

手みやげに心を込めて。

撮影／沖本明 本郷淳三 丸子哲央 取材文／伊藤順子 杉田裕路子 牧野しのぶ

長く愛される、

# 兵庫の銘菓を。

**新** しい出会いがあり、こいさつや人の集まりが増える春。もらった人に喜ばれ、かつ兵庫の魅力も伝えられる手みやげの品々をご紹介します。まず大人にも子どもにも、年輩の方にも喜ばれる定番の手みやげ、洋菓子・和菓子。店の歴史や店主のこだわりなどのへみやげ話も添えて手渡ししたい。



改装して青を基調にした外観に。ケーキやクッキーも定番の味。親子代々で通う人も多い。

## エルベランの生チョコふたつ

西宮市



「バターや生クリーム、チョコレートも。最高の素材を選ぶことがいちばんです」と2代目の柿田衛二さん。創業以来50年、おいしさを追求する姿勢が心躍る銘菓を生む。代表作のひとつ「生チョコふたつ」は、仏・ヴァローナ社のチョコをぜいたくに使った冷菓。手みやげにはタスマニア島の稀少ハチミツが香る「金のはちみつ」のセットがオススメだ。「自然素材のお菓子は風味を残しつつずっと消えていくのが魅力」。口の中に残る幸せな余韻に「もう一つ」と手が伸びる。



〈生チョコふたつ 金のはちみつ〉20個2,100円。生チョコふたつ(左)はホワイト・ミルク2種のチョコをジャージー乳の生クリームと合わせて。金のはちみつ(右)は香り豊かなキャラメルをヘーゼルナッツのクッキーでサンド。



▷西宮市相生町7-12  
☎0120-440-380  
午前8時～午後6時30分 火曜休(祝日の場合は営業)、月2回水曜不定休 @2台 道案内／電車→阪急夙川駅から北へ徒歩約2分 車→阪神高速神戸線西宮出口から北西へ約10分

【取り寄せ】FAX→☎0120-440-580 (http://elberun.e-mon.co.jp/) のFAX注文用紙を使用



創業者の柿田衛二さん(衛二さん)親子。代わり後ともにお菓子をつくる。衛二さんはハラルターニユで地元を大切にする姿勢を学び、「夙川らしさをもっと出したお菓子を」と夢を語る。

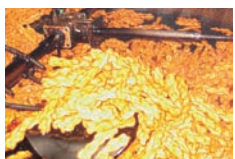
※「取り寄せ」には別途送料・手数料などがかかる場合があります。※商品の価格は2014年2月1日現在のものです。



種類は多彩。(播州駄菓子)300円は白い給で生地を包んだ奉天(板状のひっかけ)などの詰め合わせ。ひと口大が人気の(や)っけ姫路シリーズ各130円など。



一般的なかりんとうとは製法が異なる。姫路伝統の播州駄菓子。うどんを練る要領で薄力粉をこねて鍛えた生地を揚げ、その旨みを生かして蜜をさっと絡めるのが特徴だ。「昭和30年代後半まで姫路には30数軒のかりんとう店があり、互いに味を競い合ったもの。渦巻き、ひねり、つくねなど店ごとに得意な形がありました」と天野治社長。昭和11年創業のこちらでは40種以上を手掛け、新商品開発にも意欲的。職人の心が息づく播州駄菓子の素朴な味を届けたい。



姫路市船津町の工場で作られる播州駄菓子。油温を変えた4つの釜に数分ずつ移し替えて揚げるなど、手作業の良さを残すオリジナル機械もおいしさの秘訣。要所に人の手が。



すべての商品がそろう直販所。新商品などの試食もでき、お茶と一緒にひと息つける。一角に陶芸ができるコーナーも。

## 常盤堂製菓の播州駄菓子

福岡町

とさわてつせい



かりんとうの起源で、長崎に伝わった南蛮菓子にちなんだ新商品(こすくらん)も好評。かりん玉、あわせ玉など6種。



▷神崎郡福岡町八千種2580-6  
☎0790-24-3000(直販所)  
午前9時30分～午後6時 月曜休 @7台 道案内／電車→JR播但線溝口駅からタクシーで約20分 車→播但連絡道福岡南ランプから南東へ約10分

【取り寄せ】電話→☎079-232-0682。メール→tokiwado@nifty.com ※詳細はホームページで確認http://www.tokiwa-do.co.jp/





二人三脚で店を営む前川さん夫妻。きなり色の空間には好きな雑貨を飾るなど、ディスプレイにもオシャレなセンスが光る。



奥で手焼きするせんべいやおまんじゅうが並ぶ、小さなアトリエのような空間。30歳代初めに「物づくりがしたい」と知人のせんべい屋さんから道具を譲り受け、奥さんの友子さんと店を開いた前川雅彦さん。18年間独学で工夫を重ねた味に根強いファンが多い。小麦粉、砂糖、卵、ハチミツでつくるせんべいは、かぼちゃの種、ノリみそなど個性豊かな約20種。「子どもから年配の方まで長く愛されるおいしさを」。お気に入りの味を大切な人におすそ分けしたい。



きなりのせんべい  
灘区

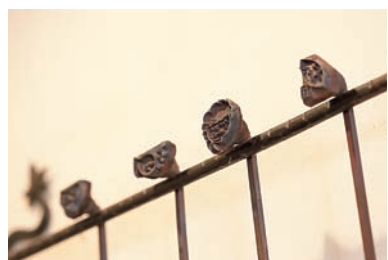
せんべいは各300円。左から女性に人気の(かぼちゃの種)、シナモン風味の生地にアーモンドをまぶした(アーモンドロッド)、すりおろしたショウガのパンチを効かせた(生姜)。ギフト用の箱や紙袋も用意。

「18年経ち、今が楽しく充実しています」と前川さん。好きなロックをBGMに重たい鉄製の型を1台ずつ返し、無心で焼き続ける。袋の文字、おまんじゅうに押す焼き印の可愛いイラストも自らデザイン。壁には小さな焼き印を飾る。



▷神戸市灘区水道筋6-1-17  
☎078-881-2248  
午前10時～午後6時30分(日曜、祝日は午後6時まで) 火曜休 ◎なし 道案内/電車→阪急王子公園駅から東へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線摩耶出口から北へ約5分

[取り寄せ] 電話・FAX→☎078-881-2248。メール→rod.d.s110@gmail.com



創業慶4年。但馬の豊かな自然に囲まれた本店。和菓子や洋菓子も豊富にそろそろ。少し小ぶりのかわいい若鮎も人気。



鮎のさゝやき315円。箱入り3本1,050円など。香ばしいカステラ生地の中に、上品な甘さのこしあんのみずみずしい求肥餅をたっぷり。

谷常製菓の鮎のさゝやき

養父市



ぎゅうひ 求肥餅をこしあんでくみ、カステラ生地でふんわりと包み込んだ(鮎のさゝやき)。あんや生地づくり、成形に至るまですべてが手作業。「機械の導入も考えましたが、その日の天気や温度を見極め、微調整をする熟練の職人技術が必要不可欠でした」と企画担当の田中えりかさん。子持ち鮎のようにたっぷりとした和菓子の中には、職人のこだわりがぎっしり。



鮎のさゝやきは60年以上前に3代目の谷英太郎さんが、八鹿町の八木川を泳ぐ鮎から発想を得て誕生。店内では煎茶が抹茶付きのセットで楽しむことも。840円。



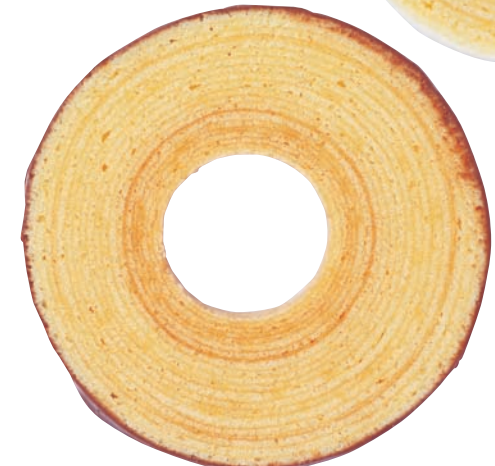
▷養父市八鹿町八鹿1500  
☎079-662-2261  
午前8時～午後7時 無休 ◎20台 道案内/電車→JR山陰本線八鹿駅から全但バス、養父市役所口下車徒歩約1分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷ノ山ICから国道9号線～県道6号線以北東へ約5分

[取り寄せ] 電話→☎0120-14-3387・日曜休、ホームページ→http://www.2.enekoshop.jp/shop/tanitsune/



山に囲まれた山東町で店を構えて約40年。季節限定のいちご大福160円など、一つひとつ丁寧に作られる和菓子に、遠方からのファンも。

発売以来25年、根強いファンを持つバウムクーヘン。「生地が均一に層となるように」と職人が専用の機械で約1時間、付きっきりで焼き上げた生地は、しっとりときめが詰まりコンのある食感に。卵の風味を生かし、甘さを控えた生地がコク深いチョコレートのコーティングと絶妙にマッチ。素朴ながら、一度食べたなら忘れられない優しい味わい。



上道製菓のバウムクーヘン  
朝来市

バウムクーヘン各130円。外側のコーティングはチョコレートとホワイトチョコレートの2種類。贈答用の詰め合わせは5個870円から。



卵をたっぷりを使い洋酒で風味を際立たせた生地を、一層ずつ丁寧に重ねて焼き上げる。無添加なので日持ちは5日間。



▷朝来市山東町清黒403-1  
☎079-676-3125  
午前8時～午後7時 火曜休(祝日は営業) ◎10台 道案内/電車→JR山陰本線和田山駅から全但バス、柘木下車徒歩約5分 車→北近畿豊岡自動車道山東ICから国道275号線～県道276号線以南西へ約10分

[取り寄せ] 電話 ※いちご大福は取り寄せ不可



**黒毛和牛肉みそ** | 神戸市

黒毛和牛のやわらかな赤身のモモ肉と、国産の大豆と米でつくったみそを使用。酒粕を合わせてまろやかでコクのある味に仕上げた肉みそ。炊きたてのご飯やふろふき大根、生野菜に付けると美味。120g580円。

神戸菊水(こうべきくすい)



9

**兵庫のり(焼きのり)** | 明石市

潮流の早い漁場で育つ兵庫のりは「薫る黒」と呼ばれ、黒くて美しい艶が特徴。おいしさの源アミノ酸も豊富。一番刈りのやわらかいノリを厳選し、遠赤外線ですばしく焼き上げるため、パリッとした食感も豊かな風味もごちそう。おにぎりやお寿司に。10枚420円。

兵庫県漁業協同組合連合会  
(ひょうごけんぎょぎょうきょうどうくみあいれんごうかい)

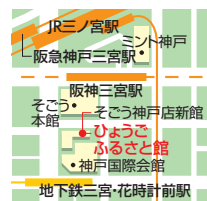
10



ここで選びました | ひょうごふるさと館



兵庫県物産協会の直営店。各地から届く農産加工品、伝統製法のみそやしよ油、話題のスィーツ、珍しい村おこしの逸品まで大集合! 工芸品を含めると2,000点以上も。つくり手の思いが伝わるこだわりの品が多く、選ぶ楽しみが尽きない。



▷神戸市中央区御幸通8-1-26 ケイ・エスビル5F(そごう新館) ☎078-252-0686  
午前10時~午後8時 無休 ①なし 道案内 / 電車→各線三宮駅から南へ徒歩約2分  
車→阪神高速神戸線京橋駅から北へ約3分  
[取り寄せ] FAX→☎078-252-3734(http://www.hyogo-bussan.or.jp/)のFAX注文紙を使用)



**但馬牛カレー** | 香美町

但馬牛の故郷・香美町村岡にある[道の駅村岡ファームガーデン]は、生産者から仕入れる但馬牛の肉がお値打ちで楽しめる。レストランでも大人気の自慢の肉を使ったカレーで、肉の旨みを堪能したい。1人前520円。

むらおか振興公社  
(むらおかしんこうこうしゃ)

6

**たこめしの素** | 洲本市

淡路島海域で育った真ダコをやわらかくゆでてブツ切りに。その煮汁が入った特製だしごと、お米2合と炊くだけで簡単にタコ飯ができる。ニンジン、油揚げ、キノコなど好みの具を加えたらおいしく。2合用840円。

浜田屋本店(はまだやほんてん)



7

**赤穂塩ラスク** | 赤穂市

直営ベーカリーから届く焼きたてのフランスパンに、赤穂特産の天塩をじっくり染み込ませ、北海道よつ葉バターと砂糖で味つけ。専用の窯でこんがり焼き上げる。天塩が甘みを引き締め、飽きのこないおいしさ。10枚300円。

赤穂精華園(あこうせいかえん)・ほのか工房



8



3

**庄司さんの蜂蜜** | 淡路市

無農薬野菜を使いレストランを営むオーナーが、希少な日本ミツバチが集めた島に咲く花や樹木の百花蜜を年に1回採取。ハチミツはまろやかでコクがあり、パンに塗ったり料理の隠し味にするとおいしいと評判。1枚ずつ手書きのラベルも味がある。225g1,365円。

レストランアメリカ



4

**あわじ焼き肉のたれ** | 洲本市

通常の5倍の大きさにおいが少量のジャンボニンニクと、甘い淡路島玉ねぎがたっぷり。みそ、ハチミツ、ゴマなど15種類を加え1カ月熟成。料理にも幅広く活用。甘口と季節の柑橘入りさっぱりタイプ。各220ml 680円。

淡路ジャンボにんにくの会

5

**やさいせんべい** | 稲美町

ホウレンソウ、カボチャ、レンコン、ゴボウなど8種類のすり潰した野菜のおいしさをそのままに、1枚ずつ手焼きされ、油で揚げないからヘルシー。1年間かけて完成させた自信作にリピーターが多い。8種10枚195円。

司篤製菓(しばせいか)

# あげてうれしい、兵庫名物10選。

手づくりのみそやしよ油、野菜やノリなど、地元の特産品や加工品は、気軽に贈っておいしさを共有したいもの。そんな兵庫のくふるさと(味)を選ぶ時に心強いのが、各地の郷土の味を一堂に集めた「ひょうごふるさと館」。「欲しい時にいつでも買える」と好評の品ぞろえから、手みやげにしたい10点をチェック!



1

**野路菊の里** | 高砂市

明治創業の老舗による、播磨地方に咲く可憐な野路菊をかたどった見た目も愛らしいお菓子。生地には高砂産の卵を、白あんには北海道産の練乳を練り込むなど和洋の顔を併せ持つ。日本茶やコーヒー、紅茶にも。8個920円。

柴田最正堂(しばたさいしょうどう)



**メローハバネロ** | 篠山市

刺激的な辛さと花のような香り、甘みが溶け合うハバネロを無農薬栽培。オーガニックのマンゴーやトマトなどを加えたソースはどんな料理も楽しく! 辛さは3段階・各55ml。左からマイルド450円、エクストラ530円、ヘブン600円。右端のピリッと辛いソース70ml 580円。

ターナムファーム

2





# 教えて！地元みやげの御用達

plug代表 | 吉成佳泰さんのお薦め



人の繋がりを大事にする吉成さん御用達。「24種もの岩茶がそろそろ[岩茶房ことり]では、最高級烏龍茶とくるとみ黒糖のコンビが絶品。僕は地域の宴会で日本酒の担当。老舗酒蔵[秀月]のにごり酒が喜ばれます」。

profile 篠山の魅力を発信する[plug]代表。昨今は今田・古市地区の観光冊子「コンダフル」の企画、雲部地区でカフェと農産物直売所を備えた[旧雲部小学校]のオープンに尽力。  
http://plug-sasayama.com/

# 篠山

## DNF COFFEE ROASTERS のコーヒー

ディー・エヌ・エフ コーヒーロASTER

自然農法で野菜や小麦を育て、篠山で農的暮らしをする高田大地さんが、裏山の竹を焼いた竹炭で焙煎するコーヒー。そのおいしさにひかれ、日々愛飲する吉成さん。「甘くてフルーティーな豆、酸味を抑えたコクのある豆など4~5種類。無農薬栽培の豆は飲みやすく、焙煎しては新鮮。渡した人にも楽しんでもらえたら」。豆はナッツに似た香ばしさと甘みが後を引くニカラグア産200g1,260円など。



**兵** 庫のまちをよく知り、地元の魅力を発信する兵庫のアーティストやプロデューサーたち。きつと県外での仕事や出張も頻繁な中、地元の人なものを手みやげに持って行き、喜ばれたかは、大いに気になる。地元産の調味料や保存食、銘酒に銘菓。お薦めの逸品をぜひ参考に。

[取り寄せ・問い合わせ]  
電話・FAX→079-506-0052(焙煎所直通)、ホームページ→http://daichi-naturalfarm.blogspot.jp、メール→daichi828@gmail.com、フェイスブック→DNF COFFEE ROASTERS ※現在、取り寄せのみ

やぶらぶウォーカー代表 | 野崎未知さんのお薦め



養父の美味しいものに通じる野崎さんが重宝するのは、大人のスイーツ。「[カタシマ]のどぶろっくは氷ノ山のどぶろくがほのかに香る他にはないジェラート。バター風味豊かなく丹波黒豆ガレットもぜひ」。

profile 養父の旬の情報を発信する企画会社「ビーナッツ」代表。ウェブ「やぶらぶウォーカー」で養父の観光情報や地元の品を紹介・販売。YouTubeにて「やぶらぶテレビショッピング」を配信中。  
http://www.yabulovewalker.com/

# 養父

「但馬の新たな特産に」と花屋、建設業など多彩な職種の3人が核になり、肥料や土を研究してハバネロの無農薬栽培に着手。昨年誕生した万能調味料が話題に。「カツオやアンチョビを加えたパスタソースは冷や奴やサラダにも。焼き肉ソースは炒飯、餃子のタレなど幅広く」と野崎さん。ハバネロのフルーティーな辛さで食欲倍増! パスタソース・焼肉ソースセット1,400円。



# 花日和の但馬産ハバネロパスタソース&焼肉ソース



▷養父市八鹿町八鹿1847-1  
☎079-662-3250  
午前8時30分~午後7時 無休 @なし 道案内/電車→JR山陰本線八鹿駅から徒歩約15分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷ノ山ICから県道6号線を経て北東へ約10分

[取り寄せ] ホームページ「やぶらぶウォーカー」  
→http://www.yabulovewalker.com/

城崎温泉で150年、但馬牛や日本海の魚介など地元の幸が堪能できる料理自慢の宿。昨年完成した高橋悦信総料理長プロデュースのおかず味噌は、宿の朝食でも好評を得る新名物。これを手みやげに重宝するという由利さん。「但馬牛の肉みそ、蟹身みそ、野菜みその3種類。ご飯の友にだけでなく、野菜をつけておいしい」とご自身も愛用の様子。ギフト用3種セット2,300円。

バッグデザイナー | 由利佳一郎さんのお薦め



由利さんは但馬愛が詰まった逸品を。「みんなで集まる時は[一柳堂]の鹿まんじゅう。ふわふわの生地にあっさりめの白あんでもいけます。但馬牛専門店「はまだ」の但馬牛コロッケはホクホクで美味」。

profile 2012年、姫路の革を使った鞆で国際皮革見本市「ミベル」最高賞獲得。新しい感性で豊岡の鞆を世界に発信し、姫路FORUSの専門店「テクネゲート」ではトータルファッションで提案。「西村屋本館」でも作品を販売。http://technegate.jimdo.com/



にしむらやホテルしょうげつてい

## 西村屋ホテル招月庭のおかず味噌



▷豊岡市城崎町湯島1016-2  
☎0796-32-3535  
物販/午前7時30分~午後9時30分 無休 @100台 道案内/電車→JR山陰本線城崎温泉駅から無料送迎バス(要予約) 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷ノ山ICから国道312号線を経て豊岡方面へ。ICから北へ約50分

[取り寄せ] 電話、ホームページ→http://www.nishimuraya.ne.jp/store(西村屋 彩[SAIL])

# 豊岡



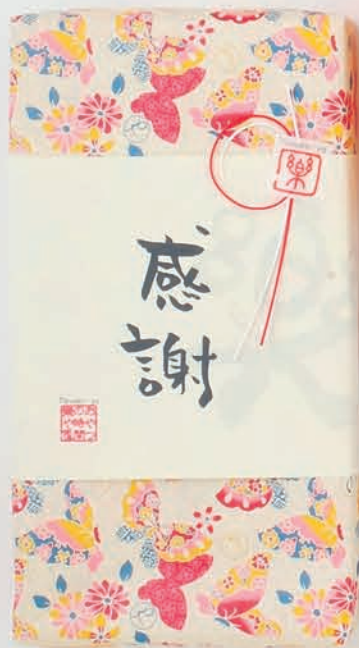
中身は、  
なあに？



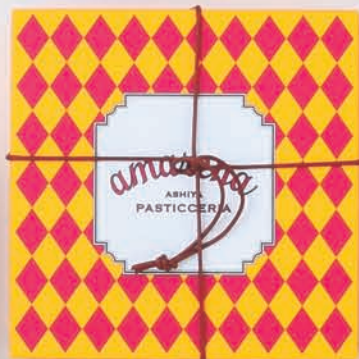
C



A



F



D



E



B

E | シンプル・イズ・ベストのお手本。パンやお菓子づくりのポリシーがさりげなく。

C | ブーツに入ったクラシカルなネコと、キュートなてんとう虫。大人のかわいさ。

A | 手みやげにピッタリな風呂敷包み。素材を生かす和風クッキーに似合う。

F | 花や蝶を散りばめた包み紙、毛筆風の文字が、おいしさと一緒に心を届ける。

D | イタリアンカラーがオシャレ。開ける前からワクワク、食べた後も愛用して。

B | モダンな包装紙は店のアートディレクターだった早川良雄氏のデザイン。

# 淡路島



陶芸家 | 西村昌晃さんのお薦め



西村さんのお薦めは食の宝庫・淡路島ならではの。「[脱サラファクトリー]が海水でつくる(自凝塩)をつける」と魚や肉の味が鮮明に。広東料理[香港ガーデン]のチャーシューはシェフの食への情熱に脱帽です。

profile 丹波焼の6年の修業を経て独立し、淡路市五色町に窯元[樂久登窯]を開く。併設のカフェでは、ランチを今年リニューアル。西村さん作の器で旬の地元食材を楽しめる。1日10食限定、要予約。  
<http://rakutogama.com/>

## あさじの焼き大穴子

明治に穴子の網元を始め、27年前から焼き穴子の持ち帰り専門に。活けの穴子は淡路島近海中心。開いて串を打ち、追い足して使うタレにくぐらせ香ばしく焼き上げる。

「炭火で焼くのでふっくら。穴子の旨みを生かす上品な味つけで手みやげに欠かせません」と西村さん。別添のタレを塗って温め、穴子丼や寿司にすると絶品。写真は大穴子1串1,200円、ギフトは2,000円から。



▷淡路市浅野南101-6  
☎0799-82-0757  
午前9時～午後5時 火曜休  
⑤5台 道案内/電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、北淡下車。路線バスに乗り換え、水越下車。北西へ徒歩約3分 車→神戸淡路鳴門自動車道北淡ICから県道31号線を経て北東へ約7分

[取り寄せ] 電話、FAX→0799-82-0766

# 姫路



## 小川堂安芸国の はりま家紋

おかわせうあきまへに

接客マナー・話し方講師 | 河本栄味子さんのお薦め



人と多く接する河本さんの御用達。「[甘音屋]の(果里・こだま詰め合わせ)は個包装の黒糖かりんとうと、丹波黒甘納豆がオシャレなカゴ入りで改まった場にも。黒田官兵衛ゆかりのあんぱん(二兵衛)は話題性満点!」。

profile 姫路市でビジネスや暮らしのマナーを教える[トータルマナー研究所]を主宰。[神戸新聞文化センター(KCC)姫路校]にて話し方の教室を開催。体験入学可(☎079-281-7566)。  
<http://total-manner.com/>

現代の名工であり、〈食の人間国宝〉でもある先代が考案。〈丸に橘〉の家紋が工芸品のような美しさ。河本さんのお気に入りには手にずしり重い、4つに切り分けていただく大きいサイズだ。「黄色がかったしぐれあんの中には栗をまるごと1個包んだこしあんが。口に入れた瞬間、ほろほろっと溶ける食感は驚きです!」。1日がかりであんを炊くなど手間暇かけた優しい味。ギフトは3個1,260円から。



▷姫路市勝原区朝日谷575-1  
☎079-272-4852  
午前9時～午後7時 火曜休 ③3台 道案内/電車→JR山陽本線網干駅から北東へ徒歩約15分 車→姫路バイパス太子東ICから南西へ約5分

[取り寄せ] 電話、FAX→079-272-4895、メール→<http://harimarche.com/store/Ogawado/>のメールフォームを使用



# 心弾む パッケージ。

も  
らった瞬間にニコリする、ステキなパッケージの手みやげ。「中は何だろう?」とワクワク。キレイに取っておいしくなる包み紙や、小物入れにしたい缶など、食べた後の幸せもプレゼント!



## E|フロインドリーブ 本店 中央区



創業時のレシピを守るドイツパンや焼き菓子が神戸で愛されて90年。〈ミミ〉と呼ばれるパイをはじめ焼き菓子は、熊本でつくられるココのあるバターを練り込んだリッチなおいしさ。ダブルスイート(中ミミ3個&クッキー2袋)1,155円。

▷神戸市中央区生田町4-6-15

☎078-231-6051

午前10時～午後7時 水曜日 ◎8台 道案内  
／電車→各線三宮駅から北へ徒歩約10分 車  
→阪神高速神戸線京橋出口から北へ約5分  
[取り寄せ] FAX→☎078-221-4530(<http://freundlieb.jp/>)のFAX注文用紙を使用)

## C|カファレル 神戸北野本店 中央区



1826年の創業以来、イタリアNo.1チョコレートブランドとして憧れの存在。神戸北野本店では定番から新作まで並ぶ。上質な味わいに加え、洗練されたチョコの包み紙や缶も人気の秘訣。チョコラティエ缶7個入りは各1,260円。

▷神戸市中央区山本通3-7-29

☎078-262-7850

午前11時～午後7時(ラストオーダーは午後6時) 無休 ◎なし 道案内／電車→JR神戸線・阪神元町駅から北へ徒歩約12分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北西へ約10分  
[取り寄せ] ホームページ→<http://www.caiffarel.co.jp/>

## A|ケーキハウス ショウタニ 武庫之荘店 尼崎市



武庫之荘に本店を構え、和素材を用いたスイーツでおなじみ。(庄谷の和の心)は国産のきな粉、徳島産和三盆などを使った和風クッキー。上品な甘さでほろほろとした食感が後を引く。和三盆、黒糖、抹茶、きな粉の4種入りは2,310円。

▷尼崎市武庫之荘9-11-16

☎06-6434-1680

午前10時～午後7時 無休 ◎40台 道案内  
／電車→阪急武庫之荘駅から市バス、武庫荘総合高校前下車すぐ 車→名神高速道路尼崎ICから北西へ約25分  
[取り寄せ] 電話、FAX→☎06-6434-1681、ホームページ→<http://www.shotani.com/fs/shotani/c/>

## F|樂や 姫路店 姫路市

店主・高橋陽子さんが志すのは体に優しく、食べてうれしいお菓子。人気のばうんどけーきは、10周年を機に新しくカフェを構えた神戸町産の小豆やユズ、朝来茶など地産地消の和素材を使うのが新鮮。千姫の小箱(ばうんどけーき5個&くつきー2袋)1,050円。包装も心づくし。



▷姫路市北条432-2 ☎079-224-8128

午前10時～午後5時 日・水曜、祝日休 ◎なし 道案内／電車→JR神戸線・山陽電車姫路駅から東へ徒歩約8分 車→姫路バイパス市川ランプから北へ約5分  
[取り寄せ] 電話・FAX→☎079-224-8128、メール→[info@tanoshi-ya.com](mailto:info@tanoshi-ya.com)

## D|アマレーナ 芦屋市



本場イタリアの文化が薫る、芦屋生まれのドルチェが大人気。焼き菓子は発酵バター・風味豊かなリグーリア地方のカネストレッリ、厚焼きサブレのガレットなど。ほっこりする甘さと実直なおいしさが魅力。各種ギフトボックスがある。

▷芦屋市茶屋之町2-4

☎0797-35-5516

午前10時～午後9時 水曜日 ◎2台 道案内／電車→JR神戸線芦屋駅から南へ徒歩約4分 車→阪神高速神戸線芦屋出口から西へ約5分  
[取り寄せ] ホームページ→<http://www.amarena.jp>

## B|G線 中央区



職人が1枚ずつ手焼きするハードタイプのワッフルは、創業以来62年のロングセラー。大山高原から届く新鮮なバターや卵、北海道産の上質な小麦粉など厳選素材の豊かさを。バター、ココア、ココナッツ各3枚の詰め合わせ1,575円。

▷神戸市中央区神若通7-2-7

☎078-241-1101

午前10時～午後7時 水曜日 ◎5台 道案内  
／電車→地下鉄西神・山手線新神戸駅から南東へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線生田川出口から北へ約5分  
[取り寄せ] 電話・FAX→☎078-241-1104(ホームページのFAX注文用紙を使用)、ホームページ→<http://www.g-sen.com/>