



店内にはケータリングの相談のほかイトインもできるスペースも。

# こだわりの味を暮らしのなかに 今日は「Deli」に しよう

CLグルメ部Instagram更新中  
citylife-gourmet

日常づかいにも、特別な日にも、あらゆるシーンで大活躍の“デリ”。  
こだわりのデリとともに、簡単アレンジで楽しめるレシピも  
各店に教えてもらった。気軽にプロの味を楽しんで。



## 01 amasora (アマソラ)

大切な人に“おいしい”で  
愛情を伝えたい

子どもたちに残していきたい食文化をテーマに、パティシエ出身のシェフが作る自然派料理のデリとスイーツのショップ。こだわりぬいた上質な素材を生産者から直接仕入れ、味つけはシンプルに。希少な天日塩や国産蜂蜜、塩麹なども店頭で購入できる。



芦屋市宮塚町15-5-101  
営/10時半~19時半  
火曜休(祝日の場合は営業・翌休)  
☎0797-61-8551  
http://amasora.com/  
Instagram@amasora.ashiya



手前から「シャドーQueen」のポテトサラダ]300円、北海道の雪室で貯蔵した紫ジャガイモの甘さが特徴。「自生クレソンとごみのごまドレッシング」サラダ]350円、文旦ドレッシングの「キャロットラペ」300円。全て100g〜。

クレソンやタイム、ピンクペッパーでトッピングを飾ると素敵に仕上がりますよ!  
(オーナーシェフ) 池尻彩子さん

アレンジ料理! /  
ポテトサラダを小さく丸めてクラッカーに乗せれば食べやすく、華やかになったパーティ仕様にも。

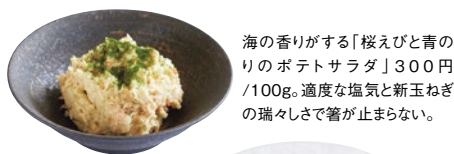
## 03 かもめ食堂

旬の味にほっこり  
理想のおうちごはん

やさしい味付けの手づくり惣菜にファンが多い同店。できるだけ体にいいものをと、県内産平飼い鶏の卵や国産ひじきなど、素材にも心を配り、毎日でも食べてもらえるよう旬を取り入れている。テイクアウトが50gからOKというのうれしい。



ひじき煮が余ったら、だし巻きに。ラップせず電子レンジにかけ、汁気を飛ばして卵3個で巻きます。マヨネーズを細く一筋加えて巻いても。  
(店主) 船橋律子さん



海の香りがする「桜えびと青のりのポテトサラダ」300円/100g。適度な塩気と新玉ねぎの瑞々しさが箸が止まらない。



「スナップエンドウのナムル」350円/100g。スナップエンドウに味が入りにくい分、他の食材の味付けを少しだけ濃い目にしてバランス良く。



手前から時計回りに「スナップエンドウのナムル」350円/100g、「新玉ねぎの肉巻きカツ」150円/1個、「桜えびと青のりのポテトサラダ」300円/100g、「ひじきの煮物」350円/100g。



神戸市灘区高徳町3-2-21  
営/11時~18時(イトインL.O.15:00)  
水・木曜休  
☎078-779-7477  
http://kamomeshokudo.com/  
Instagram@kamomegohan



## 02 Zucca FINE VEGETABLE & DELI (ズッカ・ファイン・ベジタブルアンドデリ)

とろける食感のコク甘かぼちゃ  
専門店だからこそそのメニュー展開

かぼちゃ卸「Zucca」のデリ&スイーツショップ。主役は、高級メロンのように1つの蔓に1つだけを実らせ、栄養を集中させた「栗マロンかぼちゃ」。甘さを左右するデンプン量は通常の栗系かぼちゃの5倍以上!素材に絶対的な自信があるからこそ、余計な味は加えずに。

人気のかぼちゃサラダは食パンと好相性。2枚重ねて外側だけトーストしてサラダを挟めば、中ふっつなサンドイッチに!  
(マネージャー) 西田実さん



定番のかぼちゃデリのほか、旬の食材を使ったチキンも人気。テラスや2階でイトインもできる。



上)「栗マロンかぼちゃのグラタン」750円、「栗マロンかぼちゃのキッシュ」400円。  
下)「栗マロンかぼちゃのコロッケ」190円を使った、ボリュームな「コロッケドック」600円。上にかかったかぼちゃソースも手づくり。



「栗マロンかぼちゃのスムージー」450円。



神戸市東灘区御影郡家1-23-13  
営/11時~19時  
水曜休(祝日の場合は営業・翌休)  
☎078-821-8831  
https://www.zuccazucca.com/  
Instagram@zucca\_since\_2007

