



●ある集い● (社) 神戸青少年会議所

(社) 神戸青少年会議所

Think Globally Act Locally —
Creating Leaders for Positive Change

— 変革の風を国際都市神戸に

20歳から40歳までの地元神戸の若手経済人で組織される(社)神戸青年会議所(以下神戸J.C.)。現在、異なる業種に携わる約260名のメンバーが在籍している。

本年度の理事長を務めるのは、インド系アメリカ人のキラン・S・セティ氏。「Think Globally Act Locally - Creating Leaders for Positive Change - 変革の風を国際都市神戸に」というテーマのもとに様々な事業を展開していく。

「世界規模な視野で物事を考え、活動は地域から起こすことが、積極的な変革を遂げようとするリーダーを育てる。そして時代に適ったリーダーが、国際都市神戸に変革をもたらすことになる」とキラン理事長は話す。

1958年に産声をあげた神戸J.C.は、今年、設立45周年を迎える。5月予定される式典では、これまでの神戸J.C.の歩みを振り返りながら設立50周年に向けた街づくりの提案、さらには、夏の新たな集客イベントとして昨年7月20日の海の日に立ち上げた「みなとまつり」の充実を図る。神戸J.C.メンバーは、次代を担う「若い力」が、地域の活性化に寄与することを願い、熱い思いで活動している。

(生田神社にて)



●ある集い●宝地院大学大忘年会

宝地院大学大忘年会

モダニスティックでおしゃれな
ワイワイガヤガヤ

島京子さんから年末恒例の「宝地院大学大忘年会」当日の朝に電話があつて、ここに書くお役を仰せつかつた。それで、私は暮れのこと今年はおやすみしようと思つていたので今年はおやがたなで駆けつけることになつた。

すでに会場のお寺、宝地院の本堂はワイワイガヤガヤ、みなさんようそれだけ話題があるわと思うくらい喋るわ喋るわ、仏さんの前でのハワイアン・フラダンスがはじまると飛び入りあり、酔っぱらって木魚をたたく人もあり、やがて中西勝さんの首頭で二紀会会員十数名による余興に入るや否や、やんやんやの大喝采で本堂は大さわぎ。さぞかし仏さんもびつくりされたことだろう。

今年第21回目、みなさんその年数だけお歳を召されたはずなのにあいもかわらずお元気がつお若いのです。そのうえ酔うほどにどなたも賢くみえます。

明治末期の「パンの会」が私の頭をよぎる。このモダニスティックでおしゃれなワイワイガヤガヤ、ここにいっぱい詰まったエネルギーからそんなことを思つていた。人間は遊びながら賢くなるんだ！
(たかとう匡子)

浄土宗薬王山 宝地院

神戸市兵庫区荒田町3-17-1

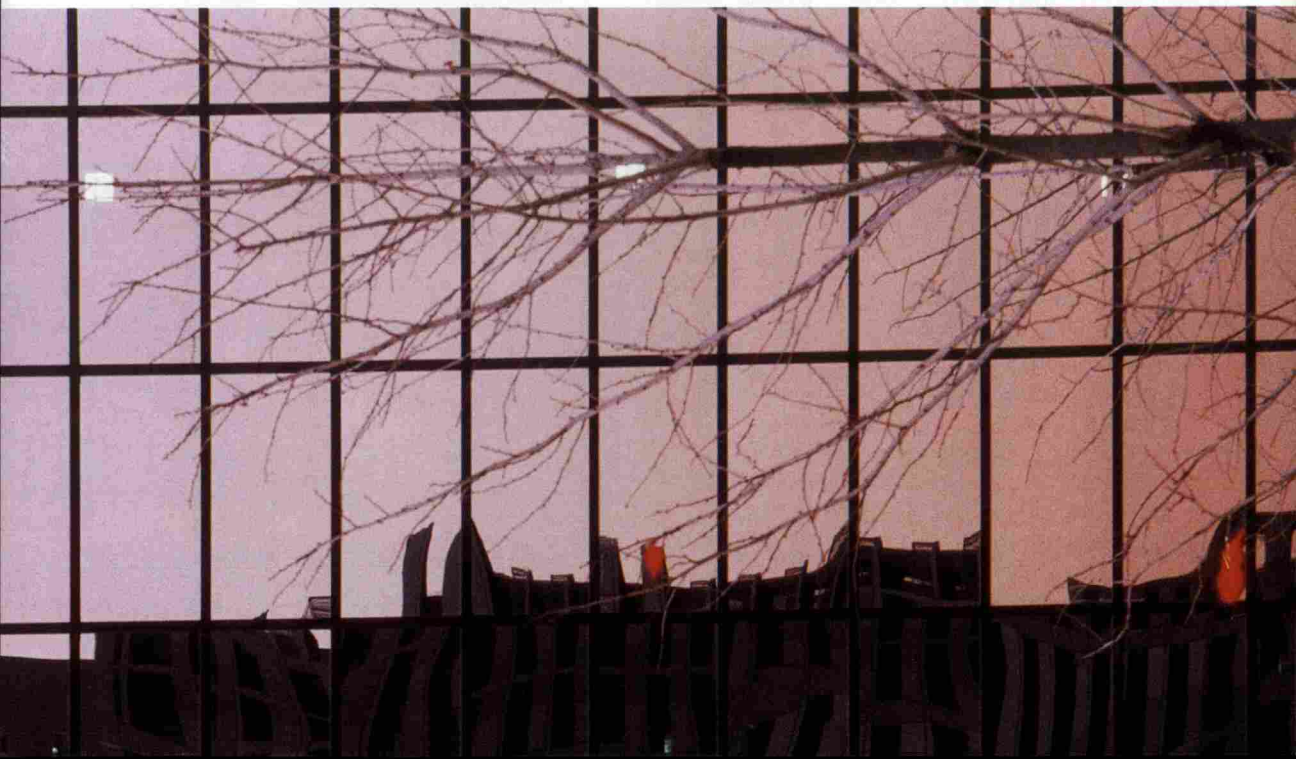
TEL078・511・5247

ANGLE KOBE

HAT KOBE

FEBRUARY

PHOTO Mann Kikuchi





国比べ

歌 美空ひばり

QCS-11613-CP 税込定価 ¥1,000

鹿児島・桜島

カセット ¥1,000
C D ¥1,000

全国有線放送・通信カラオケ注目中!

幻の名曲 いまよみ返る

月刊神戸っ子
から贈ります。

美空ひばりファンの
鹿児島出身
笹山幸俊前市長も
絶賛。

神戸鹿児島
連合県人会
推薦



日本のすべての人々の心に届けたいと、名曲出版のために活動を始めた、白男川さんの友人であり、大のひばりファンである薩摩男児・木下忠久さんを通じて、プロデュースは神戸在住の稲田勝己さんが手がけることになった。鹿児島に生まれ、ふるさとを愛する人々の手によって、名曲がよみがえったのである。

国比べ

小椋佳 作詞・作曲
若草恵 編曲

旅ののれんで知り合った
会ったばかりでうちとけた
男二人が酔って国比べ

看手造り味の良さ
楚々とおかみの品の良さ
男二人が酔って国比べ

薩摩隼人の太い肩
俺も負けずに腕まくり
ちゃんそちゃんそと
卓たたく

男天国薩摩には
恋の涙はあるまいに
酒もさほどは飲むまいに

花火背中に桜島
目には仕掛けの墨田川
なんのなんのと
笑ってみせりゃ

女心は桜島
日に七度も色かえる
なんのなんのと笑った顔に

注ぐ焼酎ぐいと飲み
酒の強さで勝名乗り

もしも男が強いなら
酒に強くはなるまいに
ちゃんそちゃんそと
やり返す

お申込 西日本販売元

(有) 月刊神戸っ子
〒650-0011 神戸市中央区下山手通
2丁目 13-3-401
Tel 078 (331) 2246
Fax 078 (331) 2795



表紙／石阪春生
セカンドカバー／米田定蔵
目次／久本直子

2・3月合併号についてのお詫び

いつも神戸っ子をご愛読いただきまして誠にありがとうございます。
このたびは、月刊神戸っ子前編集長小泉康夫死去にともない、何かと
煩雑な状況が続きまして、やむを得ず2月・3月号を合併号として発刊さ
せていただきました。申し訳ございませんが、何卒ご理解のほどよろし
くお願い申し上げます。

月刊神戸っ子代表取締役編集長
小泉美喜子

2・3月号目次◆2003—501

- 10 KOBECCO2003／安田蓮美 角田裕博
12 神戸スナップ
14 ある集い
16 ANGLE KOBE／菊地満
20 酒特集①／師弟は語る
24 酒特集②／麻里絵の酒蔵めぐり “灘の生一本が酒造処で楽しめる”
34 神戸のお嬢さん／喜多愛佳理さん 大迫さゆりさん
46 エッセレ・バンビーノ神戸のクラシックカー⑦
「かわいいお尻のサンゴロー」
49 私の意見／西村隆治
51 ポエム・ド・コウベ／松尾繁晴
52 追悼さよなら小泉康夫兄
54 インタビュー玉岡かおる
55 酒特集③／鼎談 中西勝 佐川満男 大西浩仁
64 酒特集④／酒徒番付座談会 酒徒番付発表
70 神戸JC先輩・後輩対談⑤岩田弘三×キラン・S・セティ
76 神戸のアーバンデザイン／小林郁雄
77 神戸のモダンリビング／中川俱子
78 復活プロフェッサーPの研究室／岡田淳
80 次代を創る神戸のニューリーダー／村上豪英
82 ひょうごウオーク
84 有馬歳時記
86 話題のひろば
88 神戸の本棚
90 ぴっといん
92 イベントスケジュール
94 ポケットジャーナル
98 各駅停車の神戸歴史ウオーク②／田辺真人
100 北斎ミステリー②／中右瑛
102 みだら夜話②／浅黄斑・え／犬童 徹
104 コーヒーカップの耳⑧／出石アカル・え／菅原洗人
106 神戸はしけの女②／岡本真穂・え／新家保夫
116 神戸っ子倶楽部法人会ニュース
120 KITANO HOT NEWS
122 神戸うまいもん&ドリンクINGNEWS
123 神戸百店会だより
写真／米田定蔵 池田年夫 松原卓也 米田英男



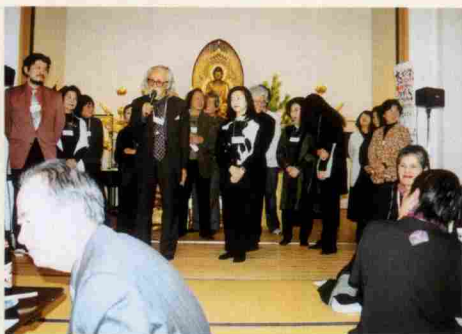
無題 1949 (油彩) 二紀初出品二紀大賞



大地の聖母子 1971 (油彩)
第15回安井賞



黒い聖母子 1972 (油彩)
二紀文部大臣賞

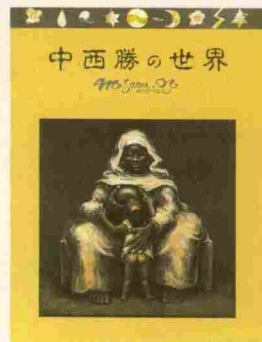


★宝地院大学忘年会
神戸二紀会の画家たちと
2002年12月28日夜

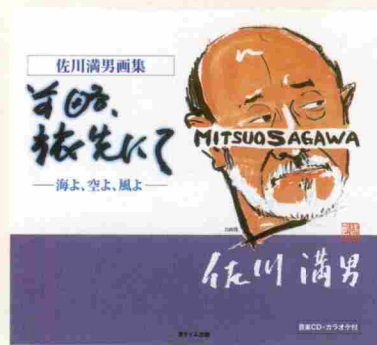
● 中西勝の世界

人生は旅／絵と歌と漫才と

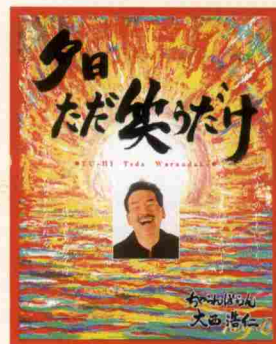
鼎談／師弟は語る 中西勝(画)家 佐川満男(タレント) ちやらんぽらん大西浩仁(漫才師)



画集「中西勝の世界」



佐川満男画集「前略、旅先にて」



「夕日ただ笑うだけ」大西浩仁

佐川満男の世界



第4回関西二紀会入選作「废品」1957.3 (17才)



兵庫県湯村温泉にて
「花風巻」2002.4.3



習作「酔っぱらい」
油性鉛筆 1976.6.1



★チキンジョージにて
2002年12月18日夜
増田俊郎さんと二人の
作曲のライブが楽しい

ちやらんぼらん 大西浩仁の世界



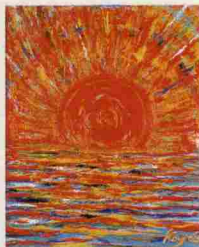
「神戸の折り」1996.6
第43回関西二紀展初入選



「がんばんろう神戸」
1996.2第40回
神戸二紀展初入選



「極楽浄土」(100号)第49回
関西二紀展入選2002.6



「沖縄の夕日」(100号)
第56回全国二紀展
入選2002.6



★ P56～63の座談会をご覧ください。

★越木岩神社で
「沖縄の夕日」を描きあげ
飯森隆年宮司と
2002年12月17日夜



■浄土宗・薬王山

宝地院

「中川浩安上人」

「安正上人」のこと

安岡利美



宝地院は昭和二十年三月の空襲によって全焼、昭和二十一年三月、浩安和尚が中国から復員してみると両親はすでに亡く徒手空拳で寺の復興に立ち向かうこととなる。

私はこの寺で家族の一人として暮らし、ここから夢野台高校に通わせてもらった。当初は浩安和尚と弟の安正さん（当時滝川高校の最学年）と私の三人の男世帯。安正さんには、炊事、洗濯、掃除と家事の基本を教えていただいた。

この安正さんこそ今の正興住職と弟正業副住職のお父上なのである。

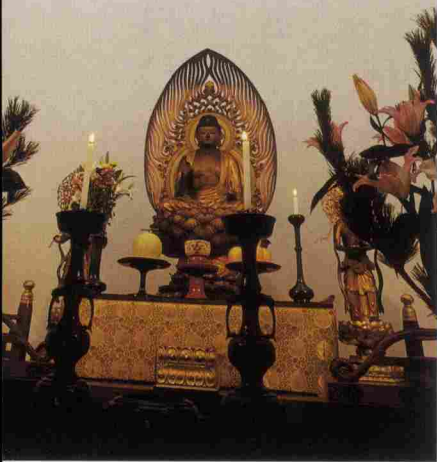
当時は今のような便利な家電製品はない。すべて手仕事だ。飯炊きは土星の輪のついた鉄釜に米を研ぎ、手首で水加減を計り、重い木製の蓋をしてこれをかまどにかけ、薪をたきつける。初めチョロチョロ中パツパ、グジュグジュ時に火を引いて赤子泣いても蓋取るの要領だ。

昭和二十四年二月本堂の復興が

始まり、二十五年に三重の納願寺から本尊阿弥陀如来をお迎えする。寺の復興の進むにつれこの寺の居候も徐々に増え、家事を仕切ってくださる年配の女性の加勢も得て食卓はますますにぎやかになっていく。物のない時代、老若男女来る人を拒まず、後には学生が主となるが無料で下宿を提供し、賄いを続けた。

和尚は若くして大悟徹底、生死の境を超えてしまわれた。私にと

宝地院縁起 安徳天皇のご菩提をとむらうため、弘安二年（一二七九年）に創建。当寺域は平頼盛（平清盛異母弟）の山荘で治承四年六月三日安徳天皇が入御された。浄土宗 薬王山 宝地院と号し、本尊は阿弥陀如来 福原西国霊場第二十番。



つて浩安和尚は父親代わりであり、頼れる兄貴でもあり、高校の保護者懇談会にも出ていただいた。人の話をよく聞いてくださり、その大きな懐に素直にとびこんでいるおひとであつた。

寺の復興が落ち着くと積極的に社会活動を始め、三十年に保育園を開設、三十三年からは神戸拘置所の教師をつとめられた。浩安和尚が表の活動をされるなか、内にあつて支えたのは安正和尚であつた。保育園の実務を取しきり、寺務一切をゆるがせにせず、今の宝地院の基礎を築かれた。居候が蜷集することが出来たのは、ひと



中西勝画伯の描く中川浩安上人

つには安正和尚の気遣いと温かさに支えられてのことだったのかもれない。伝書鳩を愛し、河井寛次郎の流れを汲む陶芸の世界に遊び、魯山人のように時とともに料理の腕も冴えわたりご馳走をいただいたことも忘れられない。惜しくも六十三年五月遷化。

正興和尚が平成十四年三月二日普山式を終えて正式に第二十二世住職となり正業和尚は副住職として往時と同じくここに兄弟そろつて宝地院を受け継がれてゆく。先が楽しみである。

宝地院は文人墨客にも縁の深い寺である。それは深い知識人であ

り芸術への並々なぬ理解をもつておられた浩安和尚の人柄によるものであろう。中西勝先生は言うに及ばず、古くは鳥京子さんの敵父馬陵翁（中川賢英和尚を頭行に詠みこんだ七言律詩をつくる。漢学者）、佐藤春夫（浩安和尚青年時代をモデルにした小説『前途展く』がある。）小川竜彦（『一枚起請文の研究』『法然上人絵伝』〔芹沢鈺介画〕、元東大寺管長・清水公照〔十大弟子の水彩画〕、鴨居玲、インド音楽の中川博志など。震災で傾いた本堂復元に際し、地下室を作つて畳の間と一段たかいステージを設けられたのも正興和尚の未来志向も容れ、開かれた文化志向の表れといえようか。

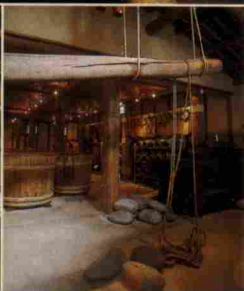
最晩年の浩安和尚はこよなく日本酒を愛し、三度のご飯が酒であつたといつてよい。周囲の心配を余所に、シミひとつない色つやのよさも酒のせいと豪語される。陽気ないいお酒だった。時には故郷の貝殻節、ジャンガラ節も出る。旺盛な知的好奇心で談論風発、最新の遺伝子科学の粹『生命の暗号』と言う出版されたばかりの書物を教えられた時は脱帽であつた。涙もろく少しの感動にも涙されることが多かった。磊落で人の心の機微を知る達人であつた。中川浩安和尚は平成十一年五月遷化。

合掌

一廻二酏三造り



神戸の観光地といえは港めぐり・異人館・中華街と連想しがちですが、今回の取材を経て「灘の酒造って本当に奥深い」と改めて実感することができました。日本酒が大好きな私にとって今回の旅は最高の贈り物。雪の舞う梅香る季節。酒蔵を訪ねた私に色褪せた道具たちが歴史を静かに語りかける。酒造りに全てをかけた蔵人たちの情熱が本誌を通して皆様に伝われば幸いです。



酒特集2

麻里絵の

灘の生一本が 酒造場で 祭しめる

プロフィール

鵜殿 麻里絵（24才）

昭和53年3月7日生まれ フリーライター

主に「食」の取材を中心に活動中

連載に日本経済新聞土曜夕刊

「食べる」コラムに執筆中。

櫻正宗記念館「櫻宴」

新旧と時代の良さを
素敵に調和

櫻正宗創業300年の歴史を物語る立派な大門を抜けると、お酒造りに欠かせない「水」と「自然」をテーマにした癒しの正面玄関が広がります。各所にある年代物ポスター等の飾り付けと対照的な新感覚のオブジェなど、新旧の時代の良さを程よく調和させた素敵な館内でした。櫻正宗といえ、宮水の発見など日本酒の歴史のなかでも、重要な役割を果たしている老舗蔵です。赤米で仕込んだ赤色の酒「花雫あか」やコクがあり本物指向の「金稀」など由緒あるお酒が有名ですね。

1階はお洒落で落ち着きあるカフェとショップ、2階には昔の酒造りの貴重なVTRや珍しいおち

よこ、なつかしい看板や酒瓶などその歴史を静かに語る数々の展示品があります。また和風かに料理レストランもテーブルと個室の座敷があつて用途によって使い分けできます。メニューもお寿司から会席、お手頃なランチまで幅広く取り揃えてあります。こちらで季節限定の稀少な原酒量り売り（1合1000円）もいただけるので北海道直送のかに料理とご一緒にどうぞ。余談ですが、おみやげにおちよこ付でとてもかわいい「飲みくらべセット」（6本2550円）を買いました。おいしいお酒と、かに料理を今度は是非プライベートでも伺いたいです。



入り口正面には美しい清流がある



かわいいお酒がずらりと並ぶ



人気のかに会席「甲羅」（2000円）

櫻正宗記念館「櫻宴」
 神戸市東灘区魚崎南町4-3-18
 TEL.078-436-3030
 交通：阪神・六甲ライナー
 魚崎駅南へ徒歩約5分
 開館時間：10時～22時（カフェ10時～19時）
 レストラン「櫻宴」
 営業時間：11時30分～15時 17時～22時
 （ラストオーダーは1時間前）
 定休日：火曜



江戸時代からの歴史を物語る大門

昔の酒蔵「沢の鶴資料館」

伝統の灘酒に創意工夫を
こらした貴重な文化財

創業1717年の沢の鶴の歴史をいっばいつめこんだ「沢の鶴資料館」は兵庫県重要有形民俗文化財に指定されています。一度は震災で全壊してしまったものの倒壊した木材を再利用し、月日をかけて再建しただけにやはりどこか趣が感じられる建物でした。館内に流れる「酒造り唄」の活気ある歌声に誘われ、実際に使用されていた大釜の間を進んでいくと、気分はすっかりタイムスリップして当時の酒蔵にいるよう。年季の入った桶や樽、甌などの展示品を見れば、自然と威勢のいい蔵人たちの仕事姿が目に見えてくるようです。また、震災後に神戸市教育委

員会の発掘調査によって発見された全国でも珍しい「糟場（ふなば）」跡は、一見の価値あり。深いコクとキレの良さで伝統の灘酒がどのようにしてできたかが手にとるようにはわかる資料館です。また、隣接している「ミュージアムショップ」にはお酒はもちろん、兵庫の名産なども販売していたり、顔写真入りのラベルを貼って記念ボトルを作れたりと遊び心もいっぱい。もちろんこちらで試飲もできますよ。この日は資料館限定の「敏馬の浦」をいただきました。アンティークなボトルがおしゃれで、こくがあつてまろやかな純米大吟醸酒でした。



「酒造り」の歌に誘われて



沢の鶴自慢のお酒がならぶミュージアムショップ



全国でも珍しい「糟場」の遺構

昔の酒蔵「沢の鶴資料館」
 神戸市灘区大石南町1-29-1
 TEL.078-882-7788
 交通：阪神大石駅南へ 徒歩約8分
 開館時間：10時～16時
 休館日：水曜
 入場料：無料（10名以上要予約）
<http://www.sawanotsuru.co.jp/>



平成11年3月に復興オープンしました

白鶴酒造資料館

蔵人たちの酒造りに対する
情熱を人形で再現

昭和44年まで本店1号蔵として実際に稼動していた酒蔵が、震災で全壊後に一部の梁や柱を骨組みにして復元したという資料館です。

そのため黒褐色にくすんだ支柱を見つめていると歴史の重さをひしひしと感じることができます。仕込みや酒などを貯蔵するための大桶を2階に移す力強い作業風景や蔵人たちの食事風景などが、リアルな人形たちによって再現されています。当時の酒造りに対する情熱までもが伝わってきそうです。

さらに館内には常時7カ所に分程度のビデオが流れていてわかりやすく説明していただけるのも特徴の1つ。他に110名収容

の本格的な映写ホールがあり、15分の白鶴の歴史「とろとろと琥珀の清水 津の国の」も見ることができます。伝統的な酒造りの貴重なフィルムなのでお時間があれば是非足を運んでみてください。またしほりたての原酒が試飲できるコーナーもあります。試飲の仕方も丁寧に書いているので利酒士気分一度試してみたいかがでしょうか。

ショップでも販売していますが酒蔵でしか味わえなかった出来立て風味のお酒を忠実に再現した「蔵搾り300ml」（380円）は華やかな香りと微発砲の心地よい刺激で、生きたお酒そのものを感じることが出来ます。



酒造りに使われた道具に囲まれて



玄関が小さいのが江戸時代の名残り



日本酒が出来上がるまでを人形たちが伝えてくれる



白鶴酒造資料館
神戸市東灘区住吉南町4-5-5
TEL.078-822-8907
交通：JR住吉駅下車南へ徒歩約15分、
阪神住吉駅下車南へ徒歩5分
開館時間：9時30分～16時30分
(入館は16時まで)
定休日：月曜（休日の場合は翌日）、
年末年始、お盆
入場：無料



神戸酒心館

酒と食と文化を
味わう蔵

灘のお酒と食と文化が楽しめる「神戸酒心館」というだけあって、約140坪の木造の旧酒蔵を修復した酒心館ホールでは毎月、音楽・伝統芸能などを主催イベントしています。また「東明蔵」の利き酒コーナーでは「福寿蔵」で醸造されたおすすめのお酒3種と本格手作り豆腐の「利き酒セット」(500円)やデザートなどが本製のカウンターで楽しめます。販売コーナーでは、お酒はもちろん、無農薬大豆と塩田にがりで作った自家製とうふ・湯葉をはじめ酒肴、陶器などのおみやげの種類も充実しています。そして酒匠に相

談もできる「東明蔵コーナー」では試飲もできますし、灘の地酒「福寿」のお酒がビンテージものも含めて色々買うことができます。中でもめずらしいのが吟醸と純米が選べる「しほりたて原酒の量り売り」。昔は木の樽で出荷され各家庭にある容器を酒屋さんへ持って行き、そこでつめてもらえたことから今でもこちらでは実施していらっしやるとか。しほりたてのお酒が割安で買えるし環境問題にも取り組んでまさに一石二鳥なアイデアですね。他に宴会も可能なお食事処「さかばやし」もあります。



利き酒セットをいただきました



お食事処「さかばやし」



神戸酒心館
神戸市東灘区御影塚町1-8-17
TEL.078-841-1121
TEL.078-841-2612 (飲食店)

交通：阪神石屋川駅より南へ徒歩8分
時間：ショップ (10時～18時)
レストラン「さかばやし」(11時～14時30分・ラストオーダー14時、17時～22時・ラストオーダー21時)
定休日：なし 入場料：無料
試飲：可



昔の蔵人の道具を手に



玄関をくぐれば広い庭園がある

泉勇之介商店

お酒が生きていることを
実感できる酒蔵

創業は明治初期。灘の宮水・良質の播州米・自然の風土と、伝統の技術を長年受け継いでこられた。全国でも珍しい木造蔵の情緒あふれる門戸を開くと、そこはまさにお酒が生きていることを実感できる場所。機械に頼らず手間と時間をかけて作るため少数生産しかできません。しかし杜氏と6人の蔵人たちはお客様に満足していただきたいという一心で、今日も底冷えする蔵内で懸命に酒造りに励んでいらっしゃいます。お話を伺っているすぐ後ろでも、酵母菌がぶくぶくと音を出して増殖をくり返していました。「温度や環

境のちよつとした変化が日本酒の味をがらりと変えてしまったため、私たちは交代でために観察しなければならぬのです」と高橋藤一杜氏。

そうしてできあがった清酒「しぼりたて生原酒」は冬期限定品で、深いこくとまろやかさが重なり合い、その中でも作り手の力強さを感じられる奥深い清酒でした。

また、3代目泉勇之介社長がプロデュースされた「神戸の風」も透明でスマートなお洒落な瓶に入っていておみやげには喜ばれそうです。



酵母菌がぶくぶくと音を出しています



ここが良酒が生まれる蔵内

泉勇之介商店
 神戸市東灘区御影塚町1-2-7
 TEL.078-851-2722
 交通：阪神石屋川駅より南へ徒歩10分
 時間：9時～17時（要予約）
 入場料：無料 定休日：日・祝日
 試飲：可



できたてのお酒をいただきました



木造蔵の情緒あふれる門戸

こうべ甲南武庫の郷

灘の銘酒とお漬物と
レトロな建物

平成9年12月に蔵開きをした「甲南漬資料館」は洋風と和風のレトロ感溢れる建物。それもそのはず、ここは2代目の高嶋平介社長のご自宅を改装したものでなすすべて。館内の所々で使用されている木材は昔のものを利用しているため木の色調がまるでその歴史を語っているよう。風情ある中庭を散歩していたら大きな釜戸を発見。なんとここのお食事処「平介茶屋」のお米は全てこの釜戸で本格的に薪で焚いた炊き立てご飯なんだとか。早速いただいた「平介定食」（900円／要予約）はお漬物を新しい感覚で食べられる体に優しいお料理でした。また利酒

コーナー「木瓜」では月替わりで3種類の清酒を楽しむことができます。自家製おつまみ（500円）なども出していただけて、カウンター越しにお店の方ともゆつくりお話ができるので女性一人でも気軽に立ち寄れそう。

シヨップコーナーでは、高嶋酒類食品オリジナルのみりんの試飲もできるので。生まれて初めておちよこに並々とついでのたみりんを一杯飲み干しました。これが自然の風味が口中に広がって甘くて飲みやすいのには驚き。お料理に使うともっとおいしいんだろうな。



昭和初期の面影の玄関



お漬物と釜戸焚きのご飯をいただける「平介茶屋」



灘酒の利き酒コーナー「木瓜」

こうべ甲南武庫の郷
神戸市東灘区御影塚町4-4-7
TEL.078-842-2508
交通：阪神新在家駅より南東へ徒歩3分
時間：甲南漬本店（9時～19時）
甲南漬資料館（10時～17時）
平介茶屋（11時30分～13時30分）要予約
清酒コーナー「木瓜」（12時～17時）
定休日：なし 入場料：無料
http://www.konanzuke.co.jp



甲南漬、魚介類の粕漬など約300種類の「甲南漬本店」



神戸っ子愛読者プレゼント

●応募方法

官製はがきにご希望のプレゼント名をご記入の上、住所、氏名、年齢、性別、電話番号を明記し、下記までご応募ください。抽選の上、当選者は発送をもって代えさせていただきます。

●応募先

神戸市中央区下山手通2-13-3建創ビル4F
月刊神戸っ子「灘のお酒」プレゼント係
応募締め切り日 平成15年3月10日(当日消印有効)

みぬめ 敏馬の浦

沢の鶴は、1717年に灘・西郷で酒造りを始めました。この地は古くから敏馬の浦と呼ばれ交通の要所として栄えました。灘酒の伝統生醸造りの技で醸した純米大吟醸酒です。

沢の鶴株式会社



720ml×瓶1本
1名様

蔵酒・レトロセット

厳選した酒米と灘の宮水を使用し、丹波杜氏が丹精込めて醸しました。原酒ならではの濃醇な味わいと豊かな余韻をお楽しみ下さい。

白鶴復古調(レトロ)ラベル

明治33年のバリ万国博覧会に出展したラベルをイメージして復刻しました。

(資料館限定品)

白鶴酒造株式会社



500ml×瓶1本+
500ml×瓶1本セット
3名様

櫻宴お食事券

櫻正宗資料館2階
和風料理
レストラン

日本人に好まれるかに料理が、ここ灘の里でお酒と出会い饗宴します。さまざまなかに料理と共にゆつくりとお楽しみ下さいませ。

櫻正宗株式会社

3000円分
(どのメニューにも対応)
1名様

福壽

「酒造りは米造りから」と、神戸・大沢地区の契約米を使い、米のうまみが最大限に生かされた純米吟醸酒です。全国新酒鑑評会で金賞を受賞しています。

株式会社神戸酒心館



720ml×瓶1本
2名様

しぼりたて生原酒

冬期限定品で、オンザロックや冷やでお飲み下さい。やや甘口で口当たりがよく、蔵元でなくては味わえない本造りです。

有限会社泉勇之介商店



900ml×瓶1本
2名様

はくびし本みりん

素材のうまみをひきだし、形をくすさず美しく煮上げられるので、角煮やきんとん、照り焼きなどにも。昔ながらの純米本醸造 手造りの自然調味料。

高嶋酒類食品株式会社



720ml×瓶1本
5名様

神戸で飲んでは 酒もうれが料理も最高!



(上)地どり鍋。ゆっくりとおしゃべりしながら、気づくと満腹に。
(下)こじんまりと居心地のよい店内。奥の個室は8席、テーブル8席、カウンター10席。



☎078-333-6613

神戸市中央区加納町4丁目8-15 AMU プラザ1F

【営】12:00～14:00 (月～金)

17:00～22:00 (L.O.21:00)

【休】日・祝・祭

いつもは京会席と天ぷらのお店に、冬に合わせてほくほく湯気のお鍋が登場。
おすすめは地どり鍋(8000円)。宮崎の日向から取り寄せた地どりは脂がのっけていて、火を通してもやわらかい。軽く炙ったササミのやわらかなタタキは、梅肉とあわせると口の中でふわり香ばしさが広がる。鍋のスープはとりがらのあっさり味。玉葱、ニラ、

六花仙

加納町

やわらか地どり、鍋で一献

薄揚げなどを入れると肉と野菜の甘みが滲み出る。隠し味のスープもじんわりと効いてきて、まったり味に。最後に中華麺を入れ、和風も中華も堪能。そしてあっさり味のシャーベット。
親しい人と和気あいあいと、灘のフルーティーな大吟醸「神戸六花仙」で一献。これぞ冬の醍醐味。

お酒とうまいものに集う店

極のぼんずこだわりが生んだ匠の技を駆使 割烹 酒々井屋 (しすいや) 三宮

冬一番の美食の花、ふく料理。酒々井屋では漁場から獲り立てのトラふぐをひと皿、ひと鉢に心をこめてのお料理。天然素材と、ぼんずのハーモニーは実に断然たるものがある。この味一筋の料理長の心意気を味わいたい。冬が深まるにつれ、ひきしまった身、歯ごたえがふぐ好きにはたまらない絶品。「精巣」白子も一段と大きくなり、お刺身に、塩焼き、照焼き

に、上身あら身のぶつ切り。酒々井屋ならではの備長炭を使い、目の前で身がヒクヒクと動くふぐを焼いてくれるのがたまらない。

特撰ふく会席料理は豪華ふぐづくし3万円。てっちり料理8000円、単品料理2000円と充実している。その味に惹かれた常連客も多い。その場でさばく料理なので最低でも2時間前には予約を入れておく方が良いでしょう。

1階 カウンター、掘りごたつ席
2階 お座敷30名様まで



☎078-321-2987
神戸市中央区北長狭通2-9-13
【営】16:00～23:00(L.O. 22:00)
【休】無