



栄養価の高い
新鮮なナッツを
直接輸入

◆ 手前右は一番人気「ミックスナッツ」、手前左は新発売のパンブキンショコラ。定番12種類。480円(63g)、600円(100g)税別
寒梅粉をコーティングしてから味付けすることで、サクサクの食感。



ナッツの良質な油で
美肌・健康効果が期待できますよ。

オーナー夫妻
中村誠一さん・絵美さん

カシューナッツ専門店 豆仁
(マメジン)

西宮市松生町12-21-102
営/12時~19時
日・月・火曜、毎月最終土曜 定休

☎0798-31-2034
Instagram@mamezin



店内は、奥様の大好きな北欧テイスト。ロゴイラストも奥様が手掛けた。

整体師として予防医学や
食育に携わっていた店主が、
「自然のサプリメント」とも呼
ばれるナッツに着目。生産量
世界一のベトナムから土壌の状
態を見て仕入れる。体を冷や
しにくい甜菜糖やミネラル分
の多い塩、長期醸造の醤油な
ど各味に使う材料にも、食養
生の知識を盛り込む。



◆ (右)リアルジェリー(いちじく) 675円
果物の雫を少量ずつ鍋で焚き上げる。
◆ (左)森のいちごのフルーツバター 675円
神戸の自然栽培「野いちご」の一種を使って中世欧州
の伝統技法で製造。シルクのような舌ざわり。

◆ (右)野生梨シロップ 669円
1年に一度しか収穫できない貴重な自生の梨を使用。
◆ (左)森のいちごのハーブシロップティー 777円
自然農法で栽培された苺とその葉を使ったシロップ。

樽正本店
(タルマサホントン)

神戸市灘区琵琶町3-2-1
営/11時~16時
日曜・月曜定休

☎0120-120-833
http://tarumasa.jp/
Instagram@tarumasahonten



よりこだわった
素材での商品展開を
お楽しみに!



顧問
石川徹さん



右上から
◆ ごま入り塩昆布432円、ふりこん432円(極細昆布に
シン胡麻をプラス)、匠の昆布 尾札部松茸864円、にし
ん昆布巻1,080円(小分けにカットされている)、卵かけ
ごはん用ふりかけ昆布702円(胡麻、昆布、鰹節など)



◆アーモンド昆布 324円
そのままでも、野菜と和えて
一品完成。
◆マリモ 378円
山椒が入った練り昆布。甘
みもあるので子どものおやつ
にも。



◆ 昆布ドレッシング
1,080円
汐昆布「まつば」を
使用したドレッシン
グ。そうめんなどにかけ
ても美味。



昆布には体の中では
作れないミネラルが豊富です。
日々の食事やおやつに、
そしてお進物用に是非。

店主 藤橋健太郎さん

苦楽園こんぶ処 永楽
(クラクエン こんぶコロ エイラク)

西宮市南越木岩町3-1
営/10時~18時
日曜定休

☎0798-70-4780
http://www.eiraku-konbu.co.jp/
Facebook@苦楽園こんぶ処永楽



昆布を中心とした佃煮の老舗店。三
代目店主で全商品を見直し、一切の添加
物を除いた。「お客様が原材料を見て、
何か分かるものだけを使用していま
す」。昆布の旨みを届けたい、と出張出
汁取り講座も行う。

昆布の旨みを生かす
全商品完全無添加

仏料理の名店「メゾン・ド・タ
カ芦屋」の料理長高山英紀さ
んが手掛けるデリ。「無添加、
安心安全が一番大事。それでい
て、簡単に美味しく、プロの味
に近づける調味料やデリを揃
えています」。贈り物にはもち
ろん、自家用にも常備したい。

仏シェフ名店の味を
家庭で再現



◆ 塩サブレ缶 4種 1,920円
料理を連想して考案。シャンパンやワイ
ンのおともにも。トマト、セップ茸、山椒、ス
パイスなど8種ある。



みんなが集まるときに
持っていけば、ばばっと
パーティメニューが
完成しますよ。

オーナーシェフ
高山英紀さん

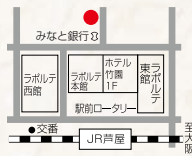


◆ (右)こぶみかんオイル 1,300円
山椒とバジルの間のような、ふわっと香るアジアの味。
◆ (左)ベベロンチーノの素 950円
揚げたにんにくで香ばしく。
◆ (下)万能ドレッシング 小 690円
セロリの葉や山椒で風味豊か。蓮根に和えるだけでマリネに。

たかやマルシェ

芦屋市船戸町5-26
営/10時~18時
月曜定休(祝日の場合は翌火曜)

☎0797-38-6750
http://takayamarche.jp/
Instagram@takayamarche



原材料や製法を吟味
ジャムやコンポート

国産の厳選素材を使用し、無
添加のジャムやコンポートを製
造、販売する。「多くのものを伝
統技法で作っています。原材料も
こだわり、より良いものを追求し
ています。ごまかしのきかないや
り方です」と同社の石川さん。現
在、果物栽培も手掛け、来年収
穫の予定。

◆ スパイスオレンジコンポート 3,510円(税別)
箱入り450g
国産のオレンジ使用。
◆ 丹波銀栗栗皮煮 4,968円(税別)
箱入り430g
丹波栗の中でも一級品のみを使用。



◆ 国産ドライフルーツ各種 ブラッドオレンジ972円、巨峰・柿・いちじく各1,296円
そのほかゆずやレモン、12月からいちごも。果物そのものが凝縮された旨みに驚く。

お友達やご家族と
ほっこり時間を
過ごしてください。

本店店長
渡辺さん

Pave artisan ASHIYA
(パヴェアルチザン)

芦屋市茶屋之町4-13-101
営/9時半~18時
火・水曜定休

☎0797-62-9410
FB@paveartisan
Instagram@paveartisan



ティータイムのひとときを
豊かにしてくれる
アイテムをぜひ贈り物に。

取締役 藤本さん

「食とライフスタイルの提案を」と、この4月にオープンした紅茶と
焼き菓子を中心に扱うお店。仏
の紅茶TEODORやここでもしか
販売していない無農薬ほうじ茶な
ど、誰かにプレゼントしたくなるア
イテムばかり。米粉のオリジナル焼
き菓子は、有名シェフやパティシエ
とのコラボ商品も展開している。

優雅な
ティータイムを贈る