アレッ！新開地

2014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）

Allez Shinkaichi
「行こうや新開地」

Vol.42

Contents

変わるまちの表情
新開地・旅行公社 NEO（ネオ）
……「ツウ好みの隠れ家的名店めぐり」編
フードライター なかはらふきこの
新開地カタログ……ツウ推しメニュー「居酒屋ランチ」編
新開地 新・八景……『喫茶 大力』谷口真由美さん
時手に認定！
新開地名物……『大和家ベーカリー』の三色パン／『福進堂総本店』の和三盆ロール
告知……第14回神戸新開地音楽祭／神戸新開地アート縁日
第七十六回新開地寄席
湊川公園ニュース／イベントスケジュール

今号のイラスト・インスピレーション
高畠那生が思い描く新開地の世界へ

「勝ち負けを越えて楽しい延長戦」

腕におぼえがあるものどうし、
行き交う球に会話を託し、
健闘たたえて街へ出る。
勝った負けたは二の次で、
杯を交わして気分は上々、
続く愉快な延長戦。

高畠那生

1978年岐阜生まれ。受賞歴に第4回ピ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「むかったさきは…」。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。

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
SHINKAICHI

次号 Vol.43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」はココで入手できます

- ★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、パルシネマしんこうえん
- ★今号掲載のお店
  お好み焼き みや、喫茶 大力、春陽軒、すが井
  立ち呑み処 冨月、だれやめ、メトロ卓球場、八栄亭下店
- ★広告掲載店
  A・TIME、大湊、餃子の王将 新開地店、春陽軒、八喜為

第14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！
興味がある人は今スグ！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人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・旅行公社 NEO（ネオ）

みなさん、こんにちは。
「新開地旅行公社」
新ガイドの藤坂です。
新開地ファンによる体験エピソード、
今回は「新開地音楽祭」でも
おなじみの、まちの達人が通う
ツウ好みの店をご案内。
藤坂が体を張って(?)聞き
出してきましたよ〜。

「B面の神戸」
思いがけない
“まちの表情”に
出合う

変わるまちの表情（カオ）
ツウ好みの隠れ家的名店巡り

ターザン山下のココに喝！二

実は2階に別室があり、完全予約制で焼肉が楽しめます。民家のような雰囲気が隠れ家的で、とても人気を博しています。下町のダシタコ、おでんの胸肉など、自称・商品開発部長のターザンが生み出した名物メニューもぜひ！

ターザン山下の“総喝!!”

スタジオに通う通勤路でもある新開地は、僕にとって日常の一部。仕事帰りにいろんなお店に立ち寄ることが多いですが、まだまだ“ええとこ”がいっぱい隠れてます。「新開地音楽祭」に来られた際も、ぜひまちを歩いてお気に入りの店を見つけてもらいたいですね。新開地の尽きない魅力に“喝！”

商店街のまん中で
誓い合う二人であった…

ターザン山下さん
兵庫区出身。「新開地音楽祭」のMCも務めるラジオ・クラブDJ、タレント。下町生まれ、下町育ちで得た人情と人なつっこさで、リスナーの気持ちになれるパーソナリティーを目指し続けている。「Kiss Music Presenter」では、名物コーナー「情の“喝!”」でリスナーに元気を注入！Kiss FM KOBEサウンドクルー「Kiss Music Presenter」（水・木16:00〜19:00）、「REBOOT!!」（金13:30〜15:00）

春陽軒
【住】兵庫区新開地2-7-5 【電】078-575-0078
【時】10:30〜売り切れ次第閉店 【休】日曜

メトロ卓球場
【住】中央区中町通4-2-23 メトロ地下街
【電】078-371-0868 【時】10:00〜20:00 【休】元日
※ラケットと球は無料貸出

お好み焼き みや
【住】兵庫区水木通1-2-17 【電】078-511-3883
【時】18:00〜ラスト 【休】不定休

立ち呑み処 冨月（ふうげつ）
【住】兵庫区新開地4-6-16 【電】078-575-9155
【時】10:00〜20:30 【休】不定休

だれやめ
【住】中央区相生町5-17-6 【電】078-360-0122
【時】16:30〜22:30 【休】第1・3・5土曜

音楽祭の企画作りもひと段落し、小腹を満たしにまちに出た藤坂さん。何の気なしに商店街を歩いていると、ばったり出くわしたのは、何とターザン山下さん！「ちょうど休みで、一緒に豚まん食べに行かへん？」と誘われて、「春陽軒」で腹ごしらえに。店に入るとさすがはターザンさん、店主の山本さん兄弟がお出迎え。「昔、叔母さんがここでパートをしていて。前の店の階段にあった芸人さんの写真、今も覚えてるわ」という味な縁もあって、根っからの大ファンだとか。それゆえ、豚まんの食べ方にも一家言あり。まずソースに辛子をたっぷりと。ソースは、ちょっとかじって断面に、半分食べたら餡に、さらに最後に1／4を残して生地に付けてと、3回で食すのがターザン流です。「これぞソウルフード！」と、二人で競うように頬張ります。

ここで藤坂さん、ツウな店を教えてもらうチャンスと、「腹ごなしに卓球でも行きませんか？」と誘うと、「いいね！」と二人でメトロ卓球場へ。子供の頃から来ていたというターザンさん、どうやら腕に覚えありの様子です。「勝ったら、ええ店教えてくださいね？」との挑戦に、早速「喝〜!!」とサーブを繰り出すと、「セイッ!!」と意外や鋭い返球で、藤坂さんがニヤリ。「喝ッ！」「セイッ!!」の応酬が続く、渾身のラリーの末、…勝者：藤坂さん!?まさかの結果にターザンさんも思わずガックリ…「じゃあ行きましょう！」と、意気揚々の藤坂さんに促され、再びまちへ向かうことに。

気を取り直して、まずは、本通沿いの老舗「冨月」へ。「立ち呑み」と言いながら、なぜかイスがあるのは、「おっちゃんたちがしんどいって言うから」と店主の高さん。その恰幅の良さから、ターザンさん曰く、達磨さん。とは言い得て妙です。元々は昭和40年に焼肉店として始まっただけに、品書きにはお肉やホルモンが充実。パクチーの香りがマッチする豚胃袋がコリコリ、小袋がプリプリ、牛の肺・バサがフワフワ、鶏タタキがクニクニと食感も楽しい一品の連続に、ジョッキの酎ハイもあっという間に空っぽに。赤ワイン×コーラのユニークな「聚楽館」のおかわりを手に、店の壁を見ると新開地の古い写真が一面に。「先代は、淀川長治さんを街に案内して気に入られたみたいで、小さい頃一緒に写真撮ってもろたわ」とは高さん。新開地の思い出を肴に杯は進み、懐かしい四方山話に花が咲きます。

「サンキュー、オバQ!」と恒例の(?)オヤジギャグに送りだされ、お次はもう一つのお気に入り、ターザンさんの中学の後輩が切り盛りする「みや」へ。看板はお好み焼きですが、実は店主の宮田さんは、元中央市場にいたという経験の持ち主。中でも「寿司屋に行くよりも間違いなくお値打ち！」とターザンさん絶賛のマグロ刺身をはじめ、黒板には旬の魚介が。厳選したワインやスパークリングも楽しめる隠れ家的な一軒です。グラス片手に、熱々トロトロのカマンベールチーズ焼きが来たところで乾杯！「さすが！お洒落ですね！」とこれには藤坂さんもご満悦。左党のツボを心得た鉄板料理の数々に、〆は一押しのスジ&油カスのネギ焼を。“鉄板王子”と称される華麗なコテさばきで仕上げる一枚は、ボリュームもたっぷり、さらにワインが進みます！

いい気分になってもう一軒！と“教えてもらってばかりも悪いしので”と藤坂さんもガイドらしく、とっておきの切り札「だれやめ」にご案内。宮崎出身の女将さんが12年前に開いた、ここの名物は宮崎が誇る地鶏・地頭鶏（じとっこ）。孵化から飼育法まで厳しく決められた貴重なご当地素材は4年前から仕入れ。生で味わえるのは、水・木曜だけです。おすすめの炭火焼きのたたきは、甘みがしっとり溶けるムネ、心地よい弾力感と旨みあふれるモモと、濃密な味わいにターザンさんもビックリー 地元の焼酎との相性は言わずもがな。「宮崎の良さを知ってほしくて」と食材や調味料も現地から取り寄せる、神戸でも数少ない宮崎の味に「じとっこサイコー！」と、今度はターザンさんがご満悦。思わぬはしごですっかり堪能した二人、「音楽祭、盛り上げていきましょう！」とガッチリ握手。年に一度のお祭に向けて、お互いに気合を入れて「喝ーーッッ!!」。

※「新開地・旅行公社」は架空のものです。予めご了承ください。

新開地カタログ

ツウ推しメニュー「居酒屋ランチ」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、酒看護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、甘いもんにも目がない。

あじの姿造り昼定食

ツウ推しメニュー

昼定食には
名物の串カツ つき
ソースはもちろん
2度づけ 禁止!

「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 11:00〜22:30L.O.(水曜休)
昼も夜も、ちょい飲みも宴会もと
新開地イチの使勝手を誇る元気印の居酒屋。
鮮魚と串カツはオーダー必須。

ツウ推しメニュー

やきとりは一人前4本
ハーフでっとオーダーすると
2本づつにしてくれ
マス

やきとり丼

「八栄亭 下店」
兵庫区新開地2-6-15 TEL 078-575-4871
営業時間 12:00〜15:00、17:00〜21:30(月、第2・5日曜休)
新開地の古き良き時代を今に残す外観や
変らぬ味に、新旧のファン多し。
いろいろ食べたい人は「ハーフ」で注文を。

新開地のランチ事情は明るい。洋食あり、寿司あり、麺類あり。喫茶店でランチをやっている店も多く、選択肢にはこと欠かない。新開地ツウな私のおすすめは、居酒屋のランチ。さすがの私もお昼を、酒とアテだけでは済ませません。
お気に入りの一軒は、昼からいい香りを漂わせているやきとりの『八栄亭下店』。昼定食はやきとり丼、やきとり定食、もも焼き定食の3種類。あっさりめのタレで、シメで人気のやきとり丼が、昼から食べられるのが嬉しい。
嬉しいといえば、『味処すが井』の日替わり定食。店主テルさんの割烹仕込みのお料理は上品な味わいで、何を食べても美味しいと食ツウにも評判。この日のメインはナゴヤフグのチリ仕立て、小鉢には鯛の子、かす汁はアラ入りと、お魚三昧。贅沢だね〜。もともと夜は100を超えるメニューがあり、昼の日替わりの内容も魚に肉にと、バラエティに富んでいるそう。「今日は何かな?」と毎日のように暖簾をくぐる常連が多いのも納得だ。
日替わりの他に20種類以上の昼定食メニューが揃う『八喜為』はメニューを見るだけでも楽しい。店前で立ち止まっていると、元気なお姉さんやお兄ちゃんに「どうぞ〜!」と声をかけられ、中へ。最近昼メニューに加わったという、活けアジの姿造り定食をオーダー。まだ元気に動くアジに、八喜為名物の串カツにポテサラ、茶碗蒸しまで付いてきた。居酒屋ランチのいいところは定食や丼にはご飯が欠かせないので、飲みたい気分を押えてくれること。なので白ご飯もススム、ススム。そろそろ完食という頃に「アジ、骨せんべいにしますか?」とお姉さん。「もちろん!」と喜んだものの、アイタタタ。こりゃ、飲まずには…。「すいませーん、小生ひとつ!」

ツウ推しメニュー

割烹仕立て
充実の 日替わり定食

「味処 すが井」
兵庫区水木通1-2-5 TEL 078-575-7962
営業時間 11:30〜売切次第終了(月〜金曜)、17:00〜23:00(火曜休)
本格的な割烹料理から、家庭の味まで
その日の仕入れで100ものメニューを考案
毎日通っても飽きることなし。

新開地 新人

『喫茶 大力』
谷口真由美さん

老舗割烹の昼の顔は まちの新たな憩いの場

「お店が夜だけではもったいないとずっと考えていて」と、昨年10月から老舗割烹の昼の部として喫茶を始めた谷口さん。店内は、年季の入った民芸調の趣ながら、古い楽譜棚やアンティークのカップなど、趣味で集めた家具や食器が意外な調和を見せる。老舗の新たな顔は何とも和める憩いの空間だ。
甲南山手『成瀬珈琲豆店』のオリジナルブレンドコーヒーや、北欧のアロマティーなどメニューも今どきのカフェのようだが、カップは折敷にのせて、紅茶は鉄瓶で供するのが、この雰囲気に似つかわしい。とはいえ、昼の定食は、大将が腕を振るう紛うことなき割烹の味。名物の蕎麦寿司や出し巻など、色どりどりの惣菜が入ったお値打ち感が早くも評判に。「最初は反対した父も今は協力的で」と、家族にも、昼の大力は定着しつつあるようだ。
実は、イラストレーターとしても15年以上になる谷口さん。2年前から活動を共にする、お菓子作家「日々の菓子」さんとのイラストやお菓子の作販売も店で開催している。ここ数年、若い世代が動き始めた新開地に、また一つ新たな魅力が加わったのは嬉しい限りだ。

撮影・太田末来子
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できる写真のチカラで、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

「キッZOO農園」 WELCOME!
2014年度、まもなく始動!
公園で、こんなのできちゃった!

キッZOO農園では、
野菜を育てたりイモ掘りをしたり、
楽しい体験活動を行っています!
第3期生の募集は、あらためて
ホームページ等で告知します。
また、キッZOO農園の
運営をサポートしてくださる
ボランティアさんも募集中です。
子供たちと一緒に楽しみましょう!

「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。
ガーデニングの初心者さんからベテランさん、
昔は行ってたけど最近は…という方も大歓迎です!
まずはお気軽に、
水曜日と土曜日の作業日に
遊びに来てみてください!

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/

今回の掲載店はこちら!

今号に登場したお店は
新開地のココにあります!

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

- ●7／20(日) **第76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
- ●9／21(日) **第77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・中学生1600円／小人1200円(3歳～小学生)

- ●4／1(火)～29(火) **都 若丸劇団**(大衆演劇)
- ●5／1(水)～30(金) **橘 菊太郎・橘 大五郎劇団**(大衆演劇)
- ●6／1(日)～29(日) **姫 京之助・姫 錦之助劇団**(大衆演劇)
- ●7／1(火)～30(水) **小林 真劇団**(大衆演劇)
- ●8／1(金)～30(土) **桐龍座 二代目 恋川 純**(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・大・高・中学生・小人1000円

- ●3／29(土)～4／4(金)「**グランドイリュージョン**」「**オッド・トーマス**」(2本立)
- ●4／5(土)～11(金)「**ザ・コール 緊急通報司令室**」「**オーバードライヴ**」(2本立)
- ●4／12(土)～18(金)「**マラヴィータ**」「**THE ICEMAN 氷の処刑人**」(2本立)
- ●4／19(土)～25(金)「**42 世界を変えた男**」「**コン・ティキ**」(2本立)

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／大学・シニア1000円／中高生900円／小人700円

- ●4／1(火)～15(火)「**そして父になる**」「**ペコロスの母に会いに行く**」(2本立)
- ●4／16(水)～25(火)「**八月の鯨**」「**鉄道員**」(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

ART
- ●5月 地域交流プロジェクト ひと×間(ひとま)「**hanaso vol.12**」
- ●6／21(土)～7／13(日)「**林 勇気 展**」

COMMUNITY

- ●4／25(金) 地域交流プロジェクト ひと×間(ひとま)「**vol.1 人と人とが出会う「場」のつくりかた**」
- ●5／11(日)「**オープンリール・レコーダーによるテープ・コラージュ・ワークショップ**—電子音楽の作曲技法を学ぶ」

STAGE
- ●4／11(金)～13(日) いるかHotel公演「**木曜組曲**」
- ●6／14(土) 演出家 森田雄三とフツーの人たちによる演劇実験プロジェクト「**すてきな先生・ズ 2014 in 新開地**」

CINEMA
- ●4／12(土)～18(金)「**いのちをつくる**～iPS細胞・ES細胞がかなえる未来～」
- ●4／12(土)～25(金)「**僕がジョンと呼ばれるまで**」「**コーヒーをめぐる冒険**」「**ドストエフスキーと愛に生きる**」「**ブエノスアイレス恋愛事情**」
- ●4／19(土)～25(金)「**消えたシモン・ヴェルネール**」

落語デビューならココで!
新開地寄席

奇数月・第三土曜日
好評開催中!

2014年の予定
7/20(日)、9/21(日)、11/16(日)
(5月は開催していません)

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)

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

『ザ・シンカイチツアー』初代ガイド
ニシジマのおやこで新開地探訪

絵本いっぱいカフェ「book and cafe Gleam(グリム)」

シンボルゲート『ビッグマン』から神戸駅方面に徒歩1分、小さくてかわいいカフェを見つけた。本棚には絵本がずらりと並び、ランチタイムには女性や子連れママたちで賑わう。2013年10月末オープン。店名は、絵本好きの店主が『きらりと光る』という意味の英語と『グリム童話』を掛け合わせて名づけた。自身も5歳児のママ。ママたちにもゆっくり寛いでもらえるようにと内装にもこだわり、ベビーカーが通れるスペースを確保。毎週火・木曜日の11:00～／14:30～には、元保育士のスタッフによる絵本読み聞かせ会も開催されている。ランチメニューは3種類。日替わりのワンプレートランチ、フレンチトーストセット、マフィン+ドッグランチ。店主手づくりのマフィンは甘さ控えめで、デザート系、お食事系数種類の中からから選べる。いずれもドリンクがセットになって650円! ちなみに珈琲は、元町の「グリーンズコーヒーロースター」のグリーンズブレンドを使用。食後に美味しい一杯を味わえるのは、珈琲好きにはうれしい限り。ママにやさしいカフェは、新開地の新名所になりそうな予感がする。

勝手に認定! 新開地名物

『福進堂総本店』の和三盆ロール～"和"の甘みが後を引く老舗の新名物～

瓦せんべいに野球カステラ…昭和8年の創業以来、変らぬ手焼きの製法を受け継ぐ『福進堂総本店』。昔ながらの和菓子と並んで、5年前に登場したロールケーキは、今までにない老舗の新名物としてすっかり定着している。「見た目は洋風ですが和菓子屋らしい味を」と考えたのが和三盆のロール生地。目が細かい小麦粉を使ったきめ細かい生地の食感と共に、すっと溶ける上品な甘みの余韻が印象的だ。繊細な生地の中にはしっとり滑らかなバタークリームを巻きこんで。ほんの少し混ぜ入れた粗塩が、コクのある味わいを引き締める。細やかな工夫も心憎い、"おやつ"と呼ぶには贅沢な一品だ。

『大和家ベーカリー』の三色パン～一つで三度おいしいロングセラー～

昔ながらの対面販売で親しまれる老舗ベーカリーで一番の人気者が三色パン。コロンと愛らしい姿は、みずみずしいイチゴジャムを包んで。「何から出てくるか?」は毎回のお楽しみ。3つの味が1つになった欲張りなパンは、専用の型も初めて店頭にお目見えした昭和30年代からそのまま。「今でも1日に40～50個は出ます」という売切御免のロングセラーだ。ふっくらした生地の中にはそれぞれ。卵の風味がまろやかな自家製カスタードクリーム、しっとり上品な甘みのこし餡、特注という手間ひまかけた一品。長年愛される、素朴な味わいは、丁寧な職人仕事の賜物だ。

『福進堂総本店』
【住】兵庫区新開地5-2-14
【電】078-575-3125
【時】9:00～20:00【休】無休

『大和家ベーカリー』
【住】兵庫区新開地5-2-13
【電】078-575-4106
【時】7:00～22:00(日曜10:00～)【休】隔週土曜

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でおトクなお店を紹介。

食彩酒房 大湊 ☎078-575-3833

アットホームな雰囲気でお待ちしています。

旬の肴が旨い お値打ちな居酒屋。
当店では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、ふぐ、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。

エビが飛び跳ねるほど鮮度です。

お薦めメニュー
- ●宴会コース1人前 **2500円～**(要予約・35人までOK)
- ●活魚お刺身 **800円～**
- ●季節のお料理 **500円～**

※その他、よせ鍋・てっちり・すっぽん等もございます。

【住】神戸市兵庫区新開地2-3-18【時】15:00～26:00【休】無休

餃子の王将 新開地店 ☎078-578-8977

受講たっぷりのスタッフたちです。パート・アルバイト募集中!(店長)

地域に愛される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、元気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。

ビールによく合います!

お薦めメニュー
- ●餃子 **216円**(税込)※3／31までは210円(税込)

【住】神戸市兵庫区新開地3-4-22【時】11:00～22:00【休】無休

八喜為(はきため) ☎078-575-8238

元気が出るお店です!スタッフ一同お待ちしております。

別れと出会いの季節はやっぱり八喜為!
歓送迎会はお決まりですか? 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!
八喜為で働き出しと2年目です!
髙田さん　店長

お薦めメニュー
- ●宴会用コース(要予約) **1500円～5000円**(税別)
- ●串カツフルコース **480円**(税別)
- ●お昼の丼・定食メニュー **税込500円**より!

【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(座敷・テーブル・カウンター)

春陽軒 ☎078-575-0078

クール便での地方配送も承っております。

大正12年創業の老舗!
ビールによく合う食べきりサイズの豚まんを、ピリ辛のみそダレでどうぞ。

お薦めメニュー
- ●豚まん1個 **100円**
- ●クール便での地方配送 **1ケ所100個以上、送料無料!**(通常送料:北海道・沖縄1000円、その他500円)

【住】神戸市兵庫区新開地2-7-5【時】10:30～売切次第閉店【休】日曜【座席数】25席(テーブル・カウンター)