

その場で食べられるほかほかホルモン

ハートフル湊川2階 創業60年「肉工房まるよし」



目印の赤いのれんの前に立つお店の方

まるよしで販売されている一番人気の商品は、「ホルモンパック」だ。1パック400円で、創業から変わらぬ製法で作られたタレがついている。

この商品は、串刺しのもので一本70円で店頭にて売られている。ホルモンパックとして売ることのできない部分(牛の肺の血管)は、「愛犬用ホルモン」として1袋50円で販売し、人気を博している。ゆがいて細切れにされていて、冷凍することも可能だ。常連の方の中には1人

店主の井口智広さん39が話す店の魅力は「他店よりも種類が多く、他ではなかなか手に入らないものもあるところ」だそう。また、精肉店では珍しい牛の1頭買いをしていると伺った。

電話 ☎511・5913
営業 9:30~18:00
定休 木曜日

記事・宮本 梨生
写真・宮本 梨生
佐野 香之
岡本 航輔

一度に20袋買われる方も実際に、この企画に参加している兵庫高校生が食べてみた。焼いてバターや醤油、ケチャップ、ごまだれを付けてみたが、思いの外柔らかく、人間も食べられることが分かった。

他にもレバーやハート、つくねなどもその場で焼きたてを食べることが出来る。

是非人気ナンバー1のホルモンを食べに足を運んでみてはいかがだろうか。

温もり溢れる ハンドメイドのお店

■KALG*mama

Otonariに最初にオープンしたハンドメイドのお店、KALG*mama。

店内で売られているもののほかに、子供服やレッスンバッグはオーダーメイドで、お客さん自身が好きな生地を持って行っても作ってくれるそう。

1つの商品にかかる時間は、商品の種類や大きさによって異なるが、型紙がないものなどは、デザインから考えるために時には半年かかることも。

やはり、おばあちゃん世代の方が多く来られるため、入園入学グッズや出産祝いなどが、よく売れているとのこと。

そんなKALG*mamaのこだわりは、一つ一つが手作りのため、既製品ではできない飾り付けなどができるところだ。

店内へ足を一步踏み入れると、独特の世界に引き込まれるだろう。

是非一度、KALG*mamaへ訪れてみてはどうだろうか？

記事・宮本梨生、写真・岡本航輔



温かみのある店内の様子

営業 平日10:00~16:30
土日10:00~17:30
定休 火、金
電話 ☎381・7883
Web <http://kalgmama.shop-pro.jp/>
Blog <http://ameblo.jp/sao-cafe/>
Facebook <http://www.facebook.com/Kalgmama>

最近パークタウンの2階の一角が、若い人も立ち寄りやすい雰囲気へと変わったため、「なんだろう？」と不思議に思ったことから、パークタウン協同組合理事長である田中俊光さんにお話を伺った。



私たちに熱く語ってくださる理事長の田中さん

ころへ買い物に行ってしまったため、客層も高齢化へ変わっていった。

そこで、「従来の問屋さんで仕入れる商品を並べて売るのはなく、その場所で作って売ると、そんなお店が立ち並ぶ、「昭和レトロ」な雰囲気をつくって、若い世代の方にも立ち寄ってもらいたい」という想いから、2階の北側付近にアメリカのシアトルをイメージしてつくられた「Otonari」ができた。

記事・写真 宮本梨生

う。今では毎月第4土曜日に湊川公園で行われる、「手しごと市」でのお客さんが帰りにOtonariによっていくことが多いそう。

田中さんは、最後に私たち高校生に向けて、「大きなお店で買物をするのもいいが、こういうこだわりのある所にも来て、工夫を凝らしたのを見つけて買物をしてほしい。」

小さなアイデアの結晶！ ここだけワッフル

■田舎小菓子「Lyric」

Otonariの中にある、田舎小菓子「Lyric」のお店。元・パティシエのオーナー、奥邨弘幸さんは、出店のきっかけについて「昔は勢いがあったパークタウンだが、最近そうでなくなってきた。昔からここを知っているからこそ自分が若い世代の方に向けて何かできないかと考えた時、ワッフルを作ろうと思った」と話す。

こだわりの、「安心で安全な焼きたてを提供すること。その日に作ったものをその日に売りきり、新鮮さを大切にしている。また、ワッフルの中には、食べていて飽きないクリームがはさまっていて、色々な味のレパートリーが広がる。そのような、常温で、中にクリームのはさまったワッフルを売っているのはここだけだ。

また、朝起きて、電車の中で1日1個新しいワッフルのレパートリーを考え試してみ、おいしくできたら実際に新商品として出したりと日々向上心を忘れない。

人気商品は新商品で、特に季節のフルーツを使ったものには女性が敏感なのだそう。

そんな、オーナーこだわりのおしゃれなワッフルを食べに、皆さんもぜひ「Lyric」に足を運んでみてはいかがだろうか？

記事・植木美遥、写真・岡本航輔



その日のうちに売り切るため、店頭には並ぶ品数は少ない

電話 ☎080・3139・8334
営業 11:00~19:00
定休 火
ホームページ <http://minatogawa-mart.net/otonari/lyric/>
Twitter <https://twitter.com/lyric123lyric12>

一度食べたたらクセになる

街の洋菓子店「ユメ」

街の洋菓子店「ユメ (you+me)」は、2014年7月にオープンし、メインはクロワッサン、シュークリーム、クッキーシュークリームの3種類だけのお店。商品を3種類に絞っている理由は「一つ一つ手を抜かないようにするため」とオーナーシェフの木原康彰さん。その中でもおすすめはクロワッサンにクリームを挟んだ「ユメクロ」。生地はサクサク、クリームはあっさりしていて何個でも食べられる美味しさだ。

木原さんがお店を始めて苦労したことは、「一つ一つ手作りをしているの

オープン当時はその日に作る数や分量などに苦労した」とおっしゃっていた。パティシエになったきっかけも聞いてみたところ、「昔食べたクロワッサンがすごくおいしかったから」とのこと。

FacebookとLINEを使って情報を発信していて口コミなども好評。これからの目標は今まで以上にたくさん食べてもらい「地域密着のお店」を目指していきたいそう。最後に「もっと知ってもらって色々な人に食べてもらいたい」とおっしゃった。メインの商品以外にケーキなど行く毎に新しい商品が増えていたり、そ

の日にしかない商品があったりと飽きることがないお店だ。是非一度食べてほしい。

記事・写真 川内綾恋、畑中真理奈

住所 兵庫区下沢通2-2-19
ラ・シエスタ104
電話 ☎577・0620
info@youme-kobe.com
営業 8:00~20:00 [不定休]
ホームページ www.youme-kobe.com



メインの1つ
クッキーシュークリーム