョレー(赤)。神戸大丸、芦屋大丸にも置いている。1本5000円、月曜休み

★ローテ・ローゼ

中央区北野町4-9-14

☎221-3200

約80種のドイツワインは全てメーカーから直輸入した逸品ばかり。通のあなたにオススメは辛口のフランケンワイン(35000円)。

★ふじや洋酒店

中央区下山手通1-1-1

☎331-8581

古くからある輸入洋酒の老舗。ラーセンのブランド1、グランド(1万6千円)は関西でここにしかない。スウェーデンのパンチ、ア

クアビットも珍しい。

★杉本酒店

中央区元町通1-5-17

☎331-1996

ちよつと珍しいのはイタリアのブランドー、ストック(3300円)。ミニボトル(90円)2000円)は約400種。日本で入手できる品は殆んど揃っている。

★明治屋元町ストア

中央区元町通2-200 ☎391-6111

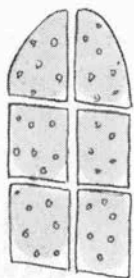
ワイン200種類を含む約900種の酒がある。20種近い豪州ワインは一律980円。ポールマツソンのピンクシヤンパン(2500円)などクリスマスにいかが。

★すみの酒店

長田区東尻池6-5-16

☎671-7186

テレビでも紹介された地酒の専門店。愛媛の梅錦、富山の銀盤(いずれも16000円)や、伏見の月桂(10年古酒、1万円)など金国の銘酒が揃っている。



たのしい
クリスマスの
うれしい
プレゼントは
おもちゃのカメヤで



おもちゃの



カメヤ

三宮方面でのお買物は…

さんちか店 ファミリータウン
☎391-1045

三宮店 センタープラザ1階
☎331-4969

元町方面でのお買物は…

元町店 元町通3丁目山側
☎431-0090

元町東店 元町白番街不二家前
☎391-0768

神戸駅前方面でのお買物は…

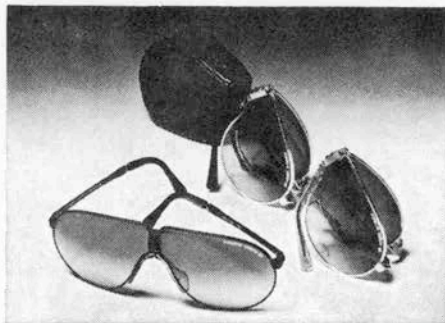
サンエコービル店 神戸駅前地下街
☎351-6002

名各方面でのお買物は…
ニエーリ店 須磨パティオ
☎792-4688

THE COLLAPSIBLE SUNGLASS

コラプシブル サングラス

CARRERA
PORSCHE DESIGN



ポルシェの華麗な閃きをカレラの技術が形にしたサングラスに新しい可能性を拓いた80年代の傑作。

ポルシェの希有のデザイン感性から折りたためるサングラス。それはまさに未来を見つめる新しい思想と感覚の具現です。フレームは、黒、白、金の3色、個人ナンバーが全製品にふってあります。

●折りたんでしまえるプロテクト・ケース付



神戸眼鏡院

元町店・元町3丁目 ☎(321)1212代表

三宮店・さんちかタウン ☎(391)1874~5

●国鉄荻屋駅ステーションビル 都会派感覚の 「モンテメール」



右上はオープンしたモンテメール 右下は大丸のコーディネーター早田さんと大丸1階のアシアプラザ
左上はテープカット、左中は素敵なティールームもある。左下はケーキコーナーも充実して

国鉄荻屋駅ステーションビルが十月九日オープンした。白いタイル壁の六階建てのビルで、三階から国鉄荻屋駅に連絡している。山にも海にも近いというところから「モンテメール」（仏語で山と海のこと）という素敵な愛称がついた。地下から三階まではキータナントの大丸。その他ブティック、ティールーム、レストラン、美容室など、それぞれに趣向を凝らしたファッショナブルな店が三十五店オープンの日、末広真季子さんの司会で松永精一郎荻屋市長らのテープカット。待ちかまえていた人たちが超満員の、日頃は静かな荻屋駅だった。

荻屋という住宅街、生活を楽しむ余裕派が多いということで、大丸も他のブティックもハイセンスかつハイクオリティとエンジョイライフということを中心に、余裕派向きの「ひと味違う」商品を集めているのが特徴。「高くつても物が良ければ、よく売れています。お客様の目が水準以上ということなのでですね」と大丸のコーディネーターの早田良子さん。八〇年代に相応しい郊外でのライフ提案が広くゆったりとしたビル内のつくりにも感じられる、新しいそしてお洒落なビルだ。

モンテメール／大丸は毎週木曜休 他のブティックは第3木曜日

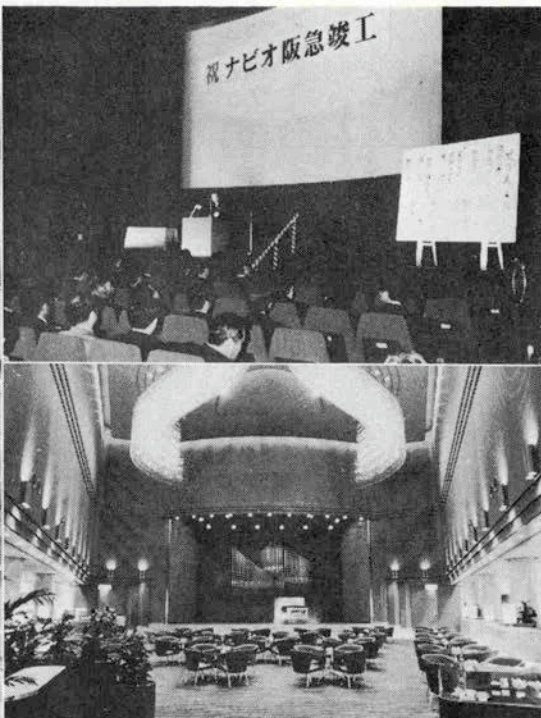
話題のひろば

<II>

●生活と文化を結んだ 大阪梅田の豪華船 「ナビオ阪急」出航



LIZAのファッションコンテスト(上)金子真珠(中)
ベニヤの松谷社長(右)とファミリアの坂野社長



ナビオ阪急開館式(上)と3Fのナビオホール

10月24日に、梅田阪急グランドビル向かいに麗姿を見せたナビオ阪急八北区角田町7番10号Vは大坂の表玄関をしめ、164店のファッションと音楽、美術、映像そしてさまざまな文化の多彩な交歓をくり開けた巨大なファッションビル(所有者・阪急不動産K K 宮野字社長/東宝K K 松岡功社長)。

「ナビオ」はポルトガル語で船を意味し、あたかも大阪梅田港から出航した超豪華客船に見える。

新しい文化時代の消費者ニーズを先取りして、3Fにはセミクラシックを聴かせるカフェサロンのナビオホールや、ナビオギャラリ、6Fのエミリオグレコ(イタリヤ)の彫刻とエッチングのレリーフを置いたナビオガーデンなどコミュニケーションできるパブリックスペースを設けている。また高級化した北野劇場、梅田スカラ座、梅田劇場等シネマファンの増大を図る魅力的な設備と、ファッション専門店を融合して、クオリティライフを指向する女性にアピールし、リーダーシップをとうとうとしているところはさすが。神戸からは、芸夢(B1)セリザワ(1F)ウネ(2F)ベニヤ、金子真珠(3F)リザ(2、3F)西川、サンサカエ、アオイ(5F)などが、神戸らしさを前面に押しだして、新しい店づくり挑戦している。

△北野町の話題から▽

★伊太利屋が北野町にオープン

アニマルプリントやスパンコール遣いのかなりショッキングな(ユニークな)ファッションメーカー伊太利屋が、北野町異人館通りにガラス張りのウインドウディスプレイが目をおび、アスト伊太利屋としてオープン。例えば、Tシャツでもフラインの絵や豹プリント、ワンピースも腕元は動物柄、色のコントラストも鮮やかという、大胆なプリントが目立つ。靴やベルト、スカートの小物も伊太利屋の個性が見られる。



大人ファッション伊太利屋

か。12月のパーティーはワールドに目立って

みてはいかが?
ゲストハウス伊太利屋/異人館通りと北野坂の交差点 電話 313133

★サリーを着て記念写真を撮りませんか

北野坂をインドの人が、サリーを着て優雅に歩く姿によく出会うけど、そのサリーの着付けをして記念写真を撮ってくれるブティックがオープン。インド人のダンナ様がいインドのことを神戸の人に知って欲しいという



サリーがいっぱいのミヌの店内

ミニ・カラニさ
ミヌが、サリーに
憧れて訪れる人
たちに本場のイ
ンド紅茶(スパ
イスが効いてミ
ルクがたっぷり
のお茶)をサー
ビス。
サリーの生地
も売っていて、
最近ではパー
ティ

ドレスに披露宴と愛用者も多いとか。その中から気に入ったのを着つけてカラー写真を撮ってもらおうの良いい記念に。1000円。ミヌ/北野町伊太利屋ビル3F 電話 22210277

★北野通りの神戸コレクション

北野アレーの民芸品や舶来アンティークの店、神戸コレクションが北野通りのマンションの一階にもオープン。チェスやワイングラスを集めた店だが、奥に応接間があって「北野町のサロンにしたい」と話すオーナーでカメラマンの上木さん開店を記念して上木さん手作りのオールドブルやサラダ、スパゲティ(かなりの腕前)でパーティーを開いた。「こんなパーティーの会場に使ってもらえるようにしていきたい」と張り切っている北野通り店/ユートピア北野 電話 2212468 異人館通り店/北野アレー1F 電話 23600



上木さんを囲んで

★世界の毛皮がさんちかに

パリから、ミラノから、モントリオールから……総数800着を超える世界の毛皮たちをさんちか広場に一堂に集めて、ムラタ(さんちか)レディスタウン主催の「世界の新作毛皮ファッション特別展示会」が10月16日(土)に開催された。今年のファークートの傾向は肩線的美しさをいかにクラシカルにエレガントに表現するかがポイント。ためいきの出るような逸品が揃った場内、多くの女性客たちで連日、大盛況だった。同時にムラタ提供の「さんちか、毛皮コートプレゼント」も行なわれ、デミパフミンクロングコートは加古川市の上田達子さんに、ライトベージュ染狐ショートのコートは川西市の砂原規子さんに贈られた。ムラタ 電話 39113886



毛皮は永遠の憧れファッション特別展示会が10月16日に開催された

★あなたの手で、幸せを運ぶバッグを。フランスの洒落なロマンとエスプリをメタルビーズの一粒一粒に込めて織り上げられたアンティークバッグを、もうあなたはご存知?



倉橋佳子さんとバッグのアンティーク。穴をあけ、さらに熱処理で特定の金属色をつけるという

精密な手法を6年間のパリ生活で体得した、という倉橋佳子さん。10月16日、生田神社会館で東京より倉橋さんを招いてメタルビーズの講習会が開催され、約80名が参加。自分の図柄でビーズバッグを創りたい、という人のために神戸でサロン風の教室が出来た。お問い合わせ、お申込みはパレットハウス 電話 22211855まで

★アートの香りがする布花展

手芸の域を超えてアートの香りがする布花創作展が10月20日(土)25日、トアロードのブティック「マダム・イ」で開かれた。従来のアートの感覚と異なった現代的作品たちが、訪れた人々を魅了していた。布花を造形してポスターに飾った作品は本場さんが考えた新しい世界、シンプルな部屋の壁にピッタリなインテリア・アートだ。他のメンバーは橋本明子、米田充子、監崎明子さん。「YOYO OF THE ROOM」ではアートフラワー教室もある。お問合せは電話 35116013



主宰の木場淑江さん

★12月のクリスマス前夜

時/12月6日(土)午後11時より
場所/ノルウェーシメズ教会(中央区磯上通り4丁目KR&AC隣) 手芸品が一杯



'80 SERIZAWA CHRISTMAS COLLECTION

そこから銀色の薫がただよう……

イブの夜、眩しい女。



serizawa

本店 神戸市中央区三宮町3丁目1番8号

伝わる真ごころ 最高の風格



創業明治十六年

金 柴田音吉洋服店

神戸・元町4丁目南 TEL(078)341-0693
大阪・高麗橋2丁目 TEL(06) 231-2106

星降る聖夜に…



POËTIQUE

KOBE
まさ

- 神戸 さんプラザ店 さんちか店 須磨パティオ店
- 大阪 千里阪急地下街店 阪急ファイブ
西武高槻店 泉北バンジョ店
- 宝塚 阪急ファミリーストア店
- 大津 西武大津S C店

時の流れを超えて、豊かな感性を持ったカップルたちに贈ります。
MACから、三宮で三番目のショップ〈ドルチェ・マック〉オープン!

DOLCE
WITH MUCH INTEREST

MAC

GLOBAL FASHION, GLOBAL SHOP

1980 WINTER COLLECTION

11/21(FRI) OPEN!

MAC

DOLCE MAC / 神戸市中央区三宮町2丁目10-22 ☎(078)332-0141

本部(078)392-1651・三宮店(078)391-0895・トア店(078)391-0896・姫路店(0792)89-4738・京都店(075)211-0857・宝塚店(0797)71-4830

Merry Christmas

KENTの服は誇りだね — 渋谷廉平さん

体にぴったり合う服を着ることは、紳士のお洒落の第一条件。
着やすくデザイン的にも優れたケントのタキシードに渋谷廉
平さん(渋谷商事(株)社長)は、ご満足のご様子。アフター6^{シズ}
に、本格派にはフォーマルタキシード、お洒落派にはフ
アンシータキシードがアーバンな男の魅力をかもし出
します。

左より渋谷さへ、ケントのデザイナー田中謙司、コーディネート福岡和子、花隈ローレライ於



- X'mas Saleのご案内
12月19日～25日
品数揃えてご来店をお待ち申し上げます。

MEN'S SHOP
KENT

〒650 神戸市中央区下山手通4丁目10-19 TEL.078-331-8776

