



大きな鉄板が水野さんの定位置。リズムカルに、そして素早くコテを動かして焼く様はまさに職人技だ。店のアイドル、愛犬こなももも出てくる。



新長田は駅の周辺だけでも、70軒以上のお好み焼き店が密集するこなもん激戦区。通りを歩けば、店の軒先から香ばしいソースの香りがふわりと漂い、舌が応でも食欲が刺激される。今回、町を案内してもらったのは、ド派手な衣装で地元を盛り上げる「六間道三国志なりきり隊」の3人の武将。新長田を知り尽くす関羽、劉備、曹操とともに、ゲルメ征伐へと出陣した。

関羽「新長田では昔はお好み焼きを、(にくてん)とも言ったね。薄く引いた生地の上にキャベツや具を重ねて焼くのが特徴なんですよ」

劉備「具も独特で、スジとこんにやくを煮た(ぼっかけ)や油かすが入っています。これがエエ味になるんですわ」

曹操「阪神・淡路大震災の後から注目を浴びて、今では全国区になった(そばめし)もぜひ食べてほしいね」

地元人のこなもん愛とサービス精神があふれる新長田。ぜひハシゴをして食べ比べを楽しみながら、町のソウルフードを味わい尽くしたい。

名店が群雄割拠ですぞ!

わが町のこなもん自慢。



町を案内してくれたのは…
「六間道三国志なりきり隊」

神戸出身のマンガ家・横山光輝氏の代表作『三国志』にちなんだ地域活性化プロジェクト。六間道商店街などの店主・関係者20人が、中国の三国時代のキャラクターに変身して町を盛り上げる。右から劉備玄德(ヒラヤマデンキ店主・平山達雄さん)、関羽雲長(フルーツシマザキ店主&なりきり隊長・嶋崎祐三さん)、曹操孟徳(理容平和店主・魏国臣さん)。



お好み焼き、たこ焼き、そばめしなど安くておいしくておながいっばいになる(こなもん)。地元の人には懐かしく、他エリアの人には新鮮な、昔から愛されてきたご当地の味を訪ねて!

撮影/青木 崇 沖本 明 前田博史 取材/文/伊藤順子 野上知子 牧野しのぶ

新長田 こなもんこそ、町のパワー。



見事な手さばきじゃ。

ご自慢 「ぼっかけ」
スジ肉とコンニャクの甘辛い煮込み料理で長田区の名物。お好み焼きはもちろん、うどんやコロッケの具でもおなじみ。



モタン焼	600	焼きそば	600	アキリンビール大	600
目見焼	600	ねぎすし	600	アキリンビール中	400
油カス焼	600	キムチ炒め	600	アキリンビール小	300
ねぎすし	600	チャンポン焼	750	アキリンビール大	600
キムチ炒め	600	焼めし	600	アキリンビール中	400
チャンポン焼	750	野菜焼	750	アキリンビール小	300
そばめし	650	オムそば	700	アキリンビール大	600
えび焼	650	グッドライス	700	アキリンビール中	400
オムそば	700	キムチ焼めし	700	アキリンビール小	300
グッドライス	700	ヒンパ焼めし	700	アキリンビール大	600
キムチ焼めし	700	かき焼	750	アキリンビール中	400
ヒンパ焼めし	700			アキリンビール小	300
かき焼	750			アキリンビール大	600

油カス焼、いろんな具が入ったチャンポン焼、そしてグッドライスことそばめしなど、ここに来れば新長田の名物が一堂に。もちろんアップルも完備!

やよい

新長田の中でも、そばめしがおいしいことで一番に名前が挙がるのがこの店。「とにかく素早く焼くのがおいしさのコツ。ご飯も一度冷凍させることで、パラパラ感が出るよう工夫しています」と店主の水野敬子さん。具には自家製のぼっかけが入り、米1粒1粒が肉とソースの旨みをまもって濃厚な味わい。お好み焼きはサクサクした焼き加減もおいしい塩梅。

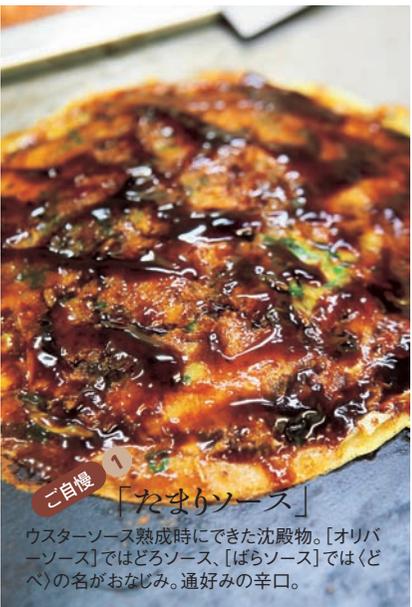
▷神戸市長田区久保町6 アスタくにつか4番館1F ☎078-641-0841
午前11時30分~午後2時30分、午後5時~午後8時30分(いずれもラストオーダー)
水曜休&月1回木曜不定休 ②なし
▶地図はP3を参照



ご自慢 「アップル」
新長田のお好み焼き店に付き物のジュース。シロップを薄めたような懐かしい味。[やよい]では1本150円。



ご自慢 「そばめし」
かつてお客が冷やご飯を持参してそばに混ぜて焼いてもらった裏メニューとして発展。今や長田名物に! [やよい]では自家製ぼっかけが入る。



ご自慢 「たまりソース」
ウスターソース熟成時にできた沈殿物。[オリバーソース]ではどろソース、[ばらソース]では(どべ)の名がおなじみ。通好みの辛口。

そのおいしさから、そばめしを(グッドライス)と命名。2人前はあろうかと思うほどのボリューム感でスジ入り750円。お好み焼きは外はサクサク香ばしく、中はキャベツがトロリととろける絶妙な焼き上がり。油カス焼600円。

地ソースも つわもの!



こなもんを仕上げるソースも、地元メーカーの味が根強い人気。意中の1本をリピートしたり、ブレンドして独自の味を編み出しても。



ばらソース(長田区)

長田の地ソースの代名詞。「焼きそばソース」は甘酸っぱい味がヤミツキに。焼きそばやそばめしに大活躍。500ml 290円



オリバーソース(中央区)

「長田ソース」は甘口ソースにどろソースを重ねる。長田好みの味を再現。「神戸なごたTMO」との共同開発。360ml 290円



タカラソース(東灘区)

「たまりソース」は激辛好きにお薦め。甘口ソースのあとに少しかけたり、カレーやシチューの隠し味にも。500ml 350円



プリンセスソース(灘区)

灘区の小さな工場「平山食品」で製造。「とんかつソース」はスイートでまろやかな味。ニンニクが隠し味。500ml 300円



ブラザーソース(兵庫区)

長田で創業した「森彌食品」の代表作。「お好みとんかつソース」はスパイシーながら、適度な甘みが絶妙。300ml 230円

買えるのは... ユリヤ | 長田区

神戸を中心に姫路、明石などの地ソースが勢ぞろい。「プロの味をわが家で」とわざわざ訪れるファン多し。店主はソース好きが高じ、オリジナルで開発した「旨辛・お好み焼きソース」500ml 390円が評判の中島吉隆さん。「子どもの頃の懐かしい記憶がよみがえる」とほれ込む「ニッポンとんかつソース」を手に。



▷神戸市長田区五番町8-1-6 ☎078-577-0231
午前9時～午後7時30分 第3・4・5日曜休 ◎なし
※通販は<http://www.yuriya.co.jp/> 道案内 / 電車→地下鉄西神・山手線長田駅または神戸高速線高速長田駅から北西へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線湊川出口から北へ約5分



モダン焼発祥!



志ば多 しばた

昭和22年創業の神戸モダン焼き発祥の店。初代がいくてんより、もっとボリュームが出るようにと考えたのが始まりだとか。「当時はうどんの方が手に入りやすかったことから、モダン焼きの麺はうどんだったんですよ」と3代目の柴田幸房さん。新長田流の薄い生地の上にたっぷりのキャベツとうどんが重なり、表面はサククリ、中はモチリという理想的な焼き加減に。

▷神戸市長田区腕塚町2-2-9 ☎078-611-0650
午前11時～午後3時、午後5時～午後9時 (ラストオーダーは午後2時30分と、午後8時30分。土・日曜、祝日は通し営業) 水曜休 ◎なし

「麺と生地への火の通し加減が一番気を使います」と柴田さん。少し甘めのソースがボリュームのあるモダン焼きとマッチしている。現在はそばもあり、うどんモダン・そばモダン共に600円。

美味であった...



三ッ輪 みつわ

かつて新長田にあった「神戸デパート」に店を構えていた時代から約50年。生地はたこ焼きと明石焼きの中間ぐらいのやわらかさ。熱々の和風だしを注ぎ、ソースを回しかけるのが昔ながらの流儀。甘酸っぱいソースが溶けたカツオ風味のだしを吸って、どんどんやわらかくなる生地は懐かしい味で、これぞ「神戸たこ焼き」と呼ばれる由縁だ。小腹が空いた時にも。

▷神戸市長田区久保町5-1-1 アスタくにつか3番館B1 ☎078-642-1200
午前11時～午後6時 水曜休 ◎なし

大ぶりのたこ焼き8個400円。ソースは神戸市西区「ニッポンソース」ひと筋。最近ではだしは別添え。たこ焼きを浸しソースをかけるのが主流に。



店内は7人も座ればいっぱい。「昔はどこでもこのスタイルやったわ」と武将たちもしみじみ。この雰囲気懐かしんで訪れる人も多いとか。

みずはら

店に1枚だけの鉄板を囲んで座る、昔ながらのスタイル。目の前で焼かれた熱々のお好み焼きをコテで直接食べ、濃厚なたまりソースも客自身が好みで塗るという、新長田らしさが満載だ。「生地や具の風味を生かすため、味付けもシンプルにするなど、初代の味を今も受け継いでいます」と3代目の水原弘二さん。お薦めは、ネギの甘さが堪能できるねぎすじ月見焼。

▷神戸市長田区久保町4-5-4 ☎078-611-6139
午前11時30分～午後3時30分、午後5時～午後10時 火曜休 ◎なし



鉄板をぐるりと囲んで!

ねぎすじ月見焼800円。「ネギを蒸すように焼くので、すごく甘くなるんですよ」と水原さん。最後に生卵をのせると、黄身がつぶれて生地を包み、まるやかさがアップ。

いざ出陣!



むむむ、うまし。



ひろちゃん

豚、エビ、ぼっかけなどおいしい具がそろそろ中、この店でぜひとも食べたいのが海鮮だ。特にタコ入りのそばめしは、ぶつ切りのタコがゴロゴロ入り、食べ応えも十分。「真タコが一番おいしくなる夏に一括で仕入れるので、歯応えもプリプリ。大貝やカキも厳選したものを使っています」と店主の三浦弘安さん。パリパリとプリプリのダブルの食感がたまらない。

▷神戸市長田区腕塚町3-5-2 ☎078-621-4282
午前11時30分～午後2時15分、午後5時～午後9時30分(いずれもラストオーダー) 木曜休 ◎なし

タコなど海鮮に自信アリ!



こなもんの ある町へ。

昔から地元で愛されていたこなもんが、おいしくとユニークさで広く知られるようになり、遠方から大勢が食べに来る人気の味に。地元の人と肩を並べて、ここだけの味をほくほく食べよう。

かつて高砂のお好み焼きは、「にくてん」と呼ばれていた。大阪スタイルのお好み焼きに押され一時は忘れられた存在だったが、平成16年に高砂の旨いもんで町興しをしようと復活。「にくてん喰わん会」も結成された。15の加盟店の会長が「ミナミ」店主の島本邦夫さんだ。「味付けしたジャガイモが一番の特徴。もとは家庭料理で、おでんを食べた翌日に味が染みだジャガイモを具にしたのがルーツ。学校帰りに駄菓子屋で焼いても良かったもんです」。どの店もにくてん1枚400円。それぞれ味付けに工夫あり。食べ比べもお勧めだ。



高砂の にくてん

高砂にくてん400円。二つ折りにするのは、新聞紙に包んで持ち帰った時代の名残り。「じっくり焼くと折った時に生地が割れるんです」。

ねぎころ550円。切りたての青ネギは、じっくり蒸し焼きにするので甘みが増す。好みにニンニクソース、たまりソースをかけて、味の変化を楽しんで。

みなと屋 みなとや

相生出身で、実家もお好み焼き店という湊宏之さんが18年前にオープン。甘辛く味付けてコンニャクと3時間煮込んだ牛スジはトロとやわらかく、「火を通すと甘みが出ておいしいんです」という青ネギと相性バツグン。天かすは香ばしい相生特産の「うまいか」を。油はオリーブオイルで風味良く仕上げるのもこだわり。



「新技術の開発でカキが年中出せるようになったので、カキお好み焼きもぜひ」と湊さん。趣味の写真を飾った店内で。



▷赤穂市加里屋駅前町38-3
☎0791-42-9939
午前11時30分～午後2時、午後5時～午後10時 火曜休 ㊤3台



赤穂への道案内
電車→JR赤穂線で播州赤穂駅へ 車→山陽自動車道赤穂ICから国道250号線で播州赤穂駅方面へ



① 薄く焼いた生地が見えなくなるほど青ネギをのせる。② 鉄板の上でふっふっ煮えているスジコンも味の決め手。③ 天かすをトッピングして、生地を回しかける。④ 仕上げにしょう油を塗ると、たちまち香ばしい匂い! ソースでもOK。

赤穂で昔から親しまれるネギスジ焼きが「ねぎころ」。コロコロと言え、関西ではクジラ皮を言うが、赤穂で牛スジをコロコロと呼ぶ理由は、「切る時にコロコロしている」とか「牛スジがコロコロ入ってる」が有力らしい。平成18年に赤穂名物に認定され、現在は12店で提供。共通点は赤穂特産の青ネギを豪快に入れること。香りと甘みのアクセントに欠かせない。牛スジはコンニャクと甘辛く炊いたり、牛スジだけであっさり仕上げたり、アレンジはさまざま。個々のこだわりを食べて違いを発見したい。

赤穂の ねぎころ

ねぎころ550円。生地に透けて見えるほど気前よく入れた青ネギは赤穂産。長年、青果店を営んでいた経験から、目利きには自信あり。



かづ子の店 かづこのみせ

ねぎころの青ネギの量に驚くと、「これを目当てに来られる方が多いんですよ」とかづ子さん。ほんのり味付けした生地に、ご主人・勝弘さんの大きな手で青ネギを3つかみ! 油抜きをした牛スジのコリコリとした食感に特徴あり。ブレンドしたしょう油の風味にビールが進む大人の味が、20年に渡って愛されている。

▷赤穂市加里屋駅前町54-12
☎0791-42-1734
午後5時～翌午前1時30分 日曜休 ㊤なし



「ねぎころは子どもの頃からなじみの味」と赤穂出身のかづ子さん(右)。温かなもてなしも心に残る。

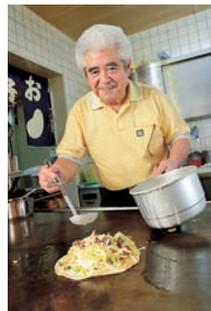
ミナミ

地元で愛されて45年。〈高砂にくてん〉のピグナーなら外せない店。コテで切るとホクホクのジャガイモが顔を出す。「ジャガイモはもっちりして、煮てもつぶれにくい黄爵。牛スジを5～6時間煮込んだらで味付けを」と島本さん。定番のにくてんのほか、油かすとジャガイモの調和が楽しめるオリジナルにくてん、卵で包むオムにくてんも人気。

「土・日は県外からもお客さんが来てくれるのがうれしいね」と島本さん。お好み焼きと喫茶店が半分ずつの空間は木の温もりが心地よい。



▷高砂市荒井町中新町6-25
☎079-442-4846
午前11時～午後2時、午後5時～午後9時40分 第1・2・3火曜休(変更あり) ㊤10台 道案内/電車→山陽電車荒井駅から北東へ徒歩約5分 車→姫路バイパス高砂北ランプから県道392号線→国道250号線→県道43号線で南東へ約20分



① ほんのり下味がついたジャガイモ、コンニャクと炊いた牛スジがにくてんの具に。② 薄く伸ばした生地にキャベツや天かす、具をのせる。③ 裏返してからはじっくり焼く。④ 甘めのソースをハケでたっぷり。⑤ 二つ折りにしてさらにソースを塗り、青ノリ、紅ショウガをのせて完成。



たこ焼もご当地の味。



神戸 たこ焼

神戸たこ焼き5個180円・プラス40円で持ち帰り可。だしとソースの風味が楽しめ、おいしさのいいとこ取り。ソースたこ焼きや揚げたこ焼きも人気。

卵たっぷりの生地でタコを包み、ふわふわに焼き上げる「たこ焼き」。大阪ではソースで、明石の玉子焼きはだしに浸して食べるのがおなじみだが、その中間エリアである神戸や尼崎では、カツオや昆布の和風だしにたこ焼きを浸す「スープたこ焼き」が定番。さらにソースをかけて、味の変化を楽しむのも一興だとか。ほおばると生地がほろほろとほどけて、だしの香りと旨みがじゅわつと口にあふれる。多彩なスタイルも食べ比べたい、ご当地名物だ。

淡路屋 あわじや | 兵庫区

定食、クレープ、駄菓子...と食事もおやつにも通える下町食堂。3代目の伊藤由紀さんが店に入るようになってから始めたたこ焼きは、卵を多めに混ぜ込んだ明石焼き風。だしとソースと一緒にかける独自の食べ方が、「神戸たこ焼き」として地元のスタンダードに。



▷神戸市兵庫区笠松通7-3-6
☎078-671-1939
午前11時30分～午後6時30分 日曜休 ㊟なし 道案内/電車→地下鉄海岸線和田岬駅から南西へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線柳原出口から南へ約5分



寿々屋 すつや | 尼崎市

看板にも「元祖」とうたうスープたこ焼きは、カツオや昆布などからとっただしに、明石焼き10個が入る。三ツ葉とユズの皮が香りよく、茶碗蒸しを思わせる優しい味わい。まずそのまま生地の味を楽しみ、さらに明石焼きを崩してスープのように食べたりソースをかけてアレンジ。



▷尼崎市神田北通5-7-5
☎06-6413-1415
午前11時～午後7時 火曜、第1・3・5水曜休 ㊟なし 道案内/電車→阪神出屋敷駅から北東へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線尼崎西出口から国道43号線を経て北西へ約5分

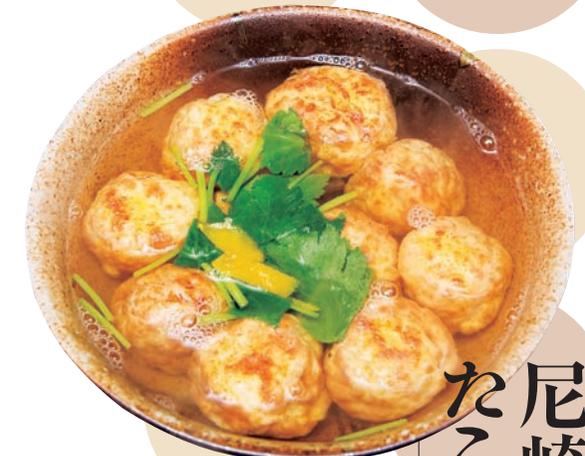


いまい | 明石市

漁師から直接仕入れる明石タコを使った玉子焼きは、長く地元で親しまれる味。生地にはつなぎとなる「じん粉」をあえて使わず、たっぷりのタマゴと薄力粉をしっかり混ぜ合わせ、熟練の技でふかふかの食感に仕上げる。「愛情を持って焼くことが一番」とご店主。



▷明石市大観町18-8
☎078-914-6139
午前11時～午後7時 火曜、第3日曜休&不定休 ㊟なし 道案内/電車→山陽電車西新町駅から南へ徒歩約10分 車→第二神明道路大蔵谷ICから県道21号線～県道16号線を経て南西へ約30分



尼崎 たこ焼

スープたこ焼き10個入500円・持ち帰り可。香り高い生地とだしの相性は抜群。創業60年とも80年とも言う味を、3代目店主の西山文子さんが受け継ぐ。



明石 玉子焼

玉子焼き20個730円・持ち帰り可。こんがり焼きた色が付けば、タマゴのいい香りが立ち上る。温か冷かが選べる昆布ベースのまるやかなだしに浸して。



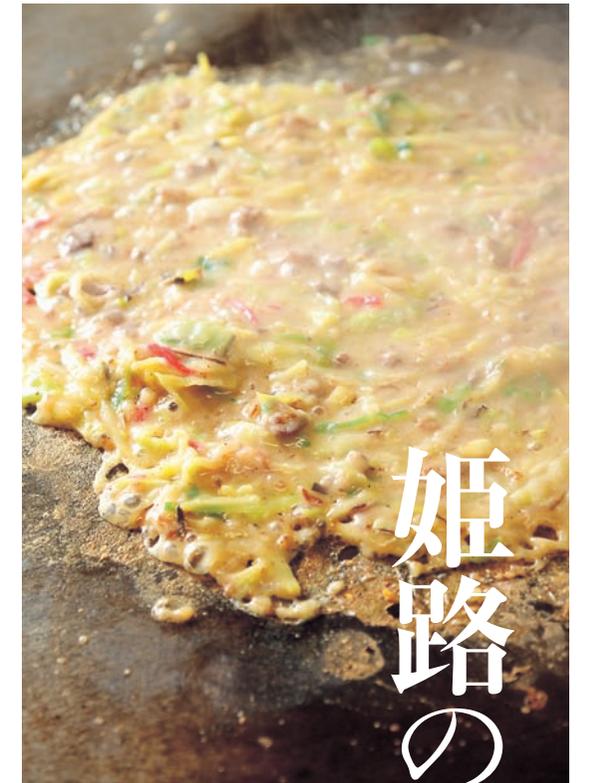
自宅1階にお店があり、鉄板を囲む5~6人でいっぱいのごちんまり感も個性。おばちゃんとの距離が近い分、初めてでもいろいろ話が弾む。休日は行列も覚悟。



とろんとやわらかな生地に包まれた、キャベツの甘みと白ネギの香り。仕上げにペリペリツとはがしてかぶせた香ばしいお焦げと甘辛いソースが混じり、食べ出すと止まらない。姫路に数軒あるぐじゃ焼きの元祖がこちら。「お店をする42年前、メニューを増やそうと生地をだして伸ばしたのが始まり。おばちゃんが小さい頃、へべた焼き（どろ焼き）言うて、こいう焼き方あったんよ」と名付け親の森下さん。東京のものじゃ焼きとも違う独自の世界。二度、味わう価値あり。



①キャベツ、白ネギ、牛スジをラードで炒め、天かすや粉カツオを混ぜる。
②生地をかけて素早く混ぜる。③固まってきたら牛スジのだしをかけて生地をゆるめる。これを10回繰り返す。④鉄板のお焦げをはがしてかぶせる。⑤ソースをかけて、さあどうぞ。



姫路のぐじゃ焼

ぐじゃ焼き400円。牛スジ80円、豚100円など好きな具をプラス。鉄板の下には昔ながらの練炭が。強い火力ならではの香ばしさをぜひ。

森下 もりした

学生時代から何十年と通い、親子で訪れるファンも数知れず。練炭の火力を生かして豪快に混ぜ合わせた生地を、牛スジの旨みが溶けただして伸ばしながら焼く。鉄板の前にひとり立つ、森下さんの年季の入った手つきの鮮やかさは、つい見ほれてしまうほど。朗らかなトークに心が和み、帰り際「また来ます」と誓う。

▷姫路市忍町78 ☎079-281-4591
正午～午後8時 月曜休 ㊟なし



きょう屋 きょうや

〈ちゃんぼん焼き〉と言えば、神戸のお好み焼き店ではいろいろな具が入ったミックス焼きのこと。一方こちら姫路では、中華そばとうどんを混ぜて焼いた鉄板麺を言う。[きょう屋]のちゃんぼん焼きは、うどんとそばが1玉ずつ入りボリューム満点。ノド越しよい細麺と、もっちりしたうどんが合わさってクセになる食感。

姫路への道案内
電車→JR神戸線・山陽電車で姫路駅へ 車→姫路バイパス姫路南ランプから県道62号線を姫路駅方面へ北上

▷姫路市西駅前町51-1 ☎079-222-8724
午後5時～翌午前1時(ラストオーダーは午前0時) 日曜、祝日休 ㊟なし



ちゃんぼん焼も名物!



ちゃんぼん焼き650円はお好み焼き、玉子焼きと並ぶ名物。「姫路では(とりあえず)の定番メニューです」と店主。



toppingは、
辛いけどおいしい!
辛みそ



焼いて、
焼いて...

完成~!!



お薦めはモダン焼き。地元の製麺所から届くそばがピリ辛のタレと相性抜群。3年前から手伝う親戚の岩本福久美さん(左)と。

京屋 きょうや | 中央区

ソースの上から真っ赤なタレを好きなだけ。見た目は辛そうだが、〈旨辛〉な感じで、後から辛みがじわり。甘いソースと相まってヤミツキに。生田川界わいにはピリ辛のタレを出す店が数軒あり、それぞれの味の個性もおもしろい。熱烈なファンが多い「京屋」のタレを考案したのは、店を構えて半世紀の呉島よし子さん。「おいしいものを食べてもらうのが私の生きがい」と午後8時から店に立つ。人気はアキレスを炊いたスジ、肉スジ、油かす。「一番いい粉を季節ごとにブレンドする」という生地もおいしくて、またあの味を思い出す。



▷神戸市中央区南本町通6-1-23
0001 ☎078-231-1653
午後5時~午後10時 月・木曜休
@なし 道案内/電車→阪神春日
野道駅から南西へ徒歩約3分
車→阪神高速神戸線生田川出口
すぐ

スジのモダン焼き800円。ソースとタレは自分でかけて好みの味を。丸みのある辛さが特徴の韓国産唐辛子、ニンニク、しょう油などが入った〈ピリ辛・極旨タレ〉は300g500円で販売も。焼き肉はもちろん、冷や奴にのせたり、魚の煮付けにも。ひとさじで料理がおいしくなると重宝される。



すえちゃん | 東灘区

ガラガラと引き戸を開ければ、「いらっしやい」と明るい声。上野弘子さん・清子さんの姉妹が営み、昼間から近所さんが集うなど、下町感あふれる家庭的な雰囲気。心地いい。ここのお好み焼きの外せないトッピングがジャガイモ。「ジャガイモが入るとボリュームも出るし、ホクホクしておいしいやろ」と2人。薄い生地でキャベツとジャガイモをサンドするように焼けば、表面はカリッ、キャベツはトロン、ジャガイモはほっくりと三重奏の食感に。ジャガイモの甘さも際立ち、この味クセになる!

かすすじ焼870円。うず高く盛られたスジの量にも驚かされる。「これ目当てのお客さんも多いですよ」.+50円でジャガイモ入りに。



店内は10席ほどの狭小ながら、この味を愛し、わざわざでも通う人が多数。お2人と常連さんとの軽快なトークも楽しい。



▷神戸市東灘区住吉宮町1-2-18
☎078-811-2009
午前11時30分~午後3時30分、午後5時~午後7時30分(いずれもラストオーダー。日曜、祝日は午後3時30分まで) 月曜、第4・5日曜休
@なし 道案内/電車→阪神住吉駅から東へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線魚崎出口から西へ約3分



完成~!!



toppingは、
ゴロゴロ、ほくほく!
ジャガイモ

お好み焼きの具といえば豚、イカ、エビ……。さらには「こんなお好み焼きがあるなんて!」と意外な具やトッピングもまた、それぞれの地元や常連さんにとっては欠かせないおなじみの味。まずは1枚、斬新なおいしさに驚いてみよう。定番になるほど通ってしまうかも。

ここだけの
トッピング
GOOD!

ハクサン | 中央区

大貝といえば、大阪にはない神戸独自の具として有名。「大貝はかみ応えがあって、旨みが濃いのが持ち味。だから、極力大きなものを仕入れているんですよ」と店主の小竹勝幸さん。最近では仕入れ値が高騰し、扱う店も減ったことから、この味を目指して店を訪れる人も多いとか。かむほどに広がる豊かな磯の香りを楽しみたい。



60年以上三宮で営む老舗は[さんブラザ]1階という好立地と、ご主人の人柄のよさから人気を博している。

toppingは、



▷神戸市中央区三宮町1-8 さんブラザ1F ☎078-331-5630
午前11時～午後9時(ラストオーダー) 無休 ⑥なし 道案内/電車→各線三宮駅から南へすぐ 車→阪神高速神戸線京橋出口から県道30号線を北西へ約3分



大貝

だしの効いた生地と自家製ソースでいただく大貝焼き800円は、プリッとした食感とともに貝独特の旨みがあふれ出す。まさに港町ならではの味。

ひかり | 兵庫区

昭和40年代、今は亡き先代のおばあちゃんが、「界わいの工場で働く人が、冷めてもおいしく食べられるように」と考案した傑作。お好み焼きがぬくぬくの状態を長く保てるよう、巻き寿司のようにノリでしっかりと包まれる。もちろん冷めてもおいしいが、焼きたてはバリバリのノリとむっちりした生地の食感がまた格別。

店は松尾稲荷神社の近く、細い商店街の奥に。変わらない老舗の味に出合える。

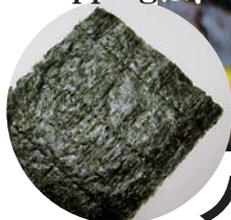


どの具が食べたい?

toppingは、



▷神戸市兵庫区東出町3-21-2 ☎078-671-4016
午前10時30分～午後8時 水曜休 ①1台 道案内/電車→JR神戸線神戸駅・地下鉄海岸線ハーバーランド駅から南へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線柳原出口から国道2号線を北東へ約2分



巻き

ノリ巻き500円から。お好み焼きの具は豚肉、キャベツ、天かす。コテで生地に切れ目を入れつつ、底からノリをすくい上げるように素早いコテさばぎで巻く。

まゆみ | 垂水区

粗びきニンニクをお好み焼きの生地に混ぜ込み、店主の松本さんが両面カリカリ、中ふくらに焼き上げる。ひと口目からニンニクの刺激的な風味が! 「初めての方は驚かれます。慣れてくると(多めにに入れて)なんて注文も」。豚テキやジャガバターなどの一品料理、サラダやドレッシングまで、驚きのニンニク尽くし!



直径約10cmの(ちび焼)3枚1,200円は、スジやネギマヨなど20種の具から選べて人気。「具は1枚に2つままで。いろんな味を楽しめます」。



▷神戸市垂水区上高丸1-2-5 ☎078-708-2858
午後6時30分～翌午前1時(ラストオーダー) 月曜休 ⑥6台 道案内/電車→JR神戸線・山陽電車垂水駅から山陽バス、旭が丘下車徒歩約1分 車→第二神明道路高丸ICから南へ約5分



toppingは、
ニンニク

豚焼き580円。青森産ニンニクを、食感を残して粗びきし、お好み1枚につきスプーンで2杯。1杯60円で追加可。お茶漬け以外の全ての料理にニンニクが。