

神戸ビーフ、各國料理…
おいしさ集まる神戸の町。
本誌編集部の食いしん坊た
ちが、五感を結集して集め
たお店の新地図を紹介いた
します。

★PART IIは122頁から始まります。

神戸うまいもの

新地図

世界の料理

日本料理

中華料理

神戸ビーフ

PART I



★上伊八茶壺石▽

中央区花隈町5-27
341-5555

170年の歴史をもつ老

舗。海の幸山の幸を旬に先
がけて一早く出しててくれる
屋のミニ壺石三八〇、壺石八〇
〇〇円し、AM 11:00 PM 10:00、第二日
曜休

★普茶寮△普茶料理▽

中央区加納町2
221-3056

宇治黄檗山万福寺の流れ
を汲む精進普茶料理の店。
コース一二、〇〇〇円、予約要。A
M 12:00 PM 8:00、第一・3月休

★祥容庵△山水料理▽

兵庫区五宮町22-23
361-5411

京風山水料理と湯豆腐が
コースになつていて、旬の
魚と野菜がいつも味わえる
壺石一〇〇〇円し、お手軽壺石六
〇〇円し、正午～PM 10:00、無休要。A
予約



しげ松



西村屋



かじき



かき十

★招福楼

中央区港島中町6-10-1 ポート
ピアホテル1F
☎ 301-10515

いつ行つても格調と季節感のある懷石料理はさすがサービスも清々しく後味良

コース一〇〇〇円、風流点心六
〇〇円 A M 11・30 / P M 2・30、
P M 5・8・30 年中無休

★しげ松

中央区加納町4-9-11
☎ 332-12285・3316

主人の腕が冴えているせいか、四季のしゅんが楽しめる割烹料理。弁当も評判

松花堂 四〇〇〇円、ミニ会席六〇
〇〇円 A M 11・30 / P M 2・P M
4・30 / 8・30 日曜祝日休

★ホテル全但

中央区加納町2
☎ 241-2171

新鮮な魚を生簀からすぐい上げその場で料理。種類も多く包丁さばきは見事。

特別荒磯会席料理／一人五〇〇〇円、
七五〇〇円。正午 / P M 10・30、
月曜休

★喜兵衛

中央区山本通2-1-1
☎ 331-3838

山陰の力二、但馬の牛肉をバスで直送。落ち着いた雰囲気の座敷で本場の味を

新鮮な魚を生簀からすぐい上げその場で料理。種類も多く包丁さばきは見事。

特別荒磯会席料理／一人五〇〇〇円、
七五〇〇円。正午 / P M 10・30、
月曜休

★さらら

中央区六甲台町6-2
2F ☎ 881-6641

灘の生一本“滝鯉”的酒のバラエティを楽しみつつ和食のコースいろいろと。

東風梅花コース 六千円 他に五千円、八千円 一万円のコース。P M 5 (日祝) P M 4・30 / A M

3・P M 4・10 水曜休
0・30 年中無休

★かき十八かき料理

中央区中山手通4-11-20
☎ 241-1775

明治創業、かきひと筋で営業もかきの季節(10月と3月)だけという一徹な老舗。

会席三六〇〇円と土手鍋三八〇〇円。A M 11・30 / P M 9

★かじき

中央区中山手通4-2-2
☎ 332-6029

駒ヶ林の直送の魚で、丁さばきを楽しみながらの魚料理。夫婦コンビが絶妙

うに井定食三〇〇〇円、おまかせコ
ース五〇〇〇円 正午 / P M 10
水曜休

★YAOYA(ヤオヤ)／季節の合所
中央区山本通2-14-20 アンカーハウス2F ☎ 222-1031
ヤング感覚で、おふくろの味をセンス良く。若い男性スタッフのサービス清潔。

大皿コース 二五〇〇円、YAOYA
Aコース 三〇〇〇円。A M 11 / P
M 3・P M 5 / P M 10 水曜休

★楽珍(ラクゼン)／懷石料理

中央区北長狭通1-9-3 レインボープラザ3・4F
☎ 321-5200

季節の俳句と旬を生かした俳味料理。敷石と打ち水が美しい自休庵は要予約。俳味料理五〇〇〇円しゃぶしゃぶ五〇〇〇円、懷石七〇〇〇円とAM 11・30 / P M 10 年中無休 奨会の予約は ☎ 332-1717

★竹葉亭(へうなぎ亭)

中央区北長狭通1-1-1-1
電 331-11120

阪急三宮駅高架下にある
うなぎの名店。うなぎなら
こというファンも多い。

かば焼2000円、三000円。五
〇〇円。日本料理各種七〇〇〇円
A 11 PM 9 年中無休



鍵



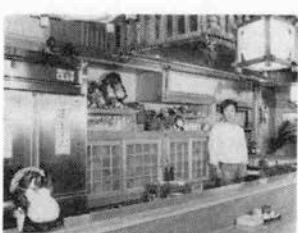
和蘭陀屋

★呂路(へんかつ)

中央区三宮町2-5-11
電 331-22237

とんかつその他に、豚のへ
レ肉をふんだんに使ったシ
ューマイの味も格別。

とんかつ定食(ヘル、ロース各一
四〇〇円、シユーマイ定食七〇〇円
A 11 PM 8、火曜休



まめだ

★串乃家新道店(へ串かつ)

中央区下山手通3-10-8
電 332-0260

鮮魚と季節の野菜を中心
に30種類以上の串かつが食
べられる。お昼には定食も
A 11 PM 2、PM 5-10
(日曜は PM 3 PM 9)、月曜休



山形や裕久

★鳥光(へやき)

サンプラザ店
電 331-6948
391-3696

たれ自慢の焼とりに香り
のよい樽酒がよく合う。
刺身五五〇円、串焼三〇〇円。AM
11-30 PM 9-30、第1・3月
曜休



★味どころ(へうなぎ)

灘区新在家北町1丁目1-18
電 341-9555

自家養殖から調理までの
一貫システムによる鰻とす
っぽんでくつろぎの時間を

鰻蒲焼定食2500円、鰻せいろ蒸
1800円、三00円、すっぽん
コース7000円、AM 11-30 PM 8

M 10 年中無休

★鍵(へ串かつ)

中央区中山手通1-4-11
電 391-3438

大阪の串かつ知留久の秘
伝をうけた店。民芸風の店
内には古い鍵が並んでいる

1串魚貝類100円、四〇円
コース四五〇円程度。PM 5-10
第1・2・3火曜休

10人で満員の小さな店。
季節の材料をいかした細や
かな味が好評。酒も豊富だ

両手コース(串かつ10種類)一五〇
円、PM 5-9、月曜休

★まめ田

三宮センター・プラザビルB1
電 331-7815

じっくり煮込まれたおで
んとぶ厚いスズのぐい呑み

で飲む酒は最高のコンビ!

おでん一品100円、おでん定食600円
魚定食700円(昼のみ) AM 11 PM 8

1 PM 4-10、第1・2日曜・第
3月曜休

★山形や裕久(へやき)

東灘区本山北町3-11
電 452-12905

凝り性のご主人が選んだ
古陶器の逸品で、季節の風

味が楽しめる。民芸調の店
焼鳥コース(皮・ズリ・ねぎ身・ミ

ンチ・野菜2種類・金めし各種、
他に季節の野鳥料理。PM 5-00

10-00 月曜休

★ 囲爐裏五事(ステーキ)▽

中央区元町通3-14-1
電 332-3201

炭焼のステーキが自慢。
民芸調の本格的なつくりに
心が和む。値段も手頃。

五事定食三八〇円、特選ステーキ
六五〇円、五事風ステーキ五五〇
円。AM 11:30 ~ PM 3, PM 5

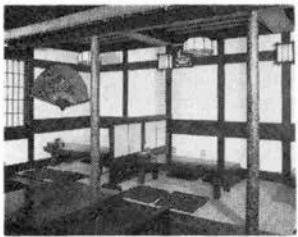
l PM 9 水曜休
中央区元町通3-14-1
電 332-3201



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



大井肉店

★ みかけ館

東灘区御影町城の前1436
むら珈琲街商店2F 電 854-2106

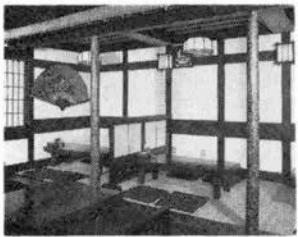
鉄板焼のテーブルを囲んで、最高の神戸肉を自分の手で好み焼く自由感覚。

コース五〇〇円、六〇〇円、し
やぶしやぶ五〇〇円、ランチ一八
〇円。AM 11:30 ~ PM 3, PM 5

l PM 9 30 年中無休
中央区元町通3-14-1
電 332-3201



ステーキ伊藤



泊瀬川



大井肉店

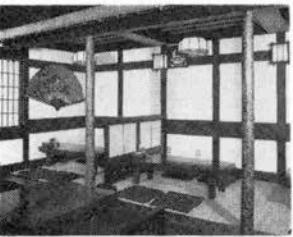
★ ステーキ花

中央区布引町4-2-7 神戸花木
テル B1F 電 221-10087

アツトホームな雰囲気が嬉しいステーキハウス。

コース六〇〇円、八〇〇円。ランチ一五〇〇円、二〇〇〇円、三九〇円。AM 11:30 ~ PM 2, PM 5

l PM 5 9 30 年中無休
中央区元町7
電 331-10111



泊瀬川



大井肉店

★ 大井肉店(神戸肉)▽

中央区元町7
電 331-10111

神戸ビーフを扱つて百年余り。肉の味噌漬や佃煮のおみやげ品もある。

ステーキ八〇〇円より、しゃぶしゃぶ六〇〇円、すき焼五〇〇円正午 l PM 9 日曜休

l PM 10 11 第3月曜休
中央区北野町5-1-2-20
電 331-1038



大井肉店

★ 和黒(アブリ肉)▽

中央区元町通1-22-13 ヒルサ
イドテラス 電 22-0678

但馬の黒牛、しかも選びぬかれた牛の三歳牛だけをあぶるが如く焼きあげます

ロースセット、ヘルセット各八五〇円。おまかせコース一〇〇〇円アラカルト四〇〇〇円前後。AM 12
l PM 9 30 年中無休

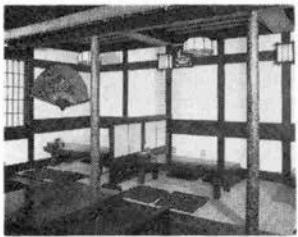
l PM 9 水曜休
中央区元町通1-22-13
電 22-0678



和 黒



ステーキ伊藤



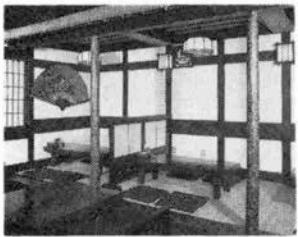
泊瀬川



大井肉店



ステーキ伊藤



泊瀬川



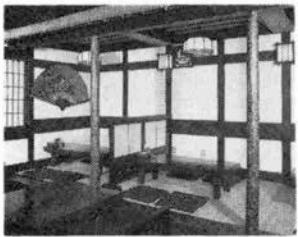
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



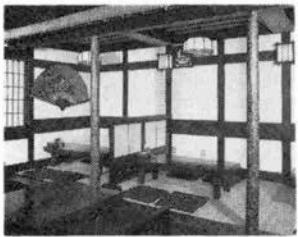
泊瀬川



大井肉店



ステーキ伊藤



泊瀬川



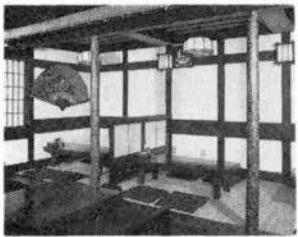
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



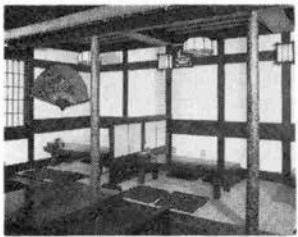
泊瀬川



大井肉店



ステーキ伊藤



泊瀬川



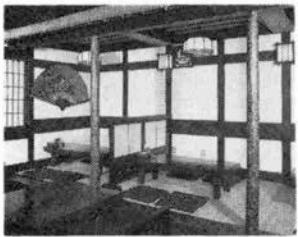
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



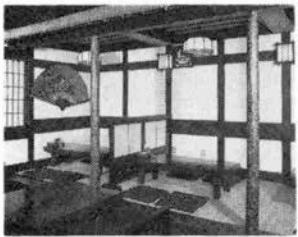
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



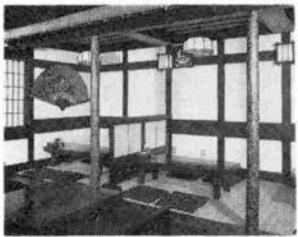
泊瀬川



大井肉店



ステーキ伊藤



泊瀬川



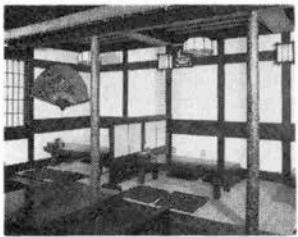
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



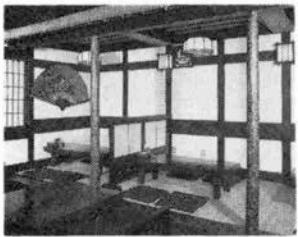
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



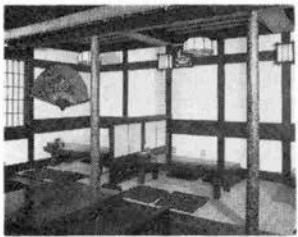
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



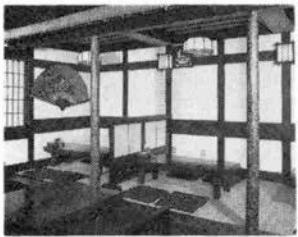
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



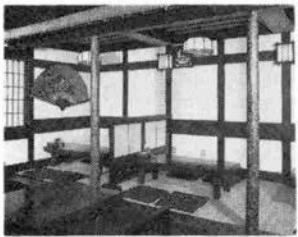
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



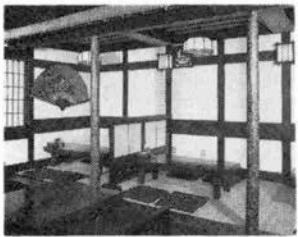
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



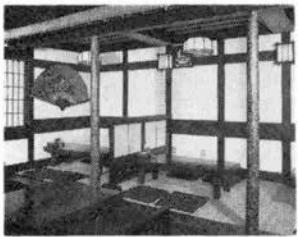
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



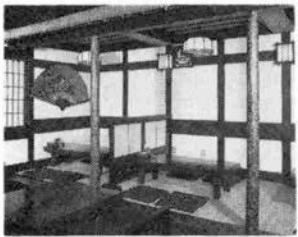
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



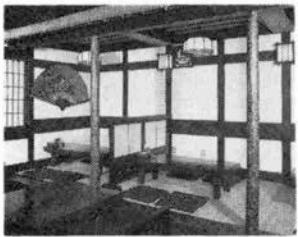
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



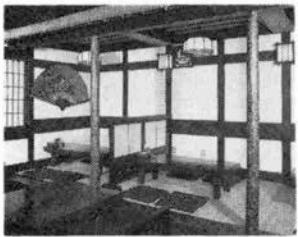
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



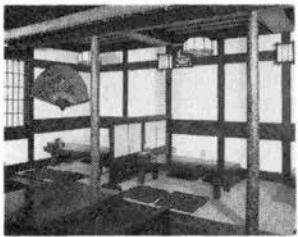
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



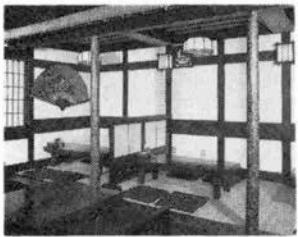
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



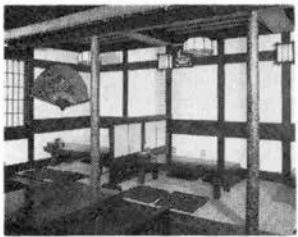
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



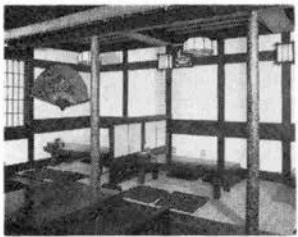
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



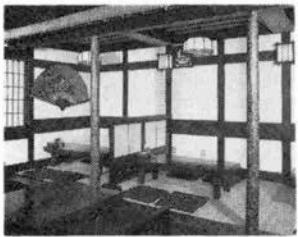
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



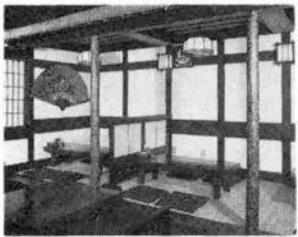
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



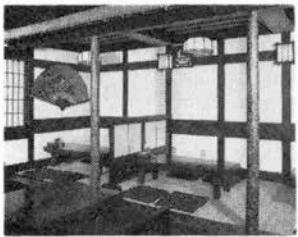
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



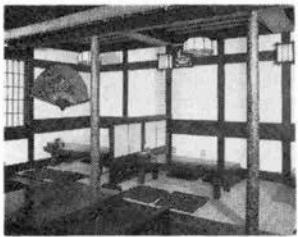
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



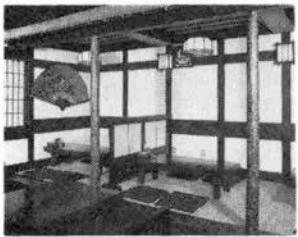
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



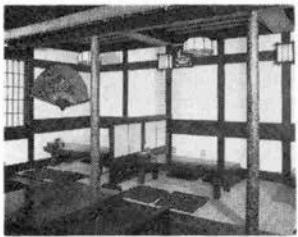
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



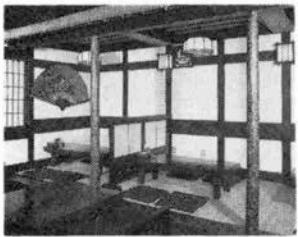
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



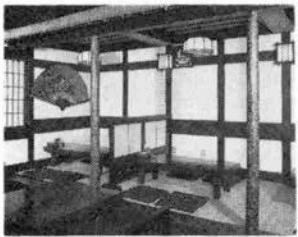
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



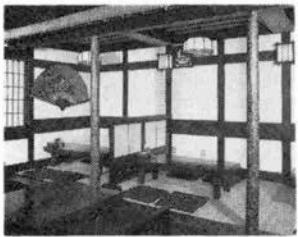
大井肉店



和 黒



ステーキ伊藤



泊瀬川



大井肉店



和 黒



『ヨード卵・光』の

たまご COOKING vol.1

ヘルシーアラカルト / ふくさ焼

作り方

- ①卵、だし汁、みりん、さとうをときほぐしておく。
- ②野菜類は全部細い線切りにし、かにはほぐして油で炒めて、うすい塩味をつける。
- ③②のなかに、卵を加えて半熟状態にして、卵焼、または、天板に入れ焼き上げて、切りわける。

料理指導 社団法人 兵庫県食生活改善協会
事務局長 金谷滋子
カメラ 松原卓也



写真右ふくさ焼・左冷やし茶碗むし

材料

卵4個、みりん大さじ1.5、さとう大きじ半分、かにかまぼこ50g、しいたけ1~2枚、人参30g、キヌサヤ20g、油少々、だし50cc、塩少々。

たまごエプロンメモ

ヨード卵光ってなあに?

★褐色の硬いカラ、鮮やかな黄身、これは自然なヨードをたっぷり含んだ良質な飼料を食べたニワトリから生まれた卵だけのもの。ヨード卵光は普通卵の約20倍もの良質なヨードが含まれているヘルシーエッグ。コレステロールや血圧が気になるお父さんやお母さん、スポーツマンのお兄さんのスタミナアップ、お姉さんの美容と健康に、さらにヨードが特に必要な育ち盛りの子供や妊婦にもヨード卵光はお役に立ちます。最近の栄養学会で抗ガン作用のあることも発表されています。

日本農産工業

麻実れい

V.S.



（演出家）
酒井澄夫

oh! タカラヅカ対談



ハリウッドの大女優を思わせるような華やかさと落ち着いた物腰、「タカラヅカ対談」一年ぶりの登場は麻実れいさんです。6月は東京サンシャイン劇場の舞台「危険な関係」そして8月は待ちに待った宝塚ハウホール、そのリサイタルの演出をされる酒井澄夫先生とお話をいただきました。

酒井 南座（京都）の「マクベス」を見ていて思ったんだけども、やっぱり女らしさを良く表現できるようになつたんじゃないかな。

麻実 ジャイルス・ブロック（イギリスの演出家）との出会いがすごく勉強になつたと思いますよ。

タカラヅカを卒業して以来、自分のわからなかつたいろんな部分をうまく引き出してくれたことに感謝してるんです。とにかく彼の演出は非常にいいねいで、東京・大阪・京都と場所が変わったびに一からつくり直し肉付けしてくれるし、また彼自身も真面目で穏やかで絶対おこらないんですよ。酒井先生もそうだけど（笑）。

酒井 タカラヅカの男役を知っている人にとっては扱いにくい素材かも知れないけど、そのイメージを始めから持たない外国の演出家と数多く接することができるのもラッキーだよね。

麻実 「シカゴ」の時もそうだし6月からの「危険な関係」もハワード・ディヴィスが演出して下さ

迫る危機感が魅力の 「女優」という仕事

るし恵まれてるんですよ。ただ、

「シカゴ」の時はまだ自分を出し

たくても出せない壁のようなもの

があつたんですが「マクベス」の

後半あたりから自分をぶつけるこ

とができるようになりましたね。

回りからも、今までと全然トーン

が違うって言われましたよ。役の

気持ちに入り込んで自由に、そし

て毎日新鮮に、舞台で嘘をつかな

いことを掛けるようになります

た。演出だけでなく、共演の江守

徹さんの真面目な姿勢を傍で感じ

ることができたこともそのきっかけ

になつてたんですけどね。

酒井 そうね。作品そのものにも

恵まれてるしね。「危険な関係」

は心理描写だけのかなり難しい話

よ。一般の人々にどれだけアピ

ルするかという部分が鍵だね。

麻実 「マクベス」はね、こわい

女のイメージを持つてる人が多い

んですけど単純にひたすら夫を愛

する女というだけなんです。でも

今度の役は、女として経験しつく

した女がそれをしまい込みつも

口では違うことを言い、そしてま

たどこかで別のことを感じさせ

る、人に見せるものとしては相当

難しいんですね。

酒井 でもね、「マクベス」が先

いい流れだと思うよ。

★やつぱりタカラヅカはふるさと

麻実 私の場合、一番続けていき

たい事は歌ですからリサイタルは

特に大切にしたいです。普通2、

3年に1回ぐらいで蓄えたものを

利用できるんですが1年に1回と

いうとかなり時間が足りない。

何でも2回目というのは恐いで

すね。つまり1回目といういろいろ

な人が支えてくれるんだけど、

みんなが支えてくれるんだけど、

所でもあるし、逆に東京での素地

をタカラヅカで実践で見せること

はゴージャスな雰囲気、二部は楽

しくて明るいものがいいね。

麻実 楽しくて仕方ないってい

うぐらいのものがいいですね。東

京だと仕事オーナリーっていう感じ

なんですけどタカラヅカに来て楽

しいショーやリサイタルのお稽古

が待つててると思うとホッとする

んですよ。このあたたかい空気

に触れて活力を貯めさせてくれる

所でもあるし、逆に東京での素地



そうはいかないでしよう。3回目

ぐらいいからやつぱりラックスでき

るものですよ。

酒井 お芝居で濃度の高いものをやつぱりラックスできる

もできるし、バランス良くお仕事

させてもらつてます。

酒井 僕たちにとって見る目の厳しいいろんな人が見てくると思うと安易な作り方は出来ないゾと

思うね。でも、タカラヅカの卒業生って二通り居るんだよ。心でタカラヅカの精神をずっと持つて壊れるのがイヤだから絶対に来ない人とふるさとに帰る気持ちでよく訪れる人、でも本質的には一緒なんだよ。やっぱり自分が無防備で行ける一番安心できる場所なんだろうね。

つて考えたんですよ。それは自分
の危機感なんですよね。ギリギリ
の所を歩いていつ落ちるかわから
ない、そういう緊張感がたまらな
く快感なんです。これはきっと主
婦でも会社員でもどんな職業の人
でも一緒だと思うんですけど私達
の場合は人の目で見られるという
点が非常に残酷な点なんですね。

み重ねが次のチャンスに繋がるし
それだけ多くを皆さんに見せるこ
とができますし、こわいぐらいの
このチャンスをどうにか乗り越え
ていきたいなと思つてます。それ
からね、人がやだなアと思うよう
な役の方が結構好きなんですよ。
でまた、その逆は出来ないんです
よ、不思議と。



★一步一步ゆっくりと前進

能関係の仕事って実は好きじゃないんじやないかと思う時あるんですけどね。台本もらつて急に落ち込んでクラ〜くなる、なんでこんな思いをしてまでやらなくちゃいけないか、何から逃れられないか

酒井 端的に出るよね。お客様が目の前にいる2~3時間の短い時間の中で凝縮されたもの、あるいは自分を出すわけだからね。しかし6月以降のスケジュールはすこいね。しかも難しい役ばつかり。

1988年スケジュール

6/11(土)～7/3(日) 「危険な関係」サンシャイン劇場
 7/4(月)～7/5(火) 「ディナーショー」パレスホテル
 7/9(土) 「ディナーショー」ホテルナゴヤキャッスル
 8/13(土)～8/22(月) 「麻実れいりサイタル PART II」
 宝塚バウホール 10日間16回公演
 10/21(金)～11月20(日) 「世阿彌」共演・松本幸四郎他
 セントポール、ミルウォーキー、シカゴ、銀座セゾン劇場
 11/27(日)～11/29(火) 「麻実れいりサイタル PART II」
 亜競劇場 3日間4回公演

酒井 ツレ（原蘭）とはスケール的に以てゐんぢやう点な

的は似てないけれども、
んかでは対称的だよね。

麻実 「シカゴ」の時にね、私が

精古の段階でかなり悩んでたんですよ。ツレがいろいろアドバイスくれて、当日も心配してじっと見ててくれたんです。でも私は慎重そうに見えててその時がくれば「ワーモう何とかなるワ」っていう感じでクロツとしてるもんだから呆れられちゃって笑)。彼女A型でね、私がO型なんですよ。酒井 逆に見えるんだけどね。タ 一コは石橋を叩いて少しづつ引きながら進むタイプだから。

麻実 退団して3年たつた

が、とにかくあんまり先を見ると訳がわからなくなるから今を大事にしていきたいんです。2年ぐらいたって改めて見つめ直す、そういうやつて少しずつ前進していきたいですね。

(63・4・2 欧風レストランカラベルにて)

