

KONAN 食彩館



サクッとジューシー
美味しいです。
食べるたびに
口に旨みが
広がります。

チキンカツ

旨味あふれる宮崎県産のブランド鶏『桜姫』を使ったチキンカツは、人気商品。店頭で並ぶ数々の惣菜は優しい味わいで、オカズにもお酒のアテにもぴったりで、つつい手が伸びる。



松井商店

☎078-441-3656
9:30~20:00
水曜休
神戸市東灘区甲南町
3-6-12
最寄駅 JR 摂津本山駅



セルバ名店会



我が家は皆
やみつきになるくらい
ハマっています。

タンドリーチキン 6個 520円

天然飼育の朝びき鶏を扱う鶏肉専門店。甘辛いタレが自慢の焼き鳥や、ハーブをまぶした塩ダレ焼鳥(ブロック)も並ぶ。自家製タレに一晩漬けたカレー風味のタンドリーチキンは固定ファンも多い。



鳥豊

☎078-431-0634
10:00~19:00
水曜休
神戸市東灘区森南町
1-5-1-15
最寄駅 JR 甲南山手駅



神戸住吉ありまみち商店街



衣が
カリッとして、
とても美味しい!

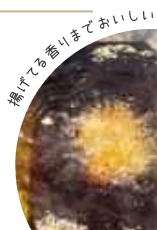
ぼっかけコロッケ 1個 100円

店頭で揚げるぼっかけコロッケは、すじ肉のうま味がつまった精肉店ならではの看板商品。職人が一つひとつ丁寧に包む豚まんや皮から手作りする春巻き、ジューシーな焼豚も人気。



デリシャスミート
マルヨネ

☎078-822-2951
9:00~18:00 火曜休
神戸市東灘区住吉本町
1-23-7
最寄駅 JR 住吉駅



甲南本通商店街



コロナ禍で
飲みに行けない時
焼鳥を買って家で
楽しみました。

焼鳥 1本 90円~

大安亭市場発祥の創業80年を超える鶏肉専門店。新鮮な淡路鶏を店頭で次々に焼き上げていく。常時10種以上の焼鳥の他、唐揚げや骨つきもも、チキンハム、レバーパテなども人気。



鳥忠

☎078-431-3990
10:00~18:00
日曜休
神戸市東灘区甲南町
3-3-30
最寄駅 JR 摂津本山駅



六甲本通商店街



餃子の美味しさは
もちろのこと
味噌だれが
絶品。

餃子 2人前(12個)400円、3人前(18個)600円

餃子だけの専門店です。生産者を選んで甘めのキャベツを仕入れるなど、素材にはこだわっている。餃子に合う自慢のオリジナル万能味噌だれは焼きうどんやホルモン焼きにも使える。



餃子専門ハファダイ

☎078-811-7400
11:00～売切れ次第終了
月曜休
神戸市灘区森後町
2-2-13
最寄駅 JR 六甲道駅

タレだけでも販売



御影市場(旨水館)



母が幼い頃から
大好きな
野菜コロッケ。

野菜コロッケ 1個 100円

1番人気は甘みのある玉ねぎと魚のすり身が美味しい「野菜コロッケ」。夕方には売り切れることも。チーズ天やれんこん天も人気。お酒にもよく合う天ぷらを求めて、男性のお客様も多い。



丸武商店

☎078-851-5153
9:30～17:00
水・日曜休
神戸市東灘区御影
本町4-11-10
最寄駅 阪神 御影駅



食の工房みやまえ



素材の良さ、
センスの良さを
感じる具の大きな
出汁の効いた
おでん。

おでん 1パック 298円/398円

年間200種を超える旬の食材を使った和惣菜は、食べやすい大きさに切るところから味付けまですべて手作り。出汁が染み込んだおでんは、蓋を開けるとカツオの香りが立ち上る。



食の工房みやまえ

☎078-846-0380
9:00～20:00
水曜休
神戸市灘区森後町
3-3-7-101
最寄駅 JR 六甲道駅



六甲本通商店街



野菜嫌いの私も
このコロッケは
大好きです。

野菜コロッケ 1個 110円

創業70年を超える老舗の蒲鉾店。巨大なすり鉢で作った新鮮な魚のすり身に、淡路産玉ねぎやニンジン、グリーンピースなどが入った野菜たっぷりのコロッケは栄養満点!



かねふく蒲鉾店

☎078-851-8214
10:00～売切れ次第終了
日・月曜休、不定休あり
神戸市灘区森後町
2-1-15
最寄駅 JR 六甲道駅



水道筋6丁目商店会

味が濃厚で市販のものにはない美味しさ。



厚揚げ 1盛り 210円

戦前の寄せ製法通りに權を使い、高温の豆乳を鳴門の天然ニガリだけで固める豆腐で作った自慢の厚揚げは、木綿にはコク、絹には甘みがある。これだけでも主役級のおかず。



佐藤とうふ店
☎078-801-5528
10:00~19:30
(土日祝は~19:00)
火曜休
神戸市灘区水道筋6-4-12-2
最寄駅 阪急 王子公園駅



水道筋商店街

店舗販売の豆乳は豆腐店ならではの濃厚な味です。



揚げ出し豆腐 1パック(3個入・たれ付) 300円
生ゆば 1パック(2枚入) 300円

北海道産の大豆を使い、安心安全をモットーにすべての工程を昔ながらの手作りで提供する豆腐は、プロも認める自然な美味しさ。豆の甘さを感じる揚げ出し豆腐、旨味が凝縮された生ゆばをぜひ。



藤本食品
☎078-882-2033
9:00~19:00
無休
神戸市灘区水道筋5-3-2
最寄駅 阪急 王子公園駅



灘中央市場



卵で巻かれたふんわり春巻、カニカマとさゆりの春巻どちらも優しい味。

春巻 1本 200円

長年地元で愛されてきた中華料理専門の惣菜店。皮から手作りの春巻きはタケノコと春雨が包まれ、カニカマとさゆりの春巻きは斬新!強い火力で野菜のシャキシャキ感が残る八宝菜など本格メニューが並ぶ。



晃龍
☎078-801-1314
9:30~18:00
水曜、第2・3火曜休
神戸市灘区倉石通1-1-7
最寄駅 阪急 王子公園駅



水道筋1丁目商店街



お魚の出汁がジュワッと染み出してお味も絶品!

かす汁 380円(冬期のみ)

鮭やブリのカマを清酒・松竹梅の酒粕を使用して炊いたかす汁。あっさりした味に魚の旨味が溶け込んだ冬期限定の根強い人気商品。お刺身や煮付けはもちろん南蛮漬けや天ぷらも鮮魚ならではの美味しさ。



井神鮮魚店
☎078-871-9570
10:00~18:00
水曜、第3火曜休
神戸市灘区篠原南町6-2-8
最寄駅 阪急 王子公園駅



灘中央筋商店街



注文後切ってくれる。上品な味わいで豚肉の旨味が凝縮されてる!

焼豚 モモ、バラ 各100g 400円

国産豚を和風醤油味の漬け汁に漬け込み、土佐備長炭を入れた鉄工所特注の釜でじっくり3時間。とろけるような脂が美味しいバラ、ヘルシーなモモの両方をご賞味あれ。地方発送も可。



キムラ商店

TEL&FAX 078-861-0298
9:30~17:30
(売り切れ次第終了)
火曜、第1・3水曜休
神戸市灘区倉石通2-1-23
最寄駅 阪急 王子公園駅



灘中央市場



食卓の追加の一品に重宝します。どれも懐かしいおふくろの味。

肉団子、こんにやくの炒め煮 各100g 160円

長いショーケースに常時40~50種、季節の惣菜がズラリ。こんにやくの炒め煮は、甘辛く昔懐かしい味。肉団子は大人にも子どもにも人気の一品。全て量り売りで欲しい分だけ買うことができる。



とうないそうざい店

☎078-861-3609
9:00~18:00
水曜休
神戸市灘区水道筋3-2

最寄駅 阪急 王子公園駅



大日六商店会



厚揚げのサイズが通常の1.5倍位あって食べ応えあり。

おでん 1個 90円~

名店で修行した料理人が作るお惣菜は、ひと手間かけた逸品ばかり。アクをとり出汁を濾して継ぎ足すおでんは常にシシミ! 黄身だけの自家製マヨネーズを使ったポテトサラダも美味。



おかずの前田

☎078-242-5577
9:00~19:00
日曜、日曜前後の祝日休
神戸市中央区大日通6-1-6
最寄駅 阪急 春日野道駅



灘中央市場



クリスマスには絶対にここで買います。

もも焼き 1枚 700円(事前予約)

三代目店主が自らの目で確かめて仕入れた朝引きの若鶏を自家製タレにつけ、備長炭で焼き上げる。焼きたてはもちろん、冷めても美味しい。焼鳥や鶏肉店では珍しいウナギのかば焼きもぜひ。



鳥安商店

☎078-882-6429
9:00~17:00
水曜休
神戸市灘区水道筋3-4

最寄駅 阪急 王子公園駅



二宮市場



濃すぎず
薄すぎずの
味付けが
絶妙。

ちりめん山椒 62g 540円

こんぶ専門店が出汁からこだわり抜いた自家製ちりめん山椒は絶品。「お立ち寄り大賞」にも選ばれた「にしんの甘露煮」とともに、お店のイチオン。



岩田屋こんぶ店
☎078-221-7291
月・水・金 13:00~19:00
火・木・土 9:30~19:00
日曜・祝日休
神戸市中央区琴ノ緒町3-3-5
最寄駅 各線 三宮駅



大安亭市場



野菜たっぷりの
かき揚げ天ぷらは
ボリュームがあって
食べ応えあり。

えび入り野菜かき揚げ 2コ 200円

大豆油でカラッと揚げた、旬の魚介類や野菜など、常時30~40種がズラリ。お得な天ぷら盛合せや、こしひかりを使った天むすも人気。夕方には売り切れることも。



三宅天ぷら店
☎078-251-8985
9:00~18:00
日曜休
神戸市中央区八雲通
4-3-10
最寄駅 阪急 春日野道駅



二宮商店街琴三四会



おすすめ部位や
脂身多め少なめを
選んで買うのも
楽しい。

焼豚

黒毛和牛と国産豚の専門店。3代目店主が作る自家製焼豚は、毎日1頭分を、代々受け継がれた秘伝のタレに漬け、炭火でじっくり3時間かけて焼き上げる。脂の乗ったバラは絶品で、全国から注文が入る。



マル井肉店
☎078-222-2869
9:00~18:00
不定休
神戸市中央区琴ノ緒町
4-6-10
最寄駅 各線 三宮駅



大安亭市場



食べると
大豆の
優しい甘さ
を感じます。

特製おぼろ豆腐 1個 400円

六甲布引の美味しい地下水と、海洋深層水から抽出した「にがり」を使って製造した特製おぼろ豆腐は、豆のうま味を感じる逸品。自慢の湯葉もぜひ味わって!



佐竹豆腐店
☎078-221-3876
9:30~18:00
水・日曜休
神戸市中央区八雲通
5-4-17
最寄駅 阪急 春日野道駅

湯葉は1枚ずつ
引き上げています。



宇治川センター



昔から
変わらない
美味さとお手頃価格が
魅力的。

野菜コロッケ 1個 80円

地元で長年愛されている人気の野菜コロッケは、魚のうま味と玉ねぎの甘さが絶妙で、お酒のアテやおやつにもぴったり。こだわりの味を守り続けるかまぼこにはハモのすり身を惜しみなく使っている。



宇治川かまぼこ
☎078-341-4567
8:00~18:00
日曜・祝日休
神戸市中央区楠町
1-2-15
最寄駅 神戸高速線 西元町駅



三宮本通東地区街路整備組合



野菜が豊富で
とても美味しく
一度食べたら
クセになる味!

キッシュ 1カット 680円

フレンチ出身のシェフが作る本格フレンチデリが評判の店。玉ねぎとベーコンをベースに、季節野菜が入った「野菜たっぷりのキッシュ」は、サクサクしたパイ生地とふんわり優しい卵の食感が絶妙。



ベル・テーブル
☎078-331-5550
11:30~20:00
水曜休
神戸市中央区三宮町
1-5-11
最寄駅 各線 三宮駅



みなとがわパークタウン



この焼豚が
1番好きです。
めちゃくちゃ
おいしい!!

焼豚 モモ・バラ 各100g 340円、ロース 100g 450円

三田牛をメインに扱う、創業90年の精肉店。選りすぐりの神戸ポークを自家製のタレに漬け込み、約2時間かけてじっくり炭火で焼き上げる。リピーターが多い逸品。



中央軒
☎078-511-2610
10:00~17:00
火曜休(日曜不定休)
神戸市兵庫区荒田町1-20-1
最寄駅 神鉄 湊川駅
地下鉄 湊川公園駅



元町4丁目商店街



ご主人こだわりの
卵を使っただし巻きは
食卓の+αに
おススメです。

だし巻き 1パック(2ヶ) 320円

和食の職人が、素材にこだわり丁寧に手作り。毎日でもあきないよう考えられたメニュー構成で、定番と日替わりの和惣菜が並ぶ。美味地養卵を使っただし巻きは優しさがあふれる味。



持ち帰り割烹 優里
☎078-599-9284
11:00~18:00
(売り切れ終了)
月・火曜休
神戸市中央区元町通4-1-113
最寄駅 各線 元町駅
地下鉄 みなと元町駅



ハートフルみなとがわ



ニンニク
たっぷり
焼き上げた
鶏が美味!

じゃりん子チキン 半身 900円

沖縄のソウルフード・鶏の丸焼き!自家製の秘伝のタレに漬込んだ鶏に、新鮮なニンニクを刻んでたっぷり詰め込み遠赤外線ロースターでじっくり時間をかけて焼き上げる。



じゃりん子チキン
☎080-4763-1314
11:30~17:30
月・木曜休
神戸市兵庫区荒田町
4-29-25
最寄駅 神鉄 湊川駅
地下鉄 湊川公園駅



ハートフルみなとがわ



しっかりした
味付けて
食べごたえ
あり。

ちらし寿司も
おすすめ!

エビチリ 1パック 230円~

60種を超える和洋折衷の多彩なメニューは小さめに盛られ、地元
のニーズに応える。海鮮料理のバリエーションが豊富で、エビフラ
イ、エビチリ、エビマヨ、ハニーマスタードやあんかけも登場する。



ブルーデリ
☎078-381-5488
9:30~18:00
木・日曜休
神戸市兵庫区荒田町4-29-24
最寄駅 神鉄 湊川駅
地下鉄 湊川公園駅



ハートフルみなとがわ



ちょっとした
手土産に重宝。
ご飯のお供、酒の
つまみに最高!

しばぎく 100g 250円

しその実わかめも人気

昆布、佃煮の専門店として75年。店主は阪神の大ファン。阪神が
勝った翌日は、指定の品が割引になるサービスも。しば漬けにキク
ラゲの入ったしばぎくはご飯が止まらない!!



菊水昆布
☎078-511-2326
9:30~17:30 木曜休
神戸市兵庫区荒田町
4-29-24
最寄駅 神鉄 湊川駅
地下鉄 湊川公園駅



ハートフルみなとがわ



天ぷらに
こだわったご主人が
丁寧に一品ずつ
揚げてくれる。

天ぷら盛り合わせ 6種 350円

市場で仕入れた新鮮な魚と季節の野菜の揚げたて天ぷらが、常時
20種ほど並ぶ。一個ずつ買えるので、おかずの一品に重宝する。
アツアツご飯と自家製天つゆのミニ天丼も◎。



気楽な天ぷら屋 風は歌う
☎078-575-0035
9:30~18:30 木曜休
神戸市兵庫区荒田町
4-29-24
最寄駅 神鉄 湊川駅
地下鉄 湊川公園駅



東山商店街



130円でこのクオリティーはすごい!

ハンバーグ 1個 130円

宮崎牛をはじめとする和牛専門店のハンバーグは、炒めた玉ねぎと合わせて形が整えられ、肉汁がジュワツとあふれ出る。10個、20個と買っていく人も。ピーマンの肉詰めや肉団子、煮込みなどアレンジも利く。



ほだかビーフ

☎078-511-2901
8:30~18:00 月曜休
神戸市兵庫区東山町
1-1-23
最寄駅 神鉄 湊川駅
地下鉄 湊川公園駅



東山商店街



しっかりした味付けでお婆ちゃんの味を思い出す。

たくあん 1本 200円

国産素材・完全無添加の製法を守り、50年継ぎ足し続ける糠床に、赤穂や五島列島の塩、羅臼昆布で手間ひまかけた漬物は『天然の保存食』。甘口のたくあんは1本丸ごと買ってすぐ食べてしまう。



あわや漬物店

☎078-511-4979
9:30~17:00
木・日曜休
神戸市兵庫区東山町1-1-24
最寄駅 神鉄 湊川駅
地下鉄 湊川公園駅



東山商店街



揚げたてもお弁当に入れてもGood!

だいこく

揚げあんべい

ザクザクみじん切りの淡路島産玉ねぎを、オリジナル製法のすり身と合わせた手作りコロケは看板商品。はんぺんを揚げた揚げあんべいや、プリプリ食感のエビ天も外せない!



大貴かまぼこ

☎078-511-3259
10:00~18:00
日・木曜休
神戸市兵庫区東山町1-1-21
最寄駅 神鉄 湊川駅
地下鉄 湊川公園駅



東山商店街



祖母が買っていた豆腐。今も健在なのはすばらしい。

嵯峨豆腐 1丁 270円

滑らかな絹としっかりした木綿の良さを併せ持つ嵯峨豆腐。海洋深層水のにがりを使った寄せ豆腐など、三代目の三兄弟が国産大豆と手作りにこだわっている。



とうふ屋原商店

☎078-511-1616
10:00~18:00
日・月曜の祝日休
神戸市兵庫区東山町1-1-21
最寄駅 神鉄 湊川駅
地下鉄 湊川公園駅

