



アレッツ！ 新聞地

2014年10月発行／編集：新聞地周辺地区まちづくり協議会（特定非営利活動法人 新聞地まちづくりNPO）

Allez Shinkaichi
「行こうや新聞地」

Vol.43

Contents


- 変わるまちの姿情
新聞地・旅行公社 NEO
 「ツウも納得のニューフェイスを発見！」編
 フードライター なかはらあきこの
新聞地カタログ……………ツウ推しメニュー「串コレクション」編
新聞地 新・八景……………『味処 すが井』店主・菅井輝昭さん
 勝手に決定！
新聞地名物……………『一ソ十』の粉焼き／『じゅわっち』のオム玉
 『ザ・シンカイチツアー』現代ガイド・ニシジマの
おやこで新聞地探訪……………家族で行きたい定番洋食「グリル一平」
 告知……………第11回新聞地映画祭／ザ・シンカイチ ロオジ
 湊川公園ニュース／イベントスケジュール

今号の
INTERVIEW
高島那生が思い描く新聞地の世界へ

「古きながらにも新しく
見られるまちの面白さ」

おなじみの、あの味、あの店、あの通り。ちっとも変わってないようで、何気に見せる別の顔。古き、良きもの残しつつ、訪ねるほどに新鮮な、まちを味わう楽しさよ。

高島那生
1978年生まれ。受書歴に第4回シンポジウム「絵本コンベン入選」メダリスト。『ガナをみてよ』、『第2回読者選定絵本新人賞』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。



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.44は

4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>

「アレっ! 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、バルシネマしんこうえん
- ★今号掲載のお店
すが井、一ツ十、くりや、酒月、じゅわっち、空と運
Soeurs cafe BAR +wan、串小家のん、丸一食堂、よつばや
- ★広告掲載店
A-TIME、大漢、餃子の王将 新開地店、高田屋京店、忠太郎、八喜為

うどん・そば **忠太郎**

☎078-575-6654



店内での立食いなので
安心してお召し上がりいただけます。

**本格ダシが自慢の
うどんスタンド!**

利尻昆布で取った本格ダシや
じっくり煮込んだ牛すじ、天
ぷらなどは全て自家製です。
メニューやトッピングも豊富。
お気軽にご利用ください。

オススメです!



おススメメニュー

●スタミナ 400円 ●カレー 400円 ●ばっかけ 400円 ●油かつ 400円

【住】神戸市兵庫区新開地3-3-6 【時】7:00~19:00 【休】第2・4日曜

Love & Eros
じゅうがシネマ

新開地映画祭
第11回

2014
10.24.fri~26.sun

会場: Cinema KOBE
& 神戸アートビレッジセンター

神戸高速鉄道「新開地駅」(国急・阪神・山陽)より徒歩5分
JR「神戸駅」より徒歩5分
神戸市営地下鉄「湊川公園駅」より徒歩10分

主催:新開地周辺地区まちづくり協議会
共催:新開地オモシロ情報サイト「新開地ファン」/特定非営利活動法人 新開地まちづくりNPO
協賛:神戸アートビレッジセンター、Cinema KOBE、バルシネマしんこうえん、新開地劇場、新開地映画祭実行委員会

協賛:新開地まちづくり協議会
協賛:新開地オモシロ情報サイト「新開地ファン」

<http://cigasai.shinkaichi.or.jp/>

女性限定
10.24.fri
舞の女 愛に溺れて

女性限定
10.25.sat
ヘルタースケルター
私の奴隷になりなさい

男性限定!
10.26.sun
今年の恋

アメリカ
きみに読む物語

出店テナント募集開始

the
ROWJI
— SHINKAICHI —

お問い合わせ
新開地まちづくりNPO
TEL/078-576-1218 Mail/info@rowji.org
問い合わせの際は「新開地 ROWJI」の件でとお申し出ください。

賃料4万円/月
礼金20万円
0990

START!
ザシンカイチ ロオジ

日々の暮らしに嬉しい場所

CAFE + USED BOOKS + ZAKKA + ORGANIC GROCERY

ふらっと立ち寄れるお気に入り&つっておきの場所が欲しい。その思いを実現する陸地空間 (ROWJI) が新開地の一角に誕生します。カフェの奥に続くちよっと狭きたくなる路地には、日々の暮らしに嬉しいお店が並びます。毎朝の通勤途中、友人と楽しみたい昼下がり、神戸駅からの帰り道、そして休日のひととき。このまちに暮らす人々の日常をちよっとした工夫で素敵にしたい。そんな期待に応えてくれるお店を募集しています。

POINT 1 3駅から徒歩5分の好立地
POINT 2 抜群のPR力
POINT 3 商店街とも仲良くなれます
POINT 4 お店を始めたい人にちょうどイイ

物件概要

建物名 新開地西国街道ビル(震災復興再開発)
所在地 神戸市兵庫区新開地6-1-5 1階
交通 阪急・阪神・山陽「新開地」
JR東海道本線「神戸」
神戸市営地下鉄「湊川公園」
神戸高速鉄道西線「高速神戸」
各駅徒歩5分

構造 RC造17階建(上部住宅)
築年 1999年
募集区画 A・B・C・D
レンタルボックス(月額30,000円+税)

募集区画の用途 店舗
(出店には審査があります)

1区画当たりの賃料(税別)

賃料	月 40,000円
礼金	200,000円
共益費	月 2,000円
販売費	月 3,000円

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。

10th Anniversary
AoTIME
<http://www.atime.co.jp>

エータイム神戸第一発電所(神戸市西区)
MEGA SOLAR PROJECT



みなさん、こんにちは。
「新聞地旅行公社」
新ガイドの藤坂です。
好評の新聞地ファンによる体験
エピソード、今回は「新聞地映画祭」で
おなじみの「素敵なおねーさん」が
まちの新たな顔に遭遇。
活きのいい店が続々登場
してますよ〜!

「B面の神戸」
思いがけない
“まちの表情”に
出会う

変わるまちの表情
ツウも納得のニューフェイスを発見!

新聞地・旅行公社



小野ともこさん
「Kiss FM」のサウンドクルーを経て、神戸を中心に各方面でパーソナリティとして幅広く活動中。「新聞地映画祭」のトークショーや「新聞地音楽祭」のステージでは、「オノトモネーさん」としておなじみの存在。最近、新聞地はご近所とあって、新しい動きにも興味津々。

「突き出しも妙な感じやね〜」
「お〜、日本語いろいろあるね!」
「おすすめてコレ!」
「お願います!」

「いらっしゃーい」
「広々してていいね〜」

「ん? 新しいお店発見!?’
「さすがガイドさん!」

「B面の神戸」
思いがけない
“まちの表情”に
出会う

NEO

※「新聞地・旅行公社」は架空のものです。予めご了承ください。



いつまでも
ここ落ち着くわ〜



それはまた
変ないとな!

これは
オモロイですよ
イチオシ!



後で
オススメ
教えてね

いらっしゃーい



さて、
今日は何を
やってくるかな?



いただき
まーす!

お茶
どうせ〜

次来たら
豚汁うどんに
するわ!

ガノトモモ
串カツは、注文を受けてから衣を付けて揚げるので、アツアツ、サクサク! まるやかな秘伝のタレのほか、お好みの調味料で楽しめるのもうれしい。ざっぱりした土佐勝トマトやおひたしニラ玉など、前菜が光る一品料理も心憎い!



何本でも
いけるわ〜

衣が
軽〜い!

も〜、串もお酒も
止まらな〜い!



どんどん
揚げますよ〜!



オノさんも
この店に?

偶然ね〜
一緒に
いきなさい?



今、何本目
ですか...?



この一品も
お酒が進むわ〜



カンパ〜イ

丸一食堂

【住】兵庫区新開地1-2-1 【電】078-576-2408
【時】18:30~19:00 【休】木曜

Cinema KOBE

【住】兵庫区新開地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

Soeurs cafe BAR +wan

【住】兵庫区新開地1-2-14 【電】078-381-7647
【時】16:00~23:00 【休】不定休

神戸串カツ くりや

【住】兵庫区新開地6-2-17 【電】078-511-1119
【時】18:00~23:00 【休】不定休

酒月

【住】兵庫区新開地6-1-5 【電】090-7867-5119
【時】18:00~24:00 【休】不定休



ガノトモ 総括
ここ数年で、どんどん街並みの表情が変わっていく新開地。ご近所にながら、行くたびに新たな発見があります。今年、登場したニューフェイスも個性が光る実力派ぞろい。手間を惜しまない仕事とお値打ち感は、まさにツウも納得のクオリティ。まちを訪れる楽しさは、ますます広がっていますよ〜。



映画祭も
盛り上げて
いきましょー!!

新開地
サイコー!!



ホラもっと
飲んで、食べて、
あ〜ん♥

アカン、完全に
できあがってる



よ味か
しゅんでるわ〜!



の んびりしてるともう背の口。「夜の新顔もあるかな?」なんて思っていると、目を引くモダンな店構えを発見!すると、向こうからやって来たのは、藤坂さん!「偶然ですね。ここは最近できたばかりの注目株なんですと、早速二人でお店へ突撃!ここ、くりやも7月に開店したばかり。店主の岡松さんは、三宮の人気串カツ店「鎌谷商店」をはじめ、串もの名店で修業を積んだ腕利き。50〜60種と多彩な串は、「鎌谷商店」譲りのポテサラバーコンやグラタン春巻き、鶏肝など、ひと工夫が光るユニークな品書きが目立ちます。何より二人が驚いたのは衣の軽やかさ!極細挽きのパン粉に、油は大豆の白絞めとラードをブレンド。揚げたてのさつくり、ふんわりのお味は「何個でもいける!」と手が止まらない様子。日本酒、焼酎に国産ワインまでお酒の品揃えも抜かりなしで、杯を持つ手も止まりません。

一 気にテンションが上がったところで、「せっかくなので、さらにできたホヤホヤのお店を教えてください。」と、藤坂さんの案内で8月半ばに開店した「酒月」へ。店主、井原さんは長田出身。名古屋で15年、飲食店の仕事に携わり地元で独立。「若い頃、この辺でよく遊んだけど、今はきれいになりましたね」と様変わりしたまちに感慨深いです。店名通り、カウンターには日本酒や焼酎の一瓶がズラリ。中でも日本酒は常時20種を吟味。味のある手書きの品書きは、「自分で気に入ったものを、分りやすく提案するのがモットー」と井原さん。おすすめの「一献で再びの乾杯!」辛口の「奥播磨」やフルーティな「吟醸」など、食前から食後まで取合せを楽しめる幅広い品揃えが自慢です。4時間かけて煮込んだ牛スジの醤油煮など定番以外にも、料理は時季の食材でリクエストに対応。井原さんの乗せ上手も手伝って、あれもこれもと杯はぐいぐい進みます。新たなお店の魅力にハマって、すっかりできあがった二人。「新しいお店に負けず、映画祭もがんばるわよ!」と気合十分の小野さん。ビッグマンも大きく頷いたように見えたのは、酔いのせい?

新開地 八景

新開地
おしん
1500
5000
6000

新開地
おしん
1500
5000
6000

新開地
おしん
1500
5000
6000

新開地
おしん
1500
5000
6000



「味処 すが井」
菅井輝昭さん

納得の味を
いつても気取りなく

創業や寿司店などでの修業を経て、震災を機に地元で独立。和食一筋で30年余になる菅井さん。手間を惜しまない多彩な一品をそろえながら、「家族連れでも気軽に食事を楽しんでもらえる場」という気さくな雰囲気、地元はもちろん、遠方からのお客も多い。

開店以来、常連から一見さんまで、お客のほとんどが注文する店の顔が「おまかせ」。淡路で揚がったヒチヒチの魚介の造りや旬の野菜の煮焚き物など、3000円で5〜6品のお値打ち感が、フアンの厚い支持を得る所以。「食べていただけで、納得してもらるのが一番です」と菅井さんも胸を張る。

当初は100種以上の品書きが黒板に並んだが、今年、店の改装を経て心機一転。夜は人気のおまかせを中心に、日替りでおすそめを提案するスタイルに。さらに昼の営業も始まり、「週に2、3回、お寿司を出す日を作ろうと考えてます」と、新たな試みも模索中だ。カウンターもオープンになり、店内は以前に増して和気藹々。居酒屋でも、割烹でもない、老若男女が楽しめる絶妙の塩梅はこの店ならではの、知る人ぞ知る隠れ家は、さらに居心地の良さを増している。

撮影：太田未来子

兵庫県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職業とする。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ZZOOガーデン」活動中!! 公園で、こんなのつくれます!!

湊川公園のキZZOOガーデンでは、野菜を育てたり収穫したりの楽しい体験活動を行っています! これまでにキZZOOガーデン3期生とお店屋さんや藍染め体験をしました! また、運営をサポートしてくださるボランティアさんを募集しています。子供たちと一緒に楽しみましょう!



WELCOME!

「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…という経験者さんも大歓迎です! まずはお気軽に、水曜日と土曜日の活動日(10:30~12:00)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/>

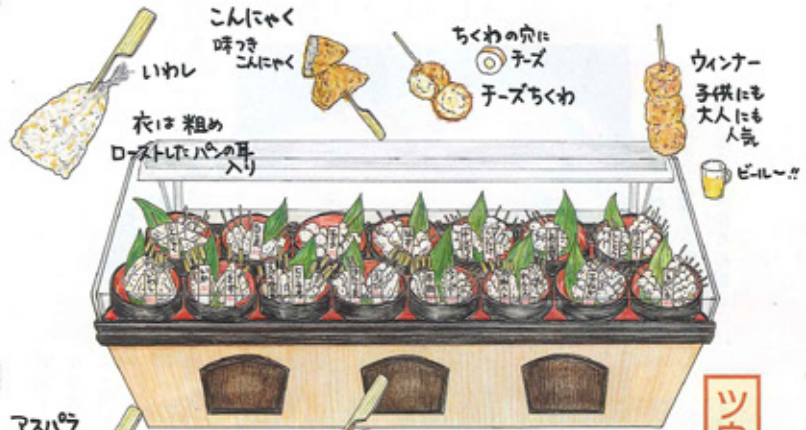
新開地カタログ

ツウ推しメニュー「串コレクション」

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など数珠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らはある程度、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、通商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。墨水在住。新開地探検歴7年。はしご酒も好きだが、甘いものにも目が合わない。



おすすめ 特選国産和牛のタタキ



ツウ推しメニュー



淡路の玉ねぎは
店長さんの親まの奥家から
直送

ツウ推しメニュー



ニンニクの効いた
自家製ソース



マッシュしてあり
ホクホク

「ビールに合う!!」
と何本も
注文する人も



「よつばや」

兵庫区新開地2-3 メトロこうべ新開地タウン
TEL 078-575-3559
営業時間 10:30~20:30(19:00L.O.) (第3火曜休)

串カツは25~26種類。「ホームパーティに」と
生さ串をまともな量にするお客さんも多いとか。
イトインでは明石焼き、お土産にはピロシキがオススメ。

王道の二度漬け禁止スタイル



「串小家のん」

兵庫区新開地2-5-5 TEL 078-575-1825
営業時間 15:00~23:00、土日12:00~(火曜休)
串カツ専門店だけあって、串カツは40種類以上。
「串カツが獲るまで」と記された厚揚げポンスや
特選和牛のタタキなど、一品料理も豊富。

居酒屋の定番と言えば焼鳥、おでん、串カツなどの串もの。新開地にはそれぞれの専門店も多くあり、お箸を使わないことはあっても、串を持たない時はないほど、新開地はいろんな串にあふれている。串ものの代表といえば、まずは串カツ。小腹が空いた時にひとりでも入りやすいのが、メトロ神戸の『よつばや』。ここでは揚げる前の生衣の串カツが見られるのがいい。イワシ、おいしそー! エビ、でかーい! 三角形は何? こんにやく!? よく見ると串の形やサイズ、パン粉も少し変わっている。「色付きはパンの耳。味がついていて美味しい」と、店長。サクッと揚がる効果もあるので、生衣を持ち帰り、家でも揚げたてアツアツが楽しめる。串カツを揃ましていると、ビールが恋しくなるのは、私だけではないハズ。飲みながら食べるには、小ぶりの一口サイズがいい。「串小家のん」の串はベストサイズ。本日の魚がハモだったり、いもは一度マッシュポテトにしてから丸めてあったり、開いた貝柱には二股串が刺してあったり。高級串カツ店にも負けない素材や仕事ぶりも、お気に入りだ。もちろん、新開地で串を扱うなら、焼鳥を忘れてはいけない。ん十年の銘店に加え、新店もオープンしている。中でも、女子に絶大な人気を得ているのが、創作串料理『空と蓮』。野菜の串も、肉や魚貝の串も、盛り付けからしてオシャレで、組み合わせるソースもひとひねり。未だかつて無かった店ながら、店主やスタッフのフレンドリーさは、やっぱり、新開地のお店なんだな。

ささみ梅肉 サーモンタルタル トマトソースで伊風



とろ〜りチーズや
バルサミコソースなど
マッチングが楽しい
茄子には
クリーミーな
味噌



ツウ推しメニュー



「創作串料理 空と蓮」

兵庫区中道通1-1-2 TEL 078-576-8111
営業時間 17:00~25:00(24:30L.O.) (不定休)

2014年8月オープンのアカ抜けた股えと
アイデアあふれる楽しい創作串料理に、
リピーターを確実に増やしている注目の新店。

勝手に認定!
新開地名物

「じゅわっち」のオム玉



「できるだけこだわりの持たないこと
がこだわり」という、店主の紀伊さん
が腕を振るう多彩な品書きには、お
手前、包丁を入れると鮮やかな
黄色がトロリと広がり、客席か
らは歓声が！和ダシが利いた生

「客席の歓声を誘う」魅せる「お好み焼き」

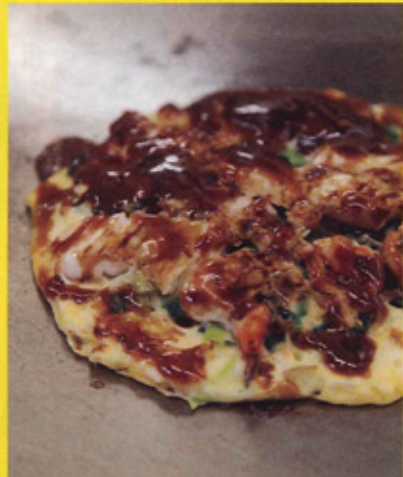


客さんの要望から生
まれたユニークな一
品も。今や店の名物
となったオム玉は、
そんなやりとりから
生まれたメニューの
代表格だ。香ば
しく焼き上げた
豚玉の上に大胆
に半熟オムレツ
をのせた姿は、
まだ完成の一步



ムたっぷりの
一品。味と仕掛
けでお客を魅
了する、鉄板の
上のエンター
テイナーだ。

「一ツ十」の粉焼き



「美しい小手さばきで伝える花街の名物」

鉄板の上を舞うしなやかな小手さ
ばきは、今はなき福原の鉄板焼の名
店「美丁」仕込み。かつて芸妓や且
な味わいだ。生地は好み
で崩入りにすることも可能。
素朴な生地の風味に、ふわ

那衆が愛した粉焼き
は、ふっくらとした
生地の風味とみずみ
ずしいキャベツの甘
みが、じんわりと染
み入るよう。厚めに
切った豚肉
や旨みの詰
まった大貝
など、存在感
たっぷりの
具材も贅沢
りと深うま
ろやかな余
韻が印象的
だ。白衣の
女将がお客
の前で焼き



上げるひととき
が、はんなりと
した味わいに華
やぎを添える。
花街の情緒を伝
える一品だ。



「お好み焼き 鉄板焼 じゅわっち」
【住】兵庫区新開地3-3-5
【電】078-576-6580
【時】17:00~24:00
【休】月曜(祝・休前日の月曜は営業)



「一ツ十」
【住】兵庫区新開地1-4-16
【電】078-578-0030
【時】17:00~22:00
【休】火曜・第3月曜

八喜為

☎078-575-8238

高田屋京店

☎078-575-6654



年忘れ、年末行事は
やっぱり八喜為!

忘年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。

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!

親手、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!



高田屋のおでんはゲンコツサイズ!

大きなおでんと大きな鍋は、高田屋
のカオ! 創業時(昭和6年)から継ぎ
足してきたダシは自慢のダシ。新開地
ならではの親しみやすいお店の雰囲気
と、愛情たっぷ
りのおでんをお
楽しみください。

お薦めメニュー

- おでん(20種類以上) 100円~(税込)
- 定食(おでん・魚フライ・とりから等) 600円(税込)
- 魚料理・揚げ物等、たくさんのお料理をご用意しております。



【住】神戸市兵庫区新開地3-3-17 【時】11:30~23:00 【休】水曜 【座席数】89席(座敷・テーブル・カウンター)

【住】神戸市兵庫区淡町4-2-13 【時】11:00~21:30 【休】日曜・祝日 【座席数】99席(座敷・テーブル)

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!

「しんかいち」



新開地寄席

11/16(日)
'15/1/18(日)、3/15(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)



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

- 11/16(日) 第78回新開地寄席(演劇) 【時】14:30開場/15:00開演【¥】1500円(予約券・当日券共) 【出演】桂千枝、月亭文郎、桂春太、桂米澤
- '15/1/18(日) 第79回新開地寄席(演劇) 【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)

- 10/1(水)~30(木) たつみ演劇BOX 小泉たつみ・小泉ダイア劇団(大衆演劇)
- 11/1(土)~29(土) 劇団美山 里美たかし劇団(大衆演劇)
- 12/1(月)~25(木) 春陽座 澤村心・澤村かずま劇団(大衆演劇)
- '15/1/1(木)~30(金) 桐陽座 二代目志川純劇団(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)

- 10/1(水)~3(金) 「X-MEN フューチャー&パスト」「U WANT ME 2 KILL HIM?」(2本立)
- 10/4(土)~10(金) 「ニード・フォー・スピード」「ラストベガス」(2本立)
- 10/11(土)~17(金) 「キャプテンアメリカ ウィンター・ソルジャー」「ボリス・ストーリー レジェンド」(2本立)
- 10/18(土)~23(木) 「牢獄処刑人」「沈黙の処刑軍団」(2本立)
- 10/24(金)~26(日) 「第11回新開地映画祭」(貸館のため休映)
- 10/27(月)~31(金) 「ザ・バックマン 闇を運ぶ男」「レッド・スカイ」(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/パル会員・学生・シニア1000円

- 10/1(水) 「パチカンで逢いましょう」「旅人は夢を奏でる」(2本立)
- 10/2(木)~14(火) 「ぼくたちの家族」「春を背負って」(2本立)
- 10/15(水)~28(火) 「ブルー ジャズミン」「はじまりは5つ星ホテルから」(2本立)
- 10/29(水)~11/10(月) 「グランド・ブタベスト・ホテル」「人生はマラソンだ!」(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

- 11/1(土)~24(月・祝) 1floor2014「またのぞき」

STAGE

- 10/24(金)~26(日) 市田真美+トマス デュシャトレ Danceワークショップ with Sound
- 「ピナを巡って~秋~」

COMMUNITY

- 10/31(金) 場のヒントvol.4「広がる! 人をほめる場作り」(仮)

CINEMA

- 10/4(土)~ 「物語る私たち」「ぼんとリンちゃん」「みんな生きている 飼い主のいない猫と暮らして」

WORKSHOP

- 10/4(土) 「空気のうごきでうごく絵 モビールを作る」
- 10/19(日) 「ビルタナウハ織りリボンワークショップ」



「ザ・シンカイツアー」
初代ガイド



ニシジマのおやこで 新開地探訪

家族で行きたい定番洋食
「グリルー平」

先代のコックたちから受け継がれた、まる2日煮込んで作られる秘伝のデミグラスソース。それに合うように料理される数々の洋食メニュー。ここで修業したのちに洋食店を開業したシェフも多い。

実は、私が新開地で初めて訪れた店は、そんな老舗洋食店「グリルー平」だった。卵半分で巻かれる名物オムライスや、鉄板にのった熱々ス/グテ、濃厚な海老クリームコ

ロッケにハマリ、気づけば必ず週1回は通うほどに。

でも、それができたのも出産まで。赤子がいると周囲に迷惑をかけるからと、なかなか足を運べなかった。だけど息子も2歳半。思いきって2人席のテーブルに向かいあって座り、オムライスをオーダー。それをひと口食べた息子は「かーしゃ



ん、これ美味しいな〜」とひと言。ムシャムシャと大人しく平らげた。これからは気兼ねなく、息子と一緒にここに来れると思うと感慨ひとしお。マスターによる

「とお子さま連れも大歓迎!」とのこと。今度は父ちゃんも一緒に家族みんなで来ようかな。



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くなお店を紹介。

良彩酒房 大湊

☎078-575-3833



旬の肴が旨い
お値打ちな居酒屋。
寒い季節は「せいろ蒸し」や「お鍋」など、あったまるお料理がオススメ。内容はご予算に応じてしますので、お気軽にご相談ください。



お薦めメニュー
●せいろ蒸し(お刺身付、要予約) 5000円~
●宴会コース(要予約) 2500円~
●活魚お刺身 800円~
※その他、よせ鍋・てっちり等もご用意。

【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



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。



お薦めメニュー
●餃子 237円(税込) ●GTKセット 1026円(税込)

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