

CLグルメ部Instagram更新中

citylife-gourmet

シンプルもアレンジも旨い

豆腐&湯葉の 創作メニューが魅力



看板料理は特製の塩出汁おでんと昼網の明石鯛ながら、充実の豆腐&湯葉料理が話題。「兵庫にも職人が真面目に作る美味しい湯葉と豆腐があることを知ってもらいたい」と、湯葉は神戸・ふ芳（よし）し、豆腐は湊川の原とうふ店から仕入れ、創作料理で楽しませてくれる。



右/刺身ユバ 600円。中上から/おぼろ豆腐のサラダ 780円、ゆばと明太子のお茶漬け 650円。左上から/湯葉包み蒸し600円、豆腐とチーズのオムレツ700円(すべて税別)

たのしや

芦屋市大樹町5-12 たのしやビル1F
営/17時~23時(L.O.)
不定休

☎0797-38-2225

http://www.tanoshiya.info



田楽用には水分の少ない木綿の堅豆腐を京とうふ藤野に特注。店内の炉端で色良く焼き上げ、豆腐の旨さを引き立てる赤味噌と柚子味噌、二種類の田楽味噌を合わせて。



お客さんからの熱いリクエストに応じて今年5月より復活した引き上げ湯葉は夜の懐石3,000円〜で味わえる。こちらは兵庫・八雲豆腐の濃厚な豆乳を使用。



おかわり自由のおぼろ豆腐の他、生湯葉、厚揚げ、柚子豆腐、豆腐真丈、豆腐田楽とまさに豆腐天国。平日限定・豆腐づくし膳1,706円。土日は200円upの豪華版に。

出来たての 無垢な豆腐を 存分に堪能



11種あるランチの中で断トツ人気なのが平日限定の豆腐づくし膳。京都の名店・京とうふ藤野直送の豆乳を使用し店内でつくろ、出来たての温かいおぼろ豆腐は無垢な味わい。なめらかな口当たりと大豆の香りを堪能しつつ、卓上の梅胡麻や出汁醤油、塩をお好みで。

出来たての温かいおぼろ豆腐は無垢な味わい。なめらかな口当たりと大豆の香りを堪能しつつ、卓上の梅胡麻や出汁醤油、塩をお好みで。

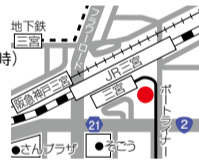


豆腐料理 八かく庵

神戸市中央区雲井通7-1-1 ミント神戸8F
営/月~金:11~15時(L.O.14時半)/17時~23時(L.O.21時)
土日祝:11~23時(L.O.21時)
不定休(ミント神戸の休館日に準ずる)

☎078-231-3510

http://www.dynac-japan.com/shop/hakkakuan/



一枚ずつ手揚げの薄揚げ180円(2枚入)。揚げたてに出合ったら是非その場でパクッと!



おかげとうふ庵

神戸市東灘区御影本町5-7-3
営/9時半~18時
(売り切れ次第終了)
日曜不定休

☎078-851-9240

Facebook@おかげとうふ庵



創業六十余年。「できるだけ機械に頼らず手仕事で」と工房で大豆と向き合う2代目店主の植木武統士さん。家族総出でおいしい豆腐づくりに精を出す。

六甲のきれいな水と手づくりの妙
厳選素材と震災でも枯れずに残った良質な井戸水と丁寧な手仕事がおいしさの秘訣。人気No.1の汲み豆腐はそのままはもちろん、ちよっと贅沢に豆腐ステーキにするのがお店の推しレシピ。土日限定の青大豆とうふ300円も旨味爽快。



有機大豆を使用した、やわらかい口当たりのおかけ豆腐250円と、厳選した国産大豆と天然にがりを使った汲み豆腐280円。豆腐嫌いの人も虜になると評判。

大料亭などプロ御用達の湯葉製造卸の工場直売所。一枚一枚引き上げる工程から検品にいたるまで、愛情を込めて手作業で行う。女将さんのイチオシは「生ゆば」×胡麻だれ。夏場は冷たい麺類にサクサクと切った「生ゆば」を贅沢盛りで、どうぞ!

北山ゆば

神戸市灘区徳井町1-2-16
営/9~18時
土日祝休

☎078-851-0256

http://kitayama-yuba.com/



1パックに湯葉がたっぷり 贅沢に楽しむ手づくりの味



熟練の職人たちによる作業は早朝から。大豆は、粘りが少なく程よい甘みのある富山県産のエンレイ種を主に使用。中でも最も色の白い上質なものが「生ゆば」に使われる。



ご近所さん人気の高い「生ゆば(だし入り)」380円と、ビギナーにおすすめの「汲みあげゆば」420円。店頭でもらえる創作湯葉料理のレシピもぜひ参考にして。



「生ゆば」5本入り540円。一般的なものより厚みがあり、食べ応え充分。