

毎日でも、

ハンバーグ!

ブランド牛の産地に恵まれ、洋食スタイルが古くから定着した兵庫では、(ハンバーグ)が看板メニューのお店がたくさん。タネやソース、卵やチーズのトッピングなど食材選びや盛り付けに料理人の個性が光る、わざわざ食べに行きたい一品が大集合!

撮影/青木崇 貝原弘次
取材文/伊藤順子 杉田裕路子 牧野しのぶ

シエラの
名物ハンバーグを
求めて!



ナチュラルチーズをのつけた
トマトソースのハンバーグ

自家製トマトソースと、加古川のチーズ専門店「スプレム」から仕入れるナチュラルチーズがとろり。ハンバーグは5種類あり、具だくさんの野菜スープ、ダイコンサラダがセット。白米が玄米、パンが選べる。ランチタイムはすべて1,200円(玄米1,250円)。



ハンバーグは注文を受けるつど、焼いた時に肉汁がこぼれないようにタネの空気を抜いてまとめ、焼き上げる。おいしそうなおいがオープンキッチンから漂う。

窓から水田の緑が見渡せるログハウスの二軒家。生野の山から切り出した間伐材や廃材で、マスターの福本昌浩さんが友人たちと建てたのは12年前。訪れる人を温かく包み込む気持ちのいい空間だ。看板のハンバーグは5種類。トマトソースとチーズをのせたり、自家製みその和風ソースをかけたり。それぞれ異なる個性が光り、どれにしようかと迷う楽しさが人気の秘訣。「大鍋いっぱい玉ネギを刻んで2時間炒めたり、生地を

こねたり、ハンバーグって手間がかかる分、つくる人の気持ちもこもったもの。加古川の精肉店「いろは」さんから毎日届くフレッシュな肉、契約農家などから届く旬の野菜はもちろん、米や卵、豆腐も頑張っている生産者から。素材の良さにも助けられています」。木の葉の形をしたハンバーグはアメ色の玉ネギのコンクと甘みが名脇役となり、体が喜ぶおいしさ。食べる人と生産者、お店をつなぐ大らかな空気が、味とともに記憶に残る。



太い梁を支えられた天井の高い空間に、カウンターとテーブル席。窓から見える四季折々の豊かな自然に、遠くへ旅した気分が味わえるのも魅力。マスターの福本さん(左)とスタッフの皆さん。加古川に店があった時代から数えて20年。



ファーマーズ・キッチン イヌイト | 高砂市

高砂市阿弥陀町阿弥陀字中道99-1
079-446-8003
午前11時~午後2時、午後5時30分~午後8時
月曜(祝日の場合翌日)休&月1回火曜不定休
⑧8台 道案内/電車→JR神戸線曾根駅から東へ徒歩約20分 車→姫路バイパス高砂北ランプ
または高砂西ランプから約3分

たじまやさんの元気豆腐と根菜、ひじきのハンバーグ



国産低農薬大豆100%と天然のにがりで作る姫路市の[たじまや]の濃厚豆腐が主役。中は炒めたひじきや根菜。ふんわり焼き上げた食感もヤツキに。肉を使わないヘルシーハンバーグ。

八丁味噌と大根おろしのハンバーグ



ハンバーグにかけた艶やかなタレは、マスターが自ら国産大豆を原料に仕込んだ自家製みそに、愛知県の八丁みそをブレンドしてコクをプラス。みりんを加えた甘い味つけにご飯が進む。

そらまめ農場さんの
元気卵の目玉焼き添えハンバーグ・
デミグラスソース



デミグラスソースはオーガニックな食材が原料のフォン・ド・ボーがベース。半熟の目玉焼きは、自家配合のエサで平飼いされる多可町[そらまめ農場]の元気鶏が生む卵を。ベーコンを添えて。

自家製ボン酢と大根おろしの
あっさりハンバーグ



手づくりのボン酢は、カツオや昆布のだしに調味料を加え、奥さんのお実家・四国から届くユズの果汁を。さわやかな香りと酸味もごちそうだ。たっぷりのダイコンおろしであっさり。

煮込みハンバーグが ごちそう。

多様なハンバーグの中でも、まだ肌寒い春先に恋しくなるのが、ソースたっぷりの煮込みハンバーグ。ハンバーグを二度焼いてからソースで煮込むので、普通の焼きハンバーグよりひと手間多く、肉汁を閉じ込めつつ絶妙の食感に煮込むための料理人の熟練の技が光る。食べた後のソースもごちそうで、三木市の「洋食の太陽」では「白ご飯を入れたりオムライスにかけたり、最後のソースまで楽しむお客さんが多いです」。ほかほかの味わいをぜひ！



脈々と引き継がれる
端正な味わい。

▷神戸市中央区元町通1-6-6
☎078-331-2818
午前11時30分～午後2時30分、午後5時～午後8時30分 水曜休 ◎なし 道案内/電車→JR神戸線・阪神元町駅から南へ徒歩約1分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約3分



野菜や肉などを焼いた時に出るだしを、継ぎ足しで受け継がれる秘伝のビーフシチューソースは、甘みとコクのある上品な味わい。パンに付けて食べてもおいしい。土・日曜、祝日のディナー限定のハンバーグにもたっぷり。1,000円。

洋食屋アシェット

ようしょくやアシェット | 中央区

1923(大正12)年の創業以来、神戸で愛されてきた洋食店【伊藤グリル】の姉妹店。老舗の技と味をカジュアルに楽しめると若い世代にも人気だ。土・日・祝の夜限定で登場するハンバーグも、創業時と同じレシピで。「味のベースは【伊藤グリル】秘伝のビーフシチュー。肉を焼き上げた後に軽く煮込むのがポイントです」と料理長の米田浩二さん(中央)。多彩な食材の旨みがハンバーグにしっかり染み込み、コク深い味わいのソースがたまらない。



和食で培った腕を生かす吉本さん。「4月からランチをスタート。ハンバーグランチも考案中です」。女子会やグループの集まりにも。

イームズ | 豊岡市

静かな通りに佇む隠れ家のようなダイニングバー。落ち着いた空間でゆったりできるので9割が女性客なのも納得。「但馬牛と八鹿豚、但馬が誇る食材でつくったハンバーグ。〈コウノリ育むお米〉の米粉を混ぜてもちもち感を」と店主の吉本修さん。煮込みハンバーグは、デミグラスソースをたっぷりかけてオーブンで加熱。豚の網脂で包んで蒸し焼きにするのでジューシーさが違う。ガーリックトーストでソースも余さず、ぜいたく気分を味わって。



但馬ハンバーグのオープン煮込み&ガーリックトースト1,100円。野菜と一緒に約6分加熱後、余熱でふっくら火を通す。



但馬が誇る牛と豚。
米粉でもっちり。

▷豊岡市小田井町7-16 ☎0796-22-8478
午前11時～午後2時30分、午後6時～午後11時30分(日曜、祝日は午前11時～午後11時、土曜・祝前日は午前11時～午前0時) ※昼は4月から 火曜休 ◎あり 道案内/電車→JR山陰本線豊岡駅から北東へ徒歩約12分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿水ノ山ICから県道6号線～国道312号線を経て豊岡方面へ約20分

煮込みハンバーグ定食950円(ご飯、みそ汁付き)。肉は脂身が少ない赤身に近い部位の牛豚合挽き肉を使用。

洋食の太陽

ようしょくのたいよう | 三木市

本格的な洋食を気軽に楽しめ、地元で絶大な人気。煮込みハンバーグは両面に軽く焼き目を付けた後、自家製デミソースで約10分じっくり煮込む手のかけよう。「絶妙なタイミングで火から上げることで適度なやわらかさに。ソースと肉汁の旨みをハンバーグの中に閉じ込めて、濃厚な味わいに仕上がっています」と店主の大槻信之さん。肉の旨みが溶け出したソースは、ご飯との相性も抜群。余ったソースで即席ハヤシライスにする常連さんも多いとか!



旨みたっぷりの
ソースを、最後まで!

「地域の人が毎日来なくなるようなお店に」と、どのメニューもお手頃価格でボリューム満点。定食の白ご飯は、ハンバーグと人気を二分するオムライスに+300円に変更することも。

▷三木市緑が丘町東1-1-20
☎0794-84-2235
午前11時～午後2時30分、午後5時30分～午後9時 火曜休 ◎6台 道案内/電車→神戸電鉄粟生線緑が丘駅から北東へ徒歩約3分 車→山陽自動車道三木東ICから県道83号線を経て南西へ約10分





旨みと香りを
黒田庄和牛だけの

黒田庄和牛のハンバーグセット1,200円。パジルスソースをかけたリ季節で盛り付けが変わるのも楽しみ。午後2時までのランチはクリームブリュレ付き。ほんわかムードが素敵で徳岡さん夫妻。



古時計 ふるどけい | 多可町

古時計がコチコチ時を刻む琥珀色の空間。自家焙煎豆の香り高いコーヒーや手づくり洋食が地元で評判。人気はハンバーグ。「やっぱり肉のおいしさが肝心。伊勢で食べた松阪牛のハンバーグに感激し、近くで飼育する黒田庄和牛を使おうと思ったんです。以前は豚肉を混ぜていたのを、今は牛100%に」と店主の徳岡良典さん。淡路産玉ネギや卵を加え、しょう油を隠し味に。自家製デミグラスソースのまろやかさと相まって、ほっとする味わい。

自慢のお肉は…

黒田庄和牛の挽き肉は、西脇市【川岸牧場】直営の、信頼のおける精肉店から。「焼くと香ばしさが全然違います」。



▷多可郡多可町加美区寺内129
☎0795-35-0077
午前8時～午後8時 ※予約不可
水曜休 @18台 道案内/電車→JR
加古川線西脇市駅から神姫バス、農
協前下車すぐ 車→中国自動車道滝
野社ICから国道175号線→国道
427号線を経て北西へ約40分

アクアヴィテ | 東灘区

ハンバーグは210g! ナイフを入れると肉汁があふれ出る。神戸・長田が本店の精肉店の老舗【マルコネ】直営だけに、確かな目利きで選ぶ和牛の肉だから品質は折り紙付きだ。「赤身が多くて旨みの濃い牛スネ肉に、豚肉を混ぜてジューシーさを。豚の網脂で包み、ふっくら蒸し焼きにするので旨みや香りを逃しません」と稲葉英樹シェフ。お店は昼のみの営業。ハンバーグは数量限定なのでお早めに。



▷神戸市東灘区住吉本町1-3-12
中野ビル1F
☎078-854-5539
午前11時～午後2時30分 火曜休
@3台 道案内/電車→JR神戸線
住吉駅から北西へ徒歩約1分 車
→阪神高速神戸線魚崎出口から北
西へ約5分

特製ハンバーグセット1,300円。スープ、サラダ、ご飯、ドリンク付き。付け合わせもポテトサラダ、ソーセージ、ラタトゥイユと気前よし。

自慢のお肉は…

迫力満点のハンバーグは牛肉と豚肉を6対4で配合。薄い皮膜で覆われた豚の網脂で包むというアイデアも、肉のプロならではの。



稲葉シェフ(左)と店長の堀内さん。明るいカフェのような空間。お肉は数軒隣の精肉店から。



さすが肉のプロ!
極上の肉を豪快に。



とことん、お肉自慢。

「精肉店の直営レストランの一品や、ブランド牛のハンバーグなど、ジューシーな肉の味わいを堪能できるひと皿に注目。例えば地元銘牛・黒田庄和牛を使う多可町の「古時計」では、「カジュアルに食べられるハンバーグを、こだわりのお肉でつくりたくて」と店主・徳岡さんの思いがこもる。リッチな味を気軽に堪能できるのはうれしい限り。

ジャンク | 伊丹市

お肉が焼ける香ばしいにおいに誘われて、赤い壁が目印の一軒家へ。店でミンチしたフレッシュな国産牛肉100%の手ごねハンバーグを提供する。「バーグはまずグリルで表面をカリッと焼いてから、鉄板で蒸し焼きに。ふんわり肉汁たっぷり仕上げます」とスタッフの迎山大樹さん。長崎県・壱岐島出身のオーナーが仕入れる吉岐牛のステーキも人気。アメリカなボリュームと店内で、おなかいっぱい。



「アメリカンカウボーイサロン風の店内は、オーナーの好みです」と迎山さん。

自慢のお肉は…

肉は使う分だけ店内でミンチにする。割ると肉汁がじゅっと出るソフトな食感に。「いろんな世代の方に食べやすいように」。



専門店が目移り。鉄板ジューズ。



▷伊丹市鑄物師2-71
☎072-782-8875
午前11時～午後10時30分
不定休 @7台 道案内/電車
→JR福知山線伊丹駅から阪急
バス、県立伊丹高前下車徒歩
約5分 車→中国自動車道宝塚
ICから国道42号線→国道335
号線を経て南東へ約15分



ハンバーグ&エビフライ1,180円。有頭エビが2尾付き、ハンバーグに引けをとらないボリューム感。ハンバーグは種類も多彩で、サイズアップも可。日替わりランチ880円からも人気。スープ以外はテイクアウト可。



「厨房でつくりたての洋食を楽しんで」と猪岡さん。お昼は地元的女性客が多いとのこと。神戸市西区に本店が。

小さな厨房 朝霧店

ちいさなちゅうぼう あざぎてん | 明石市

注文が通ると、ハンバーグにチーズをのせてデミグラスソースを取っ手付きの鉄鍋ごとゴウゴウと火が燃え盛るコンロにかけると、チーズがとろり。熱々が続くのがうれしい。「年配のお客さんも多いので、挽き肉は2度挽きにしてソフトな食感に。ぜひ半熟卵と一緒に」と店主の猪岡武利さん。大きなエビフライとのセットも人気。



明石市大蔵谷東山西山 3781-170
078-912-1238
午前11時30分～午後2時、午後5時～午前0時 不定休 ⑥6台 道案内/電車→JR神戸線朝霧駅から北西へ徒歩約15分 車→第二神明道路大蔵谷ICから南西へ約3分



最後にアツアツ、チーズがとろり。
トッピング
チーズ

手ごねチーズハンバーグ

ハンバーグの下には目玉焼き。パプリカ、インゲン豆など野菜も色とりどり。ランチはご飯、スープ、サラダがセットで890円。



トッピング
あろし
ダイコン、レンコン、玉ネギたっぷり!

蓮根入り 和風ハンバーグステーキ

レンコン入りの生地は、わずかな粘り気とさっくりした歯ごたえがおいしい。昼夜ともスープ、サラダ、ライス付き1,380円。

阪急高架下の[阪急サンモール商店街]に。オリジナルのポン酢、特製ラズベリーのドレッシングなどソースもこだわり。



ダイニング キノシタ | 西宮市

両親の喫茶店を継ぎ、2代目の木下昌彦さんが洋食店に。ヒット作は生地にレンコンが入ったハンバーグ。「母の得意料理のレンコンまんじゅうがヒントに。粗めにつぶしたレンコンを混ぜて、食感を残すのがポイントです」と木下さん。シソが香るオリジナルポン酢、玉ネギとダイコンおろしがかり、ヘルシーなおいしさ。



西宮市越水町2-11
0798-23-2237
午前11時30分～午後2時、午後6時～午後9時 木曜休 ⑨なし 道案内/電車→阪神電車西宮駅から北へ徒歩約10分 車→阪神高速神戸線西宮出口から国道193号線～国道171号線で北へ約5分



「手間ひまかけた料理を安くおいしく楽しんでもらえるように」をモットーに今年で創業20年目。アットホームな雰囲気に和む。

洋食屋料理番

ようしょくやりよりばん | 姫路市

「他にはないハンバーグを!」とシェフの藤本肇さんが誕生させた、肉の中に半熟卵を落とした月見ハンバーグ。さらに卵の下にはラタトゥイユ、バーグの表面にはチーズと糸状のパイ・カダイフをトッピング。ナイフを入れるととろりと溶け出した卵が、肉、ソース、トッピングと絡み合い、風味豊かな大人の味わいに。



姫路市中地283-2
079-293-6323
午前11時～午後2時30分、午後6時～午後9時30分 月曜(祝日の場合翌日)休 ⑩15台 道案内/電車→山陽電車手柄駅から西へ徒歩約10分 車→姫路バイパス中地ランプから北へ約1分



ゆったりと席が設えられた2号店では、夜のアラ・カルトも充実。午後5時～午後7時はランチと同じ値段で料理が楽しめる。

なんじゃろ? 2号店 | 兵庫区

灘の人気洋食店の2号店でも、オーダー率が高いハンバーグ。「ハンバーグといえば卵だけど、そのまま乗せてもおもしろくないから」と、生クリームを入れたスクランブルエッグをオン。強火で表面にこげ目をつけてからオープンでふんわりと仕上げた肉に、ふわとろ卵がまるやかな味わいをプラスしてくれる。



神戸市兵庫区荒田町3-40-18
078-521-7286
午前11時30分～午後3時、午後5時～午後9時(いずれもラストオーダー) 月曜休 ⑨なし 道案内/電車→地下鉄西神・山手線大倉山駅から北西へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線柳原出口から北へ、有馬街道を経て約10分



ジューシーな半熟卵が肉汁とマッチ!
トッピング
エッグ

月見ハンバーグ

肉の旨みをより引き出すために数種のスパイスのほか、5種のワインを使った秘伝のソースが濃厚。1,360円。ディナータイムのみ。

とろける卵、濃厚チーズ、さっぱりダイコンおろしがソースと絡むトッピングも、ハンバーグの大きな楽しみ。見た目も華やかに飾られたハンバーグは、料理人オリエジナルのアイデアや工夫がたくさん。食欲もそそられて、早く食べたくなる!

お好みはトッピング。
ハンバーグ。



スクランブルエッグでクリーミーに。
トッピング
エッグ

ハンバーグ

ちょっと酸味のきいたデミソースとほんのり甘いハヤシソースを組み合わせた特製ソースが肉の味を引き立てる。800円。

グリル末松 グリルスえまつ | 中央区



▷神戸市中央区加納町2-1-9
☎078-241-1028
午前11時30分～午後2時、午後6時～午後9時30分(いずれもラストオーダー) 火曜(祝日の場合翌日)休 ⑨なし 道案内/電車→各線三宮駅から北へ徒歩約5分車→阪神高速神戸線生田川出口から北西へ約5分



親しみあふれる[末松]の外観からは、何やらおいしそうなおい。昼は行列ができることも。1階はカジュアルなカウンター席。2階は京都の洋食店をイメージしたウグイス色の土壁が趣ある空間。気分ですい分け。

「グリル末松」のソース(右)の心は「末松」で腕を磨いた若手シェフにも、各店それぞれに美味なソースに出合えるのは幸せ!



ソースのおいしさ、受け継がれています。

グリルテンペイ | 姫路市

姫路城下で親まれる閑良祐シェフの洋食店。鹿児島産豚との合挽きミンチを使うハンバーグステーキは、フライパンとオーブンで2度焼き。あふれる肉汁と、3日間かけてつくるデミソースがマッチ。1,365円(ライスかパン付き)。



▷姫路市本町68-170
☎079-280-4697
午前11時30分～午後2時、午後5時～午後8時30分 火・第3水曜休 ⑨なし 道案内/電車→JR神戸線・山陽電車姫路駅から北へ徒歩約15分 車→姫路バイパス中地ランプから県道62号線を経て北東へ約5分

グリル小川 グリルおがわ | 尼崎市

小川紘史シェフがオープンキッチンにドンと置かれた寸銅鍋でデミソースを仕込む。ほろ苦くコク深いソースを、ミンチカツやハンバーグに。ハンバーグステーキ1,155円(ライスかパン付き)。日・祝以外は日替わりランチ840円も。



▷尼崎市武庫之荘1-32-6
☎06-6431-4555
午前11時30分～午後2時、午後5時30分～午後9時 木曜休 ⑨なし 道案内/電車→阪急神戸線武庫之荘駅から北へ徒歩約3分車→名神高速道路尼崎ICから県道142号線→県道606号線約10分

トッピング完了!!

200gとボリューム満点! ハンバーグステーキは1,680円。国産牛と黒豚バラ肉が8対2で、まさに「お肉を食べてる」感じ。ソースの上に目玉焼きを。



が受け継がれている。

ソースで勝負! の精神

「味のベースがしっかりしているので、洋食以外の一品にもアレンジ自在。(これさえあれば)の魔法のような存在です」。修業先で覚えたレシビに千崎シェフがポルト酒などで個性を出したように、「グリル末松」で修業し巣立った若手シェフにも、「自分のデミソースで勝負!」の精神

め、最後は色で見極めます」。ほろ苦さと甘みが溶け合う極上のデミソースは、人の手と時間が生むおいしさだと納得。「味のベースがしっかりしているので、洋食以外の一品にもアレンジ自在。(これさえあれば)の魔法のような存在です」。修業先で覚えたレシビに千崎シェフがポルト酒などで個性を出したように、「グリル末松」で修業し巣立った若手シェフにも、「自分のデミソースで勝負!」の精神

艶やかな茶褐色のデミグラスソースは、洋食の命。香味野菜や牛肉の旨みが凝縮された深みのある味からは、シェフの料理への愛情や誇りが伝わってくる。どのようにつくるのか、神戸の人気店「グリル末松」の千崎智平シェフにうかがった。「うちは3日仕上げ。まず丸1日かけて玉ネギ、ニンジン、ニンニクをじっくり炒め、翌日子牛の骨や牛ほほ肉などを加えて煮込み、3日目に小麦粉とラードを炒めたルウを溶かします。ルウは色、香り、コクの決め手。焦げないように4時間つきつきり炒

デミソースとハンバーグ。



[グリル末松] オーナーシェフ 千崎智平さん

新開地の名店「グリル一平」で修業後、「毎日食べても飽きない洋食」をモットーに開業して15年。オムライス、ピフカツ、シチューなど、独自のおいしさに魅了されるファン多数。夜は洋食のほか、赤穂のナポリ料理店「さくらぐみ」で培った経験を生かすアイデア料理(本日のちょっと)を、ワイン片手に楽しむことも。

手軽にパクッ! ハンバーガー!

もっと手軽に食べられるハンバーガーと言えば、ハンバーガー。どのお店もテイクアウトOK!

スプーンカフェ | 西宮市

女学生が集う人気カフェの看板メニュー。ハンバーガーは特製グリルでじっくり網焼きして余分な脂を落とした、食べやすくヘルシーな仕上げ。レタスとトマトは別添えで、バーガーに挟んでかぶりについても、ナイフとフォークで食べてもお好みで。



バーガーといっしょに食べよう。

門戸ブレンド珈琲360円は深煎りのコクと苦みがクセに。SPOONのサラダ490円。バーガーメニューはなんと16種も!

「バーガーにはじっくり7～8分火を通します」と店長の長崎太一さん。



▷西宮市門戸荘17-48
☎0798-52-0077
午前8時～午後9時30分 無休 ⑥なし 道案内/電車→阪急今津線門戸神駅から西へ徒歩約1分 車→阪神高速神戸線西宮出口から県道193号線～国道171号線を経て北東へ約15分



ベーコンアボガドバーガー940円。午後3時までのランチはプラス100円でドリンク付きに。

バーガーシティ | 豊岡市

かつて全国に400店舗あった100円バーガーの元祖[バーガーシティ]から、独立して15年。今や地元で欠かせない存在に。バーガーシティ時代の懐かしい定番に加え、八鹿豚のしょうが焼き、カツカレーなど創作バーガーを合わせて40種。目移り必至。



「週末は懐かしい味を求めて遠方からのお客さんも」と店主の上坂晃太郎さん。

バーガーといっしょに食べよう。



クリームコロッケみたいなコンボール260円。その場で揚げてくれる厚切りポテト150円は、塩かコンソメ味を。



定番のダブルチーズバーガー310円。パテとチーズが2枚ずつ。手にずしり重い。



▷豊岡市日高町日置22-13
☎0796-42-3648
午前11時～午後7時 不定休 ⑥あり 道案内/電車→JR山陰本線江原駅から北東へすぐ 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷ノ山ICから県道6号線～国道312号線で約10分

グリーンラバーズ | 加古川市

「パンとハンバーグには、もともと自信があって」と店主の村田積さんがつくるハンバーガー。注文後にふんわり焼き上げたバーグを、パリッとハード系のバンズでサンド。ほおばるとジューシーな肉汁がパンに染み込み、2つの自信作が見事に調和!



バーガーといっしょに食べよう。

ランチセットに付くスープはコンソメやシチューなどが日替わりで登場。+150円でフルーツたっぷりのプチデザートも。

B・L・Tバーガーランチ800円はポテト、スープ、ドリンク付き。テイクアウト単品550円。



▷加古川市加古川町粟津531-1 ☎079-423-1172
午前7時～午後6時 火曜休 ⑥4台 道案内/電車→JR神戸線加古川駅から南西へ徒歩約25分または山陽電車尾上の松駅から北東へ徒歩約20分 車→加古川バイパス加古川ランプから県道18号線～県道19号線を経て南西へ約10分

