

神戸さんぽ

西元町周辺
vol.44

元町商店街の端っこ、阪神西元町駅周辺にはジャンル問わずこだわりのお店がたくさん。実際に店主と話しながら手で触れ、舌で味わえば、さらに奥深い世界を知れるはず。

Instagram「kobesampo」更新中

イラスト/浅田めぐむ

取材/和田拓也

KALG*mama カルグママ

一其日一会のハワイアン & アフリカンショップ

ハワイアン生地とアフリカ布、それぞれの特徴を活かしたハンドメイドの洋服や雑貨、アクセサリなど幅広く取り扱う。作ったモノはまず実際に使用感を試し、納得のいく状態に仕上げしてから店頭に出すのがこだわり。単にお洒落なだけでなく、「あったらいいな」のプラスワンの仕掛けが施されているのも嬉しい!



●神戸市中央区元町通6-8-3
ネオダイキョー神戸元町101号
営/11時~18時 火曜定休
TEL 090-7116-4166
https://kalgmama.thebase.in
Instagram@kalgmama



(左) 現地の職人が手染めしたアフリカ布で作られたアイテムに関しては、同柄で一つとして同じ形がない“本当の一点モノ”。
(右) かわいいラッピングでギフトにもおすすめ。コットン100%の生地は赤ちゃんの肌にも優しいため、出産祝いにも喜ばれるそう。



エナメルでありながらカンガルーレザーを用いたNIMA-125(16,000円)はカジュアル、ビジネスシーンともに合わせられる便利な一足。(※価格は全て税別)



メイドインジャパンのスニーカー専門店

夏の人気モデル、“ヒールの靴にもスニーカーの履き心地を追求”したSPINGLE nimaのウェッジソールサンダル(19,000円)。

にほんのくつ

日本の職人による手作業で作られる、足入れの良さが特徴の国産スニーカーを中心にセレクト。中でも看板商品であるSPINGLE MOVEのSPM-110(17,000円+税)は、足の悩みを持っている人にこそおすすめの逸品。柔らかく包み込むような履き心地がポイント。

●神戸市中央区元町通6-6-2 営/11時~18時
水曜定休
TEL 078-351-1012
http://nihonnokutu.jugem.jp



おいしくておもしろい エネルギーの発信地

やさい食堂 堀江座

「食事をもっと気楽で、誰にでも楽しいものであってほしい」と笑顔で語る堀江さんが営む食堂は、アレルギーやヴィーガンにも対応するため調味料から手仕込み。野菜の旨みと栄養が沁みわたる重ね煮の味噌汁のほか、鉄釜で炊いた鉄分豊富な手刈りひじきなど、一つひとつの食材に込められた物語とともに味わいたい。



●神戸市中央区元町通6-3-3
営/ランチ12時~15時 デイナー18時~21時
日曜定休 禁煙
TEL 080-7041-5711
https://spicedays.exblog.jp/ Instagram@horieza

様々な効果を持った食材が一堂に会する「発酵しませんか定食(980円)」。実はそれぞれ置き場所にまで意味があるというのだから驚き!堀江さんに尋ねてみよう。

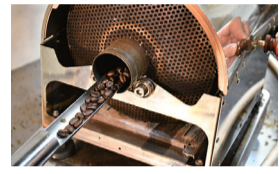


COFFEE ROAST ONE'S コーヒーローストワンズ

酸味や苦みなどを伝え、その場で常時30種以上ある生豆の中から焼き上げてくれるオーダー焙煎珈琲豆専門店。「焙煎したての豆は冷めてもおいしい。まずは淹れたての味と香りを。少し冷まして中間の味、そして最後に冷たい一口を。3度にわたる味の変化を楽しんで」と新たなコーヒーの楽しみ方を提案してくれる。

●神戸市中央区元町通5-4-8 三木ビル1F
営/11時~19時 木・第3水曜定休 禁煙 TEL 078-381-5591
https://coffeeroast.net Instagram@coffeeroast_ones

焼き上がりを待つ間、日替わりコーヒーを1杯無料サービス。



自家焙煎の深煎りコーヒーをキリッと炭酸で割った夏限定のコーヒートック4.500円。爽やかなど越しと華やかに広がるコブが新感覚!

音と芳ばしい香り：
焙煎機の奏でる



神戸赤身ステーキ専門 セギール

長年、牛肉に携わってきた店主の林さんがその日の仕入れによってマル芯やランプ、いちぼなどおすすめの部位を提供。熱々の赤身は柔らかく、和牛ならではの旨味が溢れる。「ヘルシーな和牛赤身を食べただけ安く地元の人々に食べてもらいたい」という想いから、昼夜問わず値段が据え置きなのも魅力的!

●神戸市中央区元町通5-2-16
ヒルハウス元町1F
営/ランチ11時半~15時(L014時半)
ディナー17時~21時(L020時)
不定休 禁煙
TEL 078-515-6615
Instagram@segur_steak

和牛と国産豚のハンバーグセット900円も人気! 自家製トッピングのサラダや白出汁の和風スープたちも肉の旨味をさらに際立たせる。



和牛赤身をリーズナブルに堪能

(左) この時期だけのすいかのスムージー(700円)は、爽やかな甘さにクリーミーなバナナアイスがベストマッチ!
(右) グラスいっぱいフルーツをジンジャーエールでさっぱりと。いろんな食感と味が楽しめるフルーツポンチ(780円)。



たっぷり果物で元気をチャージ

fruit cafe Saita! Saita!

フルーツカフェ サイタサイタ

元々、青果店で働いていた目利きの鋭い採田さん夫婦が営むカフェ。食べ頃を見極めて出すフルーツにはリピーターが続出。ここで各季節の旬の果物を初解禁する人も多いんだとか。注文を受けてからカットする新鮮なフルーツでおいしくビタミン補給して、夏の暑さを乗り切ろう!

●神戸市中央区相生町1-1-15 1F
営/11時半~18時半(L018時)
火・第3水曜定休 禁煙
TEL 078-362-6737 http://saitasaita.com/
Instagram@fruit_cafe_saita_saita

