

TAKE OUT!

冷えた体を熱くする カンタン薬膳鍋キットでホットに

いま話題の薬膳食材がズラリと並ぶ。唐辛子や、花椒などのシビレ食材が詰まった、薬膳鍋キット【冷え】。いつものお鍋に加えるだけで、簡単に薬膳鍋が味わえる。冷房で冷え切った体を芯から熱くし、ホットな夏を演出してくれる。



薬膳鍋キット【冷え】 1,380円

唐辛子、花椒、桂皮、紅花など全9種の薬膳食材が同封。手軽に味わえ、確かな効果にリピーターが続出。

薬膳食材 甜蜜蜜 (ティムママツ)

神戸市東灘区本山北町3-7-3 1C
 営/平日10時~16時半、土日祝12時~18時 第2火曜定休
 ☎078-451-5886
<https://www.yakuzenshop.com/>
 Instagram@yakuzenshop

甘いのにシビれる 神戸産まれの不思議なジャム

神戸産の農産物をメインに、新鮮な野菜やローカルフードが豊富に揃う。同店オリジナル「ストロベリー&ハラペーニョ」は、イチゴの甘さと、あらみじん切りのハラペーニョの辛みがクセになる、ここにしかない不思議なジャムをぜひ。



ストロベリー&ハラペーニョ 500円

甘さと辛さの融合が新鮮。クラッカーや野菜のディップ、生春巻きのソースにオススメ。

EAT LOCAL KOBE FARMSTAND

〈イートローカル コウベ ファームスタンド〉
 神戸市中央区山本通1-7-15
 営/9時~18時 不定休 ☎050-5338-6667
<http://eatlocalkobe.org/farmstand/>
 Instagram@farmstand_eatlocalkobe

和歌山山椒の深い魅力に 舌も鼻もガツンとハマる

店主・見澤さんは「和歌山産の山椒を知ってほしかった」と自身で山椒粉を開発。以来、有名フレンチや洋菓子店でも使われる名物に。毎月最終金曜には飲食イベント「ブラリ呑むFriday」に参加。山椒を使った料理を提供する。



山椒粉(648円)は、口に入れた時、噛んだ時を意識し、石臼で粗挽き。辛味と痺れのバランスがとれた二味山椒唐辛子粉(648円)

「ブラリ呑むFriday」限定の二味豆腐(麻婆豆腐・500円)。爽快な痺れを感じつつ、後口はスッキリ。山椒を漬け込んだジン、ビールで割った山椒ビール(500円)。

うおくに商店

神戸市中央区中山手通4-10-30
 営/11時~19時 水曜定休 ☎078-855-8564
<http://kanbutsu-uokuni.jp/>
 Instagram@uokuni_shouten

多彩な風味や香りを五感で堪能して

「記憶に残る時間を過ごしてほしい」と、店主の花田さんが手掛けるのは、味だけでなく香りにもこだわる中華料理。人気の四川激辛煮込みに使用するオリジナルの香辣醬(シャンラージャン)なら、花椒や唐辛子のほか、エシャロットやローリエなど中華ではあまり使わない素材をプラス。芳醇な香りが麻辣の刺激を際立てる。



one more shi-vi-re!

牛ハチノスと牛タンの四川麻辣ソース 1,404円

肉に香料の刺激を染み込ませた、牛ハチノスと牛タンの四川麻辣ソース。

老虎菜(ラオファーツァイ)

神戸市東灘区魚崎北町5-7-15 フェイバーハイイツ1F
 営/12時~14時(L.O.13時) 平日ランチ月火木曜のみ
 土日祝のランチ、ディナーメニューとコースのみ17時半~22時(L.O.21時) 水曜、第3水曜定休

☎078-453-5777

<https://www.lao-fuu-tsaii.co.jp/>

※オーキッドコート店(神戸市東灘区西岡本2-7-3 オーキッドコート右峯館1F)も営業中



牛しゃぶ肉の四川激辛煮込み 2,700円

辛味や香りの違う2種類の唐辛子と実山椒を使った爽やかな刺激。ナッツの香りを生かしたラー油もポイント。

secret of Spice



「感覚的なものほど記憶に残りやすい」と、自家製のラー油なら香りや辛味が異なる6種類を使い分ける。香料は年に数回四川を訪れ、直接買い付ける本格派。



よだれ鶏 850円

ゴマダレとラー油を合わせ、甘味の後から辛さを感じるバランスが絶品。

one more shi-vi-re!

辣子鶏(ラーズーチー)

1,026円

辣子鶏(ラーズーチー)は強火で香りを立たせた2種類の唐辛子と手羽先を絡めた四川料理のひとつ。クミンの香りが食欲をかき立てる。



実家が東京で食堂を営んでいることもあり「誰もが街の食堂のように足を運んでほしい」と、「故郷」という意味の店名にしたそう。

secret of Spice



気軽に過ごせる空間で香り立つ本格中華を

「初めての人も気軽に入れる雰囲気」と、木の温もりを感じるアットホームな空間が魅力の大家中華。メニューは、四川をはじめ広東や上海などが幅広く、居酒屋としても評判。よだれ鶏や辣子鶏(ラーズーチー)など、シビカラ系の料理には、香味野菜をふんだんに使う自家製ラー油を使い、辛さの中にも香りを感じる味わいに仕上げている。そのほか、甘味のあるタレにラー油をブレンドした、甘辛さがクセになる、オリジナルの水餃子もおすすめ。

本場の激辛スパイスに痺れる絶品の四川料理

中華料理の名店として知られる三宮一貫楼で修業を積んだ店主の本格派四川料理が味わえる店。本店仕込みの定番中華もさることながら、麻婆麺や辣子鶏など甲子園店ならではのオリジナル激辛料理が大人気だ。本場四川の唐辛子や調味料、2時間かけて作る自家製の甜麵醬など、こだわりも辛さも本格の絶品料理を楽しもう。



one more shi-vi-re!

鶏のレッドスパイス(辣子鶏)

1,130円

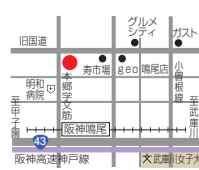
中国の赤と青の生唐辛子、粒山椒、麻辣醬、豆板老油など中国の辛みがジュシーな唐揚げに絡みつけた激辛メニュー。辛さの中にも旨味がしっかり感じられる絶妙なブレンドが癖になる。

甲子園一貫楼

兵庫県西宮市里中町3丁目1-25
 営/11時半~14時半(L.O.14時)、17時半~22時(L.O.21時半) 水曜休み

☎0798-44-5006

instagram@koushienkannrou



麻婆焼きそば 950円

焼きそばの上に麻婆豆腐が乗ったボリュームの一品。四川の山椒や生唐辛子など本場の食材をたっぷり使った麻婆豆腐は辛さが5段階から選べる。MAXの5の辛さは閉鎖間違なし。