

神戸新聞読者クラブ

# 奥さま手帳

毎月、兵庫を再発見。

2014年  
8月号  
NO.493

涼  
スイーツ



ピッツァに夢中!!

日本茶カフェ 一日ひとひ | 東灘区

お茶処から取り寄せる、個性ある日本茶が自慢のカフェでは、近年、フルーツシロップのかき氷が評判。果実のおいしさを大切に、果皮から自然な色を出してシロップを自家製。シロップは氷を削りながら3回に分けてかけ、果肉のジュレを華やかにトッピングする。「果肉の食感、果汁の風味を最後まで楽しめます。1年を通して季節の食材でシロップを工夫しています」と店主・遠城靖さんの優しさが結晶。



茶釜で沸騰させた湯で淹れられたお茶は、二煎目・三煎目と変化する風味を楽しみたい。



かき氷はプラス570円で温かいお茶とセットに。氷のお供に遠城さんがお薦めするのは、静岡の煎茶・さやまかおり。凛とした花を思わせる清々しい香りと風味が冷たい氷と好相性。



桃のかき氷830円(7~8月の期間限定)。和歌山名産「あらの桃」を皮ごと煮たシロップ、さらに果肉のジュレをかける。夏季は水をマイナス7℃に調整して削るのもふわつとした口当たりにする心遣い。通年で季節の食材を使っただかき氷が楽しみ、今後はイチジク、巨峰なども登場予定。

旬の果実が彩る幸せのかき氷。



▶神戸市東灘区本山北町3-6-10  
メープル岡本2F  
☎078-453-3637  
午前11時30分~午後10時 毎月最終週の月曜日 @なし(コインパーキングを利用) 道案内/電車→JR神戸線摂津本山駅から北東へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線深江出口から北西へ約10分

# 涼スイーツ

撮影/沖本明 取材文/伊藤順子 杉田裕路子 野上知子 牧野しのぶ

## かき氷の誘惑。

ふわふわ

トッピング

梅雨が明け、にぎやかなセミの音が聞こえ始めると、口も身体もひんやり癒やしてくれるおやつが恋しくなる。まずは夏の定番、かき氷。暑い中でも通いたくなる、喫茶や甘味処のかき氷は、原料の水や、削り方や氷の温度、みつ(シロップ)、トッピング...とおいしきのポイントも山盛り。こぼれ落ちそうにたっぷりとのもったあんこや季節のフルーツのトッピングも笑顔を誘う。大きな氷の山がさくさくと減った分、夏を乗り切る元気が身体に染みわたってくる。

ふわふわの口溶けにこだわり、徹底研究してつくる氷はきめの細かさが違う。和風の喫茶スペースでゆっくりと。



### ほうらく堂 神出店 | 西区

神戸で90年、風味豊かなあんを包んだ銘菓(ほうらく饅頭)でおなじみの老舗。神出店限定のかき氷は口の中でずっと溶ける食感が魅力。「氷は地元の天然水を低温で芯までじっくり凍らせ、自分たちでつくります。鋭い刃でさっと削るのもふわふわでおいしい氷の決め手です」と店長の中村知行さん。人気は宇治ミルク金時。抹茶をまぶし、気前よくのせたあんにうれしい悲鳴! 夏は行列ができるのも納得。



宇治ミルク金時800円。小豆の粒を残しつつ、かき氷用に炊き上げたあんは上品な甘さで絶品。抹茶、練乳で表面を3等分。かき氷は6月上旬から9月下旬まで。



▶神戸市西区神出町東字天神前910  
☎078-965-1875  
午前9時30分~午後6時30分(白曜は午前9時から) 無休 @20台 道案内/電車→神戸電鉄粟生線緑が丘駅から神姫バス、老ノ口下車徒歩約3分 車→第二神明道路玉津ICから国道175号線を北へ約7分

ずっと溶ける氷は天然水が命。

※価格は6月20日現在のものです。基本は税込み表記ですが、詳細は各店でお確かめください。

## 玉田ポート 緑の家

たまポートみどりのいえ | 小野市

秋分の頃、シベリアから飛来する鴨たちが過す鴨池(男池)の畔で、貸しボートを営んで60年。2代目玉田なち子さんがつくる軽食やドリンクでひと息つける、知る人ぞ知るお店。半年間の営業中、夏の名物・かき氷は、年代物の機械でシャリシャリと薄く削る氷に、昔ながらの甘いみつがたっぷり。暑いさなか、扇風機の風にあたって食べると汗がすっと引いていくよう。窓の外に広がる緑と池を眺め、のんびり過ごしたい。



懐かしい木造の建物。県立自然公園の中にあって静か。釣り客のファンも多い。

池の畔で、昔懐かしいかき氷を。



「氷は細かくかいて、みつは2回かけます」と玉田さん。手づくりの味を大切に。

いっしょに食べよう!

かき氷は350円から。イチゴ、レモン、みぞれなど。かき氷は6月中旬から9月中旬頃まで。氷を浮かべ、キンと冷やしたひやむぎは600円。甘めのだしもおいしい。



▷小野市来住町1158-1  
☎0794-62-7844  
午前6時～午後5時 4/1～9/30のみ営業(基本的に休みなし) @10台 道案内/電車→JR加古川線小野町駅からタクシー約12分 車→山陽自動車道三木小野ICから県道23号線、県道349号線、県道118号線を経て北西へ約30分



▷加古川市別府町新野辺2543  
☎079-437-8214  
午前11時～午後4時30分(ラストオーダー) 火曜休 @10台 道案内/電車→山陽電車別府駅から南西へ徒歩約10分 車→加古川バイパス東ランプから県道363号線から南西へ約20分

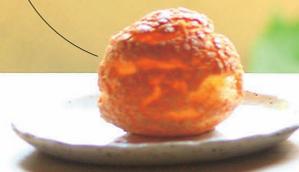
## 山田屋 | 加古川市

目にした瞬間、大きさに驚かき氷。地元で愛される和菓子処の一角にある茶寮の夏メニューだ。氷は地元の製氷店から。ほわほわの食感になるように少し溶かしてから氷をかく。宇治の抹茶が濃厚なみつのかかった氷を崩していくと、中から粒あんが! 「北海道産小豆を丁寧に炊き上げたあんを食べてほしくてつくったかき氷です」と3代目の山田克彦さん。「甘いものでほっこりして」という温かな心が伝わる味。

ほわほわの氷の中に特製あん。

いっしょに食べよう!

宇治金時ミルク670円。かき氷は5月中旬から9月末まで。季節でクリームが変わる(和シュー)の中身は7・8月は抹茶。粒あんと抹茶の生クリームが入る。216円。



大正末期より味を守る老舗。正面は販売の建物。茶寮は右手に。小さな空間だが数寄屋造りで趣がある。家族のチームワーク抜群!

かき氷といっしょに食べよう。

## 茶家 ちあい | 西宮市

夙川沿いにぽつんとある一軒家カフェは、日本茶と紅茶の専門店。夏限定のかき氷も自慢の茶葉を使ったものが人気で、特にお薦めが、写真の紅茶みつ。「上質のアッサムティーをみつに仕上げました。紅茶ゼリーとバニラアイスと一緒に味わってください」と店主の桑野純子さん。鼻から抜ける芳しい香りと豊かなコクは、まさにアッサムティーならではの。綿菓子のようなフワフワ氷も一食の価値あり。



苦楽園口駅から徒歩12分というのんびりとした場所であり、九州や宇治の日本茶や厳選した紅茶が味わえる。



お茶専門店自慢の紅茶のかき氷。

いっしょに食べよう!

紅茶みつのかき氷650円。かき氷は6月頃から9月頃まで。注文後に焼いてくれるホカホカのたいやきは、丹波黒さや大納言小豆や栗がぼちゃあんなど、こだわりのあんがいろいろ。1匹150円。



▷西宮市松風町8-21  
☎0798-74-9444  
正午～午後5時30分(土・日曜、祝日は午後6時まで) 月曜(祝日の場合翌日)休 @1台 道案内/電車→阪急甲陽線苦楽園口駅から北へ徒歩約12分 車→阪神高速神戸線西宮出口から県道82号線にて北西へ約15分

## カフェニコ | 豊岡市

「幼い頃、祖父と行った純喫茶が好きで、カフェを開くのが夢でした」と店主の西村まゆ美さん。看板のコーヒーは、飲みやすさを考えて豆を選んだブレンド、笑顔のラテアートが可愛いカフェラテなど。自家製マフィンやランチも人気。



▶豊岡市日高町山本103-4  
☎0796-42-3890  
午前10時～午後6時 日曜休 ⑥6台  
道案内／電車→JR山陰本線江原駅からタクシー約5分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿水ノ山ICから国道312号線を経て北へ約30分



## サンドイッチカフェ うみねこ | 加古川市

具に合わせた手づくりソースのサンドイッチと、自家焙煎のコーヒーが評判。名物のパフェは午後3時から注文可。和風あり、フルーツと野菜を合わせるなど35種以上がそろう、豊富なアイデアに目移り。午後5時までは混み合う。



▶加古川市別府町本町1-43  
☎079-436-0105  
午前8時30分～午後9時(火曜は午後5時まで) 月曜休 ⑦7台 道案内／電車→山陽電車別府駅から南西へ徒歩約5分 車→加古川バイパス加古川東ランプから県道383号線で南西へ約10分



## 抹茶さろん ひとつこと | 姫路市

「姫路にも京都で味わうような抹茶のスイーツが楽しめる空間を」と、明治創業の呉服店[きぬや]が併設する甘味処。パフェは抹茶パフェ、ほうじ茶パフェなど3種。6月から9月まではかき氷、小豆と氷をミキサーにかけた水ぜんざいも。



▶姫路市三左衛門堀西の町214  
きぬや本店内 ☎079-282-1802  
午前11時～午後6時30分(ラストオーダー) 木曜休 ⑤50台 道案内／電車→JR神戸線・山陽電車姫路駅から南へ徒歩約5分 車→姫路バイパス姫路南ランプから北東へ約3分



## フルーツアイランド 百果園 ひゃっかえん | 豊岡市

果物店併設のパーラー。「おいしいフルーツをもっと気軽に食べてほしい」と季節のパフェをはじめ、フルーツサンド、ロールケーキ、約50種のジュースなど、フルーツぎっしりのメニューをそろえる。週末は遠方からもファンが訪れる人気店。



▶豊岡市戸牧213-2  
☎0796-23-6634  
午前9時～午後7時 第1・3月曜休 ⑩10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水ノ山ICから国道312号線を経て北東へ約50分



抹茶さろんひとつこと  
ひとつことパフェ



フルーツアイランド百果園  
メロンパフェ

季節のフルーツが、器からこぼれ落ちそう。果物店のパーラーならではの、豪快なフルーツ遣いに驚かされるパフェ。「わざわざ来ていただくのだから、惜しみなく果物を使っています」と社長の迫田さん。夏はメロンを半玉も使うというボリューム満点のパフェが登場。997円。



サンドイッチカフェうみねこ  
うみねこパフェ



カフェニコ  
プチパフェも!

下はチョコレートとバニラのアイスに、中から熱々のチョコレートが溶け出るフォンダンショコラのケーキのニコパフェ(洋パフェ)850円。上はバニラアイスにキャラメルソース、ナッツクランチ、ウエハースをのせた、キャラメルナッツのプチパフェ400円。このほか、水出しアイスコーヒーのゼリーをのせた夏限定のパフェも2種類。



ニコパフェ

アイスクリーム、ゼリー、プリンなど、多彩な冷製スイーツを盛り合わせたパフェに注目。フルーツ尽くしの豪華版や、抹茶を使った和風パフェもあり、ひと目見て「わあ」と幸せな驚きでいっぱいになる。盛りだくさんのボリューム感に、男性のファンも多数!

アイスもゼリーもカステラも。呉服店併設の甘味処が、極上の抹茶をたっぷり使う大人のパフェ。アイスは全国茶品評会で幾度も大臣賞を受賞する京都・宇治茶の老舗[丸久小山園]に特注。ゼリーやカステラは毎朝手づくり。濃厚な抹茶の風味はよそでは味わえないぜいたかさ。980円。

# パフェでハッピー

「鳥がはばたくイメージ」と飾り切りのフルーツを豪華にあしらったパフェは、名物メニューが数多い喫茶店の中で、人気ナンバーワン! 自家製プリンと紅茶ゼリー、アイスはブラッドオレンジとバニラの2種を。甘みと酸味を効果的に組み合わせ、飽きのこないおいしさに。1,166円。

ジェラート  
ピッコロット | 洲本市

洲本市で農園を営む藤原さん夫妻が、自家菜園の野菜や果物でつくるジェラートの専門店。代表作のイチジクのジェラートは、7~8月が旬。「ジェラートづくりのきっかけがイチジクです。糖度が一番高い、収穫したてのおいしさをジェラートなら伝えられると思って」。夏はバジルやトマト、秋はシシトウなど、どれもが素材そのものを口に入っているような、香り高い濃厚な味。淡路島牛乳、地元のタワーコーヒーを使うなど、地産地消の良さにもうれしくなる。



農園の  
ジェラート



ジェラートは防腐剤・香料を一切使わず、砂糖も最小限。定番の〈濃厚ミルク〉(左)はデザート(ナツメヤシ)の甘みだけ。食材をふんだんに使うから何の野菜か果物か、ひと口で素材がわかる濃厚さだ。シングル350円、ダブル450円、プレミアムジェラートは450円。チーズケーキとのセット(右・650円)やパフェも人気。



▷ 洲本市本町5-4-13  
☎080-6533-7156  
午前10時~なくなり次第終了 火・水・木曜休(7~9月は土・日曜のみ営業) ②なし 道案内/電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、洲本バスターミナル下車徒歩約5分 車→神戸淡路鳴門自動車道洲本ICから国道28号線で東へ約10分



町家を改装したお店が集う〈洲本レトロこみち〉の一角にある。懐かしい路地裏にはたぬきトリコロールが目印。店内にはテーブルとカウンター席があり、ゆっくりイートインも。

地元味の  
ジェラートを  
訪ねて。

農園のとれたて野菜や、牧場の搾りたてミルク。一番新鮮で味わい深い食材を惜しみなく使ったジェラートには、「おいしいものをその場で食べる」地産地消の喜びがたっぷり。また、地元の水と酒米を使ったほどぶろくを生かしたジェラートも。いずれも土地の自慢の味わいを知って、おいしく食べてほしいという思いと工夫が詰まっている。テイクアウトもOKだが、まずは食材が育まれた土地で、ふるさとを感じられる味を。

牧場の  
ジェラート



ブリランテ | 加東市

篠山[前川牧場]直営のジェラート店が加東市に。搾りたての牛乳を使うことで、濃厚なミルクの甘みがありながらも、後味はあっさり。「一つのジェラートに75%以上の牛乳と天然素材だけを使用。自然で上品な甘さに仕上げます」と店長の前川重裕さん。新鮮な牛乳と合わせるの、丹波黒豆ややしろの桃など。地元産の食材を中心に、季節ごとに14種のテイストが楽しめる。店内のテーブル席でゆっくりと。



一番人気は、国内に数百頭しかいないという乳牛(ブラウンスイス)のミルクで、すっきりとした甘さが特徴だ。他にも宇治抹茶やブルーベリー、マンゴーなどこだわりの味がいろいろ。シングル350円(ブラウンスイスのみ400円)。テイクアウト用カップも販売。



▷ 加東市平木535  
☎0795-40-9020 午前10時~午後6時(7・8月は午後7時まで) 月曜(祝日の場合翌日)休(7・8月は無休) ②20台 道案内/電車→JR福知山線相野駅から神姫バス、平木下車徒歩約5分 車→舞鶴若狭自動車道三田西ICから県道141号線~県道311号線を経て北西へ約30分



牧場から直送される牛乳を低温殺菌し、半日以上熟成させてから加工することで、コクのある風味になる。「工房が店内にあるので、少しずつつくって、常にできたての新鮮なジェラートを提供できるよう努めています」と前川さん。

# KANO ボク a

カノボク | 豊岡市  
出石の[狩野牧場]併設カフェ。全国区のそば処ならではのそばアイスは、自家産そばと生クリームなど国産材料にこだわった一品。ミルクは白黒のホルスタインとアレルギーの人にも優しいブラウンスイスの乳牛をミックスし、毎朝搾りたてにこだわる。ミルクの風味に煎りそばの香りがマッチ。350円。  
▷豊岡市出石町伊豆788  
☎0796-52-3783  
午前9時～午後6時 水曜休 @30台 道案内/電車→JR山陰本線豊岡駅から全但バス、伊豆下車徒歩約5分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿水ノ山ICから国道312号線～国道482号線を経て北東へ約40分

[取り寄せ] TEL, FAX (0796-52-4981)、ホームページ(<http://kano-boku.com>のお問い合わせフォームより)

# うずしおドーム b

なないろ館 | 南あわじ市  
原材料から製造まで、全て淡路島産にこだわったアイスクリンを販売する[前アイス]の看板商品が玉ねぎアイス。糖度が高くみずみずしい、地元・三原平野産の玉ねぎを使用し、後味に爽やかな甘さが残る。地元婦人会特製のやまもジャムを使用したやまもアイスもお薦め。各240円。  
▷南あわじ市福良甲1528-4  
☎0799-52-0054  
午前9時～午後5時 無休 @300台 道案内/電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、福良下車徒歩すぐ 車→神戸淡路鳴門自動車道西淡三原ICから県道31号線～国道28号線で福良港へ。ICから南西へ約20分

# 道の駅 しんぐう c

播州名産のそうめん損保乃糸がアイスに! そうめんアイスは牧場の搾りたて牛乳でつくる塩味の効いたアイスに、細かく刻んだそうめんが入り、プチプチとした食感が楽しい。また、爽やかな酸味と甘みが凝縮された損保川町産の完熟トマトを使用したとまとアイスも要注目! 各360円。  
▷たつの市新宮町平野99-2  
☎0791-75-0548  
午前9時～午後7時 火曜休 @21台 道案内/電車→JR姫新線播磨新宮駅から西へ徒歩約10分 車→中国自動車道龍野ICから国道179号線を北へ約20分  
[取り寄せ] なし

お出かけ途中で立ち寄る各地の道の駅や物産館で、「ちょっと休憩」に食べたいくなるアイス。せっかくなら、ご当地ならではの野菜や果物を使った逸品を。特産のヒマワリ、ネギ、そうめん…「どんな味だろう?」と興味津々になるフレーバーは、いずれも「地元の味をおいしく、気軽に楽しんでほしい」という地元愛と工夫が結晶された味わい。お土産にしても、きつと話題に!



# ジェラテリア d

ふれっしゅあぐり館 多可町  
多可町の搾りたて牛乳を使ったジェラートに、地元産の酒米・山田穂から醸造された清酒と酒粕でつくり上げた純米大吟醸山田錦アイスクリーム。お酒と酒粕は金沢の老舗醸造元[福光屋]で醸造されたものを使用。清酒ならではの華やかな風味とすっきりとした味わいが濃厚なミルクに合う。300円。  
▷多可郡多可町加美区門村546-4  
☎0795-30-8210  
午前10時～午後5時(季節により変更) 火曜休(8月は営業) @28台 道案内/電車→JR加古川線西脇市駅から神姫バス、門村下車すぐ 車→中国自動車道滝野社ICから国道175号線～国道427号線を北西へ約50分  
[取り寄せ] TEL, FAX (0795-30-8211)、ホームページ(<http://www.fresh-aguri.net>) ※セツト販売

# 道の駅 e

フレッシュあさご 朝来市  
みずみずしさ、甘みの濃さで人気の朝来市名産・岩津ネギ。「冬季のみの味覚を、1年中楽しめるように」と開発されたのがねぎアイス。濃厚なミルクのジェラートに細かく刻んだ岩津ネギを加え、ネギの爽やかな風味がほどよく混ざってシャキッとした後味が新鮮。まろやかな甘さも健在。250円。  
▷朝来市岩津96 朝来SA内  
☎079-670-4120  
午前8時40分～午後8時 無休 @107台 道案内/車→播但連絡道生野北ICから国道312号線を北へ約5分(播但連絡道朝来SA内)  
[取り寄せ] TEL, FAX (079-670-4121)

# ご当地愛 アイス。

# 南光ひまわり館 f

なんこうひまわりかん | 佐用町  
夏になると辺り一面にヒマワリが咲き誇る、全国有数の名所が佐用町。ひまわりアイスクリームは、佐用町産の牛乳からつくったバニラアイスクリームに、焙煎して細かく砕いた食用ヒマワリの種をプラス。アーモンドのような香ばしい風味がさっぱりしたバニラの風味と好相性。308円。  
▷佐用郡佐用町船越232-1  
☎0790-77-0766  
午前8時30分～午後5時15分 月曜(祝日の場合翌日)休 @25台 道案内/電車→JR姫新線播磨徳久駅からコミュニティバス、横坂下車すぐ(本数少) 車→中国自動車道佐用ICから県道53号線を経て北東へ約30分  
[取り寄せ] TEL, FAX (0790-77-0767)、ホームページ(<http://www.himawarikan.jp>)



# カタシマ 養父本店 | 養父市

氷ノ山の麓で栽培する棚田米と、清らかな天然水で仕込むどぶろく「鉢伏の泉」。そのおいさを詰め込んだご当地ジェラート「どぶろく」が話題。口に運ぶとほのかな麴の香りとミルクの風味が広がり、後味さわやか。「アルコールはフランベというフランス料理の技法で飛ばすので、お子さんにも安心。まろやかな酸味が柑橘類とも相性抜群です」と店長の廣氏隆之さん。夏はかき氷やパンケーキと合わせるなど、限定メニューに目移り必至。



1970年創業の洋菓子処。但馬や丹波の食材にこだわり、5店舗を展開。養父本店のカフェでは系列のフランス料理店シェフが考案するオリジナリティ豊かな軽食や洗練されたデザートメニューが人気。手土産にも喜ばれるカップ入り「どぶろく」1個390円。<http://www.katashima.co.jp>でも購入可。



▷養父市上野1156-1  
☎079-664-0351  
午前9時～午後7時45分(ラストオーダー) 無休 @30台 道案内/電車→JR山陰本線和田山駅からタクシー約10分 車→北近畿豊岡自動車道養父ICから県道6号線を経て北東へ約5分



カフェではご当地ジェラートを多彩な味わいで。上は「どぶろく」バニラアイス50円。ネーブルオレンジのコンフィチュールと香ばしい焼き菓子をつけて。左は「絶品」生いちごのかき氷「880円。但馬天然水をじっくり凍らせてふわふわに削った氷に「どぶろく」をミックスした玉をトッピング。下は「どぶろく」とトロピカルフルーツをのせた夏限定オレンジ&パッションパンケーキ」900円(ドリンク付き)。

