

▼コース前半の「白子の白味噌グラタン」は米油でソテした鱈の白子に、白味噌や酒粕調味料を合わせたベシャメルソースをかけて炙った一皿。七味も絶妙。◀米の旨みとほのかな酸のバランスがよい菊正宗の「百熟純米大吟醸」。和食はもちろんのこと、洋風のソースを使った料理にもハマる新時代の傑作。グラス600円。

BEST MATCH!



日本酒 × フレンチ



BEST MATCH!



◀4種のキノコと旬の牡蠣を醤油と鶏コンソメで煮込んだソースを、ジューシーなタレ焼きに絡めて。旨みの乗算が止まらない「淡路どりモモ キノコと牡蠣のソース」。▲どっしり系の肉料理と好相性の「白鷹 超特選吟醸純米」はコース終盤に。「いろんなお酒の後でもしっかりまとめてくれる」とシェフも絶賛。グラス600円。



お酒落な焼鳥と美酒の自由なペアリングに陶醉

昼・夜共にコース仕立ての焼鳥フレンチの店。スタイリッシュな空間ながら、シェフの手柄もあり肩肘張らずに過ごせる。ソムリエでもあるシェフが大切にしているのは「旨みのリンク」。好みに合わせてソースや日本酒のペアリングの提案が変わるライブ感も楽しい。8〜9品で昼3500円〜、夜5500円。

**Kamiya**〈カミヤ〉  
芦屋市川西町2-37 アシヤサウザンドビル2F  
営/11時半〜14時半(12時半入店)/18時〜22時(L.O20時)※予約がベター不定休  
☎0797-35-7130  
Instagram@kamiyaashiya



**かつ源**  
西宮市甲風園1-7-13-101  
営/17時〜24時(L.O23時)  
無休  
☎0798-63-9944  
Instagram@katsugen94

上品で遊び心のある串揚げと軽やかに呑みすすめたい  
ラードとヘッド(牛脂)でからりと揚げた風味の良さと「油を食べさせない」後口の軽さが支持され、22年にわたり愛される同店。創作串の食材の組合せは小鉢や前菜をヒントにすることもあろう。一串が和食の一皿のような繊細さで、日本酒とも納得の相性だ。単品のほか、日替わりコースも人気。



BEST MATCH!

◀揚げたてをサッと出汁にくぐらせた「ナス」は当日リピートも多い人気の一串。「サーモンとスナップエンドウ」、「しめじの豚肉巻」。全て税別220円。◀「上撰 黒松白鹿 本醸造」は熱燗にすることで香りがたち、タルタルソースや肉のパンチ、出汁の旨みにも負けない存在感を發揮。1合、税別400円。



BEST MATCH!

▼キクラゲとネギが入り、糸ガツオをまぶした「出し巻き玉子」、「銀杏」、味噌を添えた「田楽大根」、二股の松葉串に刺した「川津えび」。あっさりとした中にも香りや食感がアクセントを。全て税別220円。◀淡白な魚介や野菜に合わせるなら北山酒造「島美人 生酒原酒」。華やかさはあっても品良くあっさりとした旨みで料理も引き立ててくれる。300ml瓶、税別1,200円。

日本酒 × 串揚げ



BEST MATCH!



▶牡蠣とシャンパンのマリアージュに比肩すると店主が豪語するのが泉酒造「琥泉 純米吟醸おりがらみ」。風味はしっかり、搾りたてのシュワシュワ感も爽快。グラス500円。

▲旨みの強い坂越産の牡蠣にエリンギと舞茸としめじ、旬の菜の花をあわせた「牡蠣と菜の花の出汁蒸し」。丁度良い火入れで牡蠣はふわっとやわらか。1,200円。

**酒亭ひろ**  
神戸市灘区岩屋北町5-2-13  
営/18時〜23時半(L.O22時半)  
日曜・祝日定休  
☎078-764-1891  
Facebook@hiro.syuetei



日本酒 × 蕎麦



▲滋賀県竜王産の玄蕎麦を使った手打ちの二八そば。ほんのり緑がかった新そばの時期の味は格別。メのつもりが、もう一献なんてことも。盛り蕎麦、600円。

日本酒片手に旬の酒肴シメは手打ちの二八そば  
旨い酒をどんどん試して欲しいからと門戸は広く、懐には優しくがモットー。蔵元と直接のお付き合いもあるため、変わり種が入荷することも。旬の肴に加え、10周年目には「日本酒と愉しめる一品」と手打ちそばをスタート。喉ごしの良い端正な細麺で、これを目指して訪れる客もいるほど。

BEST MATCH!



◀新そばに合うお酒をと選んだのは安福又四郎商店「大黒正宗 吟醸生酒」。しっかりと辛口ながらも、まろやかさがあるそう。グラス400円。

今年も開催！  
**灘の酒蔵蔵開き**

神戸や西宮の蔵元が敷地を開放して行う、しぼりたての新酒が味わえるイベント。蔵の見学や新酒の試飲販売、酒粕や甘酒など蔵元でしか手に入らない商品の販売も。灘五郷の酒を堪能できるチャンス！



新酒が試飲できる！

工場見学ができることも！

甘酒の販売会も！

- 【西宮】2/2(土)11時〜16時 | 寶娘 大澤本家酒造
- 【西宮】2/16(土)10時〜15時 | 白鹿 辰馬本家酒造本社敷地内
- 【西宮】2/23(土)10時〜15時 | 日本盛 日本盛工場敷地内
- 【魚崎】2/23(土)10時〜15時 | 菊正宗 菊正宗「嘉宝蔵」構内ほか  
問い合わせ: ☎078-854-1043
- 【西宮】2/24(日)11時〜16時 | 徳若 万代大澤醸造
- 【西宮】3/2(土)10時〜15時 | 大関 大関寿製品庫
- 【西宮】3/3(日)11時〜15時 | 白鷹 白鷹本蔵東側
- 【大石】3/16(土)11時半〜15時半 | 沢の鶴 沢の鶴本社工場ほか  
問い合わせ: ☎078-881-4301(平日9時〜17時)
- 【住吉】4/13(土)9時半〜16時 | 白鶴 白鶴酒造本社構内  
問い合わせ: ☎078-856-7190

※西宮の蔵開き 問い合わせ: 西宮日本酒振興連絡会 ☎0798-35-3321