

ギャラリー はりしん

神戸市中央区元町通3丁目
10番3号
☎ (078) 331-2516

ギャラリー パルパローレ

神戸市中央区元町通3丁目
9番8号パルパローレ3F
☎ (078) 332-6033 水曜休

貸画廊 ギャラリー新光

画廊使用ノオ申込ハ
3ヵ月以上前ニオネ
ガイシマス。
元町通Ⅱ丁目
☎ (078) 321-4732

元町画廊 〈若木屋〉 佐藤 廉

神戸市中央区元町通1丁目
7番2号(ニューもとビル)
☎ (078) 331-2359
第1・3月曜休、第2・4日曜休

ギャラリー あじさい

神戸市中央区三宮町1丁目
9番1センタープラザ2F
生田筋エスカレーター前
☎ (078) 331-1639 月曜休

神戸の街から

夏を贈る



ポートピア'81

瓦せんべい

14枚入 500円
21枚入 700円
30枚入 1,000円

C

カップ・トロワイなど賞品や結納用品・記念品の専門店。ポートピア'81関連のネクタイピンやネックレス、ピンブローチなどがいま人気の中心だとか。神戸の異人館シリーズの盾（一枚一〇〇〇円）は神戸を訪れる人の絶好の土産品。これもこの店のオリジナルである。



A



神戸人形
三味酒香 9,800円
三味線 4,500円
酒呑み 4,500円
他に9種類あり
4,500円～9,800円



最高の原料と独特の手法で作られた瓦せんべいは神戸名産の最右翼。この店は瓦せんべいの元祖で湊川神戸の瓦紋「菊水」や楠公父子訣別の図柄を配したのもこの店の始祖松井佐助翁による。注文により自由に絵やマーク入りの特製煎餅もつくってくれるが、今はポートピア'81瓦煎餅が人気ので土産物に最適だ。手焼きの風味が何といても美味。

B



ポートピア'81
公式記念メダル
石版春生画
純金製 150,000円
18金製 25,000円
純銀製 20,000円
銅 3,000円
公式メダルは平山商会でのみ販売しています



世界の人芸品を集めた見るだけでも楽しい趣味の店。若い女性なら誰でも欲しくなる小物の数々は神戸センタに溢れたもので数千点も店内にある、というから選ぶ楽しみもひとしお。幻の人形といわれた神戸人形をはじめポートピア'81 Tシャツなどお土産に。

創業明治六年

亀井堂総本店

神戸元町6丁目 ☎078-351-0001～3

記念品 贈答品 結納

平山商会

神戸市中央区中町通2丁目1-16 神戸駅前 ☎078-351-1551

世界の民芸品を集めた

神戸センター

神戸・三宮センター街サンブリッジ南詰 ☎078-321-0161

神戸の街から 夏を贈る



F
樽に生きづく伝統の
風格と風味
「化粧樽詰合せ」
2,500円～10,000円



甲南漬は酒どころ灘の特産品。香味ゆたかな灘の酒、その酒粕をふんだんに使い、更に自家吟醸の白菱味噌粕で味を整え伝統の技術で長い歲月ゆつくり漬けた高級奈良漬です。熟成された風味とコクを涼風にのせて贈りませんか。「千成甲南漬」や「珍味噌・味ざんまい」「甲南きざみ漬」「珍味・海の幸」など味な詰め合わせも揃っています。

灘五郷で生まれた名産 甲南漬
高嶋酒類食品

神戸市東灘区御影塚町3-9-16 ☎078-841-0551

G
神戸ビーフは世界中に知れる
渡る美味なお肉の代名詞。そんな神戸ビーフを夏の食卓にいかがですか。明治4年創業の大井肉店自慢のとうけるように柔かい大井牛肉はドライアイス詰めで航空便にて地方発送を承ります。心をこめて仕上げられた食通の垂涎の的、味噌漬、佃煮も地方発送いたします。レストランでのお食事もお家族連れでどうぞ。



E



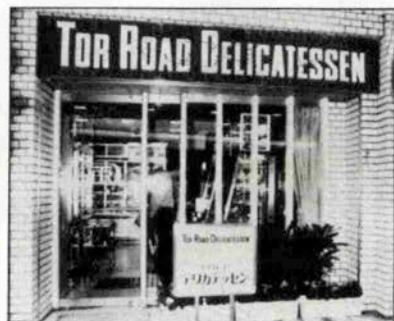
味噌漬 3,000円～20,000円
佃煮 2,000円～10,000円

高級肉料理、神戸肉の
大井肉店

神戸市中央区元町7丁目 ☎078-351-1011



D
スモークキングサーモン、
スモークレッドサーモン、
ソーセージ、ハム、ローストポーク、ベーコン…
食卓にうれしいデリカ
テッセンの数々。



純ドイツ式・スコッチ式製法を堅持しつつ、出船入船と共にもたらされる世界の味覚と関西の豊かな自然から生み出された洗練された味覚……それがトアロードデリカテッセンの味。神戸らしい洋風惣菜をポルトビヤ'81の思い出と共にお待ち帰りなさってはいかがでしょう。奥のコーナーではサンドイッチとコーヒータ味が味わえる喫茶室もあります。

世界の食料品

トアロードデリカテッセン

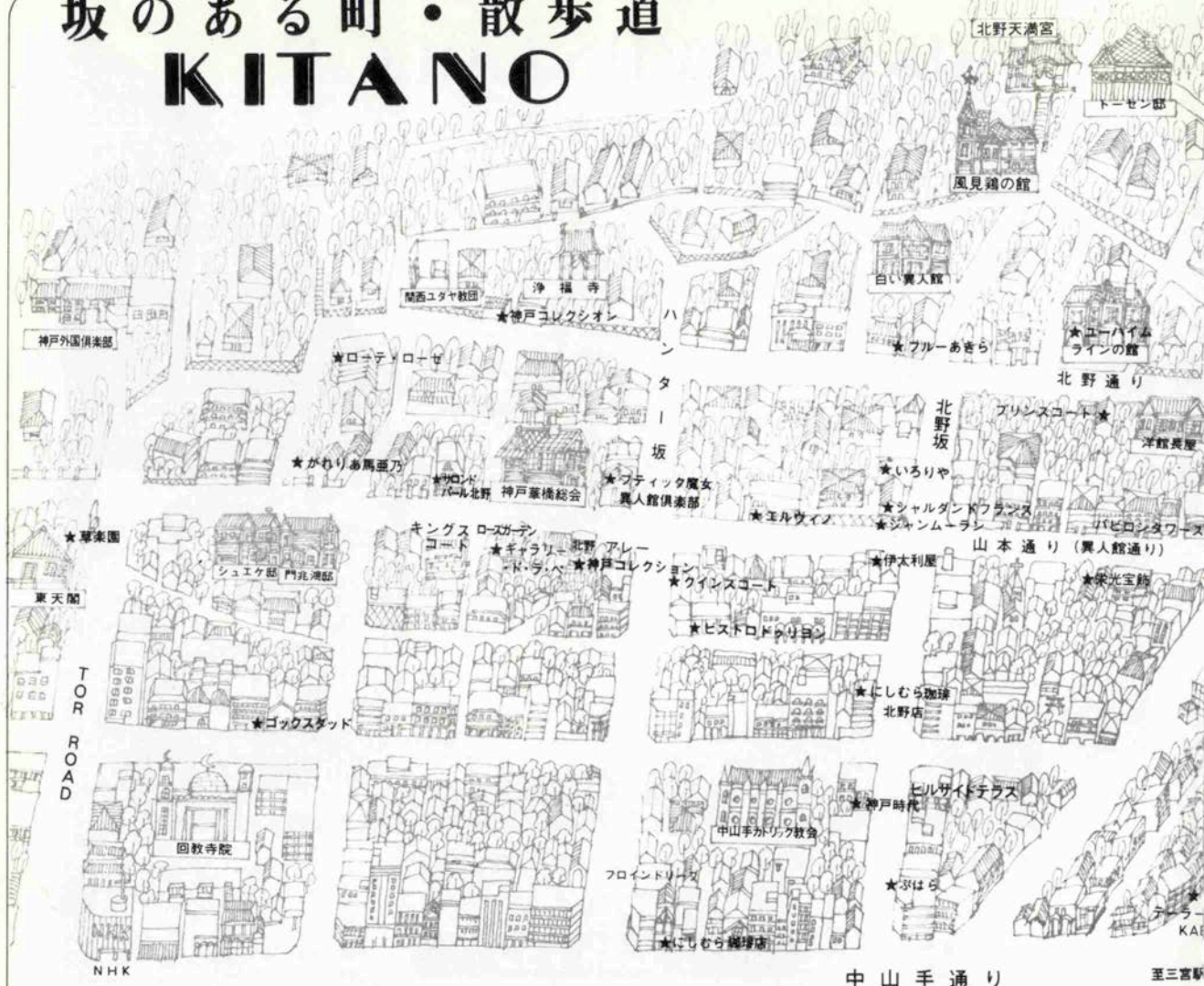
神戸市中央区北長狭通2-6-5 ☎078-331-6535



ドイツワイン・コーヒー・ブティック ローテ・ローゼ 中央区北野町4丁目9-14 ☎222-3200 10AM~10PM (ブティックは午後6時)	COFFEE & SOUVENIR うろこの家 中央区北野町2丁目 ☎242-6530	フランス料理 北野クラブ 中央区北野町1丁目5-7 ☎222-5123 11AM~2:30PM (ランチ/クインズランチは3PM) 5PM~10:30PM(ディナー)
舶来民芸品・アンティーク 神戸コレクション 北野通店 ☎222-2468 10AM~5PM 異人館通店 ☎222-3500 10AM~8PM	異人館のユーハイム ラインの館 中央区北野町2丁目10-24 ☎222-6266 10:00~18:00 第3水曜定休	神戸割烹 お可川 中央区北野町1丁目5-7 ☎222-3511 11AM~9PM
手づくりの店 がれりあ馬亜乃 中央区北野町4丁目9-8 キタノサーカス山側 ☎242-5005 11AM~7PM 水曜休	美容室 ブルーあきら 中央区北野町3丁目 ☎221-9080 9AM~6PM 月・第3火休	英国風レストラン St. George Japan 中央区北野町1丁目2-17 ☎242-1234 11AM~4PM(ランチタイム) 5PM~11PM(会員制)
花と植木 草楽園 中央区山本通3丁目バス停前 ☎221-1585 9:30AM~7PM		真珠・宝石・アクセサリ専門店 サロン・ド・パール北野 (栄光宝飾) 中央区北野町4丁目8-3 ☎222-1406
レストラン プリンスコート 中央区北野町2丁目13-6 ☎221-2132 5AM~9PM		スペイン風レストラン エルヴィノ 中央区北野町3丁目 アニルマンション1F ☎241-1344 東門店/☎332-6636 水曜休
フランス料理 ビストロドゥリオン 中央区山本通2丁目13-6 ☎221-2727 正午~10PM 月曜休	●カフェテラスで深呼吸 空気のきれいな北野だから楽しめる青空の下でのティータイム。ローズガーデンのエグロ、異人館倶楽部のアンリシャルバンティエ、リンズギャラリーのボム・ベールなどお天気のいい日には、とてもハッピーなスペースです。	オリジナルファッション・ブティック 魔女大里最世子 中央区北野町4丁目異人館倶楽部 ☎222-1773 11AM~8PM 第3月休
メンバーズラウンジ 異人坂 中央区北野町2丁目9-22 ☎222-2001 11AM~5PM(ティータイム) 5:30PM~12PM(メンバーズクラブ)	ギャラリー・ティールーム 神戸時代 中央区中山手通1丁目23-10 モンシャトウコトキビル ☎242-3567 11AM~5PM(ティータイム) 土曜休 6PM~12PM(ドリンクタイム) 日祝休	フランス料理 ジャン・ムーラン 中央区北野町3丁目1-1 ☎242-4188 11:30AM~2PM 5PM~10PM 水曜休

(北から南へ)

坂のある町・散歩道 KITANO



中山手通り

至三宮駅

Kitano Queen's Lunch

ご婦人のためのロイヤルタイム

〈午前11時→午後3時半〉をご利用ください。＊ティータイムは午後5時までです。

ひかりに映える北野町の夏!

とびきりの贅沢が気軽に味わえる
北野クラブはパリ感覚

7月のメニュー JULY

Gaspacho
ガスパチョ

Truites Sautées aux Amandes
にじますのアーモンドソースかけ

Aubergine à la Provençale
ナスのソテープロバンス風

Salade Vertes
グリーン サラダ

Sabayon Glacé à l'Orange
フレッシュオレンジとアイスクリームサバィヨンソース

Petits Fours
小菓 子

Café
コーヒー

税金・サービス料込み
¥ 3,000

謝恩会、クラス会にも御利用下さい。

ご予約はお早めに★★★

☎(078) 222-5123

★★★★★★担当・坂本



北野クラブ
北野クラブ

神戸市中央区北野町1-5-7

☎(078) 222-5123

年中無休 駐車場有

本格的フランス料理がお気軽にお召し上りいただけます。

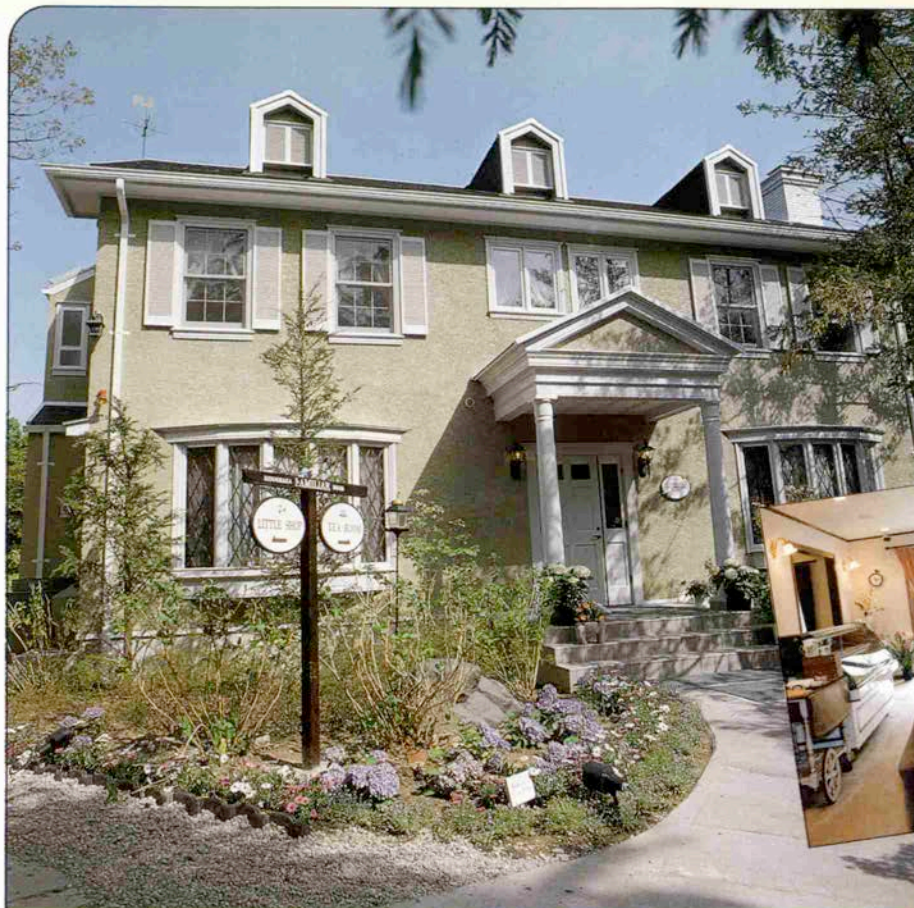
Restaurant
Blanc de Blancs

ファッションショー・展示会
などにもご利用ください。

レストラン ブランドゥブラン 神戸

神戸市中央区京町77-1神栄ビル

☎(078) 321-1455



緑の中のアーリーアメリカン風のハウス
ティールームとリトルショップ

ファミリア北野坂ハウス

神戸市中央区北野町2丁目125 TEL. (078) 222-3535 11AM~6PM 月曜休

• 大きな信頼 •
設計 / 施工



三井ホ-ム

株式会社 神戸支店/神戸市中央区小野柄通7-1-18 三宮ビル北館3階 Ⅲ. (078) 232-1688(代表)

ファミリアルな寛ぎ

楽しい語らいがはずむアフタヌーン北野町



中西康幸くん(小学一年生)と母親ちゃん(二つ)は仲良しきょうだい。今日はお母ちゃんにめたりますこの異人坂のオーナーの岩本起代さんにアイスクリームをこっそりになって大騒ぎでした。



Member's Lounge

異人坂

神戸市中央区北野町2丁目9-22 (三本松不動尊北) TEL(078) 222-2001



ティータイム11AM～5PM
どなたでもおこしになれます。
メンバーズタイム5:30PM～0AM
会員制です。

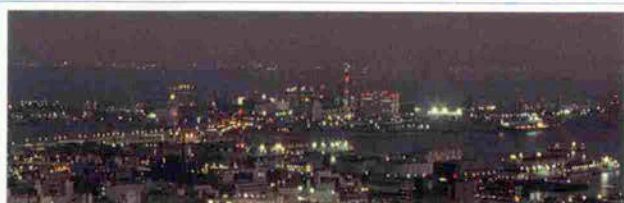
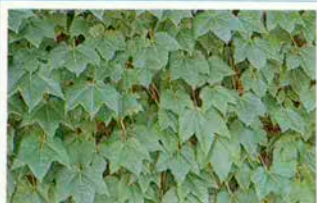
昼のティータイムは会員制ではありません。お気軽にお立ち寄りくださいませ。
午後5時30分からは会員制になっております。
ご予約を承りましたら会員の皆様に、おまかせ料理(会席料理)をご用意いたします。

日差しの残酷な初夏の午後

冷えた辛口の白ワインが何よりも美味しかった。

風にも色を見つけた、北野町。

旧クッペ邸のゆとりのある空間を生かしたセントジョージにて——。



ST. GEORGE JAPAN

会員制ですがビジターも歓迎いたします。
神戸らしさが満喫できるクラブライフをお
楽しみください。

神戸市中央区北野町1丁目2-17 ☎078-242-1234(代) 営業時間AM10:00—PM4:00 PM5:00—PM11:00



★オーダーメイド・紳士服
アダムG 岡田 巖

中央区御幸通6-1-15 みゆきビル607
☎221-9314

お中元に御仕立券つきの服地を贈ってはいかがでしょうか。ランパン、スキヤバル、ダンヒルなど逸品が揃ってます。



★回転レストラン「鳴門」(15F)

ニューポートホテル

中央区浜辺通6-13-13 フラワーロード
☎231-4171

港神戸の夜景を360度楽しみながら、ステーキムタルド(¥3,800)を。
(写真・STEAK AU MOUTARD SAUCE MADERE)



★マリン・ブティック
シヤス

国際会館1F ☎251-8161

海の季節到来。オリジナルTシャツ、トレーナー、キャブテン帽、シーパツグなどマリンルックが勢揃い。



★宝石・アクセサリー・バッグ

杏(アング)

センタープラザ1F ☎332-13907

18金のプレスレット、洒落たデザインがいろいろ揃っています。夏に人気の象牙のプレスレットも入りました。



shopping

ポートピア'81 真夏の夜の夢

夢と希望にあふれる未来との出会い

昭和56年3月20日(金)～9月15日(祝) 於神戸ポートアイランド

★ファッションハウス プチデート

さんぷらざIF ☎33212856
京町デイト・さんちかデイト・モルデイト
ユウデイト・神戸デイト・須磨デイト
海に山に心が躍る季節です。よりリズ
ミカルなタウンファッションが似合う。



★画材・額縁 末積製額

トアロード・大丸前 ☎33111309
生活空間は大切にしたいもの。夏に向
けて、インテリアをシンブルに演出し
てみませんか。画材・額縁が豊富です。



★サロン・ドゥ・プティック ボルボ Borbo

トアロード ☎33116163
ボルボネーゼのファッションがイタリ
アに先がけて、日本で初登場。手染め
の生地を使ったシックな装いが素敵。



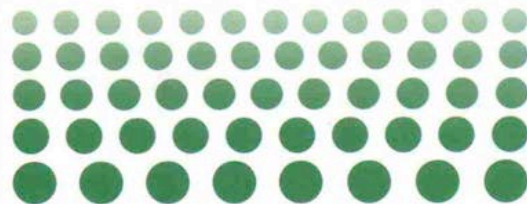
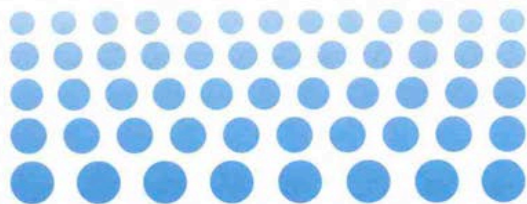
★べつ甲 太田べつ甲店

元町1番街山側 ☎33116195
自然の色彩と光沢はべつ甲ならではの
もの。エレガント感覚あふれるべつ甲
のプレスレットで決めてみませんか。



This is Kobe

VIVA!カラフルサマー



世界の服地

シンワ

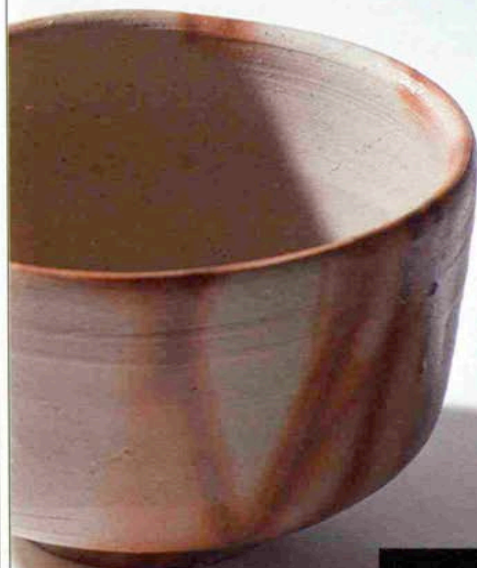
さんちかファミリータウン/TEL. 321-5254

コットンシンワ 須磨パティオ専門店街1F/TEL. 791-0002

ブティックシンワ 三宮センター街2丁目/TEL. 321-0200, 331-3098

さざ波の音が聞こえる

海に面した静かな宝石店



マーキスカットダイヤモンド

株式会社



神戸市垂水区東舞子町6-16号

舞子グランドハイブ 608

TEL. 078-784-5567

一番安い切符を!!

●台北 65,000円より
●香港 63,000円より
●マニラ 66,000円より
●バンコック 97,000円より
●シンガポール 99,000円より

●ロサンゼルス
●サンフランシスコ
●シアトル
●往復 169,000円より
●片道 102,000円より

●アムステルダム ブラッセル
●アテネ チュリッヒ
●フランクフルト ローマ
●パリ 往復 198,000円より
●ロンドン 片道 143,000円より
●コペンハーゲン (いづれも大阪発の料金です)

●イギリス=フランス=日本とNET WORKをもつ
運輸大臣登録一般旅行業 第492号 TOP NOTCH INC



株式
会社

トップナッチ

Tel. (078) 242-2695



〒650 神戸市中央区琴緒町5-7-5
グリーン・シャポー201号室
東京(原宿)・東京都渋谷区神宮前3-22-9
満月ビルTel. (03) 405-5931
ロンドン(ピカデリー)・R49 Kent House, 87 Regent St.
London W.1 Tel. 01 (437) 6671-3
パリ(サントノール)・9, rue Du Faubourg Saint-Honore
75008 Paris, Tel. 268 (05) 31

●セットツアー

ハワイ 4泊6日 169,000円より
グアム 5泊6日 84,000円より
ニューカレドニア 7泊8日
198,000円より

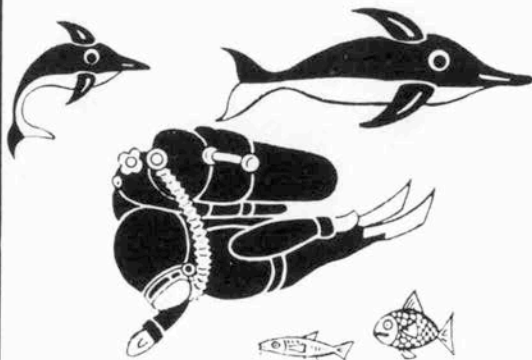
シンガポール 3泊4日
118,000円より

その他多数あります。海外旅行に関することなら何でもお気軽にご相談ください。

夏が来た! 夏が来た!

水遊びのオモチャが カメヤにいっぱい

ぼくも わたしも 大はしゃぎ!



おもちゃの



カメヤ

三宮方面でのお買物は...	元町方面でのお買物は...	神戸駅前方面でのお買物は...
さんちか店 ファミリータウン	元町店 元町通3丁目山側	サンこうべ店 神戸駅前地下街
☎391-4045	☎331-0090	☎351-6002
三宮店 センタープラザ1階	元町東店 元町1番街不二家前	名谷方面でのお買物は...
☎331-4969	☎391-0768	ニューすま店 須磨パティオ
		☎792-4688



動物園飼育日記 — 188 — 亀井一成



妻亡き後のオスペンギン



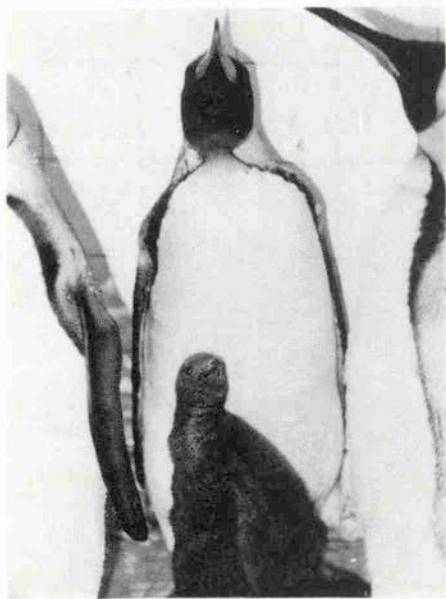
世界のペンギン17種。そのうち、キングペンギン、エンペラーペンギンの2種だけは、一メートルもある大きな身体であるばかりではなく、雛を「かえす」のにも巣を作らないのである。

他の小形のペンギンたちは、石コロで巣を作ったり、枯草を使ったり、地中に穴を掘ったりして、キジや、カモのように地上にせつせと巣を作って卵を抱く。しかも、繁殖期になるとおびただしい数のペンギンたちが集って巣を作る。それをコロニーとよぶが、どんなに大群であっても、ペアを組んだ夫婦は、あくまでも共同育児を行うことが観察されている。

それでは巣を作らない大形のキングやエンペラーたちはそうした集団繁殖地をもたないのかといえば、巣を作る小形ペンギン同様、やはり大繁殖地をもっている。その数ひとつのコロニーだけで50万羽という数の報告さえある。しかも、巣を作らない彼等は、卵を足の間に挟み、立ったままで、たった一個の卵を、夫婦で交代しながら、暖め、雛を「かえす」のだ。

そして雛が「ふ化」とオス、メスどちらかが海に出かけ、エサを思いきり食べてきては、それを吐きだして雛に食べさせ育てる。が、そうした大集団の中であっても、絶対に夫婦を間違えたりしないし、他の雛に餌を与えたりはしない。果して、何をどう見分けるのかは、人間の我々には未だ、謎とされている。

何万羽という大集団の中から、たった32羽（キング7羽、他の小形ペンギン25羽）という少ない動物園のグループの中であつても、や



オス親と戯れるペンギンの子供

はりそうした、大陸の中の習性を、そつとのぞかせてくれるが、そうした種の保存という本能を見せてくれた時何だか胸が熱くなることさえある。

「夫婦交代で55日めの雛誕生」

やはり小形のペンギンは卵が小さいことからだろう、ふ化日数も40日たらずであるが、大形のキングやエンペラーは53日前後もかかる。ひと口に53日といっても鳥たちにとっては大へんな日々である。

卵は一日に何回となく転卵させないと、平均して体温を与えることができないので、足の甲の上からコロゲ落ちないようにしながら、そろりと卵をひっくり返している。しかも、平均して一日二回はオスとメスとが交代している。巣を作る小形ペンギンであれば、立ちあがって、さつさと交代すればよいわけだが、キングペンギンはそうは行かない。オス、メスが向いあって立ち、互いの両足の甲をシュートにして、そろりと卵をクチバシで受け渡しする。

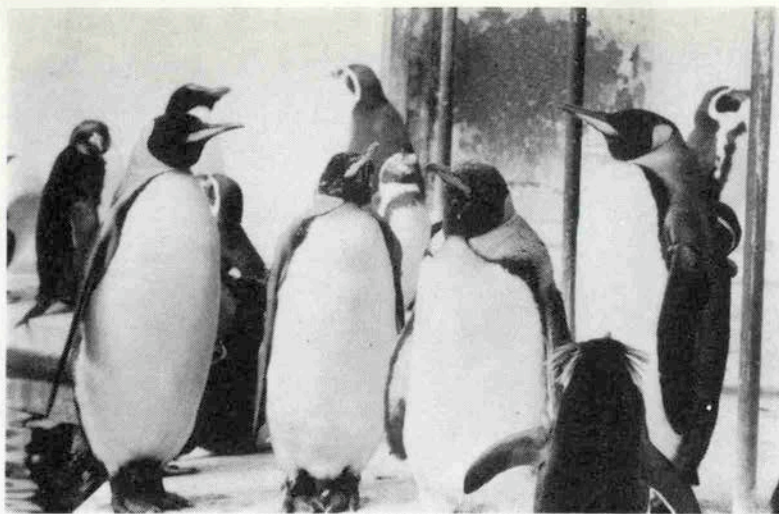
動物園の場合初夏に産卵することが多いので、こうした卵を抱く姿は、冷房室中である。ちよつと仔細に見て頂くと目撃されるはず。その一瞬を見ることができたら、その人に幸運をもたらすという人さえない。昨年もそうであった。例年より少し遅く昭和五十五年七月二十八日たった一個の卵を産み、ひと夫婦が交代で卵を暖め続けること、五十五日めの朝、可愛い一羽の雛が誕生した。

小形のペンギンよりも、大形のキングペンギンの繁殖は世界の動物園でも至難とされている。神戸でも、昭和四十三年に最初の産卵を見てから今日まで、七回の産卵を見たが、その間、四十四年に日本

で初めての人工育児を行い育てたのが唯一の記録だった。そこで、今日両親揃っての自然ふ化そして自然育児で育ち始めた雛に、私たちはどれほどの喜びをもったことか分らない。

「痩せ衰える母ペンギン」

しかしながら、抱卵中は生理的に食欲が落ちるうえ、ふ化してからは、いったん食べた鮮魚を吐きだして雛に与える日々を続ける。さらにまた、殆んど静止したまま動くことがない。生後一カ月位は、雛も小さくさほど親鳥の負担もないが、三カ月以降は、加速度的に給餌量が増え、親鳥の痩せがめだつものである。そうした期間中



外に出ていたオス親（右端）が母親に代わって育て始めました。

南極地方の集団繁殖地とちがい冷房室では生活条件が極めて悪い。僅かな原因で致命的な発病をもたらすことがよくある。

この母鳥もやはりそうであった。生後七カ月め、あれほど懸命に育てていた母親のペンギンが、食欲を次第になくし始めた。ぐんぐん育って行く雛にもたれられただけで、何だか、腰がふらつく姿に私たちは、これはいけないと色々と手当を試み、一時的に小康も得ていたのであった。しかしながら、不幸にも、雛生後八カ月めの早朝、衰れにも前伏せに倒れた母鳥に寄り添って鳴いている雛を見るに至ったのであった。この度は、雛のふ化以来、オス親も雛に餌を与えていることを確認していたが、抱卵のときほど、メスがオスに任せようとしなかった。雛になつてからは、まことに積極的に雛に餌を与え、オス親はもっぱら、他の鳥たちを寄せつけないという雛のかばい役を努めていた。不幸な母鳥の死という結果、私たちはこのオス親のこれまでの生活態度から、一抹の不安があつて、人工で育てることも検討さえした。

しかし、6羽の群の中に戻っていたオス親をもう一度、雛の側に連れていってはどういう、飼育担当全員の考えで、同居させることになった。雛はオス親をはつきりと覚えており、メス親同様親鳥の羽の下にクチバシをめぐりこませ、いつまでもいつまでも甘えるしぐさに、私たちは胸が熱くなつてしまった。

やはり、ペンギン夫婦は共同育児にあたる。まさにその姿を、このオス親は、人間に飼育され、しかも、冷房室という缶詰のような生活環境の中でさえ見せた。メス親に代りいったん食べたアジを、口から吐きだしながら口移しに与えだした姿を確認した私たち、みんなが思わず大声援を送つたのである。ペンギンは生後、十カ月頃から、あのぬいぐるみのような綿毛をぬぎ捨て、親鳥同様美しい本羽にかわり、もう自立してくれるはずだ。あと三カ月、父さんペンギン頑張れや！

こんにちは赤ちゃん



ひとりであるけるようになりました
上田 卓くん/横浜市戸塚区

完全看護★冷暖房完備★病院前公共駐車場有

芦屋 柿沼産婦人科



芦屋市大柵町1番18号

芦屋保健所東隣

☎ 芦屋 (0797) 31-1234 代表

Orthodontist



播磨矯正歯科

神戸・元町 ☎ 391-5288

「どうしたらよから
 もしも水道の水が
 インキだったら
 飲みものなんぞは
 どうしたらよから
」
 そんなうろ覚えの詩が
 口から出るような
 機知と情緒の
 漂う
 神戸紳士の憩いの処



この店に来ると不思議な魅力に包まれる。
 趣味の良い調度と京子さんから発せられる
 えもいわれぬ感性のせいだろう。



宝 *Houjyu* 珠

新谷京子

神戸市中央区中山手通2丁目10-21 (〒650)
 にしむら珈琲, ダニーボーイ山側10メートル
 松花園ビル3階 TEL078 (241) 6240

《アルバイトをして下さる女性を募集中です。お電話をください。》

やっぱりうまい老舗の味



ムサシ

本店

三宮・センター街 TEL 321-0634
 11:00AM~7:30PM 毎水曜日休み

さんプラザ店

三宮・さんプラザB1 TEL 391-2427
 11:10AM~8:00PM 毎月曜日休み

●小山ノコちやんの乃里子の

華麗なる食べある記



△61▽季節料理 花

△62▽フランス料理 アリ／フランセ

□花

★料理好きの女将ならではの暖か味のある田舎料理

世の中には、外食はどうも、という人も案外いるが、私は、まあ自分で料理が出来ないということもあって、ほとんど外食で、それがちっとも苦にならない。肉、魚、中華料理にイタリア料理、だいたいローテーションが決まっていて、そのローテーションのなかに、ここ「花」も含まれている。といっても一週間に一度というわけでもないが、時々無性に「たかのり」が食べたくなって、とろろ飯の味をおもい出して、さんプラザの地下を歩いている。

開店が昭和の四十五年だから、もう十一年である。モダンバレーの今岡頤子さんのお母さん、戦前のハナシ、神戸のガスビルで料理教室が開かれると聞くと、すぐさま習いに通ったという程のお料理好き。もともと岡山は津山の神宮さんのご出身で、まつりごとの度に何十人と人が集まり、当時は仕出し屋もないことから、全てが奥さんの手料理で、それを手伝うのが楽しくて、覚えるのが面白くて、小さい頃から包丁持つのが好きな子供でした。ねえと目を細められる。料理好きが高じて、素人でも

やれるかしら、と始められた「花」。名前は、岡田美代さん、加藤きよちゃんに、頤子ちゃん考えたそう。

作る人も、今の種子田さんまで色々変ってはいないが、ほとんど味付け、盛り合わせの仕方は変っていない、ように思う。もちろんそれぞれの個性で微妙にちがっているのだから、直径25センチはあろうかと思うぶ厚い信楽焼きの大皿に、たくさんのお総菜が並んでいる様を見ると、まず目で楽しんでもう。たけのこの木の芽あえ、蛸の酢みそ添え、海老のピンクの横にかぼちゃの黄色、さやいんげんの緑に、なすの紫、いわしのちそ煮（これがまた私の好物）、厚焼きの玉子にこうやどうふが、いい味をしみ込ませて並び、とうがんの田菜のとろりと口にとろけるような口当り、かまぼこがつつましやかに顔をみせ、小さい味の味など最高。まだなんか書き忘れているみたい、おはしでひとつひとつへえーこんなものが入ってるなんて楽しみながら食べる。あー、大事なものが忘れてた。これだけは今でも毎日作ってらっしゃるといふこんにやくの白あえ。他の総菜をひきたてるように甘くもなく辛くもなく、素人がここまでやってこれたのも本当にまわりの人達のおかげでと心からいわれる人柄そのもののような味。

冷奴の山かけは、これからのおすすめ品。栄養たっぷり



上右/天ぷら 上左/冷奴山かけ
中央/十数種入った「たかのり」

「若い頃いろいろ習ったけど、料理が一番好きでしたねえ」
と話す女将さん



それから、私がいただいたのは五千円のディナー。まず、つき出しというのかなあ、パッションフルーツのサラダ。これも話題を集めている。

月一、私は決めて食いたい店がある。この四月から、毎月テーマを決めて食いたい店の集いなるものも始まり、これも話題を集めている。

さて、私がいただいたのは五千円のディナー。まず、つき出しというのかなあ、パッションフルーツのサラダ。これも話題を集めている。

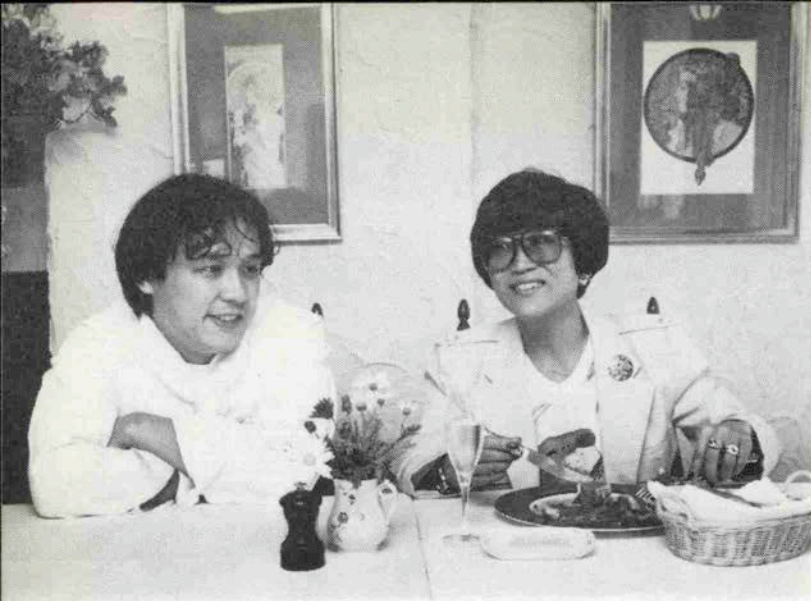
ちよとした原宿表参道って感じ。まあ、ちよとこちやごちや、昔ながらの八百屋さんがあったり、その隣りがブティックだったり。そんなところはあるけれど、思いのフアツションの女子学生が、三々五々とケーキ屋にむらがり、アクセサリーの店をひやかしたり、フアツションビルの中をうろついたり、屋下りにぶらぶら歩いてみると、実に若返って楽しい。

そして彼女達の人気の一つに、ここ「アリ／フランセ」がある。なんせ二時から五時まではお茶とケーキで五百円。このケーキが、もちろん手作りで種類も豊富。そしてなにより店で働く人達が若くてハンサム（ちよと言いきかなあ……）。ランチタイムも、女子学生にまじって近所の奥さん達がやって来たりして、オーブン

★家庭の暖かさのなかで食いしんぼうの集い

□アリ／フランセ

たかのり弁当 1400円 お好み定食 1800円 冷奴山かけ 450円
 鮎ちそ煮 400円 とろろ飯 750円 お惣菜盛合せ 750円 造り盛合せ 1500円
 中央区三宮町1丁目1 さんぷらザ地階 電話 33110087 午前11時
 30分午後8時 月曜休（祝日の場合は火曜休）



アリ／フランスのお菓子たち

「美味しい料理は色彩がいいんです」と話すシェフの
荳司さん

アスパラやオレング、グレープフルーツなどが半分に分けたパッションフルーツの中に色どりがよく盛られている。続いてメロンの冷たいスープ。別名、目覚めスープ。ボルドーの白ワインが舌にからみ、冷たさのどもとをかるやかにする。甘鯛とスカンポのタルト。なんてまあ可愛いと思わず感嘆。白雪姫の小人の家って感じで、ソラマメの緑のきれいなこと。いにしえの国のこしようなピリツとした味、スカンポ独特の香り、魚は季節によっても、毎日の市場の状況でも変わる。とにかく新鮮で安いという基本線で、その材料を生かしたメニューを考えるのが楽しいとは、27才で最年長、もうおじんです、と笑う荳司さんのコトバ。仔羊のモダンなローストオランダカラシ青味ソース。クレソン、アサツキをつぶしてソースにしたその中に、さやいんげん、しいたけ、人参、チキンのムース、大根の細切りが浮かび、その中にほどよくやわらかい仔羊がしそに巻かれている。おいしかった。

器から盛り合わせ、その色どり、ネーミング、全てに若さがあふれている。なんでもやってみようという意欲が、香辛料（ペパーミントやバジル、チャープルなど）をベランダで栽培なんてことまでさせている。

シャベットを満腹感で口に運んでいたら、横のテーブルはケーキのコンテスト。食べ放題といわれてもそうそう食べられるもんじやない。いちごのミルフィーユとチーズケーキでもう……。

小さなパーティでも出来る別室も含めて、休日は家族連れでにぎわうというのも、大いにうなずけて、今度は、ここを盛んにほめていた友人と一緒に来ようと思った。

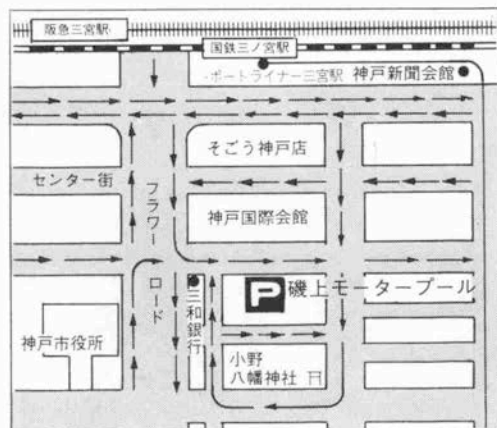
コース／小さな四季（5品）3500円 夏のメニュー（6品）5000円
味の麗質メニュー（7品）8000円 昔ながらのカタツムリ8000円
甘鯛と野菜のデリス10000円 市場でつけた新鮮な魚料理18000円
モダンな仔羊のローストオランダ辛子青味ソース23000円
ランチ15000円（正午～2時） ティータイム／ケーキセット5000円
ケーキ3000円より コーヒー3000円（2時～5時）
東海区岡本1丁目6-12 有本ビル2F ☎45115522 正午～午後9時（ラストオーダー） ティータイム／午後2時～5時 無休



ビジネスに、ショッピングに
三宮で一番便利な
自走式立体モータープールです



- 収容台数 300台
 - 月 極 駐 車 可
 - 年 中 無 休
- (8:00AM~11:00PM)



磯上モータープール (神戸国際会館前) TEL (078) 251-7873