

KOBEを愛して46年／月刊 神戸っ子 創刊550号

2007年7月1日発行 第46巻 第7号
通巻550号 昭和40年1月20日 第三種郵便物許可

KOBECCO

7 2007
July
vol.550

特集Ⅰ

旨いビールと
神戸の
デパ地下グルメ

特集Ⅱ

神戸ポートアイランド4大学
オープンキャンパス



これまでも、これからも。



30年目の
真珠婚

結婚30周年。その日、妻は“パールジェンヌ”になった。

真珠婚のお祝いにパールを贈る。

凛とした美しさが、妻の笑顔をつつんでいた。

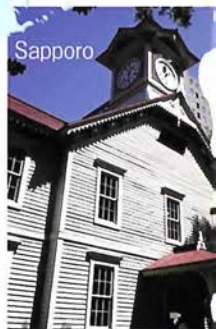


TASAKI

Tokyo Kobe NewYork Antwerp HongKong Beijing Shanghai Taipei ☎ 0120-111-446 www.tasaki.co.jp

真珠婚 Jewellery (Akoya Pearl, Diamond) Necklace ¥1,000,000 Earrings ¥200,000

7月に石垣線が就航! 羽田・札幌・沖縄は増便!



航空各社インフォメーション



6月から札幌線が増便!
7月から石垣線就航!

JAL (日本航空) グループでは、6月1日から札幌 (新千歳) が1日2便から3便に増便。また、7月1日からはJTA (日本トランスオーシャン航空) により、自然豊かな癒しの島、石垣島へ直行便が開設されます。



羽田線・札幌線・沖縄線が増便!

ANA (全日空) の東京 (羽田) 線・札幌 (新千歳) 線・沖縄 (那覇) 線が今年の4月以降、それぞれ3往復に増便されています。昼便が増便され、東京 (羽田) 行きがますます便利に。



季節定期便で沖縄線が就航!

SKY (スカイマーク) では、7月13日から夏期の季節定期便として、沖縄 (那覇) 線が1日3往復、就航します。

香るエビス。 エビス〈ザ・ホップ〉。

素材と製法にこだわり、日本のビール文化を
広げてきたエビスからの新提案。
心地よい香りとまろやかな飲み口による、
ちょっと賢くなひとときをお楽しみください。



飲酒は20歳になってから。
飲酒運転は法律で禁止されています。
www.yebisubar.jp サッポロビール株式会社



家と生きる SUNTORY

快挙!!!

3年連続 

モンドセレクション

最高金賞 受賞

サントリー
ザ・プレミアム・モルツ

2005年・2006年・2007年モンドセレクションビール部門
ザ・プレミアム・モルツ 中瓶が受賞



おかげさまで

月刊KOBEBCCOはVol.550



おかげさまでKOBEBCCOは創刊より46年がたち、本号で550号を迎えることができました。
 これも皆様のご支援ご鞭撻の賜物とスタッフ一同感謝申し上げます。
 これからもKOBEBCCOは、神戸の古き良き伝統と新しい街の息吹をお伝えします。
 今後とも、益々のご愛顧を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

KOBEBCCO編集室スタッフ一同

Art View

VOI · 26



月(2007)
齊藤 江湖

作家プロフィール



齊藤 江湖(さいとう こうこ)

滋賀・八日市(現・東近江市)生まれ。1988年より辻太一氏に師事し研鑽を積む。1998年に国家認定一級印章彫刻技能検定合格し、2001年には第20回全国技能グランプリ第一位金賞受賞、日本一の荣誉に輝く。コンビニ弁当や大手酒造メーカーのラベル揮毫、飲食店のロゴ制作、印章彫刻パフォーマンスなど幅広く活躍中。2006年に神戸で個展。2005年はロンドンで、2007年はドイツで自作を発表。現在、筆文字アートの「江湖庵」のみならず、印章店「サイトウ明印館」の三代目として腕をふるっている。

取材協力: サイトウ明印館
滋賀県東近江市八日市上之町6-17
TEL: 0748-22-2717
<http://www.koukoan.com/>

着る「印章派」



陽光を浴び風にそよぐ「月」の字が、本物の月より眩しく輝く。伸びやかな字体と位置。その絶妙なバランスを決めるのは、さり気なく押された印影だ。はんこは自らを証明する言わば「ロゴマーク」として、人々の生活の中に息づ

いてきた。紀元前に遡るその深遠な歴史は、デザインの滾々たる泉となる。

「はんこは、枠がある『小さな世界』。その制限ゆえ、自由が見えてくるのです」と齊藤さんは、むしろその枠を利用し工夫を愉しむがごとく、「小さな世界」を拡げていく。ただ字を刻むのではない。字の意味や由来を深く識り、さまざまなイメージを込めてデザインしていく。彫る技術はもちろん、この意匠力こそがはんこ職人の腕の魅せどころなのだ。

字を「描く」センスは豊かな創造性を育み、枠を越え「印」から「書」へ。字をデザインするという感覚。その自由さがTシャツというキャンバスに筆を走らせた。「やんちゃな息子のTシャツの背中に文字を書いたのがはじまり」と、作品のヒントは生活の中に。はんこも同じ、デザインはいつも生活に寄り添っている。

月を輝かせる太陽。それは、朱に燃ゆるちいさな印影である。

8 特集Ⅰ 旨いビールと神戸のデパ地下グルメ

10 ビール×デパ地下グルメ

18 ココで買える!大丸神戸店地下食料品売り場マップ

20 ビールのおいしいお店



26 特集Ⅱ 神戸ポートアイランド4大学
オープンキャンパス

28 ロケーションマップ

30 4つのキャンパスで新時代の人材を育成

32 オープンキャンパス案内

34 ボーアイしおさい公園



4 ART VIEW ⑤/月:齊藤江湖

7 FRONT ART/石阪春生

36 JOTCで「必要とされる人材」に

38 仲谷有希の世界

40 神戸のお嬢さん/山田恵理さん 土井由賀さん

42 KOBECCO2007/安積久義さん 中山寛美さん

44 対談 『自由、な環境で世界で通用する芸術家を育てる

株式会社村井敬合同設計代表取締役 村井敬さん

ガラスアーティスト 三浦啓子さん

48 鐘紡記念病院が、神戸百年記念病院に

50 湊川神社 大楠公御殉節六百七拾年奉祝

52 神戸ことはじめ

54 風さやか組みなと音頭でヨーイヤサー!

56 でん太の教えてドクター

58 美味より神戸「とんとんとんかつ」

59 新長田の新名所「神戸映画資料館」「カフェダイニングジーナ」

60 エレガントナイト

62 イベントスケジュール

64 ポケットジャーナル

66 コウベスナップ

68 くらしと健康

69 神戸再発見「勝海舟と神戸」加藤隆久

72 <連載>おもしろ浮世絵講座・江戸の遊び絵 造形のマジック⑦

「諷刺バズル絵「北国のおばけ」異譚」中右瑛

74 <連載>海船港 「瀬戸内海クルーズ」にやってきたSpirit of Oceanus」

上川庄二郎

76 <連載> 漫画 日本の真珠王・田崎俊作⑥ 佐藤晴美

86 <連載>コーヒーカップの耳⑦ 文・出石アカル 絵・菅原洗人 題字・六車明峰

88 <連載>神戸異人館物語 夜明けのハンター⑮ 文・三条杜夫 絵・谷口和市

94 神戸っ子グルメ

102 百店会だより

106 法人会員ニュース

122 Kitano Hot News

124 有馬歳時記

130 2007年7月の貴方by真希の占い

131 Present

132 編集後記

133 定期購読のご案内

134 エーデルワイスミュージアム

フロントアート

The front art



石坂春生「素描＜女のいる風景＞」

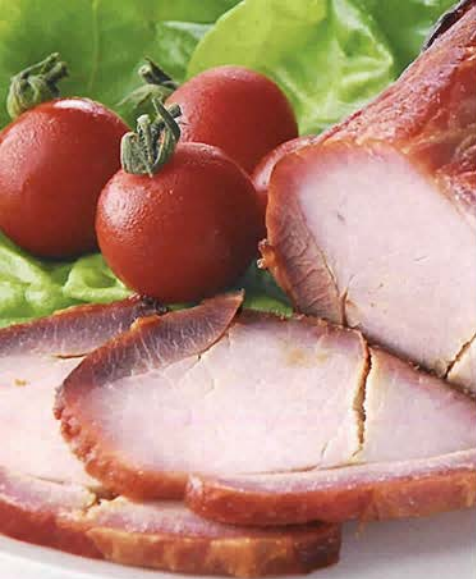
特集

旨いビールと 神戸の地下デパ グルメ

キリッと冷えて、うま〜いビールには
神戸の「うまいもん」がぴったり。
夏恒例のビール特集では、
ビールメーカーと共同で、
メーカー自慢の銘柄に合う「うまいもん」を
大丸神戸店のデパ地下で選んできました。

CONTENTS

- キリン・ザ・ゴールド×焼き豚と穴子寿司 10
- アサヒスーパードライ×神戸牛しゃぶしゃぶ 12
- サントリープレミアムモルツ×寿司とたこ丸揚げ 14
- サッポロエビス<ザ・ホップ>×コロケとハム 16
- ココで買える！大丸神戸店地下食料品売り場マップ 18
- ビールのおいしいお店 20





Good Beer & Kobe Meals





キリンビール キリン・ザ・ゴールド

おすすめのお惣菜



焼豚

自家製タレにじっくり漬け込み、直火で焼いた「新生公司」の焼豚は、やわらかく、香ばしく、おつまみに最高。夏には冷やし中華の具としても!

穴子寿司

神戸・明石の「うまいもん」の代表格・穴子。上品な味わいの穴子押し寿司は、おいしい苦味の、ザ・ゴールドとよく合います。



次の100周年のために創り上げた新銘柄

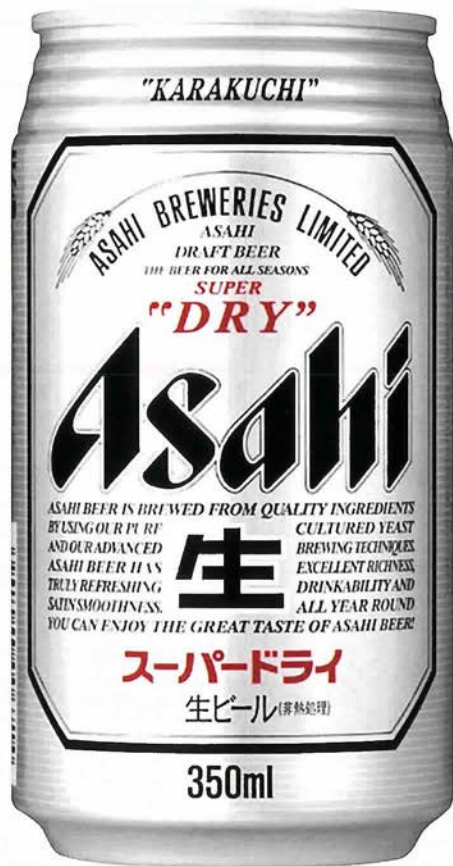
今年、創業100周年のキリンビールが、次の100周年のために、キリンの醸造技術を結集させて創り上げた新銘柄。麦芽のうまみとおいしい苦味が調和した「隠し苦味」で次の一杯もおいしく飲めるオールモルトピルスナービール。



キリン・ザ・ゴールドは、2月の新発売以降、おかげさまで大好評をいただき、増産が決定しました。キリンビールは神戸に工場(キリンビアパーク神戸)がありますので、ビールと楽しむ神戸の特産品を、地元の皆さまと楽しんでいきたいと思っています。

キリンビール(株)
神戸支社 鈴木麻衣子さん





どんな料理にも合う辛口ビール

鮮度にこだわり続けるアサヒスーパードライ。スッキリとした味わいで、どんな料理にも合うビール。キレが冴えるアサヒスーパードライは「お客様のうまい!」の為に、「できたてのうまさ」をお届けする挑戦を続けています。

アサヒビール アサヒスーパードライ

おすすめのお惣菜



神戸牛のしゃぶしゃぶ

世界のグルメを喰らせる神戸牛。霜降り、あぶらののった神戸牛の、とろけるような味わいを、じっくり味わえるのがしゃぶしゃぶ。食欲が落ちる夏にも、野菜などとあっさり食べられる肉料理・しゃぶしゃぶは夏を乗り切る栄養源のひとつである。



さらりとした飲み口、洗練されたクリアな味で「どんな料理にもよく合う」アサヒスーパードライ。このアサヒスーパードライによく合う料理として私は個人的に「神戸牛のしゃぶしゃぶ」をお勧めします。地元の新鮮な食材「神戸牛」をさっとぐらし、ポン酢だれで食べるしゃぶしゃぶとアサヒスーパードライは最高です。今年で発売20周年を迎えたアサヒスーパードライはさらに「お客様のうまい!」のために「できたてのうまさ、鮮度」にこだわっていきます。是非、今年の夏もアサヒスーパードライをよろしく願います。
(しゃぶしゃぶとアサヒスーパードライも試してみてくださいね!)

アサヒビール(株)神戸支社
業務部 課長 佐々木慎二さん





サントリー ザ・プレミアム・モルツ

おすすめのお惣菜



寿司

大丸神戸店では神戸の名店・寿司の「安さん」の寿司がお持ち帰りできる。名物の巻き寿司は具沢山、新鮮なネタを使った握り寿司がお家で味わえる。

たこの丸揚げ

明石に本店のある「三ツ星蒲鉾」は瀬戸内の魚介を使ったかまぼこが有名。中でもたこの足を丸ごと一本揚げたたこの丸揚げは、やわらかいたこの旨味がそのままかまぼこに。



モンドセレクション3年連続最高金賞受賞

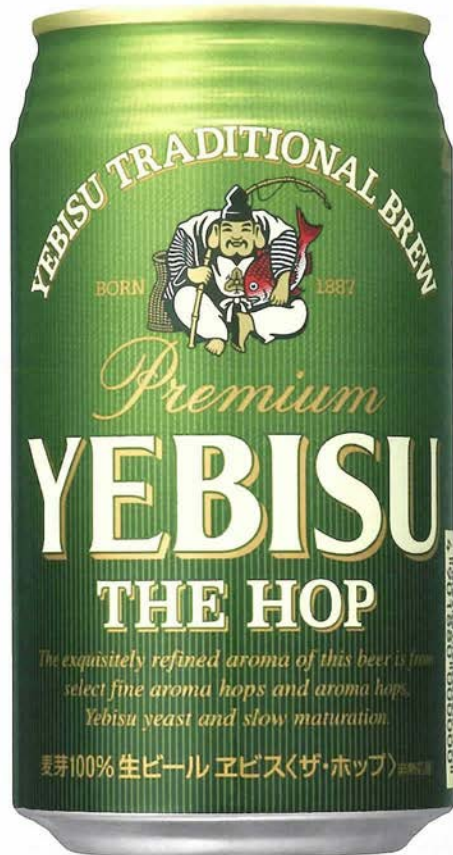
今からおよそ20年前、「世界最高峰のビールをつくりたい」と、ビールの本場ヨーロッパに渡り、さまざまな研究を重ね、生み出されたザ・プレミアム・モルツ。ビール本来の深いコクと味わいをベースに、「花のようにエレガントなホップの香りと、強い苦味を感じるが、一瞬にして消えて、苦いという印象が残らない」ビールを目指した。



2005年、2006年に引き続き、今年もモンドセレクションでヨーロッパの審査員から高い評価を得て、最高金賞を受賞したザ・プレミアム・モルツには、少しぜいたくに、お寿司と和食を選びました。おいしいお食事と、おいしいビールの、最高の時間をお過ごしください。

サントリー（株）神戸支店営業部
三澤紀雄さん





サッポロビール エビスくザ・ホップ

おすすめのお惣菜



季節のコロッケ

おいしいだけでなく身体にうれしい「RF1」のお惣菜の中でも人気のコロッケ。ずわい蟹のクリームコロッケ、季節の野菜コロッケなど、季節ごとに内容が替わる。サクサクの衣は買ってすぐに食べてしまいたい但我慢してお家へ!

自家製ロースハム

「三田屋」の自家製ロースハムは、上質の豚肉を天然チップでじっくり燻した、深みのある旨味が、ちょっと贅沢なビール・エビスによく合う。お店では、薄くスライスした玉ねぎと、特製ドレッシングで食べるが、このままでももちろんおいしい。



ホップの心地良い香りにこだわって

元祖プレミアムビールエビスに、この春新しい仲間が加わった。

ビールの原料としてよく聞く「ホップ」は、特有のほろ苦さと香りを出す重要な役割を果たし、まさにビールに魂を吹き込む原料となる。「エビスくザ・ホップ」は、この「ホップ」から生まれる心地良い香りにこだわった逸品である。



通常のエビスビールが「コクと味わい」を特徴とするならば、エビスくザ・ホップは、飲んだ後に感じる心地よい香りとまろやかな飲み口が特徴のビールです。

ぜひ気の合う仲間たちとおすすめのお惣菜を囲んで飲み比べて見て下さい。あなたの好みはどちらになりますでしょうか?

サッポロビール(株)
神戸支社 藤原栄里子さん

特別 長ビール 神の地下グルメ



31 「チーズクラブ」

32 グローサリー

33 和惣菜

34 弁当・寿司

35 洋菓子①

36 洋菓子②

37 洋菓子③

38 パン「ボールボキューズ」

61 ジュース・
ジェラート
スタンド42 コーヒー豆
「UCC」

41 和洋酒

45 「神宗」

44 のり・つくだに・昆布

48 和菓子・銘茶

49 「ツマカリ」

40 ファンシー
キャンデー

39 ポンプチ

50 「たねや」

51 健康食品 62 くすり

40 ファンシー
キャンデー40 ファンシー
キャンデー40 ファンシー
キャンデー40 ファンシー
キャンデー40 ファンシー
キャンデー40 ファンシー
キャンデー40 ファンシー
キャンデー40 ファンシー
キャンデー40 ファンシー
キャンデー40 ファンシー
キャンデー40 ファンシー
キャンデー

65 商品券

64 ギフトサロン

66 ご進物の
しきたり相談

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

52 「福寿園」

ココで買える!

大丸神戸店 B1F

フロアマップ

天ぶら・蒲鉾
「三ツ星蒲鉾」

天ぶら、蒲鉾等品数の豊富さ、
たこのぶつ切の入ったたこ
蒲鉾や、たこ一匹をそのまま
揚げたたこの丸揚げがおすすめ。

自家製ハム
「三田屋本店」

ハム職人たちの確かな手と目。
まるやかで深みのある旨味は、
たゆめぬ努力と研鑽に磨き
上げられた「こだわりの逸品」。

精肉
「ミート工房」

世界に誇る神戸ビーフ。最
高品質の牛だけに許される
称号。売場では神戸ビーフ
をはじめとした上質なお肉
が手に入る。

焼豚
「新生公司」

焼豚は厳選された新鮮な豚肉
を原料とし、秘伝のタレに24
時間「たっぷり」と漬込み、特
製の直火釜で「じっくり」と焼き
あげた本格的な手造りの焼豚。



寿司「安さん」

本当に美味しいお脂を味わっていただくため、新鮮な活けの魚にこだわりのつづける老舗店が大丸に出店するお持ち帰り店。



お惣菜「RF1」アール・エフ・ワン

鮮度を大切に、健康と安全にこだわったSOZAIのトータルブランド。季節のメニューなども大好評!

Information



公衆電話



休憩所



エレベーター



エスカレーター



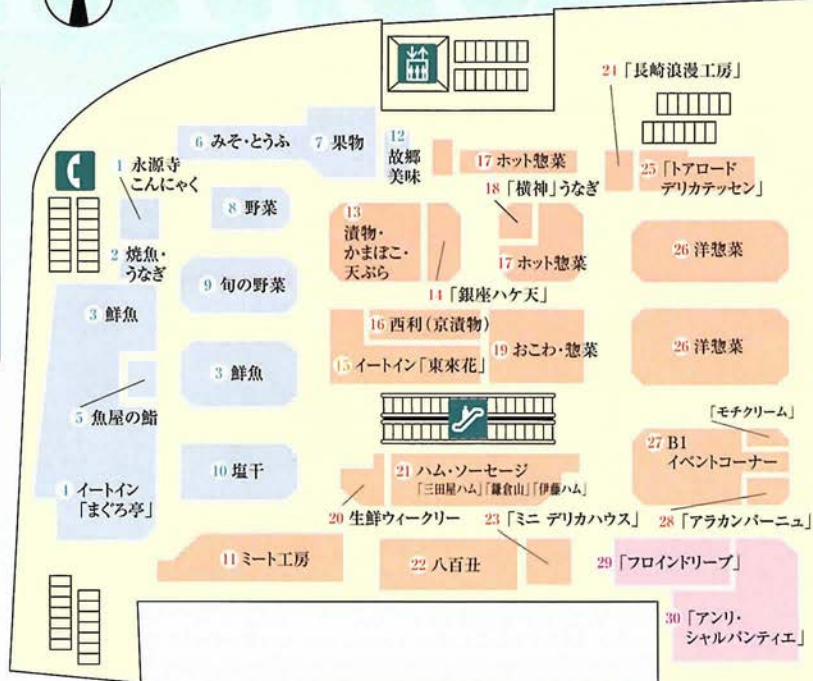
喫茶



化粧室



化粧室
(車イス用)



- ① 水源寺こんにゃく
- ② 焼魚・うなぎ
- ③ 鮮魚
- ④ イートイン「まぐろ亭」
- ⑤ 魚屋の鮓
- ⑥ みそ・とうふ
- ⑦ 果物
- ⑧ 野菜
- ⑨ 旬の野菜
- ⑩ 塩干
- ⑪ ミート工房
- ⑫ 故郷美味
- ⑬ 漬物・かまぼこ・天ぷら
- ⑭ 「銀座ハケ天」
- ⑮ イートイン「東来花」
- ⑯ 西利(京漬物)
- ⑰ ホット惣菜
- ⑱ 「横神」うなぎ
- ⑲ おこわ・惣菜
- ⑳ 生鮮ウィークリー

- ㉑ ハム・ソーセージ「三田屋ハム」「鎌倉山」「伊藤ハム」
- ㉒ 八百廿
- ㉓ 「ミニ デリカハウス」
- ㉔ 「長崎浪漫工房」
- ㉕ 「トアロード デリカデッセン」
- ㉖ 洋惣菜
- ㉗ B1 イベントコーナー「モチクリーム」
- ㉘ 「アラカンバーニュ」
- ㉙ 「フロイドリーブ」
- ㉚ 「アンリ・シャルバンディエ」
- ㉛ 「チーズクラブ」
- ㉜ グローサリー
- ㉝ 和惣菜
- ㉞ 弁当・寿司
- ㉟ 洋菓子①
- ㊱ 洋菓子②
- ㊲ 洋菓子③
- ㊳ パン「ボールボキューズ」

- ㊴ ポンプチ
- ㊵ ファンシーキャンディー
- ㊶ 和洋酒
- ㊷ コーヒー豆「UCC」
- ㊸ 「ハロッズ」
- ㊹ のり・つくだに・昆布
- ㊺ 「神宗」
- ㊻ 「不室屋」
- ㊼ 「放香堂」
- ㊽ 和菓子・銘茶
- ㊾ 「ツマカリ」
- ㊿ 「たねや」
- ㊽ 健康食品
- ㊾ 「福寿園」
- ㊿ 「鶴屋八幡」
- ㊽ 「本家菊屋」
- ㊾ 「鶴屋吉信」
- ㊿ 「とらや」
- ㊽ 「桂新堂」
- ㊾ コーヒー豆

- ㊿ コーヒースタンド「キョーワーズ」
- ㊽ ジュース・ジェラート スタンド
- ㊾ くすり
- ㊿ 保冷ロッカー
- ㊽ ギフトサロン
- ㊾ 商品券
- ㊿ ご進物のしきたり相談
- ㊽ パン「ホール」

DAIMARU 神戸店

〒650-0037
神戸市中央区明石町40番地
営業時間:10時~20時
(一部店舗により異なります)
電話 (078) 331-8121
www.daimaru.co.jp
不定休



特撰！

ビールの おいしい お店

「一流の店は、やはりお料理だけでなく、ビールも旨い！」
というわけで、KOBECCHOおすすめの「ビールのおいしいお店」をご紹介します。



▲季節のお造り

▼神戸ビーフ会席

四季折々の素材と神戸ビーフ
極上の神戸を味わう会席

日本料理 花隈鈴江

昭和21年創業の老舗料亭。花隈より三宮に移転して2年。
厳選された神戸ビーフと、
瀬戸内でもれた天然魚介を
中心にした、最高の食材を、
伝統の技が調理する。
おもてなしの心にあふれた
料亭はビールも最高。



神戸市中央区加納町4-8-17

☎078-351-3331

🕒 11:30～14:00 (L.O.13:30) /
17:00～23:00 (L.O.22:30)

📅 日曜



お造りからパスタまで
豊富なメニューと九州の味わい



飲食場 さん力



新鮮な地鶏の刺し身、小鉢に入っている、わけ味噌煮はビールにおすすめ

オーナーは元近鉄バファローズの村上隆行さん。ビールに最適の「わけ味噌煮」、飲んだシメにうまい「だご汁」など九州の味や、新鮮魚介のお造り、焼鳥、パスタやピザといった幅広いメニュー。クールなカウンター×歌舞伎絵などジャパネスク調のスペースがきいた店内もおもしろい。



山手幹線 (1階ラーメンたろう)	★北野坂	▲
三宮 三宮薬局	●ローソン	
	●ベネトン	
生田新道		
JR三宮駅		

神戸市中央区中山手通1丁目
10-10 天成ビル2階
☎078-393-8114
営業 17:00～休日曜

最高ランクの神戸牛を
堪能してください

焼肉工房 西神飯店

「本物の神戸肉をもっと手軽に」と、厳しい基準をクリアして神戸牛と名乗ることができるほんのわずかの「本物の神戸牛」のうち、最優秀牛などの受賞牛を、7年間で200頭以上一頭買っている。口でとろけ、旨味が広がる神戸牛の、次元のちがった旨さをご賞味あれ。



▲	●三菱石油
すき家	★
	●平野保育園
ゼナラル石油	●神戸西高
オートバックス	●コーナン
	五津I.C.
第二神明	

西神飯店の神戸牛を食べに、
業界関係者や有スポーツ選手なども訪れる

神戸市西区平野町向井44-8

☎078-961-2000

営業 11:30～14:30 /

17:00～23:00 (日祝は22:00まで)

休 不定休

韓国の隠れた名店に伝わる
3種類の名物鍋

どらごんの壺

韓国秘伝の鍋料理のレシピは、数十種類の素材をブレンドし、辛いだけでなく深い旨みが特長。あさり、豆腐、白菜であっさりした「チョゲチゲ」、ソーセージや豚バラでスタミナ満点の「ブテチゲ」、濃厚な豚骨スープにやわらかいスペアリブ、野菜たっぷりの「カムジャタン」の3つの鍋と、ポッサムやチヂミといった韓国料理。



チゲ鍋
×
ビール



熱々、ウマ辛のカムジャタンと
ビールは最高の組み合わせ

神戸市中央区北長狭通2-10-12
SEIGYOビル1階

☎078-391-0081

営業 17:00~24:00 (L.O.23:00)

休 無休

肉を扱ったら右に出るものなし
神戸の「肉」の名店

やきにく・肉料理 鶴参

名店の肉
×
ビール



焼き肉を中心に、中華やフレンチなど料理のジャンルを問わずさまざまな肉のおいしさを味わえる店。最高級黒毛和牛を一頭買いし、3階にある工場でさばいているので安く、新鮮さはいうまでもない。自家製割り下醤油で食べる焼きしゃぶ、刺し身など名物も多数。プレミアムモルツの他、焼き肉によく合うハイボールもおすすめ。

いろいろなお肉が食べられるコース料理。後ろにあるタン刺身、ミノ湯引き、センマイ、肝、などを前菜に



神戸市中央区二宮町3-3-6

☎078-251-1987

営業 17:00~23:00 (L.O.22:30)

休 火曜



小皿や本格メニューが
屋台みたいに気軽に食べられる

台北夜市

台湾の屋台に迷い込んだような店内では、餃子、肉まん、蒸し鶏といった小皿から酢豚、スープ、おかゆ、麺まで、豊富なメニューがずらり、どれもリーズナブル!ビールはエビス樽生、発売したてのエビスホップ中瓶も。台湾の田舎町をイメージした個室も人気。



焼き餃子、鉄板肉まん、豚バラの香りソース、食後におすすめ台湾んこそば!

神戸市中央区北長狭通1-8-6

☎078-322-0101

営業 17:00~24:00 (L.O.23:30)

日曜

昼網直送の新鮮魚介
地元ならではの居酒屋

おうみや

明石たこ
×
ビール



明石タコブツ、豚の角煮、生ビール、麒麟・ザ・ゴールド、麒麟の麦・芋焼酎



市場から直送、昼網の新鮮な明石タコは、たこブツ(780円)、お造り、天ぷら、煮付けと何でも旨い!夏はハモの湯引き、ハモ皮など、旬の魚介も多数入荷。淡路の地鶏の唐揚げ、タタキもおすすめ。JR三ノ宮駅北側に姉妹店「おうみや駅前店」がある。



神戸市中央区琴ノ緒町4-10-3

☎078-221-2254

営業 16:00~24:00

日曜

キリン ビアパーク神戸に いこう!

おいさを笑顔に

KIRIN

工場見学は事前予約制となりました
(3カ月前の1日から予約受付)



ブルフリーツアー

10周年を迎えたキリンビアパーク神戸がリニューアル。新たに、幅7mワイドスクリーンによるシアター、直径8mの実物大の発酵・貯蔵タンク体験など臨場感あふれる設備が誕生しました。ビールの原料・製造工程や、神戸工場の特徴などを、ガイドがご案内します。

お問合せ・ご予約は

●ブルフリーツアー(工場見学)
078(986)8001

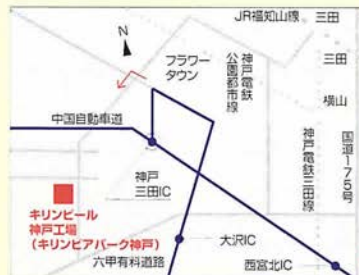
●レストラン
078(984)2106

※営業時間11:00~21:30(レストラン、展示会場、売店は予約なしで自由にご利用できます)

ビोटープ見学会



●14:30(土日祝・祝日は11:00、14:30)
はビोटープ見学会主体のツアー。自然との共生をテーマにした神戸工場のビोटープには、珍しい動植物が多数生息しています。



キリンビアパーク神戸
神戸市北区赤松台2-1-1

■JR福知山線、
神戸電鉄「三田」駅下車
ラガーバス(無料)20分
またはタクシーで15分

■神戸三田I.C.で下り約4分

■休館日:月曜日
(祝日の場合は開館)



飲酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。妊娠中や授乳期の飲酒は、乳児・胎児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。お酒は楽しく、ほどほどに。

キリンビール株式会社神戸工場 <http://www.kirin.co.jp/kansai>

気軽に立ち寄って
“じっくり味わい”ギネス

エイヴァリーズ アイリッシュパブ



ビール苦手な人でもファンが多いという、まろやかな味わいのアイルランドのビール「ギネス」「キルケニー」を、ぜひ飲んでほしい。6月にオープンしたこのお店は、アンティークな雰囲気の店内で、味わい深いビールを、キャッシュオン形式で気軽に飲めるのが嬉しい。フィッシュ&チップス、ピクルスなど軽いおつまみも。



気軽に飲んでさっと帰る人も多い。ビールはハーフパイント500円〜



神戸市中央区北長狭通1-10-9
生田新道ビル1階

☎078-391-2757

🕒 17:00〜翌1:00

新鮮なほどおいしい

缶、瓶詰めビールは保存はできますが、新鮮なほどおいしい飲み物です。長期保存は避けてなるべく早くいただきましょう。保存する際は、太陽のあたる場所に置いたり、熱のこもりやすい車内やトランクに放置することは避けましょう。



家で
もつと
おいしい

ビールを飲もう



今日はお家でゆっくり飲みましょう。ご家庭で飲む際には、こんなことに気をつければ、いつものビールがもっとおいしくなります。

ビールをすぐに冷やしたいとき

急なお客様!ビールをすぐに冷やしたいときでも、冷凍庫に入れるのは絶対に×。缶が破裂する場合があるだけでなく、ビールの旨みを殺してしまう原因にもなります。

すぐに冷やしたいときは、氷をたっぷり入れた大きな容器に浸けておくのが一番です。



自然乾燥したグラスで

グラスも、冷凍庫でキンキンに冷やしたもののよりも、冷蔵庫で冷やしたグラスがおすすめ。油污れや、拭ったふきんの繊維が残っていると、泡立ちが悪くなるので、できれば自然乾燥したグラスが良いでしょう。



ナナメにしない!

ご家庭でおいしく飲める、缶ビールの注ぎ方のコツや、お店でのおいしいビールの注ぎ方は、自社工場でセミナーを行なっているビールメーカーもあるので、ぜひ参加してみてください。きっとご家庭でも、あのビアホールの味が飲めるはずですよ。

最後に、昔の笑い話から。

毎日ビールばかり飲んでいる夫に、妻が言いました。
妻「あなた、私とビール、どっちが大切な!?!」
夫「その場合のビールは何杯かね?」
さあ今日もおいしいビールを飲んでください。

ビールを注ぐとき、オットット、とグラスを傾けないで。最初はグラスをたて、勢いよく注ぎ、その後、グラスを斜めにしてゆっくりビールを注いでください。最初にたった泡が、ビールの旨みを閉じこめるフタになるのだとか。また、残ったビールに注ぎ足すのも、さわやかさが損なわれてしまうので、一杯飲み干してからにしましょう。