

# たまご



オムライスの最初のひと口は、卵の味と食感が決め手に。卵はそのものの味わいがとにかく重要で、本当に良い卵でない素材のおいしさが伝わらない。オムライスや洋食における卵の魅力だと思います。———シェフ 寺田元樹さん

大山どりの炊き込みピラフと、日本一こだわり卵でつくるオムライス1,150円。自家製トマトソースの上品な酸味とよく合う。

# オムライスの神秘。

鮮やかな卵の黄、あでやかなソースの赤。大人も子どもも年代を問わず、みんな大好きなオムライス。洋食店の人気メニュー、喫茶店や食堂の自慢の一品



撮影/青木崇 貝原弘次  
本郷淳三 前田博史  
取材/文/伊藤順子 杉田裕路子  
野上知子 牧野しのぶ



「ご飯は大山どりとマッシュルームの炊き込みピラフをオムライス専用につけています」と寺田さん。店内は2フロアあり。

## クール・ヴレ | 西宮市

「洋食店ではオムライスがおいしいことが絶対条件。特に味の決め手となる卵は、開店当初からほれ込んだものを使っています」とシェフの寺田元樹さん。甲子園口駅前、人気洋食店の看板メニューに使われるのは、加古川産の「日本一こだわり卵」。栄養価たっぷりのエサで育てられ、黄身が箸でつまめるほど新鮮で味が濃厚。それを2個使いゆっくり時間をかけて焼くのが味のポイントだとか。表面はピロードのように滑らかで、口にすればフワリと優しい食感。まろやかな風味が豊かに広がる職人技の一品だ。

▷西宮市甲子園口2-3-32 ☎0798-39-7557  
午前11時30分～午後2時、午後6時～午後9時(いずれもラストオーダー) 月曜(祝日の場合水曜)休 @なし 道案内/電車→JR神戸線甲子園口駅から南へすぐ 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



と、お店ごとに個性と工夫あふれる名品に出合えるのもうれしいところ。  
とにかく、どこを取ってもこだわりの結晶。卵、ライスやトッピングの具の味わい、仕上げのソース。料理人の華麗な巻き技か、トロトロ卵のオープンタイプかという楽しみも。評判の店のこだわりを通して、黄金色に輝くヴェールに包まれた、おいしさの神秘を探ってみよう。

ご飯に絡めるレッドソース、仕上げのほろ苦いドビー(デミグラス)ソース。「薄焼き卵は、秘伝の2つのソースを分ける役割も。オムライスを割って溶け合うソースの風味を、卵の個性が邪魔しないようできる限りの薄さに」と山本シェフ。素早く巻く熟練の技。まるで魔法のよう!

オムライス800円、大1,050円。常連客も観光客も多い人気店。オムライスにほれ込み「一平」で修業するシェフも多数。「期待して来てくれる方に、来て良かったと思ってもらえる味を」。



## グリル一平 | 新開地本店 | 兵庫区

「うちのオムライスは、料理人のプライドの結晶。これがつくれて一人前のシェフになれる。[グリル一平]はここから始まったと言える料理です」と3代目オーナーシェフの山本隆久さん。1952年創業。神戸きっての老舗洋食店の〈キングメニュー〉は、これ以上ないほどの薄焼き卵で巻かれたオムライス。使う卵はなんと1/2個分。中のご飯が透けて見えるほどの繊細な仕上がりに感動する。スプーンを入れると、卵が半熟でさらに感激! ドビーソースとライスのレッドソース、内と外の風味が溶け合う至福の味のはじまり。

▷神戸市兵庫区新開地2-5-5 リオ神戸203 ☎078-575-2073  
午前11時30分～午後9時(ランチは午後2時まで) 木曜(祝日の場合前日の水曜)、第3水曜休 @なし 道案内/電車→神戸高速新開地駅から北へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線柳原出口から北へ約3分



薄焼き卵のオムライスは、神戸で一番の洋食店を目指して(他ではマネできない料理を)と工夫したスタイル。これが巻けて一人前のシェフになれる。卵をうまく扱えるのが熟練者。寿司職人と同じですね(笑)。———オーナーシェフ 山本隆久さん



# 巻く



上、明太子とじゃこの(九州男児オムライス)880円。ご飯は和風ピラフ。真ん中の(どさんこ美人オムライス)940円はイクラ、サケ、マヨネーズがマッチし、ご飯にもサケが。下の人気メニュー(エビマヨのオムライス)940円は、中華ピラフが包まれる(すべてMサイズ料金)。Sサイズ、シェアして食べたいサイズもあり。午後3時までは、好きなオムライスにミニサラダ、ドリンク、アイスクリームがセットに。



白を基調にこざんまりしたアットホームな店内。名作オムライスができるキッチンも間近に。

**カラーズ** 西区

ハンバーグ、鶏のから揚げ、メンチカツ、エビマヨ、冷しゃぶ、とろろまで！ これすべて、オムライスの上のせられるトッピング。具のアイデアと工夫を凝らしたオムライスは33種もあり、〈どさんこ美人オムライス〉(九州男児オムライス)などのメニュー名にまで遊び心がたっぷりだ。「お客さんが楽しめるのが一番。具に合わせて卵の中のピラフもアレンジしています」と店主の松本佳勝さんが言うように、まずひと目見て驚き、食べると2度驚かされる。通って制覇したくなる上に、「いつも新作を考え中」だから次の楽しみも。

充実のメニューに目移り！「女性には和風系、男性にはエビマヨが人気かな」と松本さん。トッピングに注目が集まるが、味が多彩な中のピラフもかなりの自信作だ。



▷神戸市西区伊川谷町有瀬1288  
☎078-976-6222  
午前11時～午後10時(ランチは午後3時まで) 木曜休 ⑩10台 道案内/電車→JR神戸線・山陽電車 明石駅から神姫バス、生田下車すぐ 車→第二神明道路大蔵谷ICから県道21号線を西へ約1分



大蔵谷で8年続いた店を移し現在地に。「当時からの常連も」。

オムライスに料理が添えてあるのではなく、一体となっているのがこだわり。楽しんで選んでもらって、テーブルに運んだ時に「わあ！」と驚かれ、喜ばれる。それが一番だと具を工夫しています。——店主 松本佳勝さん



「気軽な雰囲気ですて手間暇かけた洋食を」とこの道30年の宮崎シェフ。テーブル主体の広々としたカジュアルな空間。手ごねハンバーグ、大エビフライも人気。お昼は女性客でにぎわう。

**クローバーキッチン** 加古川市

ジュースと熱された音とともに運ばれてくる看板の石焼きオムライス。焼肉レストランを営むオーナーが、「まかないで石焼きの器でオムライスをつくったら、すごくおいしかったので」と誕生。選ぶのに迷う自家製ソースはデミグラス、ホワイト、トマト、カレーに、昨年11月にミートソースが加わった。「ミートソースは香味野菜と赤身の牛肉をじっくり煮込んだコク旨の味。1日寝かせてまろやかさを」と宮崎利一シェフ。フランス料理店やホテルで長年培った技が生きている。昼夜ともサラダやスープなどのお得なセットが人気。

▷加古川市別府町別府522-1  
☎079-437-5955  
午前11時30分～午後2時30分、午後5時～午後9時30分(いずれもラストオーダー) 火曜休 ⑩5台 道案内/電車→山陽電車別府駅から南へ徒歩約1分 車→加古川バイパス加古川東ランプから県道383号線を経て南西へ約10分



開店7年目。播磨町の焼肉レストラン「よつば亭」は系列店。

**ソース**

アツアツの石焼きオムライスは、ソースの味わいがポイント。牛スジや熟成玉ネギを煮込んだデミグラスソースを筆頭に、5種類のソースを楽しんでほしいのでバターソースでシンプルに。ソースはお替わり可、存分に。——シェフ 宮崎利一さん

ソースを5種類から選べる石焼きオムライス800円。ランチタイムは旬野菜たっぷりのサラダとスープとセットで800円。直火で熱した器にバターライス、フライパンでふわとろに焼いた卵をのせるため、熱々が持続すると好評だ。キノコ、チーズ、ハンバーグなどプラス料金でトッピングも。





**これと一緒に…**  
人気のチキンカツ900円(平日ランチはみそ汁、ご飯付き880円)。サクサクの衣の鶏肉は肉厚でボリューム。玉ネギやホールトマト、赤ワイン多めのトマトソースも美味。

## 御影公会堂食堂

みかげこうかいどうしよくどう | 東灘区

御影のランドマークとして82年の歴史を刻むレトロビルの地階。先代の味を受け継ぐ鈴木利裕さんの洋食は世代を超えて多くのファンを生む。オムライスはトマトソースと、最近人気のオムハヤシの2種類。「10日間かけて仕込むデミソースは牛骨や鶏ガラ、山盛りの玉ネギなどいろんな旨みが溶け合う味。先代の父が学んだ大阪のホテルの味を大切に」。黄金色に輝く卵の美しさもぜひ味わいたく気分を誘う。



▷神戸市東灘区御影石町4-4-1 御影公会堂B1  
☎078-851-2959 午前11時～午後2時(土・日曜は午後5時30分～午後8時30分も営業。いずれもラストオーダー) 火曜休 @15台 道案内 / 電車→阪神石屋川駅から徒歩約5分 車→阪神高速神戸線魚崎出口から北西へ約8分



オムハヤシ980円。スープとサラダ付きで1,290円。手間暇かけたデミグラスソースのまろやかさに感激! 内側をちょっと焼いた卵も秀逸。80歳を超えた今も現役の鈴木さん。

## トンコパン | 灘区

大阪の名ホテルや銀座に本店を持つ老舗で修業を重ねた川合康仁さんの洋食が、地元で愛されて18年。名物のふわとろオムライスは、必ず注文したい逸品。「卵をふんわりとろっと焼くのは腕の見せ所です」と川合さん。味が染み込んだチキンライス、デミグラスソースや粉チーズのkok、白ワインの風味などが調和してしみじみおいしい。レディースセット、ハンバーグセットなどお得なメニューも充実。



昨年3月近くに移転。「広さ1.5倍、ゆったりしてもらえる空間に」と川合さん。



**これと一緒に…**  
人気のレディースセット1,150円。オムライスにミンチボール、エビフライなど。ソースやドレッシング、タルタルソースも自家製。コンソメスープ、練乳入り手づくりアイスクリーム付き。

ふわとろオムライスは、チキンライスの上に卵を。単品820円。デミグラスソースと特製ソースをたっぷり。



▷神戸市灘区王子町1-1-3  
☎078-802-5091 午前11時30分～午後2時15分、午後6時～午後9時15分(土・日曜、祝日の夜は午後5時30分からは。いずれもラストオーダー) 木第3水曜休 @なし 道案内 / 電車→阪急王子公園駅から徒歩約3分 車→阪神高速神戸線摩耶出口から北西へ約10分

## 洋食の太陽

ようしよくのたいよう | 三木市

フレンチ、創作和食、調理師学校など多彩な分野で腕を磨いた店主の大概信之さん。オムライスは定番に加え、スパイシーなカレー、ピリ辛のチリソースなど6種類。ビーフオムライスは中華鍋で炒めたチキンライスを卵で包み、具だくさんのハヤシライスのソースをふんだんにかけるぜいたく感。「おなかいっぱいになるように」と量感たっぷりだが、軽やかな味つけで飽きが来ないのも人気の秘訣。



カワタ18席とテラス18席。学生、主婦、年配客など幅広い。人を照らす太陽のような店が理想と天棚さん。



▷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

# 洋食店の一番人気。

ふつからやわらかい卵、コク深いライス、そして自家製のデミグラスソース。シェフの技とアイデアとアイデアと思いが凝縮された、洋食店の看板オムライスを食べへに。一緒に食べたい洋食メニューもチェック!



**これと一緒に…**  
定食は+300円でご飯をオムライスに変更可。コロケ、海老フライ、ミンチカツを盛ったミックスフライBセット1,200円は、オムライス付き1,500円に。豪華でうれしくなる。みそ汁付き。

ビーフオムライス1,000円。オムライスは「基本に忠実に。何も考えずにパクッと食べられる味を」。牛肉と玉ネギが惜しげもなく入ったデミグラスソースを絡めて。女性はご飯を3分の2に減らしサラダセットにすることも。





出石のそば粉を使うそばをはじめ、うどん、丼、定食がずらり。京都で腕を磨いたおっちゃんがつくる、京風だしのおいしさも評判だ。「何世代も通ってくれる常連さんもある。うれしいね」とお母さん。

オムライス680円。玉ネギ、かしわ、グリーンピースが入るケチャップライスには、但馬産のお米を使用。



▶豊岡市中央町10-28  
☎0796-23-9151  
正午～午後1時30分、午後5時30分頃～翌午前0時頃 日曜休 @なし 道案内/電車→JR山陰本線豊岡駅から東へ徒歩約5分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷ノ山ICから国道312号線を経て北へ約50分



豊岡、メインストリートの1本南に。夏は冷やしうどん、そうめんも好評。

### かも川 | 豊岡市

役場の職員や地元の人が昼時に集う町の食堂。さぞ、忙しかろうと思いきや、「夜のほうが忙しいんよ」とお母さん。遅くまで開いている店が少なかった頃、夜におなかを満たし、一杯飲んで…と重宝がられた営業スタイルを続けて37年にお待ちかねのオムライスは、「大きいね」とよく驚かれるむっちり太った俵型。スプーンが止まらなくなる昔ながらの味。



大きな枕状のオムライスは大中小の3サイズあり、小で一般的な普通サイズだとか。写真は中サイズ700円。薄皮卵がパンパンに張って、ボリューム感も圧倒的。

### 大衆食堂ほうらく | 中央区

昭和風情漂う三宮の人気大衆食堂の名物は、赤いケチャップとグリーンピースで彩られ、「これぞオムライス!」といった正統派スタイル。「一切凝った材料も味付けもないけれど、チキンライスは焦げる寸前までよく焼くのがコツ」と店主の中瀬明彦さん。しっかり炒められた鶏肉の香ばしさと玉ネギの甘さが、子どもの頃に食べたあの味を思い出させてくれる。



「シンプルズベスト」と中瀬さんとスタッフの千春さん。



▶神戸市中央区八幡通4-2-9  
☎078-231-3490  
午前11時30分～午後2時30分(ラストオーダー) 無休 @なし 道案内/電車→各線三宮駅から南へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線京橋出口から国道30号線で北へ約1分

### 山陽亭 | 明石市

明石の銀座通りにある精肉店を本家に昭和25年創業。エビフライ、ハンバーグ、ビーフシチューなど多彩な洋食が手頃な値段で楽しめる。人気のオムライスはケチャップ味のチキンライスを薄焼きの卵で包んだもの。「お母さんがつくってくれた懐かしい味を思い出す」と喜ばれる方も」と2代目の河内俊雄さん。バターを使わない昔ながらの味に心が和む。



店主の河内俊雄さん。弟さんと2人で厨房に立ち味を守る。



▶明石市本町1-6-12  
☎078-911-3153  
午前11時30分～午後9時 日曜休 @なし 道案内/電車→JR神戸線・山陽電車明石駅から南へ徒歩約3分 車→第二神明道路大蔵谷ICから国道366号線を経て南西へ約10分



地域密着が魅力。[山陽亭] (右)は魚の棚商店街を南へ。奥に静かな座敷があり、すき焼き、しゃぶしゃぶなどでゆったりできると地元ファン多し。[大衆食堂ほうらく] (左)は神戸市役所近くの路地で昭和38年創業。営業は昼のみ。オープン前から行列もできる人気の食堂だ。

# 地元味が懐かしい。

黄色い卵でくるりつと巻かれた、甘酸っぱいケチャップ味のチキンライス。昔から憧れのハイカラメニューとして愛されてきた、大衆食堂や洋食処のオムライスは、いまも健在。商店街やビジネス街のひざ元にあつて、町で働く人が毎日、赤と黄色から元気をチャージ。ひっきりなしに常連さんが訪れる人気店も、レトロでもちょっと懐かしい気持ちも、ごちそうに。



オムライス540円。ケチャップの赤が映える卵にスプーンを入れると、鶏肉、淡路産玉ネギを炒めたライスが。ハヤシライス540円、すき焼き定食970円も。



### プティ・ポワ | 兵庫区

「よそにはない味」というのが店主・桃木さんの信念。その代表格が「広島のホテルに勤務時代、オムそばを食べてひらめいた」というオムライス。エビみそやバジル風味のトマトソースなどで味つけたシーフードライスを、熱々の鉄板皿に広げた卵の上に、「卵に火が通る過程が楽しいし、卵で具を包んでも」。遊び心と技ありの逸品。

▷神戸市兵庫区五宮町4-15  
☎078-361-0691  
午前11時～午後2時30分、午後5時～午後9時(いずれもラストオーダー) 月曜(祝日の場合は翌日)休 ◎3台 道案内 / 電車→JR神戸線神戸駅から市バス、平野下車徒歩約2分 車→阪神高速神戸線柳原出口から国道428号線を経て北へ約10分



オムライス1,050円(サラダ付き)。赤エビ、イカ、帆立貝、野菜、チーズなど具たくさん。「神戸牛のタンシチュー、ハンバーグも人気です」。



「ここにはない」名作オムライスが大集合！  
「どんな味だろう？」とぜひ楽しみに出かけを。

# 変わり種に ひと目ぼれ。



### のじまスコーラ | 淡路市

とろりと焼いた卵の上に、淡路島の形のチキンライス！卵がまるで輝く海のように。閉校になった小学校を活用し、観光拠点として2012年に誕生したこちら。1階カフェの秘かな人気メニューだ。「スタッフで栽培するお米、淡路地鶏、北坂養鶏場の卵など島的新鲜素材でつくりました」と責任者の瀬川康弘さん。素材の滋味に元気が湧いてくる。



▷淡路市野島壘浦843 ☎0799-82-1820  
[カフェ・マルシェ・ベーカリー] 午前10時30分～午後7時(カフェのランチは午前11時30分～午後2時) 水曜休 ◎50台 道案内 / 電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、淡路IC下車。徒歩で若屋ポートへ。無料シャトルバスに乗り約15分(運行時間は<http://www.nojima-scuola.com>で要確認) 車→神戸淡路鳴門自動車道淡路ICから県道31号線を経て約15分



### 茶房チックタック | 北区

有馬温泉の名店[カフェ・ド・ボウ]が展開するレトロな雰囲気が素敵なレストラン。名物・自然たまごのオムライスには、兵庫県のブランド卵(平飼いの三田高原・思いやりたまご)を使用。「特製デミグラスソースも味の決め手です」と店長の竹田さんが言うように、濃厚な卵とワインの華やかな風味が効いたソースがマッチし、上品な味わいに。

▷神戸市北区有馬町820  
☎078-904-0512  
午前11時～午後2時15分(ラストオーダー) 火曜休 ◎なし 道案内 / 電車→神戸電鉄有馬線有馬温泉駅から南東へ徒歩約10分 車→阪神高速北神戸線有馬口ICから県道51号線で東へ約10分



自然たまごのオムライスはサラダ付き1,200円。炒めた玉ネギに赤・白ワインを加えて煮詰め、一晩寝かせてコクを引き出した特製ソースをたっぷり。



## オールウェイズ | 加東市

卵料理が人気の喫茶店で、特に人気があるチーズオムライス。「地元からの熱い要望を受けて、〈加東オムライス〉としてB級グルメの祭典に出品したことから、ご当地グルメとして定着しました」とご主人の黒崎典之さん。大量の生クリームを使うことで生まれる独特のフワッとろ〜りとした食感がクセに！遠方からのファンも多い。

▷加東市河高4028  
☎080-6107-7253  
午前8時〜午後4時、午後5時〜午後7時  
水曜休 ⑧80台 道案内/電車→JR加古川線社町駅から北へ徒歩約5分 車→中国自動車道滝野社ICから南西へ約10分



注目！ご当地オムライス。

加東オムライス850円。卵の中はもちろん、仕上げにもたっぷり生クリームをオン。さらにチェダーチーズをのせマイルドながらコク深い味わい。



甘酸っぱい、青春の味。

## パインニードル | 豊岡市

「学生時代に通った」「このオムライスで大きくなった」と豊岡っ子たちが懐かしみ、大人になっても親しむ青春の味。〈めちясスペシャルオムライス〉はガーリックの効いたスパイシーなライスに、チキンやシメジがゴロゴロ入る具たくさん。卵3個で包み、トマトを効かせたデミグラスソースがなみなみとかかる。ソースに存分に絡めて！

▷豊岡市中央町15-9  
☎0796-22-4449  
午前11時〜午後9時(日曜は午後8時40分まで。ランチは午前11時30分〜午後2時。いずれもラストオーダー) 不定休 ⑨なし 道案内/電車→JR山陰本線豊岡駅から東へ徒歩約5分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿氷/山ICから国道312号線を経て北へ約50分



めちясスペシャルオムライス1,130円。マスターのおじいさんの割烹[松葉亭]の名前を引き継ぐ店。パスタやピラフなどメニュー多数。