



わかりやすく説明して
くださる田井館長(左)
と中村さん(中央)

菓子メーカーのグリコが1988年、神戸市西区に開館した「グリコピア神戸」。工場見学と企業博物館が一緒になった施設で、累計来客数が170万人にも達するほどの人気ぶりだ。昨年で25周年を迎えたという思い半ば、期待を胸に人気の秘密を探ってきた。

工場地帯の中にあるグリコピアだが、一歩足を踏み入れてみると3Dシアターやピスケットハウスなどおとぎ話のような世界が広がっていた。誰もがその名を知るグリコだが、その名前の由来は「グリコゲン」からきているそう。 「美味しさと健康」を経営理念に掲げており、大正11(1922)年当時、栄養菓子を製造販売するのは新しい発想だったと云う。この工場に製造しているお菓子の種類は約100種類以上で年間生産個数は3億個。「製造をするうえで特に注意を払っていることは品質。企画したものをきちんと作り、それ以外のものは作らない。そして働く従業員の安全も確保することに気を付けている」とアテンダントの中村さゆりさん。製造するうえで、手間のかかる

お菓子工場に潜入 グリコピア神戸



記事・写真 吉村 雅
武田麻奈加
児島 由香

また、アテンダントさんの中で今、はやっていることを聞いてみると、「ビット」というチョコプレート菓子を冷蔵庫で冷やして食べる」という返事。皆さんも一度試してみたいかと思うか。グリコに入社して「お菓子がさらに好きになった」という館長の田井英明さん。最後に、グリコが愛されている理由を質問すると「常にお客様のことを一番に思い、現状維持ではなくより良いものを作る」とこの答えが返ってきた。

お菓子は何かと質問すると「目で見て手が込んでいるな、器用に作っているなと思うものは、やはり工夫が多く製造されているもの」とのこと。構造が複雑である分、時間がかかるそう。案内では他にも驚くような興味深い情報がたくさん聞けた。例えば、初代のグリコにはおもちゃがついておらず箱の中にはカードなどが入っていたことや、グリコのハートの形は小さい子供が口の中に入れても危なくないようにと、ハートの鋭角部分を丸めることなど。



毎日1万人でにぎわう東山商店街



丁寧に一枚一枚仕上げている佐藤さん

佐藤紙店は昭和22年から店を構えている。今の店主さんで2代目となるそう。この店の最大の特徴は、購入した金封に無料で名前を書き入れるサービスだ。多い時

佐藤紙店

金封に無料で名前書き入れ

期には1日200から300枚ほど書くという。普通のスーパードで行っていないサービスのため、遠方から来るお客さんも多いんですよ」と店主の佐藤美さん。冠婚葬祭についての質問にも答えてくれるなど他店とは違う工夫を凝らしてお客さんと呼び寄せている。

住所 兵庫区東山町1-2-6
電話 ☎531-1100
定休 不定休(月2回程度)
土・日・祝日・仏滅・大安は原則無休
営業 9時~18時半



昔からの人気商品、野球カステラ

9種類の野球カステラ

楠堂本家

60年ほど前から東山商店街に店を構える楠堂本家は野球カステラで有名なお店。「昔は野菜の形をした野菜カステラという名称で販売していたのですが、野球チームの到来により、グローブやボールなど計9種類の形をしたものを作り変えたんです」と店主の牟礼むれい(健)さん。現在は、少年野球チームの関係者などが、頻りに買いに来るのだとか。店頭で毎日丁寧に焼いているカステラは、優しい味でいくらでも食べられそう。

住所 兵庫区東山町1-1-17
電話 ☎511-0513
定休 木曜日
営業 9~18時

記事・写真 森 美洋

SPOT

記事・写真 岸部達朗

大人から子どもまで気軽に買えるコロッケ

▼東山町4 味コロッケ



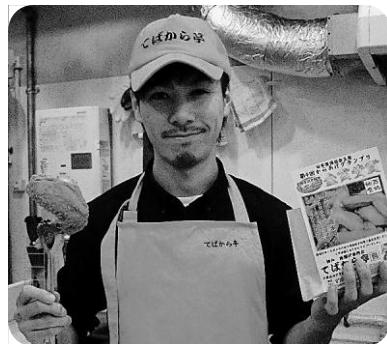
お店の構造がコロッケを買いやすく気軽に寄りやすい雰囲気を出している

「おいしく揚げる技術を身につけるまでに4年の月日を費やした」という店主の水野佑一さん。おすすめメニューは、コロッケとミンチ。こだわりは味よし、人よし、中身よしで、価格の安さも「義理人情」ゆえのことだ。成功の秘訣は「怠らない、さぼらないこと」ときっぱり。みなさんにも是非一度「味コロッケ」に足を運んで、味だけでなく職人としての働きぶりにも目を向けてほしい。

住所 兵庫区東山町4-23-6
電話 ☎511-2199
定休 日曜日
営業 10時半~19時

手羽先が好きになるお店

▼荒田町1 てばから亭



店長の小野原さんが右手に持っているのはこの店イチオシの塩手羽先

一番の人気メニューは塩手羽先。こだわりは、「素材、味付け、そしてどんなときでも食べることができるようにしていること」と店主の小野原さん。1日の平均来客数はおよそ100組で客層も小学生からお年寄りまで幅広い。価格の安さも魅力で「みなさんに少しでも楽しんでもらえれば」と話す。お客さんともご飯に行かれることがあるそうで下町ならではの人間関係がこの店の味でもある。

住所 兵庫区荒田町1-9-3
電話 ☎576-8890
営業 11~20時
売り切れ次第終了

駅おりてすぐのお好み焼き屋さん

▼荒田町1 あじじろ



湊川駅を上がってからすぐの通路にあるお店。非常に目立つのでわかりやすい

おすすめのメニューは味菜焼(あじさいやき)。お店の名前の由来は、「焼き立て、食べごろ、味わいごろ」から来ているとのこと。こだわりは「ホワホワの匂を扱うこと」だ。このお仕事をしていた良かったと思う時は、「昔の知り合いが何十年ぶりに店に来てくれて喜ぶ顔が見ることができた時」と店主の楯川(たてかわ)宗徳さん。ぜひ、みなさんにもホワホワの味菜焼を味わってもらいたい。

住所 兵庫区荒田町1-20-2
電話 ☎512-5056
営業 昼11時半~14時
夜17~22時