



2015年4月発行 / 編集：新開地周辺地区まちづくり協議会(特定非営利活動法人 新開地まちづくりNPO)

アレツ！新開地

Allez Shinkaichi
「行こうや新開地」

Vol.44

Contents

変わるまちの表情 カオ
新開地・旅行公社 NEO ネオ
 『娯楽のまちの味な新顔探訪』編
 フードライター なかはらあきこの
新開地カタログ ツウ推しメニュー「丼コレクション」編
新開地 新・八景 『インド亭 新開地店』平野慎司さん
勝手に認定!
新開地名物 『次郎の釜めし』『八栄亭上店』のやきとり丼
 『サンカイチツアー』ガイド・ニシジマの
おんなひとりめし新開地 ポートピア神戸新開地「レストラン pier」
 告知 第15回神戸新開地音楽祭／新開地寄席
 湊川公園ニュース／イベントスケジュール／新開地グッズできました!!!

今月のイベント・
イベントコレクション

高島那生が思い描く新開地の世界へ

「歩けばいつも
笑顔を誘う
まちの愉快な人と味」

映画に音楽、寄席、芝居。
娯楽が満ちたこのまちの
かつての姿は変わっても、
通日も店も大きな舞台。
思わず笑みを誘い出す
粋な人、味、ここにあり。

高島那生

1978年岐阜生まれ。
受賞歴に第4回ペンポイ
ント絵本コンペ入選「メ
ガネをみてよ」、第25回講談社絵本新人賞
佳作「むかつたさきは」。現在、絵本作家、
イラストレーターとして、ワークショップ
や講演など幅広く活動中。東京在住。



新開地・旅行公社

「B面の神戸」
思いがけない
“まちの表情”に出合う

みなさん、こんにちは。
帰って来た、「新開地旅行公社」
ガイドの西島です。
藤坂に代わって、再び新開地ファンによる体験エピソードをお届けします。さて、復帰最初の今回は「新開地寄席」でもおなじみ、地元出身の落語家桂 あやめさんにまちを賑わす新顔をご案内してきましたよ〜。



変わるまちの表情 カオ 娯楽のまちの味な新顔探訪



ボリュームがスコイ!
ええ匂いする〜



春の午後...
お好み焼き屋さんなんですよ
おしゃれやね〜



目玉焼きがうれしい〜



柔らか、おいしい〜!

熱々で食べられるのが贅沢やね〜



ええ感じに焦げ目がついてきた〜



甘い匂いに誘われて...
昨年からはまったみたらし団子ですよ



おいしそう...



一品料理も洒落てるわ〜



生地を溶くダシが味の決め手です!



あそこに、ちょっと斬家さん
みたいな名前前の店が...



三角に切るのが神戸流ですね?

大阪では「ピザか!」って突っ込まれるけど



待ってました!

はい、豚玉上がり〜



兄弟でされてるんですよ

さすが、息が合ってるわ



桂 あやめさん
兵庫区出身。82年、「運転免許を取る」という条件をクリアして五代目桂文枝に入門。「女に落語は出来ない」という固定観念の壁に自作の落語で風穴を開け、身近な女性を主人公にしたネタを多数創作し続けている。また、芝居やコントの脚本・演出や映画の脚本・監督、役者としてドラマに出演するなど幅広い分野で活躍。

新 開地寄席はもろろん「最近通っていた小中学校が統合されたのを機に、同級生が集まることが増えて」と、月に1、2度は地元・新開地を訪れるというあやめさん。今回は、来るたびに表情を変えるまちに、新たに加わったニューフェイスをニジマがご案内します。

ま ず、お昼にうかがったのは「Y ACOKA」。一見、カフェのような店舗なのに、「お洒落なお店ができてるんやねえ」とあやめさん。実は、お好み焼き屋さんとして一度びっくり。生まれも育ちも新開地の店主岡田勝子さんが、定食屋だった自宅の1階を改装し、昨年オープンしました。定番の豚玉は、目玉焼きを乗せたふんわり厚めの生地に、多彩な地ソースを選べるのが、ここならではの楽しみ。「はら」「プラザー」「プリンセス」、「ヘルメス」と、各メーカーの甘口・辛口どろろなど、タイプも幅広く揃っています。「食べ比べはもろろん、自分でブレンドするのも面白いですよ」と岡田さん。あれこれ試して好みの味を作るのが新鮮です。また、煮魚や鉄板焼など日替りの定食があるのもうれしいポイント。この日は、

お 腹いっぱいになったので、腹ごなしにまちをぶらりとあつちこつ歩みを進めていると、ふいに香ばしく、甘い匂いが。元をたどると「福進堂」で昨年末から店頭販売を始めた、みたらし団子が湯気を上げています。あやめさんも焼き台をのそぎこんで、すでに別腹が動いているよ。「焦げ目がええ感じやわ」と熱々を頬張ると、トロリとタレの甘味が広がって柔らかくて、おいひ〜と思わず声を揃えるおいしさ。毎朝手作りのお餅が焼き立てで楽しめるのは何とも贅沢です。まさにホクホク顔で歩いていると、工事中の建物に「テナント募集の看板を見つけたあやめさん。実は2015年から、古い建物や空き店舗を改装し、日々の暮らしにうれしいお店を募集するプロジェクトがスタート。まち

※「新開地・旅行公社」は架空のものです。予めご了承ください。

ニジギアメモ1

「YACOKA」店主の岡田さんは介護の仕事の経験を持つだけに、店内は広々フラットなバリアフリー設計。「体の不自由な方も来やすいように」という心配りを随所に施したお店は、年輩客や近隣のママたちに早くも人気というのも納得です。



いただきます！



これぞ、まさしく「オリジナル」ソースやね～



知らんソースがいっぱいあるわ

あれと、これと混ぜたらええ感じになるかも？

どれがええかな～？



これはお値打ち！

ニジギアメモ2

新しいまちの取り組みとして今年注目の存在が、新店舗誘致プロジェクト。まさに路地に軒を運べるように、素敵な小さなお店が集まる、「日々の暮らしに嬉しい空間」を目指しています。どんなお店がまちに増えるのか楽しみです！



ここにも、新しい店ができるのかな？

これからまだ、増えていきますよ～

お好み・鉄板焼 YACOKA

【住】兵庫区湊町4-2 【電】078-576-5505
【時】11:30～15:00(LO14:30)、17:00～22:30(LO22:00)
【休】火曜、日曜昼

福進堂総本店

【住】兵庫区新聞地5-2-14
【電】078-575-3125
【時】19:00～19:30 【休】無休

春吉

【住】兵庫区中道通1-1-16 かどや旅館1F
【電】078-954-6878
【時】17:00～24:00(LO23:00) 【休】火曜

居酒屋 楽

【住】兵庫区新聞地2-5-5 リオ神戸2F
【電】090-1133-8163
【時】17:00～23:00 【休】不定休

ニジギアの総括

続々と登場するニューフェイスに加えて、新店舗プロジェクトなど、まち全体で新たな話題が目白押しの新開地。地元出身のあやめさんにとっても、勝手知ったるまちの変化は新鮮に映ったようです。さらに、かつての松竹座に代わる、常設寄席誕生の話題も、実現に期待！あやめさんが、その高座に上がる日を心待ちにしています！

復活を願って乾杯～！

新開地の寄席小屋…



鯛のあら炊き、お待ちどう！



ムードを変えて日本酒で

新しいけど穴場やね



おお！きれいな字で、品書きがずら～っと！

お頭付きで立派！



魚自慢だけあって、お造りも活きがいいわ～

の新名所として期待が高まります。うこうすると胃の口。「囃家 みたいな名前前の店ができて」という看板には「春吉」の屋号。さすが目録いあやめさん。こちらも一昨年に暖簾を掲げたお好み焼き店。40年続く「かどや旅館」の二代目兄弟が切り盛りする新顔です。若屋のイタリアンに5年勤めた兄・盛田重太郎さんがメニューの考案を、お好み焼き店で接客も磨いた弟・健次さんがサービースト、息のあったコンビで人気上昇中の一軒です。「開店前に70回以上試作して、今も改良を重ねてます」というお好み焼きは、和洋中を合わせた特製タシを使った風味豊かな生地が自慢です。「神戸はこの切り方が基本やけど、大阪では「ピザか？」と突っ込まれる筈」と笑いを取りつつ、あやめさんが手際よく三角形に切りわけていきます。ふんわり、さつくり混ぜて焼く生地は、薄焼きながらじわじわとタシの旨味が後を引きます。また、カプレーゼや生ハムサラダ、デザートは泡盛シャーベットの一品料理には洒落たメニューも。粉もん×イタリヤンの新感覚コラボに、

あやめさん早くもリピーター決定！です。はちよっとムードを変えて、昨年末、ビルの上奥にひっそりと開いた隠れ家的一軒「居酒屋楽」へ。この界隈が地元のご主人の林さんは、あやめさんと同世代だけに、早速、学校や友人の懐かしい話に花が咲きます。以前は、神戸の中央市場で15年勤めた林さんだけに、確かな目利きで仕入れる旬の魚が一番のウリ。ずりり並んだ品書きを吟味するのもまた楽しい。脂の乗ったブリをはじめ、日替りの造りの鮮度の良さは折り紙つき。定番の鯛のあら炊きは、ドーンと盛られた大きなお頭に目を見張ります。3500円コースなら、あら炊きか骨蒸しが一人一皿付くというから太っ腹。「サービース」すぎて、楽（ラク）やのに「ガクッ」と落ちんようにせんとねと林さんがオチをつけて、お後がよろしいよう…。改めて我がまちの醍醐味を実感したあやめさん、足を運ぶ機会もますます増えそうです。近く常設の寄席小屋が復活するかもとの話もある新開地。娯楽のまちの復活を願って、乾杯！



新開地新・八景

『インド亭 新開地店』
平野慎司さん

スパイスの香りが変えた
まちの表情

兵庫区内で初の本格的なインド料理店として、創業からちょうど10年。「店ができる前、何ができるの？」と聞かれて、インド料理と答えたら、「あかんで、すぐつぶれるわ」と言われましたね」と笑う平野さん。意に反して、界限になかった現地さながらの味は、新たなファンを獲得。一時は、店先に行列ができることも少なくなかった。その間、フル回転していたインド製の土窯タンドールも、いまや3代目。遠赤外線効果で、ナンは外がパリッと、中はもちっと。チキンやマトンもジューシーに焼き上がる。熱々のまま楽しめるよう鉄板にのせる、心憎い工夫も支持を得る理由の一つ。激戦区と呼ばれるほど後続の店も増えたが、先駆けとしての存在感はまだまだ健在だ。

「この場所を見つけた当時、よく危ないと言われましたが、『面白そう』という感覚が勝つて、ここにどっぷり浸かるぞという心持ちでした」と振り返る平野さん。奇しくも、店がオープンしたのは新開地生誕100年の節目。今や相次いで新顔が加わる界限だが、遡ればここから立ち上るスパイスの香りは、まちの変わり目を知らせる狼煙だったのかも知れない。



撮影・太田未来子

兵庫区出身のフォトグラファー。大阪芸術大学写真学科卒。中学生の時から一眼レフで写真を撮り始め、趣味が高じて撮影を生業とする。一瞬を切り取ることが出来る写真のチカラで、新開地の町の魅力を伝えていきたい。



フェスティバル・ガーデン
湊川公園ニュース

「湊川公園ガーデニング広場」 サポートボランティアさん募集中!

毎週水曜日と土曜日の午前中に湊川公園のガーデニング広場で活動しています。種まきや剪定など、お手伝いしていただきたいことがたくさん!



初心者さんから経験者さんまで、お気軽に遊びにきてみてくださいませ!!

WELCOME!

「キッズZOOガーデン」 ビルの谷間でつちしごと!

今年もキッズZOOガーデンでは食べておいしい、作って楽しいをたくさんお届けします! キッズZOOガーデンのイベント情報はホームページをチェック!!



WELCOME!

●お問い合わせ ● 新開地まちづくりNPO TEL.078-576-1218
● ホームページ ● 新開地ファン <http://www.shinkaichi.or.jp/>

新開地カタログ

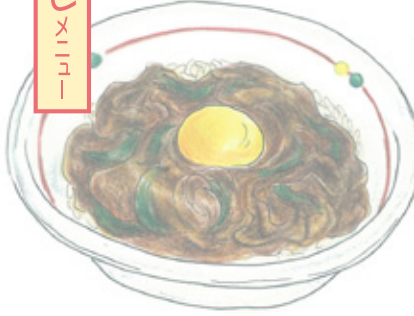
ツウ推しメニュー「丼コレクション」編

新開地には「この店ではこれ!」と、必ず食べたくなる料理やそれを求めて買いに行く名物品など看板メニューがたくさんある。もちろん、それも大好物だが、「あえてのこれ!」と、フードライターなかはらあきこ推し、新開地ツウのメニューを紹介しします。



文・イラスト: なかはらあきこ
食専門誌のライターから、酒肴講師や飲食店めぐりのプロデュースなど、食にまつわる仕事に携わる。垂水在住。新開地探索歴7年。はしご酒も好きだが、甘いものにも目が無い。

ツウ推しメニュー



牛肉たっぷり
辛くはないが
じんわり汗こぼむ

単品も2つ
注文するお客様
多し

カレー丼ときつね



「松濤庵」
兵庫区福原町15-5 TEL 078-575-2295
営業時間 11:00~17:00(日曜休)
手打ちそばは、白くて細く、瑞々しい更科そば。
天ぷらそばに負けぬ人気は、
ひかひかの甘いお揚げのきつねそば。



焼き肉の「串焼き」が人気
上ミノはコリコリ〜

ツウ推しメニュー



肉はやわらか
ピリ辛ダレ
で
お箸が
ススム



カルビ丼



「さかな家 兵庫店」
兵庫区新開地6-2-25 TEL 078-578-0215
営業時間 11:30~24:00(L.O.)(無休)
カルビや上ミノ、ハチノスなどを串焼きで、
串カツ、フライものなど、
居酒屋定番のメニューも充実。

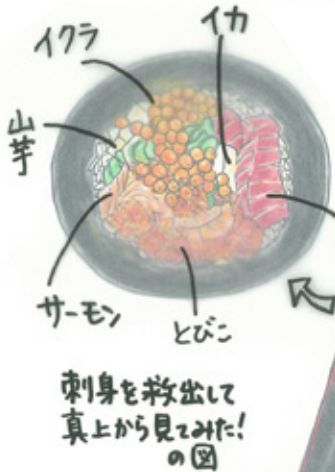
旨い! 安い! 早い! そして、お腹も大満足ときたら、丼モノだ。今回は、新開地丼コレの中から、ツウ推しメニューのご紹介。

まずは、老舗の蕎麦屋、信州そば『松濤庵』。玉子丼、木の葉丼、親子丼、天丼など10種類の丼一式が揃う。中でも私のイチ押しは、カレー丼。そば屋さんのカレーは出汁がきいていて、ほどよい辛さと、牛肉とねぎがたっぷりなもの、イチ押しの理由だ。丼もそばもと、一人で2品を平らげる強者も多い。

続いてのオススメは『さかな家』という店名の焼肉居酒屋が出ず、ハラミ、カルビ、ホルモンの3種類の丼。いずれも、ピリ辛のダレが食欲をかきたてる。

海鮮系のナンバー1は『八喜為』の海鮮丼。その日オススメの刺身が見えないほどに、イクラとトビコがどっさり。ぶちぶち、ぶつぶつと、食感が楽しすぎ、箸が止まらない。

ツウ推しメニュー



刺身を救出して
真上から見つけた!
の図



とびこヒイクラの山で
ほとんどの刺身が見えませぬ。



海鮮丼定食

「八喜為 新開地店」
兵庫区新開地3-3-17-101 TEL 078-575-8238
営業時間 11:00~22:30(L.O.)(水曜休)
ワンコインの丼10種類を含む
お屋の定食メニューは、
11時30分~16時までと、使い勝手抜群。

勝手に認定!
新開地名物

『八栄亭上店』の

やきとり丼
〜白飯も進む家伝のタレの味〜

大正元年創業。新開地最古参の一軒にして、世紀を超えても衰えぬ支持を得る焼鳥は、夕方の開店時から芳

味わいは、酒も進むが、白飯も進む。もも身とかわ、刻み海苔をたっぷり乗せたやきと



しい香りを辺りに漂わせ、行き交う人の食指をも動かす。絶妙な焼き加減に加えて、多くのお客を惹きつけるのが、創業以来、注ぎ足されたタレの味わい。脂の旨みや香ばしさが溶け込んだ後を引く

す肉汁と、まろやかなタレが絡み合うご飯をかきこむ幸せが、またこの店を訪れたくなる理由の一つだ。



『次郎』の

釜めし
〜焼鳥の余韻と楽しむ不動の”大トリ”〜

「手間がかかる料理やけど、変わったことはようせんから」と、昭和44年の創業以来の作り方を守り続ける釜めし

と、具材の旨味が渾然となつて、しっとりまろやかな味わいに。焼鳥のメの印象が強い



混ざっていく

は、お客の9割以上が注文する定番。小さな羽釜の蓋を開けると、湯気とともに立ち上るのは、芳しいだし

の風味と香ばしいおこげの匂い。

ピビンバよろしく、生卵が乗ったご飯を端からぐつと

が、「そもそも最初に考えたのは釜飯で、待つ間に焼鳥を出して

る感覚



とは女将さん。多彩な焼鳥の余韻とともに楽しむ釜飯こそ、この店の”トリ”を務める不動の主役だ。



『八栄亭上店』
【住】兵庫区新開地2-6-15 2F
【電】078-576-2474
【時】17:00~21:30
【休】日・月曜

『次郎』
【住】兵庫区新開地1-2-6
【電】078-575-6457
【時】17:30~22:00
【休】火曜

八喜為

☎078-575-8238

餃子の王将 新開地店

☎078-578-8977



別れと出会いの季節は
やっぱり八喜為!

歓迎迎会はお済みですか? 八喜為なら広々としたお座敷でゆったりくつろげます。串かつ、焼鳥など安くて美味しいコースをお楽しみいただけます。

若手、頑張ってます!



お薦めメニュー
●宴会用コース(要予約) 1500円~5000円(税別)
●串かつフルコース 480円(税別)
●お昼の丼・定食メニュー 税込500円より!



地域に愛される
お店づくりを
めざしています!

安心してお料理を食べていただけるよう、元氣よく最高のおもてなしをします。オリジナルの「新開地メニュー」も豊富に取り揃えています。



お薦めメニュー
●餃子 237円(税込)

【住】神戸市兵庫区新開地3-3-17 【時】11:30~23:00 【休】水曜【座席数】99席(座数・テーブル・カウンター)

【住】神戸市兵庫区新開地3-4-22 【時】11:00~22:00 【休】無休

今回の掲載店は

今号に登場したお店は
新開地のココにあります！

ここから！



落語デビューならココで！
新開地寄席

7/19(日)
9/20(日)、11/15(日)

時間:15:00開演(14:30開場)
会場:新開地まちづくりスクエア
入場料:1500円(予約・当日券共)
主催:新開地まちづくりNPO(Tel.078-576-1218)

高致司・落三田 謹白
好評開催中！

詳しくは...
<http://shinkaichi.or.jp/event/yose>

イベントスケジュール

～映画・演劇・寄席 etc.～

※詳細は各会場にお問い合わせください。

まちづくりスクエア [住]新開地3-3-11 [電]078-576-1218 [時]10:00～19:00 [休]月曜、祝日

- 7/19(日) 第81回新開地寄席(落語) [時]14:30開場/15:00開演 [¥]1500円(予約券・当日券共) [出演]未定
- 9/20(日) 第82回新開地寄席(落語) [時]14:30開場/15:00開演 [¥]1500円(予約券・当日券共) [出演]未定

新開地劇場 [住]新開地5-2-3 [電]078-575-1458 [時]昼の部12:00～/夜の部17:30～(最終日は昼の部のみ)
[休]月末(中不定休) [¥]一般1800円/老人1600円/小人1200円(3歳～小学生)

- 4/1(水)～29(水) 都若丸劇団(大衆演劇)
- 5/1(金)～30(土) 花の三兄弟 筑紫桃太郎一座(大衆演劇)
- 6/1(月)～29(月) 劇団花吹雪(大衆演劇)
- 7/1(水)～30(木) 橘菊太郎・大五郎劇団(大衆演劇)
- 8/1(土)～30(日) 桐龍座 二代目恋川純劇団(大衆演劇)

Cinema KOBE [住]新開地6-2-20 [電]078-531-6607 [時]10:30～ [休]無休
[¥]一般1500円/女性・シニア・学生1000円/夫婦50割引2000円(2名)
(最終回)1000円(1本のみ) (レイトショー)一般1300円/シニア・学生1000円

- 4/25(土)～5/1(金) 「96時間 レキエム」「シン・シティ 復讐の女神」(2本立)
- 4/25(土)～5/1(金) 「ブルーリベンジ」(レイトショー)
- 5/2(土)～8(金) 「フューリー」他(2本立)
- 5/2(土)～8(金) 「メイド・イン・アメリカ」(レイトショー)
- 5/9(土)～15(金) 「12-12-12 ニューヨーク、奇跡のライブ」(レイトショー)

パルシネマしんこうえん [住]新開地1-4-3 [電]078-575-7879 [時]10:30～21:20(番組により異なる)
[休]無休 [¥]一般1200円/パル会員・学生・シニア1000円

- 4/2(木)～15(水) 「柘榴坂の仇討」「蝸の記」(2本立)
- 4/16(木)～28(火) 「アバウト・タイム 愛おしい時間について」「天オスピヴェット」(2本立)
- 4/29(水)～5/11(月) 「グレース・オブ・モナコ 公妃の切り札」「ジャージー・ボーイズ」(2本立)
- 5/13(水)～ 「マダム・マロリーと魔法のスパイス」「不機嫌なママにメルシイ！」(2本立)

神戸アートビレッジセンター(KAVC) [住]新開地5-3-14 [電]078-512-5500 [時]10:00～22:00
[休]火曜(祝日の場合は振替) [¥]要問い合わせ

CINEMA

- 4/17(金)～16/2月 「This is チェコアニメ! チェコアニメをことごとく語りつくす会」
- 4/18(土)～5/1(金) 「水の声を聞く+山本政志監督傑作選」「無知の知」
- 4/18(土)～5/1(金) 「みんなの学校」
- 4/25(土)～29(水) 「ひなぎく」
- 4/25(土)～5/1(月) 「フタバから遠く離れて 第二部」
- 4/25(土)～5/3(日) 「シュヴァンクマイエル映画祭2015」

ART

- 3/21(土)～4/21(日) Exhibition as media 2014 「phono/graph 音・文字・グラフィック」

COMMUNITY

- 4/25(土) 場のヒトのマチマナビ 「新開地ワンダーマッピング」
- 5/10(日) 新開地音楽祭関連企画 「芸能山城組・青銅の交響楽 ガムラン体験公開ワークショップ」

「ザ・シンカイツアー」ガイド

ニシジマのおんなひとりめし 新開地

ポートピア神戸新開地「レストラン pier」

「ポートピア神戸新開地1F食堂のカツメシが美味しいらしい」。おっちゃん達のまちのイメージが強い新開地のなかでも「おっちゃん度」が高いポートピア。女ひとりで行くのは少し勇気がいるが、そんなウワサを聞けば行って確かめずにはいられない。食券売場で迷わずカツメシを選んで店内に入ると、広い! 禁煙エリアもある! というのが最初の感想。店内に貼られた「ポーター」のCMポスターを眺めながら、料理が運ばれてくるのをしばし待つ。今年のキャストはすみれさん

なのね。昨年の渡辺直美ちゃんもダイナマイツで好きだったわ。競艇選手ってイケメンが多いのよね。水上の格闘技と言われるくらいだから観戦も楽しいんだろ。うな。などと煩惱だらけの私のもとに、ほどなく運ばれてきたのは、ビーフカツにデミグラスソース、ポルキャベツが添えられた本格的な「加古川かつめし」! 衣サクサクで熱々ジューシーな牛カツ。やるなあ。こう

なると他のメニューも食べずにはいられないのが、食いしん坊の性。おっちゃんのなかに女ひとり。注目されるのも悪くない。次に食べた酢豚定食も本格的で美味しかった。隣のおっちゃんが食べていたB定食の長崎ちゃんぽんも気になった。聞けば、料理長は九州で修業を重ねたこだわりの人というから納得。旨いメシ激戦区・新開地の穴。ランチの選択肢がまたひとつ増えた。

※施設・食堂は舟券を買わなくても自由に入出できます。

しんかいち 便利なお店スポット

新開地には毎日の生活に関わるお店がいろいろ。その中でも、まちの暮らしに役立つ便利なお店を紹介。

食彩酒房 大湊 ☎078-575-3833

旬の肴が旨いお値打ちな居酒屋。
季節の鮮魚を毎日市場へ買い付けてお出ししています。居酒屋メニューから季節のお料理、ふく、スッポンまで幅広く、宴会もご予算に応じますので、お気軽にご相談ください。

お薦めメニュー

- 宴会コース(要予約・35名まで) 2500円～
- 活魚お刺身 800円～ ●季節のお料理 500円～

エビが飛び跳ねるほど新鮮です!

アットホームな雰囲気でお待ちしています。
【住】神戸市兵庫区新開地2-3-18 [時]15:00～26:00 [休]無休

レストラン pier ☎078-511-0055

イヤッ! (即席)違うよ。素材にこだわりアリ!
手造りのうどん出汁から毎朝中央市場で仕入れる鮮魚に野菜、こだわりの料理長が安心素材で提供いたします。

お薦めメニュー

- 毎日メニューが変わる!
A定食、B定食、C定食 650～850円(税込)
- 松花堂弁当 1,200円(税込)
- 海鮮ちらし 850円(税込)
- 国産豚コース使用! とんかつ定食 850円(税込)

ポートレースをきれいなお客様でもお気軽にお立ち寄りください。
【住】神戸市兵庫区新開地4-6-19(ポートピア神戸新開地内) [時]10:00～19:30(LO19:00) [休]不定休

発行:新開地周辺地区まちづくり協議会
(特定非営利活動法人 新開地まちづくりNPO)
TEL:078-576-1218 FAX:078-576-1219



次号 Vol.45は
10月上旬
発行予定です。お楽しみに!
新開地オモシロ情報サイト「新開地ファン」
<http://www.shinkaichi.or.jp>

「アレッ! 新開地」はコッで入手できます

- ★新開地まちづくりスクエア、新開地本通り商店街、各商店内
- ★神戸高速鉄道、神戸電鉄、山陽電鉄(各線、神戸市内の駅)
- ★新開地の映画館・劇場
神戸アートビレッジセンター、Cinema KOBE
新開地劇場、バルシネマしんこうえん
- ★今号掲載のお店
居酒屋 楽、インド亭 新開地店、さかな家 兵庫店、松浦庵
次郎、八喜為 新開地店、春吉、福進堂総本店、八栄亭上店
YACOKA、レストラン pier
- ★広告掲載店
A・TIME、大澳、餃子の王将 新開地店、八喜為、レストラン pier

第15回 神戸新開地音楽祭

当日のボランティアスタッフ大募集!

興味がある人は今すぐ! CALL!!
Tel.078-576-1218

神戸新開地音楽祭は「音楽が好き」「お祭りが好き」な
ボランティアスタッフによって創られている「手づくりのおまつり」です。
年齢・性別問わず幅広い層の人たちが、この音楽祭に関わっています。
毎年、関西一円からたくさんの方が訪れる神戸最大の野外音楽祭。
あなたも楽しみながら一緒に参加しませんか!

事務局:新開地まちづくりNPO
E-mail:info@shinkaichi.or.jp



新開地ミュージックストリート2015

第15回 神戸新開地音楽祭

5月9日(土)

新開地
ブルースナイト



このまちが
ステージ!

J-COMチャンネルで生中継!
放送日 5月10日(日)
第1部 13:00~17:00(兵庫県JIP)
第2部 18:00~20:00(関西圏)

5月9日(土)・10日(日) 12:00~20:00

会場:湊川公園・新開地商店街一帯 入場料:無料 雨天決行(予定)
<http://www.shinkaichi.or.jp/ongakusai/>



新開地グッズ できました!!!

新開地のまちへの思いをいっぱい詰めこんだ
新開地グッズが完成しました!
新開地まちづくりNPO事務局、または
第15回新開地音楽祭会場でお求めいただけます。

新開地Tシャツ(黒)

書家・島中幸代さんによる力強い筆文字で、
背中に「新開地」、左胸には「B面の神戸」の
文字が入っています。

価格:2,000円(税込)
サイズ:WL/S/M/L/XL



新開地てぬぐい(紺/緑)

新開地の地図をベースに、
新開地の名所や名物をアイコンで表現しました!
アイコンを解説したミニリーフレット付。

価格:1,000円(税込)

いいひと時間を。

エータイムグループは環境保全活動の一環として、太陽光発電施設の運営
を行なっております。この施設は3804枚の太陽光パネルを使用し、951kw
の発電出力を持つことで一般家庭約300世帯分の電力を補っています。
店舗及び関連施設のLED化など省エネ活動を推進するとともに
今後も低炭素社会の実現に向けた取組みを積極的に進めてまいります。
これからもずっと、いいひと時間を。

いいひと時間を。
AoTIME
<http://www.atime.co.jp>



エータイム神戸第一発電所(神戸市西区)

