

食卓を彩る 美味しい食材

「阪神・神戸間にはこだわりの食材を扱う食材のセレクトショップがたくさんあります。素材や産地にこだわった食材は、心も体も豊かに満たしてくれます。いつもとひと味違う「美味しい買い物」に出かけませんか。」

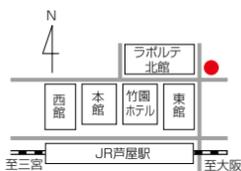


食卓を彩るのは
何よりも
美味しさ

GOOD LOCAL MARKET CA

グッドローカルマーケットシーエー

「野菜王子」でおなじみの福原悟史さんが手がける食材店。新鮮な有機野菜はもちろん、農家が作った調味料などの加工品や、乳製品、豆腐、ソーセージといった、福原さんが産地を訪問したときに出会ったこだわりの食材をセレクト。おすすめの食べ方や調理法など丁寧なレクチャーも魅力。安心安全はもちろんのこと、美味しいが詰まった小さなマルシェの実力に注目したい。



芦屋市大原町12-1
営/11時~19時
無休

☎0797-62-6570 <http://www.ovca.jp/ovca/>

recommend food no.01

たまねぎとりんごのドレッシング

660円

甲子園口の洋食とワインのお店「クール・ヴレ」のドレッシング。マスタードの風味がほんのり漂う甘めの味で、子どもでも食べやすい。



recommend food no.02

ごまと野菜のドレッシング

780円

六甲のカフェ「モントテーブル」のドレッシング。ごまの風味とはちみつの自然な甘さで、生野菜がたっぷり食べられる。



recommend food no.03

濱さんとこのこだわりだし醤油

800円

徳島県の濱醤油醸造場(株)の天然熟成杉樽仕込み醤油に、かつお節・さば節・昆布の一番だしをブレンド。天つゆにもぴったり。



recommend food no.04

丹波野菜まると菜塩

490円

農家さんが育てた玉ねぎ、バジル、にんにく、小松菜と塩をブレンド。野菜や肉のグリルにふるだけで、爽やかな香りと旨みが広がる。



recommend food no.05

雑賀柚子寿司召し酢(300ml)

702円

刻んだ柚子の皮がたっぷり入った寿司酢で、保存料、着色料、化学調味料等は不使用。油と混ぜてドレッシングにするのもおすすめ。



recommend food no.06

石臼挽き山椒粉

648円

和歌山産の大粒ぶどう山椒を、石臼でゆっくりと挽いて味と香りを引き出した逸品。濃厚なパニラアイスなどにもぴったり。



店主の見澤良隆さん・智恵さんご夫妻

素材を
引き立てる
台所に欠かせない存在

うおくに商店

和歌山県に本店のある乾物のセレクトショップ。乾物や同店自慢の山椒をメインに、調味料や、天然の棕櫚で作ったたわしやほうきなど「体に、暮らしに合った」商品を展開。プロが選んだ乾物や調味料は、料理のおいしさをグンと引き立ててくれる。

recommend food no.07

しろのたれ・くろのたれ

810円

無添加の万能たれで、しろはみそベース、くろはしょうゆベース。お弁当のおかずも、これでさっと味をつけるだけで奥深い味に。



食べる削り節 648円。生ハムのようなしっとりやわらかな食感の、中厚の削り節。おやつやおつまみにそのまま食べても、おにぎりやサラダの具にしても。

神戸市中央区中山手通4-10-30
営/11時~19時
水曜定休

☎078-855-8564
<http://www.kanbutsu-uokuni.jp/>

