

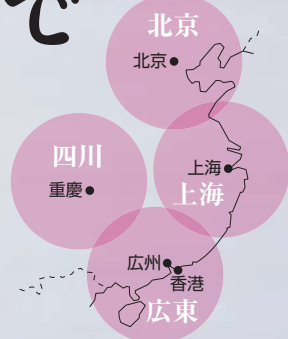
中国料理に夢中!

撮影/青木崇 前田博史 取材・文/伊藤順子 杉田裕路子 牧野しのぶ

四大料理を

神戸で

食べ比べ!



中国の国土は日本の約25倍! 広大な土地ごとに食文化が異なり、食材も味つけも驚くほど多彩。詳しくは八大料理とも言われるが、日本人になじみが深いのは北京、上海、四川、広東の四大料理だろう。神戸においしい中国料理店が多いのは、ひとつは明治の開港後にやってきた華僑の活躍。なかでも広東料理が中心なのは、瀬戸内の魚をはじめ食材が豊富な神戸と重なるからか

店先にはキツネ色のおいしいそうな焼鶏。注文後、切り分けて盛りつける。持ち帰り1羽2,700円、半羽1,350円。取り寄せも多い。



焼鶏 | しゅうけい

北京は中国の首都。北京ダックなどの手の込んだ宮廷料理と庶民の味がある。塩味が濃い目で、肉や小麦粉を多用するのが特徴。焼鶏は1人前1,050円。若鶏を秘伝のスパイスに1日漬けた後、油で揚げた後、230℃の高温で一気に蒸し上げる。ジューシーな肉の旨み、皮の香ばしさが魅力。焼鶏ラーメン、お昼の焼鶏定食も人気。

劉家荘 | りゅうかそう | 中央区

かつて神戸にあった北京料理店で働いていた先代が、北京出身の料理長に教わった焼鶏。その後、南京町で開業して27年。今も看板料理として愛され続ける。「毎朝、淡路島の養鶏場から届く新鮮な若鶏を使用。秘伝のスパイス、追い足して使う香ばしい油を使ったこだわりの味を」と2代目の劉繕雲さん。創業時の味を守る北京料理は、玉子春巻とナマコの旨煮など。



昨夏改装したモダンな空間。1階はカウンター、2・3階はテーブル。「幼い頃、家で父がよく焼鶏をつくっていました」と劉さん。



▷神戸市中央区元町通1-4-8
☎078-391-7728
午前11時30分～午後3時、午後5時～午後9時(ラストオーダー午後8時50分) 水曜日 ②なし 道案内/電車→JR神戸線-阪神元町駅から南へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約3分 [取り寄せ] <http://www.ryukasou.com/>から注文※送料別途

もしれない。店によって海鮮料理が得意だったり、肉料理が自慢だったり個性はさまざまだが、共通点は「食への並ならぬ情熱。中華鍋ひとつでダイナミックかつ繊細に生み出す料理は食べる楽しさでいっぱい! 香り豊かな油や調味料を駆使して素材を生かす四大料理を味わい、おもしろい感動を。

渡りガニはぶつ切り後も足が動くほど新鮮! 素揚げした後、ネギ、スープ、しょう油を加えて炒め、春雨を入れたら味が染みるようにフタをして強火で数分。カニの鮮やかなオレンジ色も食欲をそそる。



渡り蟹と春雨の土鍋煮込み

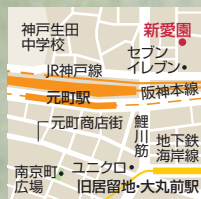
長江下流に位置し、水陸の幸に恵まれた上海は、エビやカニ料理が代表的。しょう油や塩、砂糖ベースのシンプルな味つけは日本人好み。[新愛園]の渡りガニは生きたまま調理するので新鮮そのもの。中華鍋でフタをしてグラグラ煮込むと、ほんのり甘い身、濃厚な卵、味が染みた春雨も美味。写真の料理は5,000円(大きさが値段が異なる)。



上海

新愛園 | しんあいえん | 中央区

3代目・徐東良さんの祖母の故郷である上海伝統の味に加え、神戸らしさにこだわった瀬戸内の幸が楽しめる味自慢の店。冬の味覚と言えば渡りガニ。「冬は内子(卵)をたっぷり抱えるメスがおいしい季節。素材がいいので余計な味つけは要りません」。メニューに値段がないのは、「極上の食材を使った料理が堪能できる店」という50年来の信頼の証。おまかせコース5,000円から。



▷神戸市中央区北長狭通3-2-10
☎078-331-0924
午前11時30分～午後2時30分、午後4時30分～午後9時30分 不定休 ②なし 道案内/電車→JR神戸線-阪神元町駅から北東へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約5分



トアウエストに店を構えて50年。少人数でもグループでも。厨房では上海出身者など7人の料理人が腕を振る。

北京

群愛飯店本店

ぐんあいほんてんほんてん | 中央区

大阪や徳島の中国料理店で料理長を勤めた先代が、元町で45年前に創業。瀬戸内など産地にこだわった新鮮な魚介、肉料理、自家製点心、高級フカヒレ料理まで100種類以上がそろふ。看板のひとつがミンチのレタス包み。「神戸では元祖とも。『よそとは違う』と喜んでもらえるのがうれしいです」と2代目の施蓮華さん。アラカルトや2,500円のランチでも楽しめる。



「3月までは山口産マテ貝の料理もお薦め」と施さん。広々とした店内。2階は宴会に最適。35年前に現在の地に移転。

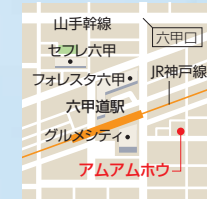
▷神戸市中央区中山手通3-4-6
☎078-332-5203
午前11時30分～午後3時、午後5時～午後9時30分(土・日曜、祝日は午前11時30分～午後9時30分。ラストオーダーは午後8時30分まで) 第1・3木曜休
②なし 道案内 / 電車→JR神戸線・阪神元町駅から北へ徒歩約6分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約5分



骨付きでじっくり蒸した鶏もも肉に、ごまペーストや黒酢、山椒などを混ぜたタレとラー油を、残ったタレは麺や揚げパンにも合う。

よだれ鶏

四川地方は湿気が多い盆地。保存目的で唐辛子やスパイスを駆使した料理が発展。麻辣味と呼びしびれる辛さが特徴。よだれ鶏の由来は四川省の文筆家が「思い出すだけでよだれが出る」と書いたこと。蒸し鶏に特製のタレと自家製ラー油をかけた、こちらのよだれ鶏は950円。昼は平日のランチや、3,500円のコースでも登場。



▷神戸市灘区深田町3-4-13
☎078-891-6171
午前11時30分～午後2時、午後5時30分～午後9時(いずれもラストオーダー) 火曜休、月1回不定休 ②なし 道案内 / 電車→JR神戸線六甲道駅から東へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線摩耶出口から国道2号線を経て北東へ約5分



松本さんは「料理の技を極めたい」と中国の調理師免許も取得。香り豊かな四川料理と相性抜群のワインもそろふ。

アムアムハウ

灘区

「現地の味を再現。これをいちばん大切に」と店主の松本明さん。年に数回、修業先の香港や四川へ足を運び、流行の味を確かめ、とびきりフレッシュな香辛料を入手。「四川料理は刺激的な辛さだけでなく、繊細で多彩な香りを楽しむ料理。火の使い方にも高度な技が必要で」。名物のよだれ鶏は辛みや旨み、甘み、酸味などが絶妙のバランスで溶け合い、一度食べたらとりこに。

広東

ミンチのレタス包み

「食は広州にあり」と言われる広東料理。新鮮な海の幸をはじめ豊富な食材を生かした料理が魅力。こちらの料理は1,785円。まずは炒めた具と下の揚げビーフンをスプーンで混ぜ合わせ、レタスを広げてたっぷり包む。レタスのシャキッとした食感、オイスターソース風味の豚挽き肉と野菜、ビーフンの香ばしさがたまらない。



豚挽き肉は平たくして表面を香ばしく焼く。セロリ、クワイなど野菜6種を加えスープ、オイスターソースで調味。



四川

いま、話題の

中華へ。

注目のシテの新店あり。新装開店した老舗中華あり。2012年と2013年に二テオープンした気になるお店へ。口コミでも広がり、シテと料理の魅力をチェック！

神戸マイスターの味と技を気軽に。



「ホテル時代とはまた違った提案ができ、料理の幅が広がってやりがいがあります」と岡本さん。見た目も美しい和特製ランチ1,000円。メイン2種に副菜2種、スープ、ご飯(または中華粥)、漬物、デザートが付く。内容は日替わり。



大きな看板はなく真っ赤な門構えが目印。香港で仕入れた大地魚(カレイの一種)と干しエビでだしを取った海老ワンタン麺750円(夜840円)も人気。

和 香港海鮮料理

かずー中央区

「神戸ポートピアホテル」の中国料理の名店「聚景園」の元料理長(神戸マイスター)の称号を持つ岡本和弘さんが、昨年3月に独立オープン。料理の主役は、神戸市中央卸売市場で仕入れる新鮮魚介。「オリブオイルやピナツオイルにこだわって、海鮮の自然な旨みをシンプルな調理法で引き出すように」と岡本さん。あっさりとしながらも滋味深い味わいに魅かれ、ランチに週5回通うという常連さんも！



神戸市中央区元町通4-1-3
☎078-371-3118
午前11時30分～午後2時、午後5時30分～午後10時(ラストオーダーは午後9時30分) ※夜は予約が望ましい 水曜休(1/20～23休) ①なし 道案内/電車→地下鉄海岸線みなと元町駅から徒歩約1分 車→阪神高速神戸線京橋出口から西へ約5分

関さん(右から3人目)をはじめとするシェフチーム、元気な女性スタッフがお待ち。大型店ながらアットホームさがうれしい。



ファンが多い激辛メニューは麻婆天津飯650円(右)など。ビールかウーロン茶とセットで。辛いタレに甘めの玉子とご飯が絡んでたまらない旨み。玉ネギと豚肉を甘辛いみそで炒めた肉飯セット650円(中)はミニラーメン付きでボリューム満点。蒸し鶏800円(左)はゆがいた鶏もも肉をひと晩タレに漬けても関さんの自信作。ワンコイン500円のランチや、ドリンクバー200円も。

紅宝石

こうほうせきー姫路市

姫路で40年、宴会もどんとお任せの大型中華料理店が、昨秋10月にリニューアル。内装をオリエンタルに一新したほか、「メニュー数は増やし、価格は下げて、味は良く、量はたっぷり」と、こだわり続けて40年です」と、オーナー関阿栄さんの頼もしい言葉。新しく設けたランチセットは、たちまち近隣ビジネスマンの御用達。ピリッと辛い麻婆シリアルズや種類に目移りする炒飯など、名物もさらにおいしく。



より親しみやすく、
姫路の大型中華が、



10～20人用の個室のほか、宴会場もある。パーティフリーにも配慮した、優しいリニューアル。



姫路市亀井町105
☎079-288-0459
午前11時～午後9時(ラストオーダー。ランチは午後3時まで) 無休 ①なし (午後6時以降は近隣駐車場の割引券あり) 道案内/電車→JR神戸線・山陽電車姫路駅から北西へ徒歩約5分 車→姫路バイパス市川ランプから姫路駅方面へ。北へ約5分

豊岡ラーメンから始まって60年。豊岡中華の定番が、火災に遭って休業したのは2011年のこと。「またあの味を」と常連さんの温かい応援に支えられ、昨年7月に一段とモダンになった店舗で再生した。印象的なオープンキッチンやガラス張りの床は、「非日常のぜいたくな気分になれるように」と、3代目の奥田厚夫さんの心づくしの演出。コクのあるみそダレ餃子など、おいしい名物はもちろん健在。

モダンな空間で、 変わらぬおいしい中華を。

楽友軒 らくゆうけん 豊岡市



「それぞれにファンがいるのでメニューは増えるばかり」と厚夫さん、知里さん夫妻。昔のメニューの復活にも力を入れる。



カリカリの皮が香ばしい餃子450円は、2代目のお母さんだけがくれるという自家製みそダレで。キャベツがふんだんでヘルシー。上海風海老マヨネーズ1,260円は女性ファンに熱望され、コース料理から単品メニューに。秘密の隠し味が入るオーロラソースがクセになる味。メインを選べるランチプレート880円なども。



ヘアサロンやスイーツショップのような目を引く外観。「外食のワクワク感を楽しんでほしい」。



「入った瞬間、「おっ」と皆さん驚かれます」という座敷席。足下に広がる坪庭に、心が弾む。



▷豊岡市正法寺684 ☎0796-22-3669
午前11時30分～午後2時、午後5時～午後10時(いずれもラストオーダー) 月曜休
③30台 道案内/電車→JR山陰本線豊岡駅から南西へ徒歩約10分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷ノ山ICから国道312号線を経て豊岡市方面へ。ICから北東へ約50分



岩屋港の車エビ、津居山の赤バイ貝などのイキのいい魚介がカウンターに。XO醤炒め、湯引き、蒸し物など、施さんと相談して選択。おまかせコース5,000円から。



女性に人気の日替わりランチ1,380円より3種。生麺を蒸して表面をパリッと焼いた香港式焼きそばは岡山の地鶏、野菜やキノコが具たくさん(または中華粥)。ぷりっと蒸した魚はコクのある豆豉ソースとネギ油で。前菜4種盛りは卵豆腐の蒸し物など。



ランチと一緒に注文したい点心盛り合わせ650円。上海ガニの小籠包、極上黒毛和牛の焼売など3種。北海道釧路産のホッキ貝は春雨をのせてガーリック蒸しに。1,200～1,600円(大きさで値段が異なる)。



▷神戸市中央区中山手通2-10-22 ☎078-291-0168
午前11時30分～午後2時30分、午後5時30分～午後11時 ※予約が望ましい 火曜休 ④なし 道案内/電車→各線三宮駅から北へ徒歩約6分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約5分

こだわりの海鮮中華を、 ランチから。

施家菜

しーかさい 中央区

三宮の「老香港酒家」元オーナー・施蓮宗さんが、「日本のおいしい食材を伝統の香港スタイルで」と昨年6月に開店。淡路島岩屋港をはじめ全国から届く魚介、中国野菜などが日替わりで20種以上。食材を選び、調理法を相談して決めるのが新鮮だ。前菜と焼きそばがつくランチの主菜は、取材日は豊岡市津居山のコーゲン豊富なキツネダラを広東風に蒸したものの。自慢の海鮮料理を気軽に。

ハンター坂に面したビル奥のカウンター9席の空間はプライベートキッチンの趣。

港式餃子舗 福福 ふくふく | 芦屋市

「香港の食堂にあるような、小腹が空いた時に楽しむ餃子を」と施永寛さんが作る、焼き餃子と水餃子。焼き餃子はニンニクなし。キャベツ、豚肉、干しエビなどを混ぜたあん、鶏の皮や軟骨から煮出したスープを加えるのがおいしさの秘密。7~8分蒸し焼きにするとあんがスープと一体となり、素材の旨みを実感。蒸し鶏やチャーシュー、締めには大人気のローメンを。

焼き餃子は7個400円。小ぶりだがあんがぎゅっしり。干しエビの香りがアクセント。お酢とラー油が酢じょう油で、エビ入り水餃子と人気を二分。



▷ 芦屋市前田町5-8
☎0797-22-6729
午後6時~午後11時※持ち帰り可 火曜休、月1回月曜不定休 @なし 道案内/電車→阪神芦屋駅から北西へ徒歩約7分 車→阪神高速神戸線深江出口から北西へ約3分

もう1品!

ゆであげの麺にタレを合わせたローメン700円。しょう油とオイスターソースの風味が食欲をそそる、究極のシンプル麺。



オープン12年目。カウンター12席の落ち着いた空間。施さんが20歳代の頃、北京を旅して印象に残った長屋の扉を模した玄関も風情あり。

味包 ミホー | 西宮市

店主の李沛忠さんは本場の三ツ星ホテルで修業し、中国で非常に高い技術を持った料理人に授けられる〈特級調理師〉の資格を持つ実力派。その腕前は、特製焼き餃子から実感。表面はカリッと香ばしく焼かれながら、肉厚でモチモチした皮から、口いっぱいに広がる肉汁に驚く。「本場の味を身近に」と点心は皮から手づくり。点心、餃子、炒め料理やご飯物も持ち帰り可。



四川・広東・北京と中国全土の料理を修めた李さん。奥さまの聡美さんも笑顔でおもてなし。



もう1品!

プリプリのエビがもっちりとした皮に包まれた海老水餃子5個450円と、バラバラのご飯にふんわりと仕上げた卵がたまらない炒飯(小)500円もオススメ。あれもこれも、名物ばかり。



特製焼き餃子5個300円。ランチの焼き餃子定食は卵スープ、ファン多数の特製ザーサイ、ご飯が付いて650円。プラス280円でご飯を炒飯に。



▷ 西宮市甲子園口3-16-16
☎0798-67-1558
午前10時~午後8時30分(ランチは午後2時まで) 月曜休(祝日は営業) ※持ち帰り可 @なし 道案内/電車→JR神戸線甲子園口駅から南へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線西宮ICから県道343号線、県道340号線を経て北東へ約10分

餃子の王様!

みんなが大好きな中華の王道料理。包むあんの工夫や、焼き加減、ほおばるサイズ感などこだわりがいっぱい。食感むっちり水餃子、皮パリパリの焼き餃子、どちらもおいしい!



水餃子7種10個の盛り合わせ1,200円。午後2時までのランチはサラダ、スープ、ご飯が付く定食が1,365円。定番3種の〈エビニラ〉〈白身魚〉〈エビ+中華セロリ〉は2個ずつ。創作水餃子4種は〈ハクサイ+豚肉〉〈トウガン+干しエビ〉〈タコ+貝柱+卵+春雨〉〈香菜〉。ゆであては熱々でジュシー。具がうっすら透けておいしそう!

上海餃子 しゃんはいぎょうざ | 中央区

湯気とともに大皿に盛られた水餃子。お薦めの盛り合わせで、エビと中華セロリ、ハクサイと豚肉、白身魚のすり身など全7種類の食べ比べができる。「老鶏ミンチでとった上湯スープをあんに混ぜ込み、味に深みを。素材を楽しんでほしいのでタレは要りません」と白石店長。工房で1日1万個手づくりする水餃子が、南京町で愛されて18年。口コミで評判が広がり、「お店の味をわが家でも」と取り寄せの注文は全国から。

南京町の路地に佇むカウンターだけの餃子専門店。白石浩一さん、森加代子さんが気さくにもてなし。



もう1品!

日替わりで11種類の野菜やハーブをブレンドする薬膳水餃子は7個840円。冬は香りのいいユズの皮が入る。春はタケノコ、菊花、大葉、バジルなど。



▷ 神戸市中央区元町通2-3-18
☎078-392-2128
午前11時~午後8時(ラストオーダーは午後7時45分。ランチは午後2時まで) ※持ち帰り可 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3分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約3分

[取り寄せ] TEL・FAX(078-392-2128) ※送料別途



2代目は香住区米地(めじ)産の(米地みそ)で米地みそラーメンを開発。チャーシュー代わりに鶏肉が乗り、黒コショウをアクセントに使うのが印象的。700円。今後のオリジナル開発も楽しみ!

名物!!
これも

山珍 さんちん | 香美町

たっぷりの具をあんでき、ほんやり上品な見た目のオリジナル丼。「京都の中国料理店で修業した先代が、京の丼文化からインスピレーションを得たようです。パリパリのノリを乗せるのも昔からのスタイル」と2代目の松井巨樹さん。タケノコや干しシイタケ、ニンジン、ネギ、豚肉が彩りよく入る具だくさん。卵とかたくりがふんわり全体を包む、優しい口当たり。



▷美方郡香美町香住区沖浦986-3
☎0796-37-0810
午前11時～午後2時(予約制で午後5時30分～午後9時30分も営業) 火曜休 ①13台 道案内/電車→JR山陰本線柴山駅からタクシーで約10分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷ノ山ICから国道312号線、国道178号線を経て香住方面へ。県道11号線で今子浦方面へ。ICから約90分



ふんわり、玉子丼の感覚で。

山珍飯630円。日替わりのおかずが付くランチ750円も。ラーメンに応用した山珍麺もある。夜は予約制でコース2,000円から。

鴻華園 こうかえん | 中央区

ベトナム北部出身の鴻本顕富さんが、奥さまの一心さんと店を構えて28年。「海鮮中心で、ベトナム料理と広東料理が融合した料理。いいとこ取りを味わっていただけます」と、多彩な神戸中華の中でも抜群の存在感だ。モチっとした手づくりの皮で包むベトナム蒸し春巻きは、揚げ春巻きや生春巻きとはひと味違った食感とおいしさ。魚醤ベースの自家製ソースにつけて。

自家製皮が驚くモチモチ感。



海鮮焼ビーフン1,000円は米粉でつくったフォーを炒めて食感のもっちり。海鮮と野菜がふんだんに。ベトナム風蝦みそレタス炒め、ミトン(サトウキビのエビ包み揚げ)など珍しい中越の味に食欲が全開!



名物!!
これも



▷神戸市中央区中山手通2-21-12
☎078-231-7079
午前11時30分～午後1時30分、午後5時～午後8時30分(日曜は午後8時まで。いずれもラストオーダー。ランチは平日のみ) 火曜休、月1回不定休あり ①なし 道案内/電車→各線三宮駅から北西へ徒歩約7分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約5分

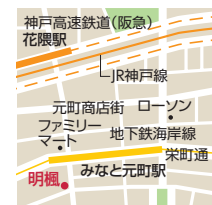


土鍋焼きご飯ランチ900円。豚肩ロース肉を甜麺醤(テンメンジャン)を使ったタレに漬けて焼くチャーシューがしっとり。日替わりのスープ、小菜、デザート、中国茶が。横山さんは神戸のホテル出身。本場さながらの味が評判。

明楓 めいふう | 中央区

土鍋のフタを取ると、ふわっと湯気が立ちのぼり、しょう油ダレのいい香り! 半熟の卵を絡めてご飯をかき混ぜ、自家製チャーシューとともにほおばると、優しい味にほっこり。店主の横山博康さんが中国で1年暮らした時、土鍋焼きご飯の専門店に出合った味だそう。「現地では冬の風物詩。おいしくて体が温まるので、うちではランチの定番です」。夜はバリエーションが4種類。

土鍋の中の優しい味。



▷神戸市中央区栄町通5-1-1 サンシティ栄町2F ☎078-341-5306
午前11時30分～午後2時30分、午後5時30分～午後8時30分(午後2時30分～午後5時30分はカフェタイム。いずれもラストオーダー) 不定休 ①なし 道案内/電車→地下鉄海岸線みなと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西へ約5分

懐かしさも感じさせる正統派の中華食堂。釣りが趣味という横田さん(左)による魚拓が店内を彩る。十二間道路沿いにあるゆえ、この店名。



十二間楼 じゅうにけんろう | 東灘区

ボリュームたっぷりの大衆中華料理で、近隣の働く人や学生、スポーツ選手のおなかを満たし続けて32年。「普通の町の中華屋やよ」と店主の横田米作さんは言うが、餃子やチャンポンなどそれぞれのメニューには年々のファンが。中でも人気なのが、ほかほかのあんがたっぷりかかったあんかけめしだ。とろみのしっかりした黄金色のあんがご飯に絡み、食べ応えも満点。



旨みもとろみもしっかり。

牛肉と玉子のあんかけめし750円。香ばしく焼かれた牛肉が旨みをプラス。小エビと玉子、牛肉と野菜などのあんかけめしも。

▷神戸市東灘区魚崎北町5-2-11
☎078-451-7568
午前11時30分～午後11時 水曜・第3木曜休 ①なし 道案内/電車→阪神青木駅から北西へ徒歩約7分 車→阪神高速神戸線魚崎出口から北東へ約5分



名物中華を訪ねて。

料理人のオリジナルの逸品、他にはないアレンジやアイデアを加えたひと皿など、「ここにしかない!」個性たっぷりの味わい。わざわざでも、何度でも食へに行きたい名物をピックアップ。



神戸岩茶荘 こうべがんちゃそう | 中央区

本場福建省・武夷山産の正岩茶茶葉が常時50種。体調や体質に合わせて、店主が最適な1杯を選んでくれる岩茶専門店。併設のカフェでは薬膳粥が人気。疲労回復や代謝促進などに効果的と、女性客でにぎわう。塩分控えめのお粥は、腐乳、揚げパンなど薬味と一緒に。薬膳粥のセット1,000円から。



▷神戸市中央区琴ノ緒町5-4-5 三琴ビル2F
☎078-251-9898
午前10時～午後8時 火曜休、水曜不定休 ①なし 道案内／電車→各線三宮駅から北へ徒歩約1分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北へ約3分

杏杏 しんしん | 中央区

毎朝8時から3時間かけてじっくりコトコト炊く、看板メニューの中華粥。「16年前の開店当初は、神戸の華僑の方が朝食や夜食に食べに来ていました。今はすっかり、日本でも食事にお粥を食べる方が増えたね」とお母さん。老鶏だけでとった透明なスープの旨みが、ご飯にしっかり溶け込むとろとろの味わい。



自家製卵まん、鶏ガラベースのカレーなど名物ぞろい。お粥と点心専門の店 [杏杏 諏訪山工房] も。



▷神戸市中央区下山手通4-13-14
☎078-322-3339
午前11時30分～午後2時、午後5時～午後9時(いずれもラストオーダー) 日 第3月曜休 ①なし 道案内／電車→JR神戸線・阪神元町駅から北へ徒歩約8分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約5分



香港甜品店 甜蜜蜜

ホンコンスイーツカフェ ティム マツマツ | 中央区

’60年代の香港を彷彿とさせるインテリアに囲まれて、ヘルシーな香港スタイルのお粥にほっこり。「キレイになるためにスイーツやお粥を食べる、香港女性の日常を再現したくて」とオーナーの船原かな子さん。旨みのしっかりしたお粥のだしには、美肌効果の高いハトムギもプラス! 美肌香港粥セット980円。



▷神戸市中央区三宮町3-1-16 三星ビルB1
☎078-322-3530
午前11時30分～午後9時(日曜は午後8時まで) 第2火曜休 ①なし 道案内／電車→地下鉄海岸線旧居留地・大丸前駅から南へすぐ 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約3分



[杏杏]のランチタイムは鶏粥に小さい焼きそば、果物が付いて900円。夜は魚や貝柱、ビータンなどのお粥が840円から。写真は貝柱のお粥1,050円。香菜や揚げワンタンなどの薬味を乗せて。

寒い日に恋しくなる、ほかほかの中華粥。「中国では、北部はお粥に具をたくさんのせて食べる。南部の香港や広東地方ではお粥自体に味がしっかり。朝・昼・夜といつでも食べますよ」と「廣東家庭料理 杏杏」のお母さん。お米が溶けるまでコトコト煮込まれた優しい味が、体にじんわり染みわたる。年末年始で疲れた胃もほっと休まりそう。

やさしう、
中華粥。