

## Coffee Break



## ★新ドイツ総領事着任

10月1日付けで新しく大阪・神戸ドイツ連邦共和国総領事館総領事に着任したニルス・グルーベルさん。10月4日には相楽園会館で記者会見が開かれ、ドイツ統一の日を迎えてからの国の状況を、経済問題、そして東ドイツからの難民問題をからめて語った。



ニルス・グルーベルさん

「民主主義国西ドイツと共產主義を標榜していた東ドイツを一つにするのは当初考えていたより、はるかに複雑なことだった。血を流さずに済んだ統一に国民は喜んだが、感動が冷めてくると、色々な問題が持ち上がってきた。東から西への経済難民が本物であるかどうかを見極める新難民法が7月に施行されたが、その結果を待ちたいと思いま

す」とグルーベルさん。既婚、子供3人。趣味はテニス、読書、ピアノ、絵画に分析心理学、東洋哲学研究だという。神戸の新しい顔となってもらいたいものだ。

## ★神戸青年会議所（JCI）

新理事長、阿部氏に決定  
来年十一月、JCI（世界青年会議所）世界会議が神戸で開かれるが、十日間にわたって国内外から二万人が神戸を訪れる。この大役をこなすのが94年度社団法人神戸青年会議所理事長に決定した阿部泰久さん（兵庫ヤクルト販売株式会社・37歳）。



阿部 泰久さん

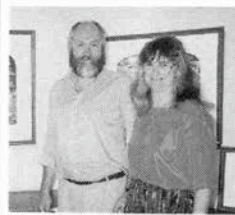
神戸JCIは、これまでに神戸空港の誘致促進、ケイブルカー型バスの提言、神戸まつり前夜祭の復活、多機能音楽文化施設の提言、フォーラムを通じた国際化社会への提言などを行って来が、世界会議開催は神戸JCIの諸活動の中でも、最大規模のものとなる。

「メンバー自身が、JCIの三倍条である『奉仕・友情・修練』を地球的レベルで経験し、心のおもてなし『神戸ホスピタリティ』を発揮

することが不可欠」と阿部さん。一方「世界会議を市民の方に広く認知いただくとともに、これを契機に一層JCI運動への理解者を増やし、我々もより地域に密着した存在をめざさないといけない」と、地域とともに歩み、期待されるJCIを強調する。その手腕が期待される。

★世界の街角と人間を描く  
グラハム・クラークさん  
「神戸の町だいすきです」と、10月9日（土）15日（金）まで、元町の海文堂で個展を開いたグラハム・クラークさんは、オーブニングに夫人と共に来神。

1941年イギリス生まれのベックナム美術学校から王立学校に学び、1966年迄カンタベリーとメイドストーン美術学校で教鞭をとり、その後アーチストとして活動開始。各国で毎年個展を開催。神戸は二度目。今年も、ヨーロッパの旅を続けて、懐かしい古い街並みと、人間たちの営みをユーモラスに細やかに描いた作品たちから、街の匂いや



グラハム・クラークさん

港町の香が漂ってくるようなヒューマンタッチ。日本の田舎の旅の作品もぜひ観たいもの。

★古稀を迎え著作活動がますます盛ん

「おまはん、たまには淡路へ酒でも飲みに来いや」作家・鄭承博（チョンソンバク）さんは、気の合う人には、いつも気さくに、こう声をかける。戦前、韓国から日本へ来た鄭さんは、淡路島（洲本市）に腰を落ち着けてすでに五十年。日本人と朝鮮人との民衆的なふれ合い体験をもとに、著作活動をつづけている。



鄭 承博さん

その鄭さんも今年三月で満六十九歳。十月二十二日夜、大阪・法円坂会館で「鄭承博先生の古稀をお祝する会」が開かれた。「いやあ、わしのために、こないも沢山の人が集ってもらって、ほんまにすまんわ」と鄭さんの顔は終始にこやかそのもの。しかし最後の謝辞で「死ぬまで書きつづけます」とつけ加えるのを忘れなかった。現在、著作集（全五巻）を刊行中。小誌主催神戸文学賞の選考委員でもある。

★「恐竜の脳」で生きる」  
を出版の西大條学さん

医学博士で、明石市の大久保同仁診療所副院長を務める西大條学さんが、このほど同書を出版、ユニークな発想を展開している。

「人間の脳は、知性、理性をつかさどる『新しい脳』と、生きることの本能をつかさどる『古い脳』に分けられるが、現代人の不安やストレスは経済や科学、つまり前者の領域ばかりが発達し、後者が置き去りになった結果、これらを解消するために、今恐竜の脳、つまり古い脳、動物としての直感や感情といった本能部分を見直し、自然界に生きる生物であることを再認識する必要があるのでは」と同書の中で語る。

幅広く活躍する。医師の立場から経済を考える本は、わかりやすく非常に好評。今回も早くも反響を呼び、次回作が気になるところだが、「ひらめきを大切にしているので、自分自身が一番楽しみにしているんです。」と西大條さん。



西大條 学さん

★オーボエとピアノのためのソナチネ

現在ドイツ・フランクフルト国立音楽大学、ビュルツブルグ国立音楽大学非常勤講師を務める秋本樹利子さんがこの11月に一時帰国、コンサートを開く。彼女は6才の頃から、母

・道子さんよりピアノの手ほどきをうけ、大阪芸術大学卒業後、渡独。ハノーファー国立音楽大学在学中から木管楽器を中心とした室内音楽活動をはじめ、ドイツ国内で多数のコンサートに出演、各新聞紙上で高い評価を得ている。



秋本樹利子さん

その一方で、珍しい作品の開拓、収集を目標に1991年よりフアビアン・メンツェルさんとデュオを組み、意欲的な活動を続けている。フアビアン・メンツェルさんは21才からフランクフルト放送管弦楽団の首席オーボエ奏者を務め、現在フランクフルト国立音楽大学講師を兼務。



ファビアン・メンツェルさん

今行われるコンサートはフランクフルト放送管弦楽団の来日に併せて開かれるもので、スケールの大きな2人の芸術家の演奏が楽しめる。

■「オーボエとピアノによる室内楽コンサート」  
とき：11月20日（土）午後2時30分

乾さんは、名古屋高商卒業後、商社勤務を経て乾汽船に入社。昭和十六年から六十一年まで社長、会長を歴任。一方、昭和二十二年に広野ゴルフ倶楽部理事長に就任以降、日本ゴルフ協会、関西ゴルフ連盟の会長や理事長として、わが国のゴルフ振興に力を尽した。合同葬の当日には、葬儀副委員長の柏井健一神戸商工会議所副会頭によって開式が宣せられ、葬儀委員長の細川護国日本ゴルフ協会会長、友人代表の貝原俊民兵庫県知事が弔辞を読み上げ、故人の遺徳を偲んだ。



故・乾 豊彦さん

★故・乾豊彦さんを偲んで合同葬が行われる  
神戸経済界のみならず、わが国のゴルフ界の重鎮として活躍された乾豊彦さん（乾汽船取締役相談役・元日本ゴルフ協会会長）が去る九月二十日に逝去され、十月十九日神戸ポートピアホテルで、乾汽船、日本ゴルフ協会の合同葬が執り行われた。享年八十六歳。

ところ…生田文化会館2階ドンナホール  
入場料…2000円  
問い合わせ…神戸コンサート協会  
（078-51115223）

★KOBEOフィスレディ★



平 直子さん（20）  
〈神戸いすゞ自動車株式会社総務課勤務〉

11月1日の神戸いすゞ自動車と兵庫いすゞ自動車の合併に忙しい日々が続くが、休日は必ずデートなんですよと話してくれた表情が実に明るく楽しそう。最近行った所ではハーブ園が一番素敵だった。高校時代のアメリカ・ロサンゼルスでのホームステイ経験が印象深く、「将来留学をしたいので、英語の勉強を続けています」と夢を語ってくれた。双子座のA型 神戸市北区在住





特集① ●コンベンション都市神戸は今

# “都市間競争新時代”に雄飛する コンベンション都市・神戸

国内外から会議・見本市を誘致することによって、まちを活性化させる「コンベンション都市」づくりが脚光を浴びている。その中で神戸市は、“国際会議都市”として、着実にその地歩を築いている。しかし、今後の課題も多い。二十一世紀をにらんで、コンベンション都市・神戸を語っていただいた。

□座談会出席者（敬称略・順不同）

鈴木 謙一（摂南大学教授）

山本 勝成（海上アクセス事業部長）

中内 力（神戸ポートピアホテル取締役社長）

大塚 辰美（財）神戸国際交流協会常務理事

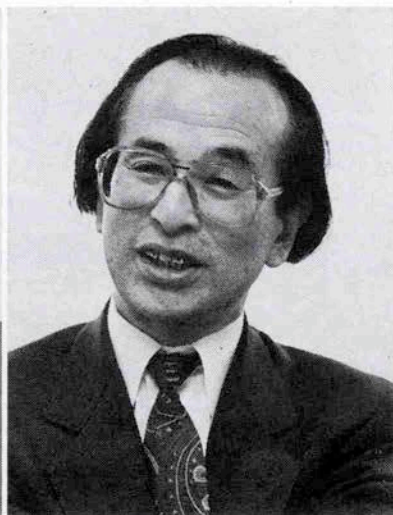


鈴木 謙一さん

大塚 日本のコンベンションは一九六四年の東京オリンピックがスタートだと思っています。都市が整備され多くの外国人が日本に初めてやってきました。オリンピックの二年後には日本も世界とコミュニケーションするために奥座敷があるんだということで国立京都国際会館、そして東京の経団連国際会議場ができたのが六十六年のことです。七十年には万国博覧会が大阪で開かれ八一年にはポートピアが開かれました。そのときに会議場、展示場とホテルをつくり、コンベンション都市神戸がスタートしたのです。ポートピア入場者の記録はまだまだ破られていませんし、コンベンション都市のスタートが神戸であっ



大塚 辰美さん



山本 勝成さん



中内 力さん

たというのは全国の人が認めています。その後神戸は四年ごとに大きな催しをしてきました。ユニバーシアードの時にワールド記念ホールをつくり、四年後にフェスビック、そして今年新しい形のアーバンリゾートフェアが開催され、国際展示場二号館も増設されました。八八年には運輸省が国際コンベンションシティという指定を始めたが、神戸は国の発想より七年早かったのです。そしてその特徴は一度に施設をつくらず会議場、展示場、ホテルを実績を積み上げながら、ステップバイステップでつくってきたこと、コンベンションのプロモーション、誘致にとどまらず、施設の運営と同時に国際会議、見本市など主催事業をしていることです。神戸市の全市民的なコンベンションの推進を国際交流協会で行うことになって十二年が経ちますが主催事業をしているのは日本の中で神戸だけです。コンベンションのできるホテル、旅館を除いたデータですが、昨年市外から参加者のあった会議は六八〇件、四五万人、見本市一〇二件、八五万人、スポーツイベント四三九件、二〇〇万人です。全国統計で昨年開かれた国際会議の件数は一位東京、二位京都、三位神戸、四位大阪、五位名古屋で、二位と三位の差は三件です。全国シェアは神戸が一・二パーセント。見本市については一位東京、二位大阪、三位名古屋、四位幕張、五位神戸となっています。国際会議場では八割が国際会議で、内容は六割近くが先端科学技術と医学の会議です。八一年のポートピアの時の国際会議の数が九件、その前年是一件でしたから、大変な増加です。ところが現在は全国で三四の都市がコンベンション都市に指定され、どことも一生懸命やっています。その中で神戸はどうするのかという段階にきています。私達の仕事も海外戦略に重点が移りつつあり、海外のコンベンションや見本市へ行って売り込んでいます。会議の決定権者などを神戸に招聘したり、世界のコンベンション専門紙に広告を出したりしています。国内での誘致合戦の時代は去ろうとしているのが今の日本のコンベンショ

ン誘致の現状です。

中内 コンベンション都市として発足して十二年になる訳ですが、年間わずか二、三件しかなかった国際会議が、今や百八十数件行なわれる、日本で常に第二位か三位に数えられる国際会議都市に成長しました。これは、神戸が山あり海ありで街並も美しく、地理的にも日本の中心にあるという諸条件に恵まれた上で、施設面でも高い評価を得てきたからだと言えます。が、現在日本国中がコンベンション都市の時代になってきており、各々の都市が様々な施設の建設や充実を図っています。

神戸としても将来に向けてコンベンション都市としてどうあるべきかを見直す必要があるんじゃないかということで、昨年の秋から、神戸商工会議所集客都市推進特別委員会におきまして様々な調査をしました。神戸のコンベンションセンターで会議を行なわれた企業二百九十一社へのアンケートでは、ほぼ全社が「神戸でやって非常に良かった」と回答していますが、改善すべき点もあるということもでてきていますので、代表的な方々にお集り頂いて具体的な意見を聞き、委員会の提言として、今年の七月に「コンベンション都市『神戸』の課題と今後の方向―都市間競争新時代に向けての提言―」を出させて頂きました。その中にも書かせて頂いたのですが、神戸のコンベンションセンターは、コンパクトで機能的で使い易いという高い評価を得ています。が、コンベンションが七、八百人の規模から二、三千人の規模へと大型化してきている中、少し手狭ではないかという意見が出ています。二十一世紀に向けて、コンベンション都市間の競争の中で、神戸が全国第二、三位の地位を確保するためには、ハード面の見直し等、コンベンション都市として何をなすべきかを考えていかなければならないと思います。

鈴木 コンベンション都市をまちづくりとして明確に打ち出したのは、神戸が初めてです。単に会議を開くというだけではなく、まちづくりとしてコンベンションを考

える。中内さんが委員長となって出された提案にも盛り込まれていますが、たとえば、シティ・プロモーションの強化。つまり、神戸の都市としての魅力をアピールすることですが、ここでは、京阪神が一体となった共同ビールの必要性が強調されています。従来、関西はバラバラだと言われて来たのですが、今や「関西」を一つのものとしてアピールする。世界に通用する関西、「関西独立都市共同体」という意識こそが今、必要だと思います。その中で神戸は何を分担するのが問題となる。その意味でも今、神戸が改めてコンベンション都市づくりを見直すのは意義のあることだと思います。

山本 関西という一つの地域を、これまでとは違って、総合的なイメージづくりをしてアピールすることは、神戸にとって重要なことだと思います。

外国人にとって日本でコンベンションに参加する場合その成果、たとえば新しい技術などを吸収することも重要ですが、イベントやお祭りの要素を総合的にプロデュースし、それを楽しんでもらうことも大切です。そう考えると、神戸の周辺都市、奈良、京都、大阪などと神戸が一体でやることが重要です。神戸でコンベンションをやり、アフターコンベンションは、他地域でやるということも考えないといけない。その場合、関西における交通手段をきちんと整備し、連携プレーがとれるように考えておくことが必要です。とりわけ今後は関西国際空港とのアクセスが大事です。現在、大阪国際空港を利用する外国人は約七十万人弱。これは伸びています。関空が出来る、今まで東京国際空港を利用した人が、これを利用するようになり、百四十万人ほどの利用客になるのではないかと言われている。その意味で関空は、神戸の活性化に役立つと思います。神戸は関空まで、最新型のジェットホイールで海上二十八分。関空の西の玄関口が神戸ということになります。

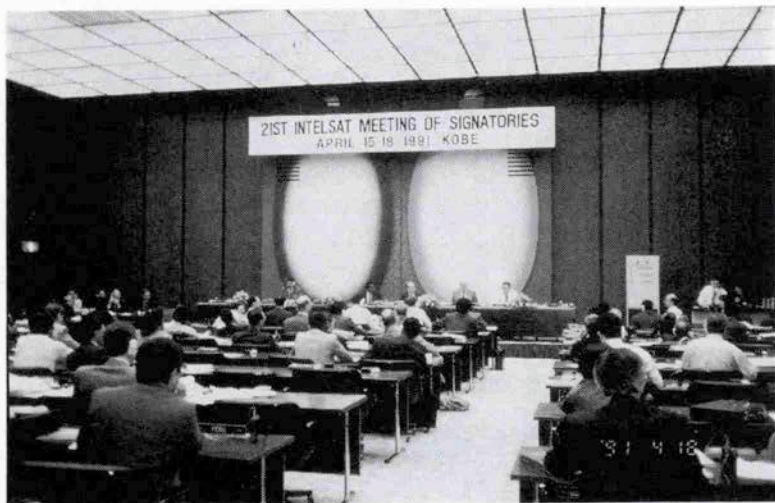
鈴木 関西全体を売り込むことは、神戸にとっても意義のあることです。長期的に見ると、たとえば、第二国土



軸計画、環日本海構想、さらに明石海峡大橋、これらが実現すると、日本列島に新たな大循環大系が出来ることとなり、交通面から見ても、ますます神戸がクローズアップされて来ると思います。

大塚 ポストコンベンションについては現実とフィクションの差がありますね。ロシアのエリツィンさんも出発から帰国まで四日間でしたが、コンベンションに来る人は時間的に余裕のない人が多い。近ごろは京都観光にも経費がかかりすぎるため行きませんね。日本は物価も高いですから。近頃は同伴者も少なくなりました。

中内 ビジネスで神戸に来る外国人も少ないんですね。



神戸国際会議場の国際会議室。6カ国語同時通訳設備、大型スクリーンなど最新の設備を誇る。あらゆる種類の国際会議に対応できる。

外国人や外資系の企業がもっと神戸に来るようになれば、コンベンションもし易くなると思うんです。都市の性格として重要な要素だと思っています。

今、大塚さんのお話を伺っています。確かにコンベンションの参加者は忙しいんです。私は世界の有名なコンベンション都市を見て回りましたが、だいたいどこも先ず国際空港があり、それからコンベンションセンターがあるんです。そしてその反対側に街があるんですね。国際空港からコンベンションセンターまでは三十分位です。そういう点では、関西国際空港が開港すればコンベンションセンターまで約三十分ですから、コンベンション都市としての条件が整ったと言えるでしょう。一九八一年に神戸市はコンベンション都市としてスタートしましたが、来年がほんとうの意味での国際会議都市としてのスタートの年だと私は考えています。

鈴木 技術の集積と文化施設の充実。博物館、美術館、劇場などが、これから完備されることも必要ですね。

大塚 まちが栄えるかどうかは歴史上、世界につながる航路を持つかどうかにかかってきました。神戸も世界の玄関口を絶えず持っていないと減びていきます。そういう意味では関西新空港の意味は大きいですね。

鈴木 今、「関西創生年」ということを関西の各自治体がい出ししていますね。ハード面では関空をはじめ諸機能が揃って来ているですが、ソフト面という、もう少し外国人が定着できる条件が欲しいですね。

山本 コンベンションを推進するに当って、神戸にしかないものがソフト面で出来ればいいですね。人材の開発と供給、それにともなう産業のノウハウの蓄積。六甲アイランドには、ホテル・レストランなどの専門学校があります。たとえば、大学院大学でもいいのですが、「国際観光大学」。世界中に開かれた制度をもち、世界中から教授陣を招いて講座をもってもら。そういうことが考えられないかと思っています。

鈴木 世界の頭脳を神戸に集めることです。ところで、

大塚さんの話にありましたように、コンベンションに参加される方々は確かに皆さん忙しいので、終わったらすぐに帰られることが多いと思います。しかし、文化的情報発信装置、たとえば、神戸の周辺には、京阪奈研究学園都市や播磨テクノパークなどがありますが、そういうところで、仮りに環境問題についての情報発信が出来る、コンベンションが終ってからも、そこで勉強をしたり、あるいは見学をしたりするようになるのではないかと思います。

大塚 私は今、東京にマスコミ、政治、経済、企業・団体の中枢管理機能が全部集まっている状況の中で、地方が情報発信できるのはコンベンションだと思っています。

神戸というまちは山と海に囲まれて、灘の酒、神戸ウオーター、洋菓子、真珠、海の幸、神戸ビーフ、六甲山ではパーベキュー、そしてレストラン船もあって、宝塚歌劇、姫路城は外国人に特に評判が良い。北野町も意外に外国人に喜ばれます。自分達の祖先が住んでいたというノスタルジイを感じるのでしょうか。

鈴木 神戸市は、アーバンリゾート都市を街づくりのコンセプトとしていますが、市民意識の高揚に役立っているようです。北野にも自分たちの手で街をビブアルしようという新しい動きが出て来ている。これなどアーバンリゾート都市を形成する必須条件だと思います。

山本 コンベンションで日本に來られる方の同伴者の率が下ったというのですが、たとえばトリニダードトバコのように滞在費の安いところは、参加率が高いです。

中内 外国人にとって、円高のこの時期、参加費が高くつくというのが大きな問題な訳ですが、神戸の場合、会議の施設等が市の施設であって利用料が安い、他都市に比べて安くできるから好評なんです。関西国際空港が開港すれば、神戸にも来易くなる訳ですから、神戸で安くコンベンションができるという受け入れ体制を我々が整えていくことが大事ではないでしょうか。

大塚 よくホスピタリティという言葉を使いますが、私

たちも外国のコンベンションセンターへ行くと、案内してくれる女性がとても愛想がいいのです。ただ神戸のような大都市ではコンベンションが都市全体の問題ではないので、こういったビジターを迎えた時の意識の高揚はきわめてむずかしい。それとも一つホスピタリティという言葉には地元の協力という意味があります。日曜日でしたが電話一本で頼んだだけなのに灘の酒蔵で社長以下出勤してくれて、ゲストを迎えてくれたことがありました。ああいう受け入れてやろうという気持ちに私達は感激しましたね。まち自身が経済的なものも含めた協力のもとコンベンションを生み出していく力をもっていなければならぬと思います。経済界の協力を期待します。

中内 今後のコンベンション都市づくりの問題は、コンベンションの持つ経済効果を全市的に波及させるということだと思います。ポर्टアイランドの一面でコンベンションをやって、市民や他産業には関係ないというのは好ましくない。コンベンションの場合、時間とコストを考えると会場と展示場は分けられませんが、宿泊施設をもっと全市的に拡げ、各地で食事もし、買物もし、移動に交通機関も使い、コンベンションの参加者が全市を利用することによって、コンベンションが行なわれれば街が豊かになるという方向づけをしていくことが大事だと思います。市民がコンベンションに対して、メリットも感じるし理解もする。そこから、今言われたようなホスピタリティが生まれてくるのではないのでしょうか。

鈴木 以前、私がまだ日本経済新聞にいた頃のことですが、外国からの賓客が大阪に來られた時、そのご婦人が毎日毎日、一流料理店へ行くのはかなわない。どこかの家庭を拝見したいとおっしゃられ、あるご家庭にお願いした。また、夙川あたりの公園へご案内したら、すごく喜ばれた。このように外国から來られる方は、日本人の日常の生活に触れることをすごく望んでおられますね。

山本 都市が発展するかどうかは、企業と市民の力がど





4000人収容のコンベンションホール機能を持つ2号館と2階建てユニークな構造を持つ1号館からなる神戸国際展示場。会議と展示が一体となった“大型会議仕様”である。隣接する国際会議場やワールド記念ホール、ホテルとも有機的に結ばれ、“超大型”のコンベンションにも対応できる。

れだけあるかによって決まる。さらに、世界につながる“港”があるかどうかです。神戸には、関空さらに神戸空港があります。環境という点から言っても、神戸空港は秀れていると思います。

関空と神戸空港の二つが完成しますが、今やシンガポールとソウルが、アジアのハブ空港となろうとしているというとき、関西もアジアの中の空港として競争力をつけておかないといけない。関西全体の連携プレーで神戸を世界に売り込むことが必要です。いずれにせよ、神戸の施策は、日本の発展のキーを握って来ていると言ってもいいのではないかと思います。

「コンベンション都市“神戸”の課題と今後の方向——都市間競争新時代に向けての提言——」より「提言」部分の各項目を次に記す。

- 1 コンベンション施設（ハード面）の整備・拡充
  - (1) 三千人収容可能なホールをもつ第二神戸国際会議場の整備
  - (2) 一万平方メートルの第三神戸国際展示場の整備
  - (3) ユーザーの立場に立った施設整備と機能の拡充
  - ① 機能的に最高のもの、また、アメニティの高いもの
  - ② 使い易いレイアウトや動線、わかりやすい表示
  - ③ スタッフルームの充実
  - (4) 将来の需要拡大に見合った宿泊施設の整備促進
- 2 コンベンションに対する支援・サービス（ソフト面）の充実
  - (1) ホスピタリティの向上
  - (2) 国際会議と学会の誘致
  - (3) コンベンション関連産業並びに人材の育成
  - (4) 施設管理者のサポート体制の強化
- 3 アフターコンベンションの拡充
  - (1) フルシーズン型リゾート都市の実現
  - (2) 広く開かれた文化施設の整備・拡充
- 4 交通アクセスの整理
  - (1) 神戸空港と中央都市軸の整備
  - (2) 駐車場の拡充・整備
- 5 シティ・プロモーションの強化

以上





特集② ●コンベンション都市神戸は今  
 地球的な視野で  
 コンベンション都市・神戸の  
 21世紀ビジョンを考える



(写真上・右) 講演をする毛利さん (同・左) 第4分科会 (写真下・右) 第3分科会 (同・左) 第1分科会の各模様

九月七日、ホテルオークラ神戸にて、社団法人神戸青年会議所（橋本哲夫理事長）主催によるフォーラムが開かれた。テーマは「コンベンションシティ——神戸の創造——地球サイズのコミュニケーションフロム神戸」。

来月十一月、神戸では国際青年会議所（JCI）世界会議神戸大会が開かれるが、今回のフォーラムは、地球に国境がないことを認識し、コンベンション都市の地球的意義を考え、その実現のための方法について様々な角度から検証することを目的としている。

特別講演は、日本人初の宇宙飛行士、毛利衛さん（宇宙開発事業団有人宇宙活動推進室長）。「地球に国境はない」をテーマに、貴重な宇宙体験などが紹介された。

講演後、次の分科会が四会場に分けて行われた。

△第一分科会△テーマ／皆で創る地球サイズのコミュニケーション。世界レベルでの人的・文化的交流について討議され、「地球インフォメーションセンター」の創造などが提案された。

△第二分科会△テーマ／「夢」をはぐくむコンベンションシティ神戸をめざして。現存する施設、機能をより魅力あるものとするための有効な利用方法や、新しい使用方法について議論された。

△第三分科会△テーマ／新交通体系の創造。主に神戸空港について、その機能を様々な角度から検討し、これを核とした交通アクセスについて意見が交換された。

△第四分科会△テーマ／世界のコンベンションシティ神戸への飛躍。質の高い人的交流および世界的情報の吸収により地球市民意識をもつことの重要性が強調され、国連関連会議（地球サミットなど）の誘致などを提言。



特集③ ●コンベンション都市神戸は今

# 国境を越えたコミュニケーションは自然の中でのくつろぎから

梶木 雅夫 △神戸中の坊代表取締役／有馬温泉観光協会会長

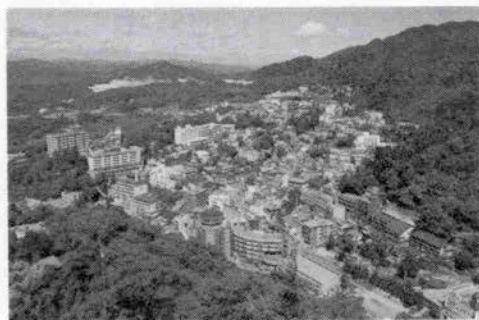


梶木 雅夫氏

温泉の良さというのは、やはり何と言っても裸のつき合いができること、たっぷりのお湯の中でリラックスすると、おのずとコミュニケーションもとれるのです。外国人は温泉での「裸のつき合い」や「ふれ合い」を最初はびっくりに敬遠しますが、一度入ってしまうと二度目からは積極的に入っていきます。国境のないつき合いをするのに、温泉は最適だと思います。

ストレスの多い昨今ですが、四季折々の美しい自然の中、おいしい空気を吸って会議にのぞむ。きつと良いアイデアが出るに違いありません。

有馬温泉は「神戸のリゾート地」と呼ばれています。それでいて都心から一時間足らずの近さ。大阪からも意外に近く、あちらからのお客様も多いのです。そこで提案ですが、ぜひ有馬にもコンベンションホールを造っていただきたい。宿泊施設は充分に揃っていますので、会場からの移動をし易くするためにも、お願いしたいです。



自然に囲まれた有馬温泉。お湯の中で新しいコミュニケーションが生まれる

すね。有馬は狭い地形ではありますが二、三の候補地はあります。

関西空港ができることのメリットは、やはり我々にとっては大阪空港にはなかった新しい便が増えること。

あとは、北神地区とポートアイ

ランドを、もう少し便利に速くつないでいただければと思います。また、有馬は大阪空港まで車で二十五分の近さということもあり、国内線は大阪に多く残しておいて欲しいという願いもあります。

アーバンリゾートフェア神戸'93では、有馬も色々なイベントを催しました。中でも初めて行なった温泉フォーラムは、色んな角度から街おこしについて語ってもらいましたが、大変勉強になりました。有馬にもし展示場や会議場を造るとすれば、駐車場、道路の整備などの問題点も今後順次、解消されて参りますので、日本の良さ、本物の良さが見直されている今、それらを生かしつつ、押しよせる時代の波にも対応していきたいと思っています。

△中の坊瑞苑にて▽



# KOBE Gourmet

\*1

■わたしのグルメレポート

## この人とこの店で

### 角田嘉宏

△角田内外国特許事務所所長▽

★ひと風呂浴びて親しい仲間と  
会席料理を楽しむ「御所坊」

御所坊は有馬の旅館の中で最も古い歴史(800年)を持つそうだが、規模は決して大きくない。最も大きな部屋でも会食できるのは20名が限度である。

この旅館の内外装はすべて、奇才無坊庵綿貫宏介氏のデザインで統一され、素朴だが典雅な気品をもついわば、独特の「大人」の風格に満ちている。

研究熱心な板長が腕をふるった料理は、よく吟味された素材の味をきわだたせ、余りゴテゴテと手を入れないのが好ましい。このあたりはやはり、若主人夫妻のポリシーによるものの様だ。

お酒も灘の銘醸の他に、全国各地のうまい吟醸酒をとり揃えているのも、魅力の一つである。

5〜6人の旧友が集い、鉄分の強い有馬の湯に入りうまい酒と料理、おとなの会話を楽しむに適している。勿論気の合う大人のカップルでもよいが。



綿貫宏介氏がプロデュース

■神戸市北区有馬町858  
☎90410551  
(営) 11時〜14時ラストオーダー  
17時半〜20時ラストオーダー  
月休

★関西風天麩羅の老舗「藤はら」

神戸のうまいもん食いに「てんぶらはどこがうまい？」と聞いたら即座に「藤はら」やろな」という答がかえってくる。てんぶらを食べたくなると足を運び、ぶ厚い一枚板のカウンター越しに、灘の酒をちびりちびりやり乍ら板さんがピッピッと揚げ油を切ってくれた色々なてんぶらを口に入れる。このてんぶら油は、いわゆる関西風の白絞油系で、軽くカラッと揚げり、東京のゴマ油系の様に少しキツネ色に揚げたって重くならないのが特色である。

てんぶらの味は、新鮮な旬の魚介類や野菜の素材と、口に入れた時カラッととした食感で口中に溶けて広がる様な衣、この味が素直に出てくるのが「シラサ海老」のてんぶらである。藤はらのこれは実に良い。レモン汁をつけて塩で食する。天つゆでなく塩で食べるてんぶらには、清酒もよいが、ふしぎと辛口の白ワインがよく合うので試されるとよい。



美人女将が温かく迎えてくれる

老舗を売りものにしない控え目な女将のサービスが光る店である。

■神戸市中央区元町通3-6-14  
☎331-3373  
(営) 11時半〜14時・16時半〜20時・祭日は前日までの予約のみ



★誰でも楽しめるお好み焼きさん「おおにし」

お好み焼きか、ソース焼そばが無性に食べたくなる時がある。ソース味中毒なのかも知れない。そんな時「おおにし」にゆく。いつも先づ焼いてもらうのが蛸ぶつ。プルツと丸くなったぶつ切りの蛸を、ポン酢で生ビールを飲みながら、この道ウン10年の親父さんに二言三言。

次にスジの薄焼か、豚のお好みか、ぶたそば焼。元来お好み焼には豚がうまいと思っているが、鉄板にひく油はロードが主体なのだから相性がよいはずだ。この店の特徴は素材も焼き方もすべてきちんと丁寧にやっている点になるだろうか。鉄板にオイルをひいて、その上で「すき焼」をつくってくれるが、

他のお好み焼屋さんでは見たことがない。



食欲をそそる華麗なコテさばき

■神戸市灘区日尾町3-1-8  
電話 854-0657  
(営) 12時~23時30分 無休

★鍋懐石が洒落ている「西村屋熊内茶寮」

素晴らしい数寄屋風の内装をもつこの店は、熊内の旧南蛮美術館(現市立神戸文書館)の西隣のビルの地下にある。一部屋を除いて、すべて東側に大きな明るいガラス窓を持ち、都会には珍らしく緑の深い谷の対岸を見ながら食事ができる。ここで出色なのは「鍋懐石」。所謂懐石料理は季節に応じて「松葉がに」とか「はも」などの「鍋」がはさまれているのだ。お昼にも、季節の魚介類や山菜などを餅米にのせてセロ蒸しにした「飯蒸し」と小鉢ものをセットにしたものもあり、これは私の好みである。料理も、そのサービスマンも、京、大阪の一流店のその様でありながら、瀬戸内の魚とか、神戸牛のつかい方にも何となく神戸



目前に広がる竹林の庭もご馳走

のセンスが匂う店である。「神戸の懐石料理」という様な客をお連れするには適している。

■神戸市中央区熊内町1-8-23 グランドビル熊内地下(駐車場有)  
電話 231-6767 (営) 11時半~13時45分ラストオーダー  
17時~19時45分ラストオーダー (無休)

★しっかりしたイタリア料理「ドンナロイヤ」

仕事柄外国出張が多いが、私は総じて、手のこみ過ぎないイタリア料理が好きである。「ドンナロイヤ」は、現オーナーシェフの渡辺さんと二代目だが、初代から神戸大丸南の明海ビル地下で営業している。ガランとした長方形の地下室内で内装もバルビゾン派みたいなくすんだ油絵が壁面を飾っている。

供される料理も、オーソドックスな感じだが、本場のイタメシ屋さんの標準を越えている様に見える。イタメシも南イタリアものから、洗練されたフランス料理に極めて近い北イタリアのものまで多様だが、この店の料理は、ローマ近郊のものに近いのではないだろうか。

いずれにせよイタリア人の味にうるさいお客さんを迎えて行っても満足してくれる様である。

■神戸市中央区明石町32明海ビル地下 電話 321-3377  
(営) 11時半~14時半 17時~20時50分ラストオーダー 火休

■緑ネクタイがトレードマークの角田さんヒゲがお似合いの植田支配人と(ドンナロイヤで)





# KOBE Gourmet

\* 2

■わたしのグルメレポート

私のおひるどき

永田典子 オキ

△株式会社永田良介商店・会長夫人▽

★「西村屋元町茶寮」大丸神戸店9F

「デパートの上とは思えないわネ」と初めて案内した友人は白木造りの調度品に竹垣、明るく海辺の家を感じさせる店のたたずまいに目を見張る。神戸で手頃な和食を紹介するのが一番むづかしいかな？ 今年四月にオープンしてから便利になったと喜んでゐる次第。お昼にミニ会席とでも御紹介すれば「海鮮飯蒸し膳」西村屋手造りのザルに入ったお豆腐は美味。海の幸いっぱい飯蒸しは楽しみながら戴く、寒くなるとカニが入る豪華さで目下お気に入りのおひるです。秋から冬にかけては何といつても鍋懷石。夜、ガラス越しに市草山、いかり山の電飾を眺めながら、折り折りの海の美味しいものを家族と味わいたいと思つて居ります。

■神戸市中央区明石町40 大丸神戸店レストラン街9階

電話 333-2005 (営) 11時〜20時半 ラストオーダー 水休

★洋食の店「あいはら」

昔の神戸らしい洋食屋がだんだん少なくなって淋しいと思つていたら五年前、三宮神社の北に出来たお店。ピフカツもコロッケもハンバーグも懐かしい味、若い女性オフィス街の人、奥様、学生、年配の紳士といった具合にバラエティに富んだお客さん達。親しみのあるママさんと弟さんのシェフ、「昨日からカキフライが出来るのよ」



ご姉弟で経営、エプロンは永田さんからの贈り物

で、御馳走様とひとりでに声になるお店です。

■神戸市中央区三宮町2-6-9 サンシャイン三宮ビル

電話 321-0838 (営) 11時〜14時半 ランチ(土除) 17時半〜20時 日休

★元町別館牡丹園「やはり中華は此処」

神戸の街には中華料理店が一杯あり、神戸っ子それぞれにご最良の店がある。特に南京町界隈のお店はどのお



厨房からはいつもできたてのお料理が

店も当り外れがないと常々私は思っている。しかし人に中華料理店を尋ねられると即座に元町別館牡丹園と答えてしまう。私のおひるは専ら三鮮湯麺、お魚、いか、貝柱等に青菜が沢山入っているあっさりしたお



味のラーメンです。いよいよ牡蠣のお好焼「煎生蛸」のシーズン、我が家全員の大好物、楽しみの季節到来です。

他に先代王さん譲りのえびの天ぷら、中国風の衣が肉厚でカリッと歯応えがあり試してほしい一品、兎角このお料理には外れがないと思っていますのですよ。

■神戸市中央区元町通1-11-3 電話3331-5790・6611  
(営)平日11時~14時半 17時~20時ラストオーダー  
土日祝11時~20時ラストオーダー 水休

# ★麵房 水野 岩手の「そば」は何でも美味

ポートピアホテルに行く機会が多いので、麵類の好きな私はおひるをよく此処で済ませる。岩手県産のそばは粉を打った水野のおそばはどれを食べても安心。四季折り折りの工夫があつて、メニューに新しいのを見付けると挑戦したくなる。秋田名産の稲庭うどんもまたいいもので、「花の舞」という新しい一品は冷たいおそばと天ぷらうどん、一度に二通りを楽しめるといふ欲張りなもの。お腹のすいてる時は種類の豊富なせいろごはん定食をおすすめします。ホテルの中は年中無休だから有難いですね。



日本そばを、ゆったり椅子席で

■神戸市中央区港島中町6  
ポートピアホテル本館1階  
電話302-6294  
(営)11時半~14時半(ランチ)  
14時半~17時(そばのみ)  
17時~21時(夕食用メニュー)  
無休

# ★テラスレストラン「レヴァンテ」

光も風もこちそうレヴァンテはグルメリゾット

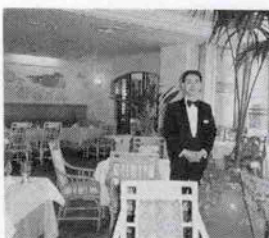
ポートピアホテルの南館4Fのレヴァンテも私のおひるどきのページ。前に明るい光に映える白いチャペル、風に揺れるみどりの葉と噴水、フット南欧にでも行った様な気分させてくれる。レヴァンテ特製パスタはちよつと気取つたおひる、気の合つたお友達とお喋りを楽しみながらのお食事は若やいだ雰囲気にしてくれる。

若い人も白髪まじりの老夫婦にも食べて頂ける軽食。

ホテルの中で唯一一つのお料理がここにある牛肉の「炭

焼き」季節によつては海鮮も炭焼きのメニューに入る。

そろそろ収穫祭のお料理の季節、今年はどんな？とたのしみにしている。



太陽いっぱい店内でリゾート気分

■神戸市中央区港島中町6  
ポートピアホテル南館4階  
電話303-5207  
(営)平日7時~11時 11時半~15時  
17時~21時半 土日祝のみ15時~17時ティールタイム 無休

真心の知れた木谷店長からお料理の説明を受ける永田典子さん





# KOBE Gourmet

\* 3

■わたしのグルメレポート

## 味は心、味は文化

中村友一

〈御影貿易商事社長〉

味を言葉で表現するのはむづかしい。食事の描写がうまく書きこなせたら一人前の作家だという。食物はモノだが味は心であり文化である。「ええ塩<sup>あんじ</sup>梅」という言葉があるが、もともと料理の味は塩と梅でつけたところに語源があるらしい。奇をてらわず素材を素直に生かした味——そんな店をさがしてみた。

### ★大瓶狸々

この店の主人安達さんを知ってもう十数年になる。神戸で初めてかぶら蒸らしいかぶら蒸しに出会った時以来である。この人のつくるものは、煮物は煮物、焼物は焼物と、そのもの本来の素直な味がうかがる。彼が十三年修めたという謡曲から名付けた店名、大瓶狸々なる能の世界の持つ、ムダのすべてを削ぎ落したありようを料理の形にした時、かくも気負わず、てらいのないものとなるのか。やたら花など添えて、見せる料理が多くなってきた昨今、ここの料理には殊更の演出がない。あえて演出といえ、それは材料の切り口であり、料理の温度であらうか。季節の旬の素材を選びぬき、それしか持たぬ風味で十二分に活かして客に勧める。その裏には、客を納得さすだけの緻密な計算と心くばりがある。そしてこれらをテキパキと客に供するおかみと四人の若い衆。愛想や媚びを売らず味を売る店である。(ひる弁)

当千八百円、ミニ懷石三千円より。夜のおまかせ一万円

・二人以上)

■神戸市中央区北長狭通2-5-11大信サンセットビル7階 電話322-2215 (営業11時半~14時・16時~22時ラストオーダー21時)  
日曜21時まで(ラストオーダー20時) 月休

### ★サントルーチェ

神戸の何軒かのイタリア料理は本場のそれよりうまいと思う事があるが、今回はJR本山駅山側サン岡本ビル地階のサントルーチェ。テーブル五卓の素朴な店ながら店主の料理づくりに取り組む気迫とひたむきな姿勢が客の心をとらえる。この人が火を入れ、とめるタイミン<sup>あひ</sup>グの阿吽の呼吸には余人の追隨を許さぬ彼独得のこだわり技がある様に思える。作り手と素材が一体となっている感ほまことに美事というほかない。あわびのグラタン、



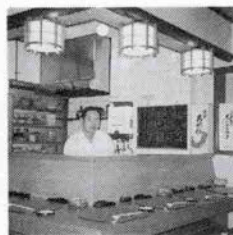
イタリアの風香る小じんまりした店

鴨の胸肉グリーンペパーソース、子牛のレモン風味、いずれも材料の味が素直に生かされている。秋深まる頃は鹿肉のバルザミック黒酢風味ソースが快い渋味のイタリア赤ワインに似合う。前菜とパスタにメイン



大瓶張々にて。筆者（左）とご主人の安達さん（右）

ひる網の活魚が此の店の主役だから、刺身は申し分ないが、使われている材料のすべてが厳しい目で選ばれ魚も野菜も素性のわかったものだけが供される。はもと松茸の柳川、百合根のグラタン風、れんこんのえびはさみ揚げ、人気があるのが湯葉と生うにのあんかけスープ風。



もてなしの心が料理に表れて…

北野坂の北向き地蔵のあ  
るビルの二階、僅か七坪ほ  
どのささやかな店である。  
主人は京都の瓢亭で六年間  
修業したという朴訥な人  
柄、しっかり者のおかみと  
二人で店をまもっている。

# ★和香

【神戸市東灘区岡本1-3-31サンオカモビル地下 電話452-2994  
7（営）11時半～14時 土日祝11時半～15時  
17時～21時半ラストオーダー 木休

ドイツシェン一品で五千円位と手頃なせいか休みの日の夜は家族づれで賑わうが、美人の奥さんがソツなく応待し、店の狭さを感じさせない。新らしい価値と伝統が今から創造されていくのを予感させる店である。

一品一品が丁寧に、まさに手間暇かけて仕上げられている。カウンター越しの狭い厨房で火を扱う彼が顔に汗するのを見たことがない。思えば祇園の舞妓が額に汗かいて座敷に出たり、歌舞伎役者が汗出して舞台に上がることはない。客に不快を感じさせない見事なプロ根性とするのは私ばかりか。もてなしの心を料理の形に表わす店である。懐石コース八千円より。

【神戸市中央区北長狭通1-20-12地蔵ビル2階 電話332-0447  
（営）17時～23時 火休

# ★あらがわ

あらがわといえば「あんな高級店、よう行かん」と言う人が多い。昭和三十一年、山田次郎が東門筋に麤皮を開店した時彼は何もう高いステーキを売ろうと志したわけではなかった。ただ味とは何かを最も熟知する彼の感性がまずいものに対して拒絶反応を起すのである。先年彼がニューヨークで開店した頃、山勝真珠社長夫妻と私等夫婦を一夜夕食に誘ってくれた。彼の店以外なら一流フランス料理店かと思いきや、案内されたのはマンハッタンの中華街、大衆的なめし屋であった。その酢豚と焼飯が絶妙の味であった事を私は忘れない。味覚に精通しこれをいとおしむ男である。指定農家で育てた牛のひときれの肉を前に他に類を見ない味を引き出す技に加え、更に味をエスプリに迄高めた。まことにむべなるかなともいえる彼の真骨頂である。

二代目山田三也は今や技に於て初代を超えたといえるかも知れぬ。「うちの素材はいつも百点だからそれを減点しないように心がけています」と彼は言う。麤皮のい



店の貫録に2代目の若さが…

ぶし銀の貫録に洗練された若さのスパイスを加えて更に精進を期待する。（ステーキコース二万円）

【神戸市中央区中山手通2-15-18 電話221-8547  
（営）12時～15時 17時～22時 無休



# KOBE Gourmet

\* 4

■わたしのグルメレポート

## 目きききは味ききき

岩田久子

〈古美術「岩田コレクション」経営〉

古美術の世界では、よく「目きき」とか「目筋がいい」という言葉が使われる。要するに物の真贋を見別けて美的感覚のいいものが、わかる人の事である。不思議とこういう人は、味覚神経も発達していて総じて美食家である。その上に私見、偏見で言うとな女好きでもある。

ひとことと言うと「勘」がいいのである。多分、料理人もそうだと思う。

神戸及び近辺のおすすめ・お気に入りの店のご紹介という事であるが、本当はお気に入りの店は、パブリックな場所へのせたくない。近頃はやりのテレビや本に出てしまうと、人がどっと押し寄せ、せつかくの穴場が穴場でなくなってしまうから、とはいえ行きがかり上、手の内少々披露いたしましょう。

★どこにもない純トロ焼とママの笑顔「やき亭」

レンガ筋の赤い大きなちようちんの下っているドアを開けると、笑顔よしのママが迎えてくれる。どこにもある鉄板焼屋と思いきや、それがちがうのである。まず第一のお推めは純トロ焼、丹波の山の芋一〇〇%のお好み焼きである。つなぎは何も入っていない。焼きたてにレモンを絞って食塩のみで食べるもよし、ポン酢でも、ソースでも、私はポン酢が一番。口の中にふんわりやわらかな山羊独特の風味が広がっていく、軽いからお腹にもた

れない。飲む前にもよし、飲んだ後にもよしである。他にも神戸牛ロースのステーキ、明石蛸のブツ焼、季節の海鮮ものの鉄板焼きも、ネタのいいのを使っている。お値段がリーズナブルなのも又、うれしい。

■神戸市中央区北長狭通り1-20-2 笹原ビル1F

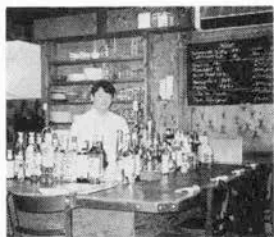
電話 39214725

17時30分〜2時（ラストオーダー1時30分）・日祝休

★ちょっと凝った西洋居酒屋「PAPAS」

阪神御影の近辺にこんなお店があったのか、と思わせる静かなたたずまいである。マスターは仲々凝り性らしく店の作りも年代を経た古材を利用して建てられている。団体客とお子様おことわり、とうたっている。聞いてみると五人以上は、団体さんだそうである。要注意。

ここの絶品はこんにやくのムニエルである。うれしい



「わざと外に看板をあげていない」とご主人の竹中さん。中はとてもステキ

美容食のこんにやくがこんなに大変身するのか、びっくりする。詳しくは説明しない。興味のある方は、一度お試しを。但しこれもおかわりおことわりである。他の一品料理もマスターの心意気を感じられ、ワイ



ンがついつい進んでしまふ。

■神戸市東灘区御影本町2-11-24 電話821-3564  
18時~1時(ラストオーダー12時)・火曜休

★ワイワイおしゃべりがもり上るイタめしや「円花」



小粋な中に落ち着きが…。さすがが芦屋  
と思わせるのは、江坂さんのセンス  
だ。だんだん神戸が遠くなる  
けれど、三宮から十分こ  
は、JR芦屋を二分程歩い  
た所である。見のがしてし  
まいそうな階段を上って二  
階、狭い所なのでいつも一  
杯である。イタリア料理の  
居酒屋である。

数種のアンティパストが、大鉢にならんでいる。注文  
した料理が出来上がるまで、おいしそうなものを選んでワイ  
ンをあける。ここでおいしいのはお肉のカスパッチョで  
ある。生肉をドレッシングで食べさせてくれるのだが、  
とろける様で何ともおいしいのである。スパゲッティ  
も多種多様であるが、ここのペロンチーノも仲々いけ  
る。芦屋では最近発見のお推めの店である。

■芦屋市船戸町5-12 電話0797-132-4479  
18時~1時(ラストオーダー12時30分)・月曜休

★おいしくてつい飲みすぎる「味漬」

ここを紹介すると、書いたらあかんという友達何人  
かいる。わかりにくい目立たない店なので、この記事も  
目につかない事を願って紹介しよう。



のれんをくぐると、店主の  
吉永さんの笑顔と美味しい料理

いわゆる小料理屋で近所  
のおじさん達が気楽に飲み  
に行ける様な店だけど、マ  
スターがとても勉強熱心  
で、れんこんまんじゅうと  
か、スーパイ、きすのコ  
ロケ、などなど、和洋折  
衷の料理を他にない形でお  
いしく食べさせてくれる。

ここもうれしい店である。

■西宮市戸田町3-30おの木ビル1F 電話0798-34-0530  
17時~23時(ラストオーダー22時30分)・日祝休

「この純トロ焼とママの笑顔は最高」と岩田さん(左)・お友達2人と。(やき亭で)





# KOBE Gourmet

\* 5

■わたしのゲルメレポート  
 濃こまやかさが好き  
 西脇葉子  
 △神戸市在住△

★たまにはこんな昼食を。「花柚子」

家庭料理の日替り定食のお店ですが、大きな木製のテーブルは六人掛けが二卓。母と娘で丹念に作ったおかずの種類は約七品、朱塗りの大きな器に盛り合わせ、ちょっと濃い目のお味噌汁の具もたっぷり。家庭の食卓がそのまま。手造りの湯呑みのお茶が何回も注ぎに来て下さるのが又、嬉しい。

ちょっとした穴場で、突発の昼食時のお客様をもてなすのにも重宝なお店です。二名以上はお電話を入れておいた方が良いでしょう。(座敷12席。昼定食¥180のみ)

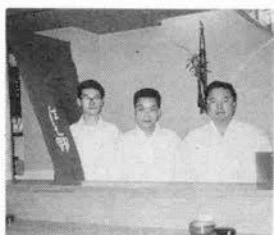
■神戸市中央区上筒井通4-2-12  
 (営)11時半~15時 土日祭日休

電話261-0350



暖かな雰囲気の中で  
 イタリア料理が堪能できる

こんなに豊富なメニューの中で私はやっぱりパスタ料理が一番好きですが、オープンキッチンの中からマスターがお客様の顔ぶれでその好みをちゃんと見分けて、オーダーを聞くママさんもテキパキで、おすすめ



御主人の橋野さん(右)とスタッフの皆さん。気取りのなさの魅力だ。

京都を訪れたような気分にしてくれて、月に一度は友達と寄せて頂きたいそんなお店です。  
 四人掛けの椅子席二つと小座敷があり、カウンターでは気軽にお酒を飲みながら会社帰りの常連さんが楽

ワインも本場イタリアワインでそつがない。価格も食べてみてやっぱ、リーズナブルである事が証明される。本当に良心的且つ親切なものである事が、又、次回には食べ残したメニューを頭に思い浮かべながら、満足度120%満たしてくれる唯一の店ではないでしょうか。

■神戸市中央区山本通1-7-5メゾンブランシェF

電話242-6672  
 (営)11時45分~14時 17時半~22時 第一日曜日・毎週月曜日休

★元町通りより一寸路地のお店「はし野」日本料理

無口なご主人の料理に対する情熱とこだわりが、そのまま、きめ濃やかと相まって、有名な「浪花屋」の塗り物を中心にしたオリジナル食器に盛り付けられた、そこには季節があり目を楽しませるものがあります。ふと、

しそうです。気取りのないサービスがホッとするものがあり、ひと時を過ごせます。(昼定食 ¥2500 / ¥5000)

■神戸市中央区元町通2-5-14 キヨシマビル1F 電話 322-3001  
 (営業 11時~14時 16時半~21時 (8時オーダーストップ))  
 水曜定休 (水曜祭日の場合木曜日振替休日)

★何があんでも中華料理が食べたい時は。

広東料理「雅苑酒家」(三宮店)



左より西脇さん、瀬尾さんと榊さん(花柚子にて)

ゆったりした店内は二階を含めて130席あり、本場中国人の料理人はさることながら経営者の「鮑」さんは南京町(150席)、熊内店と多忙でお客様も中国の方が多いと聞きます。伝統的な料理法の中に新しい素材を取り入れ、さっぱりと仕上げた味は食欲をそそり、たっぷりのメニューは、予約をすれば好み通り新しい献立を予算に応じて作って下さいます。¥720(三宮店のみ)のランチはおすすめ品です。特に「冬瓜」の季節には一度は行ってみようと思います。



広々とした店内でゆったりと

★神戸らしさを大切に。

神戸料理「招き」本店(ステーキ)

神戸肉に日本料理を懐石にして、お酒も三木の地酒をおすすめとし、和・洋をうまく取り入れた店内のレイアウトも特別に焼かせた食器のたぐいも神戸らしくこだわったもの。椅子席とカウンターでゆっくり出来ます。マスターの大崎さんはこの道のベテラン。それにも増して若いスタッフのテキパキさは気持がよい。コースディナーで¥5000、昼食ミニコースは¥2500、充分味わえます。予約は常識ですと語るマスターはお客様が料理人を育てるのすところにつきりされます。



「神戸の味」にこだわり続ける。

懐石料理だけでなく勿論神戸牛のステーキがしっかりと炭火焼きで、それも格安で食べられます。

■神戸市中央区加納町3-2-1

I・C・Oビル1F

電話 333-4515

(営業 11時半~15時 17時~23時  
 (日祝は22時まで) 無休)

■神戸市中央区下山手通3-10-6  
 電話 331-8828・8827  
 (営業 11時半~15時 17時~21時半  
 (土日祝16時~21時半) 無休)