

神戸 お立寄り3

★★★★★

立寄る角には福来たる!



お取寄せならぬお立寄り

神戸お立寄り3
ハンドブック

わざわざ行きたい
18の銘店を認定!!

市内200の
商店街・小売市場から



再び!

神戸お立寄り

開催期間 2020年10月31日(土)～2021年2月28日(日)

@kobe_otachiyori

お立寄り



神戸
お立寄り
3

#神戸お立寄り

もひとつ
ください。

人と人の距離が少し空
いてしまった今だから、
誰もが足を運びたくな
るようなワクワクを
今年も商店街・小売市場
からお届けします。

お立寄り

プロジェクトとは…

神戸

●ネット通販ナシ！

●全国地方発送ナシ！

●受付時間、営業時間のみ！

お取寄せしたい！
だけどできない
地元の五つ星を
『お立寄り』と呼ぶ。

日本中のうまいものを集めた“お取寄せ”は、毎年のようにテレビや雑誌などで特集され、大きな話題となっています。
そんな中、あなたのすぐ近くにも全国のお取寄せに匹敵する「地元の五つ星」が存在します。

「お取寄せならぬ、お立寄り」

3回目を迎える今回のお立寄りは、再び舞台を神戸市内全域に拡大！
200を超える商店街・小売市場が誇る膨大な商品の中からわざわざ行く価値あり！な18の銘品を「お立寄り認定品」として選出しました。

『神戸お立寄りプロジェクト』は、そんな地元神戸の銘品をご紹介するプロジェクトです。どなた様もお気軽にフラリとお立寄りください。



INDEX

04 はじめの小嘶
今年のお立寄り

06 今年も厳選審査！
お立寄り認定委員会

08 お立寄り4か条!!
都あきこのお立寄り『漫画』

09 お立寄りの銘品18ズラリ揃いぶみ!!
お立寄り認定品紹介

28 認定店のお役立ち情報を徹底網羅！
お立寄り店舗情報

36 目指せ全店完全制覇！
神戸お立寄りスタンプラリー

38 今年も決めます！
神戸お立寄り大賞

39 さて、あなたの“推し店”は？
お立寄り大賞投票券

42 推して押されて顔なじみ！
お立寄りスタンプ台帳

今年のお立寄り



◎ 日本全国のお取寄せに匹敵する銘品を選ぶ、
地元神戸の五つ星！

市内商店街・小売市場の数は200を超えて、店舗数にして、6000とも7000とも言われる。
その中から、**お取寄せに匹敵する行く価値あり！**の銘品を選ぶお立寄りも今年で3年目。

あの名店で修行したシェフが独立した、

芸能人がお忍びでやつてくる和菓子屋がある、

後を継いだ3代目が斬新な商品を次々にヒットさせている……！
そんな情報を聞きつけるたび、奔走するお立寄りプロジェクトチーム。自薦・他薦・口コミとさまざまな情報を駆使し、検討会を重ねること数ヶ月。

◎ 自信をもっておすすめできる18の銘店

創業100年近い老舗から今年オープンした新店まで、個性豊かな店舗が勢ぞろいした今回のお立寄りは、店主も並々ならぬこだわりと情熱をもった猛者ばかり。

日々進化を続け勢いに乗る若手店主、一流の環境で30年以上腕を磨いて独立した店主などそのキャラクタも様々だが、今年も自信をもっておすすめできる珠玉の銘店が揃った。

人と人の距離が少し空いてしまった今だから、誰もが足を運びたくなる、考えるだけでワクワクするようなニュースを今年も商店街・小売市場からお届けします。



／ 今年も 厳選審査！ ／

お立寄り認定委員会



神戸ゆかりの著名人を含む様々な年代で構成された委員会。神戸の新たな名物となり得るお立寄り認定品の「発掘・認定・発信」を目的としている。3年目となる今回も神戸市内某所で「お立寄り認定委員会」が開催された。もしかすると過去最高かもしない：と唸る認定員たちの議論は白熱の末、栄えある18の商品を「お立寄り認定品」として認定した。



HIROSHI YAMAGUCHI



AKIKO MIYAKO



URARIE



神戸北野ホテル
総料理長
山口 浩
中央区在住



イラストレーター
都 あきこ
東灘区在住



インスタグラマー
ウラリエ

中央区在住

@ urarie83

毎回こんなものがあったのか！
っていう発見が楽しいね。
商店街の奥深さに参りました！



日常の空間にある特別な
真心をいただきに行く
そんな楽しみ方もあると思います。



古き良きだけじゃない
時代の中で進化する商店街
という側面も知つてほしい。



3年目はさすがにネタ切れだらうと油断してたけど、どんでもないね。改めて商店街のパワーって言うかな…奥深さを感じました。今年は特に体にやさしいものが多い印象やね、「食べて健康」っていうか。時節柄いろんなことを節制してるけど本来「食」っていうのは人と人をつなぐ大切なツールなんですね。そんな中でこわだりや個性歴史を繼ぐ食べ物をもう一度皆さんに食べていただき、応援してもらいたいなあと思いますね。日常生活が落ち着いた時になくなつたら悲しいよね。僕らもレストランしてる者として、みなさんと一緒に乗り切つていきたいなと思います！

私は美味しいもののためだつたら遠くでも行きたい人なんですけど、今年初めて認定に加わらせていただき、近くにもこんな素敵な商品があるんだなって。私はSNSで情報を発信していますけれど、対面販売なら、ちょっと近くに行つた時にも「あ！あそこ行ってみよ」って立寄る楽しみができるじゃないですか。あとね、やっぱり美味しいものは人に言いたくなる（笑）。ちょっと得意げな気持ちになるんですよ。全部心のこもった商品なんですね。その真心を味では特別感がある場所なんですよ。

とりあえず今回の認定店はハシゴします！

いざ出発！…の前に、認定委員 都先生が教える お立寄り 4か条!!



コツも分かったところで お立寄りはじまりはじまり～

お立寄りの銘品18 ズラリ揃いぶみ!!

お立寄り 認定品紹介

→ それでは
いってきます！ ←



神戸
お立寄り
銘品18

認定

1

マカロンセット 5個入

△ レオニダス & ガトーエモア 神戸岡本店

◆ 東灘区
岡本商店街 → P30

マカロンは、定番10種と季節の4種から選ぶことができる。

1080円

マカロンのイメージを変える!
こだわりぬいた食感三重奏

ベルギー王室御用達のチョコレート専門店レオニダス。その神戸岡本店にのみ存在する限定ブランドがガトーエモアだ。ブランドの代名詞とも呼べる『マカロン』は、素材と製法に徹底的にこだわった逸品。厳選した卵やアーモンドブーツル・カルピスバターなどはそのまま食べても美味しい。熟練のキャリアをもつ店主の藤田さんでも神経を使うマカロナージュの工程を経て生まれる「パリッ、もちっ、ふわっ」の三重奏は他では味わえない食感だ。

おすすめは梅林が有名な岡本らしい「梅ころ」。しっかりと梅を感じるユニークなマカロンだ。

認定
2

ホットコーヒー

△ KAFFEE F IKA

◆ 滾区
六甲本通商店街 → P30

奥行きのある味わいが醍醐味!
豆を知り尽くすブレンンドの銘店



注文後に豆を挽いて淹れてくれるのもうれしい。

S: 300円、M: 390円

尼崎・武庫之荘で20年にわたり愛されるコーヒーの名店、KAFFEE FIKA の2号店として8年前にオープン。ブレンドを軸とした日本の喫茶店文化の流れを組むコーヒーは、1種類の豆だけを使うシングルオリジンにはない複雑な味が醍醐味だ。そんなブレンンドの美味しさを味わうなら『フィーカブレンンド』。コクと飲みごたえのあるこのブレンンドは創業者である父にコーヒーのイロハを学んだ2代目店主木下さんの自信作。店先では淹れたてのコーヒーとお目当ての豆を求める人で賑わう。お好みに合うブレンドを相談するのもおすすめ。



アレンジドリンクもいろいろご用意しております~



山口浩の
認定 Point!

キレイがあって香りもいい。
甘いものと合わせても美味しいコーヒーですね。



素材の味を
しっかり感じられる
自信作です!



ウラリエの
認定 Point!

クリームがしっかり梅で美味しいです!
日本茶と合わせたい~。

► 進物用には品のある木箱での包装もしてくれる。
1008240円



認定
4

赤飯
△月ヶ瀬

◆中央区
二宮商店街琴三四会
→P31



なんでもない日にも食べてしまう

3代続く和菓子屋の赤飯

祝いの席で振舞われることの多い赤飯だが、ここ月ヶ瀬の『赤飯』は毎日の白米がわりに食べる人も多い。63年前の創業時から変わらぬ味を支えるのは、北海道産最上級大納言。粒がしつかり大きいのが特徴だが、この品種でなければこの独特的の赤色は出ないという。現在3代目若女将の小山さんが取り組むのは、父のメモに記された古くから伝わる製法のレシピ化。一斗、一貫と昔の目方で書かれた単位をグラムなどに直すだけでも大変だ。「喜んでくれるお客様がいるので、伝統の味を残していきたいですね」と語る小山さん。



生菓子
人気No.1の
みたらしも
おすすめです！



都あきこの
認定Point!

余計なものが入っていないほんとに自然なお味！
もち米の炊き加減が絶妙やわあ～。



昭和懐かしい店内でも味わえる。

1530円

認定
3

フルーツタルト
△喫茶ドニエ

◆灘区
水道筋商店街
→P30

キャリア30年のパティシエがつくる
心を込めた自慢のタルト

創業75年の老舗、喫茶ドニエの新商品は、パティシエ歴30年以上の佐藤さんがつくる『フルーツタルト』だ。缶詰や冷凍ものを使わず、シロップやジャムも自家製。使用するフルーツのうち、オレンジとグレープフルーツはオレンジシロップに、りんごとパインはワイン風味のシロップに分けで漬け込む。ホールのタルトをカットするのではなく、カットしたタルト生地の上に1つずつ丁寧にフルーツを盛り付けるなど手間暇を惜しまない。「このほうが綺麗だし、お客様も喜んでくれると思うので」。今日も店先には素朴で誠実な人柄が表れた自慢のタルトが並ぶ。



季節ごとに変わる
旬のタルトをお楽しみに！



山口浩の
認定Point!

これは贅沢！フルーツのフレッシュ感が抜群。
甘いだけでなく楽しくなるタルトやね。



認定

5

おはぎ 6種セット

△ 神戸三宮珠屋

◆ 中央区

三宮プラザ名店会

→P31



人気俳優もテレビで絶賛!
美味しいくて丁寧と話題のおはぎ



△ 無添加のため、お召し上がりは当日中に。

一 840円

神戸三宮珠屋の看板商品は、こぶりなサ
イズ感と素朴なかわいさが人気の『お
はぎ』。品質管理を徹底し、厳選した原
材料で丁寧に作るおはぎは、店頭で注文
を受けてから仕上げている。もち米の彈
力にこだわっているという店主の大久
保さんおすすめは、つぶあん・こしあ
ん・きなこなどの定番に加え、季節の旬
の味を取り入れた6種セット。秋には鳴
門金時や栗のおはぎも作るそう。

オープン以来、多くのメディア取材や
著名人も愛される銘店。11月～4月
にはファンも多いイチゴ大福が店頭
に並ぶ予定だ。



旬の果物を使った
フルーツ大福も
人気です~



あ、定番も変わり種も美味しい。こぶりなもの
可愛いし、若い人们もすすめたいなあ。

認定
6

神戸なめらか口ーール

△ 神戸マシュマロ浪漫

◆ 中央区
南京町商店街
→P31



ふわもちがたまらない!
南京町の新食感口ーールケーキ



マシュマロの
いろんな楽しみ方
教えちゃいます!

B B Q で マシュマロ を 焼 いた 経 験 は あ る
だろ う か ? ト 口 もち 食 感 で クセ に な る 味
だ が 、そ の おいし さ に 魅 せ ら れ て マシュマ
ロ の 専 門 店 を 作 つ て し ま っ た 店 主 の 久 保
さ ん 。卵 白 を 使 わ ず 砂 糖 ・ゼラチ ン ・フレ
バ ーごとの 素 材 のみ で 作 る 生 マシュマロ
は 水 分 量 が 多 い た め 日 持 ち は し な い が 、そ
の ふわふわもち は 、ま さ に 生 食 感 だ 。

『神 戸 なめらか口ーール』は そ ん な オリジナ
ル の 生 マシュマロ を 薄 い シート 状 に し て
洋 葉 子 の 名 店 フォンテヌブローノ の スポ
ンジ で 作 つ た 口ーールケーキ を 包 ん だ オリジナ
ル の 一 品 。こ こ で し か 買 え な い オ 立 寄り な 銘
品 に 心 踊 る こと 間 違 い な し !



ウラリエの
認定 Point!

これは唯一無二!
口どけが新しいし、ベリーの酸味も大好きです。

認定

7

生ゆば豆腐

◆兵庫区

マルシン市場

→P32



**本物はここまでウマい！
身体が喜ぶ珠玉の豆腐**



→ 糖度の高いつるのこ大豆は、大豆本来の自然な甘みを味わえる。

一 680円

国産トップクラスの品質を誇る希少な北海道産つるのこ大豆を使用した、本物の「豆腐」が原とうふ店の売りだ。消泡剤を使わない大豆とにがりだけの昔ながらの製法は、恐ろしく手間がかかる。「うちの豆腐は、保育園の給食や妊婦さん、離乳食期の小さなお子さんのいる家庭でも食べもらっているんです。身体が喜ぶ安心安全は妥協できないですね」と語る2代目の原さん。とにかく濃厚な「生ゆば豆腐」は、一口で違ひが分かるコクと旨味が特徴。お客様がご家庭でのプチ贅沢にと本物の味を求めてやってくる。

認定

8

シルクスイート

△志のもと

◆兵庫区

→P32



**5万人が認めた！
常識を覆す日本一の焼き芋**



→ スpoonで食べられる焼き芋はもはやスイーツ。

一 400円

2020年さいたまスーパーアリーナで開催されたさつまいも博のやきいもグランプリで初代王者に輝いた志のもとの「シルクスイート」。焼いた芋がここまでウマいのか!?と唸る体験は、もはや説明不要。まず食べてみてほしい。品種により熟成期間も焼き方も異なるが同品種でも1週間後には焼き方が変わると言うからその研究量には脱帽だ。日本一芋をウマく食べさせれる店として、今では、全国の農家から「うちの芋を試してほしい」という依頼が絶たない。僕自身が感動した焼き芋の美味しさをもっと伝えていきたいですね」と店主の野元さんは語る。



インスタグラム
@imo_somurie

でも注文受付けてます！



都あきこの
認定Point!

すっごいなめらか！ほんとに焼いただけ？
これは買ひにいかなあかん！！

はらドーナツは
うちのおからと
豆乳を使って
るんですよ。



山口浩の
認定Point!

濃厚だけどピュアな味。僕だったら
ウニと合わせたりして料理で使いたいね。

認定
9
ミニクレープ

△ 淡路屋

◆ 兵庫区
笠松商店街

→ P32



伊藤さんが毎月休まず、
こっそり書いている
淡路屋新聞

昭和にタイムスリップ!?
ずっと変わらぬ子どもたちの社交場



大人気のミニクレープは25年前から変わらない値段。

100円

「ねえちゃん!」学校帰りの子どもたちがそう呼ぶのは店主の伊藤さん。湊川の名店で腕を磨き、25年間焼き続けた『ミニクレープ』は笠松のソウルフードだ。元は家業の食堂の一角で近隣で働く大人に向けて始めたクレープ専門店。それが来る日も来る日もお客様は子どもだけ。次第に子どもたちの要望を受け駄菓子やフードを置くようになり、今は子どもたちの社交場に。

「ババア、いつまでやっとねん!」そう言われるのが目標だと笑顔で語る伊藤さん。今日も“地域のねえちゃん”的元にたくさんの子どもたちがやってくる。

イートインの方には、器を包んで渡してくれる。
— 880円 —

認定
10

丹波黒豆プリン
△ カフェ・ド・ボウ

◆ 北区
有馬商店会

→ P33

やさしい甘さが思い起こす
旅の思い出



有馬の
金泉塩を使った
ここだけの
スイーツも!



イートインの方には、器を包んで渡してくれる。

— 880円 —

西洋の風情漂う店内は、日々の喧騒を忘れゆつたりとしたひとときを過ごさせてくれる。「有馬は観光地。ですから私たちがご提供しているのは旅の思い出そのものだと思うんです」そう語る2代目の竹田さん。メニュー、空間、接客全てが旅の記憶になる。そう考えプリンの器も日本六古窯の一つ、立杭焼にこだわった。ほんのり甘く焼き上げた丹波黒と黒蜜を使用した生地を丁寧に焼き上げた『丹波黒豆プリン』は自然なやさしい甘さが人気の銘品。

昔来られたお客さんが、お子さんやお孫さんを連れて再訪されるのも観光地ならではの魅力だ。



都あきこの
認定Point!

甘さがしつこなくてむちゃ美味しい!
これ、お土産に持っていきたいです!



都あきこの
認定Point!

上品な甘さの洗練されたクレープ。
これで100円は信じがたい。100点満点です!

認定

11

胡瓜と茄子のしそ風味漬

△ 漬物まつだ 松田商店

◆ 北区

→P33



▶ 食材ごとに異なる漬かり具合が生み出す塩味のバランス。
一 300円

東京・青山でも好評を博した
職人気質の父の漬物

「継ぐつもりはなかつたんですね」と2代
目の松田さん。東京で20年間会社員だった
松田さんは、ある日青山のマルシェで
父の漬物を販売することに。「幼い頃か
ら食べててきた父の漬物をお客さんが美
味しい美味しいって言ってくれて。長年
フタしてました気持ちはござきました」と
家業を継ぐ決意をした。幼少時代、父が
仕込む傍らで遊んだ場所で、今はともに
漬物を仕込む。

『胡瓜と茄子のしそ風味漬』は、そんな漬
物まつだの看板商品。しそ大葉の香りと胡
瓜、茄子の瑞々しい食感に生姜とみょうが
のアクセントが効いた自慢の逸品だ。



]

△ 漬物まつだ 松田商店

◆ 有野台商店街

→P33

認定

12

ドライパイ

△ ベーカリーブルブル

◆ 北区

→P33



選ばれし者だけが作ることを
許された一子相伝のドライパイ

パン一番人気の
チーズドッグも
お試しください！



▶ 完成までに実に6日間を要する手間隙をかけたパイ。
160円

有名ホテルで一子相伝されてきた『ド
ライパイ』。門外不出の味を30年もの間
一人作り続けてきたのが、店主の横山良
幸さんだ。なんと独立は2020年、ホ
テルがドライパイの生産をやめること
になり、その味を守るために開業した。
原材料見直しにあたり、日本中からあら
ゆる砂糖と小麦粉などを集めた結果、理
想の味を生み出したのは、スーパーで買
える普通の砂糖と小麦粉だった。ブランド
名ではなく、自身の軸を極めたからこそ
行き着いた「日常のものがおいしい
究極」という答え。今日も珠玉のパイ
を求め多くの人が訪れる。



ウラリエの
認定Point!

サックサクですね！なつかしさと手折りの愛が
詰まってる！これは極めてるわ！！



山口浩の
認定Point!

ちょっと甘いめでごはんほしくなるね。
食感もいいし、おかずの漬物としてよく出来る！

]

いろんな鰻を一度に楽しめるのが嬉しい。
— 972円 —



認定
14

鰻づくし丼

△ 西村川魚店

◆ 長田区
アスターくにづか3番館地下テナント会
→P34

専門店ならではの技術と品質。
ウマい鰻を食べるならここ！

多い日は1日1000匹を捌く西村川
魚店。日本屈指の生産量を誇る鹿児島県
産の中から状態の良い鰻だけを池指定
で仕入れている。使用するのはその日捌
いた新鮮な鰻のみ。50数年培ってきた焼
きの技術で、何度も何度もひっくり返し
焼き上げる鰻は驚くほどふっくら。店長
の兼田さんは「鹿児島県の鰻はパワフ
ルで味が濃く、ウチのあっさりめのタレ
と相性が抜群なんです」と自信をのぞか
せる。「鰻づくし丼」は女性に大人気の商
品。兼田さんのおすすめはふっくら焼き
上げたう巻き。夏のイメージが強い鰻だ
が、本当は冬が旬なのだそうだ。



皆さん、
美味しい鰻で
パワーを
つけてください！



ウラリエの
認定Point!

鰻のふっくら、すごい！いろんな種類があって
女性は特に嬉しいです。完食しちゃった！

地域の待ち合わせ場所でもあるイートインでも味わえる。
— 205円 —



認定
13

フルーツケーキ

△ 麦酵舎はらだ

◆ 長田区
長田神社前商店街
→P34

「安心で美味しい」にこわだる
ハラダのパンのやさしいケーキ

麦酵舎はらだは、神戸で知らない人はい
ないであろう原田パンの本店。2代目社
長の原田さんは28歳で会社を継承以来、
40年間「地域のために」という先代の流
儀を守ってきた。「安心で美味しい、誰も
が気軽に買える価格のパン」ということだ
わりは、今も続ける学校給食のパンや時
代に合わせた新商品でも変わらない。『フ
ルーツケーキ』は、シュガーパッター法に
よるなめらかな生地が特徴。作業は手早
く、寝かせるのはゆっくりのメリハリが
素材本来の味を引き出すコツだそう。ゴ
ロゴロ入ったドライフルーツの食べ応え
もうれしい、創業以来人気の商品だ。



都あきこの
認定Point!

クルミがしっかり入ってるのがポイント高いです。
紅茶やお酒にも合いそう！

イトインは15時まで、テイクアウトは18時まで営業している。
1180円



認定
16

△ 花巻ずし
志らはま鮓

◆ 須磨区
須磨寺前商店街
→P35



今も昔も最上にこだわる
老舗の看板巻き寿司

須磨寺の参拝客が多いこの地域は昔から手軽なお持ち帰りが発展してきた。

創業9年の老舗志らはま鮓も主力は巻き寿司だ。こだわりはほぼ全ての商品に使われている穴子。「あまり知られてないのですが穴子は養殖できなくて全て天然物なんです」と語るのは3代目の前岡さん。流通量が減る中でも長年の信用から最上級の穴子を仕入れることができる。丁寧に下ごしらえした穴子・玉子・海老・しいたけ・三つ葉だけを先に巻いて味を馴染ませる。シャリと海苔を巻いて仕上げれば老舗の看板「花巻ずし」の完成だ。



山口浩の
認定Point!



その時一番良い
穴子を目利き
しています！

穴子やしいたけの旨味がちゃんと
相乗効果になってるね。これは絶品だね！

この味を求めて阪神の関係者が訪れる
ことも。

1880円



認定
15

△ 鶴屋本店
豚キムチ丼

◆ 長田区
西神戸センター街
→P34

阪神の選手が愛してやまない
一番人気の豚キムチ丼

店主の鶴崎さんは、一流ホテルで30年腕を磨いた後、阪神タイガースの独身寮・虎風荘で選手の胃袋と心を満たしてきた異色の料理人。毎日一食あたり100人前を一人で提供するというのだから、並ではないプロ中のプロだ。その虎風荘で一番人気だったのが「豚キムチ丼」。国産の豚バラとキムチ、特製ダレが染み込んだライスは食欲をそそる。監督時代の金本さんが1軍のクラブハウスでも出してほしいと嘆願したというエピソードも納得の味。

阪神ファン以外にも幅広い年代のお客さんで賑わう鶴屋本店、ぜひ足を運んでみてほしい。



夜は
居酒屋メニューも
やってます！



山口浩の
認定Point!

甘味・辛味・旨味のバランスがすごく良い！
これ、ほんとに美味しいな。



12月24日～31日までは繁忙期のため提供が難しい可能性も。
— 900円



認定
18

神戸ビーフバーガー匠
△ 西村ミートショップ

新滝乃市場
◆ 垂水区
→ P35



肉屋のプライドをかけた
ド迫力の絶品バーガー！

「地元神戸の人にはこそ食べてほしい！」そ
んなアツい想いで本物の神戸牛をお手頃
価格で提供する西村ミートショップ。2代
目西村裕一郎さんは、自利きはもちろんウ
マイ肉メニューの開発にもこだわる。

『神戸ビーフバーガー匠』は元々イベントト
用に作った商品。大人気だったが出店經
験をかけるよりもっと肉を楽しんでもほし
いと出店をやめ、代わりにパティを
150gから180gに増量！これぞ肉
屋！な食べ応えのある贅沢バーガーが完
成した。玉ねぎは淡路トマトは兵庫県産
の地産地消。研究を重ねた自慢のソース
が味の決め手だ。



比較的空いてる
平日13～15時
が狙いめです～



ウラリエの
認定Point!

おいしい!! このお肉のぶ厚さ、
なかなかないですね。これは絶対売れる（笑）

B'zの稻葉さんご家族との親交から聖地としても有名。
— 480円



認定
17

須磨浜ドッグ
△ コベンハーゲン

須磨浦商店街
◆ 須磨区
→ P35



陽気なデンマーク人シェフ、
ハンセンさんが作る本場の味

明るい笑顔と楽しいトークで誰もが
ファンになってしまうオーナーシェフ
のハンセンさん。デンマークで350
年の老舗レストランで総料理長を務め
た後、1984年に来日。岡山県津山市
でのレストラン経営を経て2008年
に須磨でコベンハーゲンを開業した。
ハンセンさんが作るホットドッグは本
場LAの有名店が「勉強に行くならハ
ンセンの店！」というほどの人気
度。特注のパンにデンマーク産の
ジユーシーなソーセージ、トロトロ
チーズにピリ辛キムチが絶妙な『須磨
浜ドッグ』はぜひ一度ご賞味あれ。



ハンセン
スマイルは
¥0だよ～



ズシッとボリュームあるのにペロッと食べちゃうから
不思議！具材のマリアージュが最高やね！



都あきこの
認定Point!

認定店の
お役立ち情報を
徹底網羅！

お立寄り

『お立寄り』に欠かせないお店
の情報をまとめて掲載！
じっくり調べてあなただけの
『お立寄り』プランを立てよう！

1 東灘区 レオニダス&ガトーエモア
神戸岡本店 岡本商店街

2 濱区 KAFFEE FIKA 六甲本通商店街

3 濱区 喫茶ドニ工 水道筋商店街

4 中央区 月ヶ瀬 二宮商店街琴三四会

5 中央区 神戸三宮珠家 三宮プラザ名店会

6 中央区 神戸マシユマロ浪漫 南京町商店街

7 北区 原とうふ店 マルシン市場

8 北区 志のもと ハートフルみなとがわ

9 北区 淡路屋 笠松商店街

10 兵庫区 カフェ・ド・ボウ 有馬商店会

11 兵庫区 漬物まつだ 松田商店 有野台商店街

12 兵庫区 ベーカリーブルブル ひよどり台商店街

13 長田区 麦酵舎はらだ 長田神社前商店街

14 長田区 西村川魚店 アスターにづか
3番館地下テナント会

15 須磨区 鶴屋本店 西神戸センター街

16 須磨区 志らはま鮓 須磨寺前商店街

17 須磨区 コペンハーゲン 須磨浦商店街

18 垂水区 西村ミートショッピング
新滝乃市場 西村ミートショッピング
新滝乃市場

K O B E

北

11

10

東灘





◇ 有馬商店会



MAP 神戸市北区有馬町 835
🕒 9:00~18:00 (L.O.17:00)
休 火曜
☎ 078-904-0555
最寄駅 神戸電鉄
有馬温泉駅

◆ 店舗情報
10 カフェ・ド・ボウ
丹波黒豆プリン

日本最古の温泉として、江戸時代の温泉番付では、当時の最高位にあたる西の大関馬ならではのお土産、飲食店などが軒を連ねる歴史情緒あふれる観光スポットだ。



◇ 有野台商店街



MAP 神戸市北区有野台 2-1-14
🕒 10:00~18:00
休 日曜 (不定休あり)
☎ 078-981-6827
最寄駅
神戸電鉄 岡場駅
最寄バス停 阪急バス有野公園前

◆ 店舗情報
11 漬物まつだ 松田商店
胡瓜と茄子のしそ風味漬

有野台の開発とともに、昭和46年に生まれた商店街。団地に位置しながら、有馬温泉に魚や漬物、豆腐などの食材を卸す店も。昨年1月にオープンした素朴なお菓子とお惣菜のお店「Namiori食堂」もぜひよろしく!



◇ ひよどり台商店街



MAP 神戸市北区ひよどり台 2-1-2
🕒 7:30~17:00
休 無休
☎ 070-3115-3744
最寄バス停
ひよどり台センター前

◆ 店舗情報
12 ベーカリーブルブル
ドライパイ

もともとひよどりがたくさんいたといふことから、「ひよどり台」商店街の発足は、ひよどり台団地、ひよどり台学校と同じ昭和50年。現在は11の店舗が営業している地域密着の商店街だ。



◇ マルシン市場

1947年開場。「ヨソにはない」プロ品質の商品を扱う名店揃いのマルシン市場。ホームページやSNSを活用し、新しいイベント情報などを積極的に発信している。また、配達地域限定で、「マルシン宅配便」を実施している。



MAP 神戸市兵庫区東山町 2-8-61
🕒 10:00~18:00 (売り切れ次第終了)
休 水曜
☎ 078-511-2581
最寄駅 神戸電鉄 済川駅
地下鉄 済川公園駅

◆ 店舗情報
7 原どうふ店
生ゆば豆腐腐

◇ ハートフルみなとがわ

前身は大正7年設立の済川公設市場。震災後の2000年に「ハートフルみなとがわ」として生まれ変わった。長い歴史の中で生鮮三品や衣料・日用品など専門性の高い店が残り、高品質で個性的な店が多いことでも知られている。



MAP 神戸市兵庫区荒田町 4-29-24-105
🕒 10:30~18:00
休 火曜
☎ 078-585-5822
最寄駅
神戸電鉄 済川駅
地下鉄 済川公園駅

◆ 店舗情報
8 志のもと
シルクスイート

◇ 笠松商店街

柔道の阿部一二三・詩兄妹の地元として、も知られる笠松商店街は、現在若手会員が中心となって「和田岬エリア」の活性化に取り組んでいる。近くにはヴィッセル神戸の選手が必勝祈願に訪れる和田神社もある。



MAP 神戸市兵庫区笠松通 7-3-6
🕒 11:30~19:00
休 月曜
☎ 078-671-1939
最寄駅
JR・地下鉄 和田岬駅

◆ 店舗情報
9 淡路屋
ミニクレープ



◇須磨寺前商店街

88年6年の須磨寺創建時、参道に並んだ露店が発祥という長い歴史を持つ商店街。別名「智慧の道」とも呼ばれ、付近にある弘天さんは「ワースポット」として有名。毎月20・21日は多くの人が訪れる。



MAP: 神戸市須磨区須磨寺町1-11-12
L: 11:30~15:00 (イートイン L.O. 14:30)
 10:00~18:00 (テイクアウト)
休: 月曜 (祝日もしくは20、21日の場合は翌日)
TEL: 078-731-4716
最寄駅: 山陽須磨寺駅

◆店舗情報

16

志らはま鮓花巻ずし



◇須磨浦商店街

須磨海水浴場に隣接する商店街。国道2号線沿いに位置し、JR、山陽電鉄、市バスが乗り入れるなど交通アクセスに恵まれている。須磨海滨水族園や離宮公園からも近く、たくさんの観光客も訪れる商店街だ。



MAP: 神戸市須磨区須磨浦通4-3-14
L: 10:00~20:00 (火曜~金曜)
 9:00~20:00 (土日祝)
休: 月曜
TEL: 078-737-1783
最寄駅: JR須磨駅
 山陽山陽須磨駅

◆店舗情報

17

コペンハーゲン須磨浜ドッグ



◇新滝乃市場

山陽電鉄滝の茶屋駅北西に10分あまり歩いた住宅地の中にあります。新滝乃市場は、その風変わった市場出入り口と内部は、そのまま映画のロケ地のような雰囲気がある。昭和風情を残す。昭和小売市場だ。



MAP: 神戸市垂水区城が山4-3-31
L: 9:00~18:00
休: 水曜
TEL: 078-751-8800
最寄駅: 山陽滝の茶屋駅

◆店舗情報

18

西村ミートショップ神戸ビーフバーガー匠



◇長田神社前商店街

大きな鳥居が目印の商店街。例年行われている2月の追儺式(節分祭)や7月の夏越祭には数万人が訪れる。伝統行事以外にも夏は神社でさまでめし、秋はおやつ、パレードと年中さまざまなイベントが行われる活気ある商店街。



MAP: 神戸市長田区六番町7-2
L: 7:30~20:00 (L.O. 19:30)
休: 無休
TEL: 078-577-2255
最寄駅: 神戸高速線高速長田駅
 地下鉄長田駅

◆店舗情報

13

麦酵舎はらだフルーツケーキ



◇アスタくにづか3番館地下テナント会

アスターとは「明日」と「タウン」の造語。3番館地下には、八百屋、肉屋、魚屋、豆腐屋、スイーツ店など新鮮な食材や食品を扱うお店が充実し、新長田の台所として地域の人々に親しまれています。



MAP: 神戸市長田区久保町5-1-1
L: 10:00~20:00 (木曜~火曜)
 10:00~16:00 (水曜)
休: 無休
TEL: 078-612-3980
最寄駅: JR新長田駅 地下鉄新長田駅・駒ヶ林駅

◆店舗情報

14

西村川魚店



◇西神戸センター街

全長100mの商店街の中に、知る人ぞ知る飲食の名店も多い西神戸センター街。新長田合同庁舎の完成で少しずつ新規店も増え、新たなにぎわいを見せている。例年開催される将棋イベントが人気を博している。



MAP: 神戸市長田区久保町4-2-3
L: 11:30~14:00 (L.O. 13:30)
 17:00~22:00 (L.O. 21:30)
休: 不定休
TEL: 078-647-7297
最寄駅: JR新長田駅
 地下鉄新長田駅・駒ヶ林駅

◆店舗情報

15

鶴屋本店豚キムチ丼



今年は2種類！

お立寄りオリジナルグッズ!!

「10店達成」と「全店完全制覇」
どちらか一つのグッズを
もれなくプレゼント！



今回の『神戸お立寄り3』は2つのオリジナルグッズをご用意。

- 10店達成（条件付き*）の方には オリジナルトートバッグ
 - 全店完全制覇（18店）の方には 保冷機能付きオリジナルマルシェバッグ
- をもれなくプレゼントいたします！

* 10店達成グッズのプレゼント条件：北区3店舗のうちいずれか1店舗の押印があること

○ プレゼント受け取りの諸注意

プレゼントの受け取りは、10店達成グッズか全店完全制覇グッズのどちらかになります。
同じハンドブックでは、10店達成グッズを受け取られたのち、全店完全制覇グッズを重複して受け取ることはできません。

Q. スタンプが何個集まればプレゼントをもらえますか？

A. スタンプが10個以上集まればオリジナルトートバッグをプレゼントいたします。
ただし、10店達成の条件として、北区3店舗のうち1店舗以上のスタンプを押印されていることが必要です。また、全店（18店）完全制覇された方は、オリジナル保冷機能付きマルシェバッグをプレゼントいたします。

Q. プレゼントを選ぶことはできますか？

A. プレゼントを選ぶことはできません。10店達成でプレゼントを受け取られた場合、ハンドブックに商品引き換え印を押印しますので、引き続き同じハンドブックで全店（18店）完全制覇をされた場合でも重複してプレゼントを受け取ることは出来ません。

Q. 両方のプレゼントを受取ることはできますか？

A. 同じハンドブックでプレゼントを重複して受け取ることは出来ません。改めて新しいハンドブックを使って各認定店をお立寄りしていただければ、それぞれの達成状況に応じたプレゼントを受け取ることができます。



是非、ご家族やご友人、職場の方などにこの企画をご紹介いただき、
商店街・小売市場の魅力を皆さんで楽しんでいただければと願っております。

目指せ全店完全制覇！

神戸お立寄りスタンプラリー



「お立寄り認定店」で買い物すると、ハンドブックの
巻末のスタンプ台帳にスタンプを1つ押印。気になる
お店を回りながら、オリジナルスタンプを集めよう！

※1店舗でもらえるスタンプは1回のお買い物につき1つです。
※認定商品でなくてもスタンプをもらうことができます。



引換方法
18店舗分もしくは10店舗分のスタンプが集まったら…

引換の場合
こちらのハンドブックを持って
下記①又は②までお越しください。

※参加者の統計調査のため、住所・名前・年齢をお伺いしています。

郵送の場合
郵送は神戸市 商業流通課のみで受け付けております。
巻末のスタンプ台帳にある達成者署名欄に
住所・名前・年齢・電話番号を明記の上、
下記①までハンドブックを郵送して下さい。

※お送りいただいたハンドブックはお返しします。

※住所・名前が記載されていないものはオリジナルグッズのプレゼント
及びハンドブックの返送はいたしかねます。予め、ご了承ください。

商品引換場所

1 神戸市 商業流通課
〒651-0087 神戸市中央区御幸通6-1-12三宮ビル東館4階
引き換え期間：2021年1月4日(月)～3月12日(金) 平日のみ 8:45～17:30
郵送の場合は、3月12日(金)必着

2 神戸市総合インフォメーションセンター

神戸市中央区雲井通8 JR三ノ宮駅 東口南側
引き換え期間：2021年2月28日(日)～3月7日(日) 9:00～17:00
※新型コロナウイルス感染症拡大防止の為、当面の間、時間を短縮して開館しています。





押しも押されぬ銘店ぞろい！
さて、あなたの“推し店”は？

お立寄り大賞 投票券

あなたの一推しの店舗番号をお書きください。 店舗番号

下記のアンケートにご協力をお願いします。

- ◆ Q1. お立寄り企画を何で知りましたか。
 - 広報紙 店舗 ポスター SNS 友人・知人
 - その他 ()

- ◆ Q2. 日頃、商店街・小売市場を利用しますか。
 - 月 週()回程度 利用しない

- ◆ Q3. お立寄り企画に参加してみていかがでしたか。（1つ選択）
 - (満足 やや満足 やや不満 不満)
 - (理由) ()

- ◆ Q4. お立寄りの際に、商店街・小売市場の認定店以外のお店も利用しましたか。
 - 1~3店舗 4~9店舗 10店舗以上 利用していない

- ◆ Q5. 「Q4」で認定店以外のお店を利用した方にお尋ねします。商店街・小売市場の認定店以外のお店を利用した際の平均消費額はいくらですか。
 - 500円以下 1,000円以下 3,000円以下
 - 5,000円以下 5,000円超

- ◆ Q6. 今後も商店街・小売市場を利用しようと思いますか
 - 利用しようと思う 利用しようと思わない
 - (理由) ()

- ◆ Q7. ご意見等があればお書きください。



◀ 店舗番号

- ① レオニダス & ガトーエモア 神戸岡本店
- ② KAFFEE FIKA
- ③ 喫茶ドニエ
- ④ 月ヶ瀬
- ⑤ 神戸三宮珠家
- ⑥ 神戸マシュマロ浪漫
- ⑦ 原とうふ店
- ⑧ 志のもと
- ⑨ 淡路屋
- ⑩ カフェ・ド・ボウ
- ⑪ 潰物まつだ 松田商店
- ⑫ ベーカリーブルブル
- ⑬ 麦酵舎はらだ
- ⑭ 西村川魚店
- ⑮ 鶴屋本店
- ⑯ 志らはま鮓
- ⑰ コペンハーゲン
- ⑱ 西村ミートショップ

今年も決めます！

神戸お立寄り大賞



あなたの一票で
が決まる！
3代目「お立寄り大賞」

お立寄り認定された18の銘店から大賞を決める「お立寄り大賞」。参加の皆さんには大賞にふさわしいと思う推しの店舗1つに投票していただきます。得票数の多い上位3店舗が栄えある3代目お立寄り大賞の称号を獲得します。

投票方法

WEB
の場合

△ 今年はWEBでも投票できます！

右図2次元コード（もしくは下記URL）を読み取り、大賞に推したいと思う1店舗、アンケート回答、必要事項を入力の上、WEBにて投票してください。



WEB投票

お立寄り大賞投票URL：
https://www.city.kobe.lg.jp/a92777/kobe_otachiyori_tohyoken.html

締め切り：2021年3月2日（火）17:00まで

ハガキ
の場合

P39-40の投票券に大賞に推したいと思う1店舗、アンケート回答、必要事項を明記の上、ハガキを切り取り、下記宛先まで郵送してください。

神戸市 商業流通課

〒651-0087

神戸市中央区御幸通6-1-12 三宮ビル東館4階

締め切り：2021年3月2日（火）必着



投票券

※投票は一人1回です。WEB、ハガキの両方で投票された場合はWEBでの投票を有効とします。

大賞に輝くのは、一体どの銘店か??



[問] 市事業・イベント案内センター(☎078-333-3372 年中無休8:00~21:00) 発行日 2020年10月31日



企画・運営 企画・コピーライタ	三井中名アシダラノシカク
撮影	古島佑記・ことばとデザイン
デザイン	衣笠名津美・田代アサヒ
スタイリスト	片山さあアンソノンカク
イラスト	イタクラタツキ
スタンプ	MAKO
モデル	岡田志歩
マネジメント	太田美波
主催	吉原美美
協力	ことばとデザイン
神戸市商店街	神戸市商業流通課

詳細は [神戸 お立寄り | 検索](#)

© @kobe_otachiyori
神戸お立寄り

お立寄り大賞店からのおすそわけ！

「3代目 お立寄り大賞」に投票いただいた方の中から
抽選で50名さまに大賞各店で使える



500円
× 2枚

1,000円 クーポンが当たる!



ここに 63 円
切手をお貼り
ください。

post card

6 5 1 0 0 8 7

神戸市中央区御幸通6-1-12
三宮ビル東館4階

神戸市商業流通課行

締め切り：2021年3月2日（火）必着

名前 :	年齢 :
TEL :	
住所 :	〒

個人情報の
取り扱いについて

記入いただきました個人情報は適正に取り扱い、クーポンの発送および個人を特定しない統計情報のみに使用し、他の目的での使用や第三者へ提供することはありません。

☆ ☆ ☆ ☆ ☆

【お立寄りスタンプ台帳】

推して押されて顔なじみ！



完全制覇／10店達成の
商品引き換え印

1 レオニダス&ガトーエモア 神戸岡本店 岡本商店街	2 KAFFEE FIKA 六甲本通商店街	3 喫茶ドニエ 水道筋商店街	4 月ヶ瀬 二宮商店街琴三四会	5 神戸三宮珠家 三宮プラザ名店会
6 神戸マシュマロ浪漫 南京町商店街	7 原とうふ店 マルシン市場	8 志のもと ハートフルみながわ	9 淡路屋 笠松商店街	10 カフェ・ド・ボウ 有馬商店会
11 潰物まつだ 松田商店 有野台商店街	12 ベーカリーブルブル ひよどり台商店街	13 麦酵舎はらだ 長田神社前商店街	14 西村川魚店 アスクにづか3番館 地下テナント会	15 鶴屋本店 西神戸センター街
16 志らはま鮓 須磨寺前商店街	17 コペンハーゲン 須磨浦商店街	18 西村ミートショップ 新滝乃市場	達成者 署名欄	
			名前 : _____ 年齢 : _____	住所 : _____
			TEL : _____	_____