



**フレンチシェフが腕を振るう  
素材にこだわる和洋食店**

フレンチ出身のオーナーシェフが織りなす本格料理をバルの雰囲気でする同店。料理に使う素材は、シェフの確かな目利きで選んだ新鮮なもの。中でも、「鶏とトマトのアヒージョ」は複数あるアヒージョメニューの一番人気。日替わりのトマト3種と、朝引きの丹波産地鶏を、にんにくとローズマリー風味の熱々オイルに絡めて召し上がれ。



**欧和食ライン**

神戸市東灘区田中町3-4-1 ジャムコビル1F  
営/11時半~14時、17時半~21時 水曜、日曜昼  
定休(前日までの予約で営業) 喫煙可(20時以降)

☎078-803-8558  
Instagram@rhein.official



ココ  
こだわり!

この日のトマト3種は静岡産で高糖度の「アmeerラマト」とミニトマトの一種「アイコマト」、黒っぽい色が特徴の「ゼブラマト」。

**キュートな野菜料理が豊富に揃う  
個性あふれる真っ赤なグラタン**

野菜が主役のヘルシー料理が豊富に揃う同店。キュートな盛り付けと、駅近で気軽に立ち寄れる雰囲気が人気を呼んでいる。大玉の桃太郎トマトをくり抜いた「まるごと!トマトのグラタン」は、手作りのホワイトソースにエビや季節の野菜を加え、チーズを乗せてオーブンで焼き上げる。思わず撮りたくなる、ユニークなグラタンをぜひ。



和歌山産の大きく甘い桃太郎トマトと、ミニのアイコマトを使用した料理がたくさん。ソースやデザートなど全て店でオーナーシェフが調理する。コース料理も豊富。



**DININGみにとまと**  
(ダイニング)

神戸市中央区北長狭通1-8-3 エンジェル松浦ビル5F  
営/17時~24時 無休 喫煙可

☎078-391-3033



ココ  
こだわり!

10月~4月限定。トマトやプロッコリーなどと豚肉を自家製のトマトソースで煮る。

# カボチャとトマト

ご存知ですか?10月10日は「トマトの日」。夏の太陽を浴びて育った、美味しい秋獲りトマトを味わってください。



ココ  
こだわり!

使用するトマトは、社長がほれ込んだ北海道・奈井江町の農家から仕入れる。3種類をミックスして甘みと酸味が程よくわかる。あまりの人気に年末には売り切れる可能性も。

**苦手な人にこそオススメ  
濃厚すぎる完熟トマトジュース**

高級フードコートとも言える「フードホール」日本元祖の店。シェフが作るデリと、パイヤーが厳選した調味料や加工品が並び、他ではお目にかかれない珍しい商品もたくさん。一番人気の「トマトの中のトマト」は、甘くて濃厚なトマトのうまみが凝縮。「トマトジュースは苦手だけど、これなら飲める」という人も多数。最後の一滴まで、トマトのうまみを飲み尽くして。

**GRAND・FOOD・HALL!**  
(グランドフードホール)

芦屋市東山町6-6 営/10時半~20時(日祝は18時まで) 月曜定休 禁煙

☎0797-35-2020  
Instagram@grand\_food\_hall



トマトの中の  
トマト  
500ml 1,728円  
1,000ml 3,240円

**異色のタッグが実現  
そば粉とトマトのコラボレーション**

オーナーは手打ち蕎麦屋が母体のカフェ出身。こだわりの粗挽き蕎麦粉で作るガレットは、パリパリとモチモチの食感がほどよくミックス。「トマトとアンチョビ オレガノ風味」は、輪切りトマトとアンチョビの塩味が、チーズと玉子に程良くマッチ。そば粉とトマトのオリジナリティあふれる、異色のガレットをぜひ味わって。



ココ  
こだわり!

芳ばしい香りで風味が増す粗挽きの富山産蕎麦粉と、弾力があり濃厚な鹿児島産の赤玉子が、みずみずしいトマトの酸味と合わり、まるやかで深みある味わいに。

**LE66 PLATABLE**  
(ルロククロク プラターブル)

西宮市甲風園1-6-11 AIFビル1F 営/11時半~16時、18時~24時 水曜定休 喫煙可  
(ランチのみ禁煙)

☎0798-67-5315  
Instagram@le66platable

