



BEST MATCH!
▲オープン以来、リピート人気No.1の「おかゆコロッケ」は朝粥にインスパイアされた一品。クリームコロッケのような食感がクセになる。750円。▶灘酒伝統の生酛造り、白鷹の「悦蔵 特別純米」。冷酒によし、燗にもよし。コロッケに添えられたニンニク醤油タレにも合う、ふくらみのある味わい。グラス880円。



▲「伝助穴子 一夜干し」は兵庫県自慢の食材・穴子の中でも特に大きなデンスケを一夜干しにして旨味を凝縮。パリッと焼かれた皮目も香ばしい。880円。▶店主が「これぞ互いに引き立てあうペアリング」と太鼓判を押すのは、菊正宗が130年ぶりに新ブランドとして発表した「百黙 純米大吟醸」グラス880円。



さけやしろ

神戸市中央区下山手通1-1-5 フジヤビルディング1F
営/16時~23時半(L.O23時)
日曜・祝日定休(土曜が祝日の場合は営業)
☎078-334-7339



**灘五郷の銘酒がずらり
料亭譲りの佳肴とともに**

蔵元イベントも行う和食と日本酒の店。料亭のまかない料理をコンセプトにした上質な和食をスタンディングスペースでも気軽にいただけるのは、「日本料理 神戸たむら」縁の同店ならではの。店内中央に鎮座する大型冷蔵ケースに居並ぶ、灘五郷をはじめとした酒瓶の眺めは壮観の一言!

地元の銘酒を楽しむ

灘の美酒 and 美食

阪神神戸の海側に酒蔵が点在するエリア「灘五郷」。この地で作られる日本酒と、それに合う店主オススメの料理をご紹介します。旨い酒とナイスペアリングに杯が止まらない。
CLグルメ部Instagram更新中 citylife_gourmet

灘五郷とは?

西宮市今津から神戸市灘区大石までの沿岸約12kmの地域のこと。酒づくりに適した原料と自然環境、杜氏の技が生んだ日本一の酒どころ。「宮水」と呼ばれる硬水で仕込む灘の酒は「男酒」と呼ばれ、力強いキレが特徴。

日本酒の種類

製造方法や原材料によって、吟醸酒、純米酒、本醸造酒に分かれる。さらに、アルコール添加や米の精米歩合などによって細分化され、味や香りにそれぞれの個性がある。また、冬は新酒のほか、あらかじりやにごり酒の美味しい時期でもある。

協力:灘五郷酒造組合



岡本商店街20店が日本酒「福寿」の酒粕メニューを提供

神戸酒粕 2/1(金)~28(木)

地元の日本酒を盛り上げようとはじまった、岡本商店街主催のイベント。2月の1か月間、同商店街の20店舗が、神戸酒心館の日本酒「福寿」の酒粕を使った限定メニューを提供する。お酒が飲めない人も子どもも食べられるものばかりなので、期間中繰り返し足を運ぶファンも多い注目のイベントだ。



生地練り込んだ酒粕とバターで芳醇な香りに。

酒粕香るホットケーキ 800円

マザーミーツ喫茶店



生クリームと練乳を合わせた酒粕クリームのかき氷。

酒粕クリームのかき氷 880円

日本茶カフェ 一日(ひとひ)



酒粕甘酒を加え、もちもち食感にやさしい味わい。

甘酒カヌレ 280円

L'accent(ラクソン)



季節の野菜とサーモンが入った、チーズたっぷりの酒粕ソースの Pasta。

酒粕クリームパスタ 1,200円

アリオリオ



酒粕と鶏レバーを合わせて、コクと旨味が倍増。

酒粕レバームース 500円

淡路のピストロ manki

ほかにも、スイーツやドリンク、定食など多彩な酒粕メニューが勢揃い!



▲ぷりっと引き締まった身に濃厚なミルクが自慢の「坂越産牡蠣と大根」は注文のつど、温めて提供してくれる。大根は色味に反してやさしい味付け。680円(税別)。▶「黒松剣菱」は店主が「煮物はもちろん、お造りからクリームシチューにまで合うオールラウンダー」とガチ推しする剣菱酒造のド定番。グラス450円(税別)。

**気取らずに愉しめる
路地裏の出合いもん**



「最高の45分間を」を合言葉にサク飲み、みみの醍醐味を提供するスタンド。店名の通り、日本酒と料理が両思いの関係にある。フランスLEHMANNS社の日本酒専用グラスによって日本酒の新たな魅力に気づくことも。ラインナップは頻繁に変わるため、いつ訪れても新鮮な出合いが期待できる。



▲タイムやクローブなどのスパイスがほんのりと効いた「豚肉のリエット」。系列店「ペーカリーパカンス」のバゲットにたっぷりのせて召し上がれ。450円(税別)。▲旨みの濃さを表すような黄金色が美しい剣菱酒造「瑞祥黒松剣菱」。口内に残る熱燗の余熱にリエットの脂がほどけ豚の甘みが広がるしあわせ。小徳利750円(税別)。



路地裏スタンド アベック

神戸市中央区北長狭通1-20-10 楠田ビル1F
営/16時~23時
不定休
☎078-391-8177
Instagram@roziurastand_avec



女子カアアップフェスティバル

2/3(日) 10時~16時 酒心館ホールにて

5回目となる今回の「神戸酒粕」は、神戸酒心館で「女子カアアップフェスティバル」と題したイベントも開催。酒粕を使った美容セミナーや酒粕の石けんづくりなどのワークショップ、酒粕フードの飲食ブースもあり、一日楽しめる。まずは、岡本商店街でパンフレットを入手しよう!



「福寿」の試飲・販売もある!



20以上のブースが登場! 時間が決まっているものもあるので、事前に要チェック!

神戸酒心館とコラボ企画も開催!