



「サーモンとアボカドのサラダ」680円(税別)/100gを、麺つゆをかけたらどんにおん。添付のハーブ入り自家製マヨネーズとも相性抜群。

アレンジ料理! /



新玉ねぎやレタスなどのシャキシャキ野菜やピンクペッパーで仕上げると、食感のアクセントになりますよ。(シェフ) 越智良典さん



店内正面のショーケースには冷製の惣菜からキッシュやサンドイッチ、揚げ物まで豊富な品揃え。



04

Grand Food Hall
(グランドフードホール)

選び抜かれた食材で旬の味を一流シェフがお届け

「グラホ」の愛称で人気の高級スーパー。多くの美食家から信頼を得ている理由の一つが、一流ホテルや有名レストランで料理長を務めた「シェフのいるデリ」。全国各地から厳選した食材と、安心して安全な調味料を使った無添加のデリがグラホスタイル。



左)「キヌアとビーツとリンゴの赤いサラダ」420円(税別)/100g。右)「グリーン野菜とローストビーフのサラダ」900円(税別)/100g



芦屋市東山町6-6
営/10時半~20時(日・祝は~18時)不定休
☎0797-35-2020
http://grand-food-hall.com/
Instagram@ grand_food_hall



06

DELICATESSEN
Belle Table
(デリカテッセン ベル・ターブル)

様々なシーンの食卓に幸せを運ぶマルチなデリ

本格的なレストランの味を気軽に家庭で楽しんでほしいと、神戸のホテルやフレンチレストラン出身のシェフが腕をふるう。契約農家から届く有機野菜など、上質な食材と惜しみない手間暇をかける。ジャンルに捉われない自由なスタイルで前菜からデザートまで揃う。



ショーケースには常時15~18種のデリとスイーツが並ぶ。



ハワイアンシェフ直伝の「ガーリックシュリンプバターライス添え」756円。



一番人気の「ラザニア」972円/1カット。



野菜のゴロッと感を残した「ラタトゥイユ」453円/100g。

アレンジ料理! /



ラタトゥイユに卵を落とし、チーズとパン粉を振って焼き上げれば、グラタンに。卵を柔らかくしたいなら、焼く前にラタトゥイユを温めておくのがポイントです。(オーナーシェフ) 中谷和史さん



神戸市中央区三宮町1-5-11
営/11時~20時
水曜休(祝日の場合は営業・翌不定休)
☎078-331-5550
http://www.kobe-belletable.com/
Instagram@belletable_62



05

Rustic House Deli R
(ラスティック・ハウス・デリアル)

長年愛される味で新天地へ一度食べれば虜になる満足感



左から時計回りに「チキン・キュウリ・ニンジン」のピーナツ和え、「サモサ」100円/1個、「スパイストマトチキンカレー」700円/300g。

北野で21年間愛されたカフェが元町に移転&新展開。新たに始めたデリは、あっさり系からガツンとくる惣菜まで多彩。北野時代から人気のカレーは、淡路島産の玉ねぎや野菜をたっぷり并使用し3日間煮込む。甘みの中にスパイスが光り、クセになる。



グラム売りではなく、3サイズの持ち帰り容器にどのデリでも入るだけ詰めてもらえる。S寸400円、L寸800円、3~4種詰め合わせ1,000円。



アレンジ料理! /



ご飯にカレーを混ぜ、チーズをかけて焼けばカレードリアに。お好みで卵を落としても! (店主) 熊坂守記さん



神戸市中央区北長狭通5-4-2
営/11時~20時
月曜休
☎078-360-2333
Instagram@rusticousedeli



07

NEIGHBOR FOOD
(ネイバーフード)

作り手から食べ手へ、おいしさと想いを繋ぐ店

神戸市内や三田など、近隣の農家から届く野菜を使った自家製のデリやスイーツが詰まった幸せな空間。デリを買った人が食材に興味を持ったり、野菜を買いに来た人がデリのレシピを参考にしたり。生産者の想いがつながってゆく。



神戸市中央区元町通1-12-6
営/11時~20時
月・火曜休(日曜は不定休)
☎078-381-6727
http://neighborfood-kobe.com/
Instagram@nfkobe2014



手前から時計回りに、ローズマリーやマジョラムが香る「イワシのハーブロースト」1尾180円、ナッツがアクセントに「ケールとキャベツとじゃが芋のサブジ」430円/100g、「黒豆とチキンのテリーヌ」1カット500円。



魚介はレモンで締め、塩胡椒、オリーブオイルで和えて。ワインとも相性バッチリです! (店主) 安藤美保さん



アレンジ料理! /

クスクスのうえに、お好みの白身魚や貝柱などのカルパッチョを盛りつけければ、簡単によそぎの前菜に。



「クスクスのサラダ」400円/100g