ひめしんスマイル

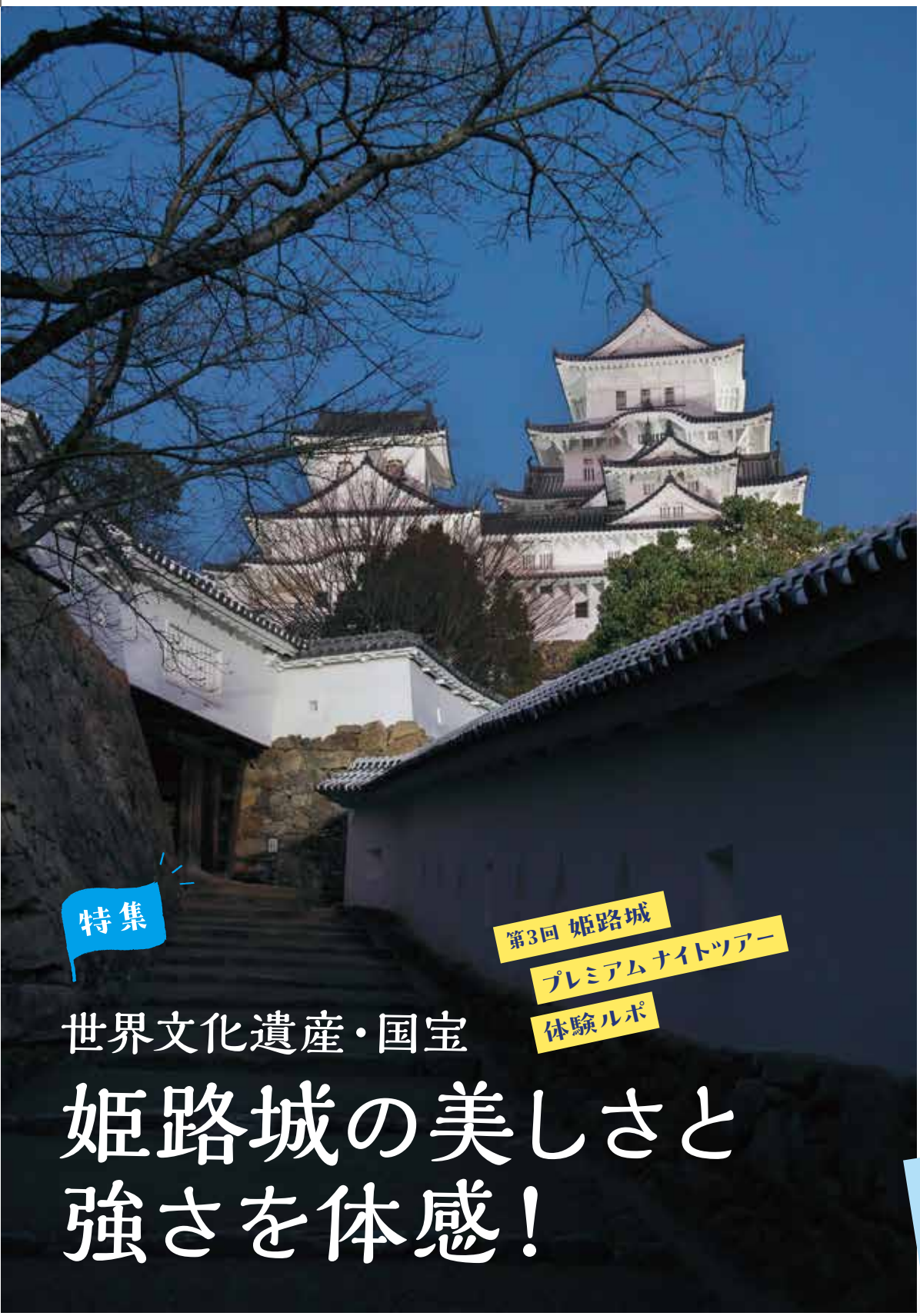
Smile

暮らしと地域の情報誌

TAKE FREE
ご自由にお持ち帰りください

vol. 68

2025 春・夏



特集

第3回 姫路城 プレミアム ナイトツアー 体験ルポ

世界文化遺産・国宝 姫路城の美しさと強さを体感！

特集 P.1-4
世界文化遺産・国宝 姫路城の美しさと強さを体感！

お店情報 P.5-15
みこはち屋 駅前店
料亭 川飛
海鮮いくら屋 さち
神戸養蜂場
薪の香
串カツ屋 七星ぷらす＋
壱枚乃絵 海辺のテラスカフェ
パティシエ ゲンタロウ
沖料理 なぎさ亭
Going excellent cars
Ash.

住まい情報 P.16
株式会社 秋山住研
キノエデザイン

企業紹介 P.17-19
YSHOME
（株式会社 八木産業）
エージーディーピー 株式会社
姫路中央運送 株式会社
（神澤グループ）

文化の小径 P.20

ニュースクリック P.21

プレゼント P.22

Present
プレゼントあります！
マークが付いているページは
プレゼントがあります。
詳しくはp.22をご覧ください！

世界文化遺産・国宝

姫路城の美しさと強さを体感！

第3回 姫路城 プレミアム ナイトツアー 体験ルポ

1993年に日本で初めてユネスコの世界文化遺産に登録された姫路城。夜、ライトアップされた姿は白漆喰が映え特に幻想的です。そんな夜の姫路城を少人数で貸し切り見学できる「第3回姫路城プレミアムナイトツアー」が今年も2月・3月の4日間のみ開催されました。解説員とともに通常非公開のエリアの見学や特別体験などができるとあって遠方からの参加やリピーターなど大変人気のツアーです。今回は3月1日に開催されたツアーの様子をお届けします。魅力いっぱいの姫路城に出かけてみませんか。

コース

01 西の丸
02 菱の門
03 にの門
04 水の五門
05 大天守
06 備前丸
07 井郭櫓東室
08 ぬの門の櫓
09 姫路城迎賓館

「第3回姫路城プレミアムナイトツアー」コース図
登りコース（上道）　降りコース（下道）
地図は「姫路城之図」部分（城郭研究室所蔵）

01 西の丸

17:30 ツアー開始!

1618年に鷺山を削平して造った「西の丸」には本多忠刻と千姫のための御殿がありました。この時期の城郭では、二条城のような広い曲輪（敷地）を設け、その内部では御殿に機能別の部屋を設けて使うようになりました。

02 菱の門

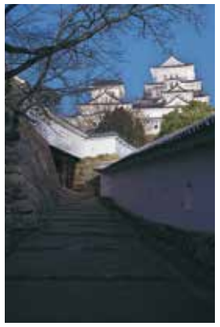
みんなで門を開けてみよう!

門の正面には蔀として石垣と土塀があり迫力のある造りをしています。

菱の門を入ってすぐの三国堀は外の堀とはつながっていない捨堀ですが、北側の石垣にV字状の掘割痕跡が見られることから過去つながっていたことがわかります。※赤囲み罫（捨堀：外部とつながっていないため池のような堀）

狭間から鉄砲を使って狙いを定める

はの門下の坂の土塀には三角や四角の狭間が並ぶ。これは鉄砲や弓で攻撃するためのものであるが、外観の見栄えのためとも言われています。



はの門下の坂は時代劇の撮影があったことから「将軍坂」と呼ばれています。

03 にの門

にの門の櫓へ!

初公開

防御側にとっては本丸への最後の砦となる門。土塀と石垣に挟まれた細い通路で、攻め手にとっては通りにくく、さらに櫓門の上から攻撃を浴びることも。（櫓門：櫓をのせた城門）

格子の間から容易に敵を狙うことができる位置というのがわかります。

2階の様子　初公開

敵が攻めてきた構え!!

防御の仕掛けの工夫を体感

姫路市立城郭研究室 学芸員 工藤（くどう） 茂博（しげひろ）さん

姫路城の魅力を余すことなく知り尽くしたスペシャリスト

1963年生まれ、埼玉県出身。同志社大学大学院文学研究科文化史学専攻博士課程前期修了。専門は日本古代史。1990年に姫路市役所入所。現在姫路市立城郭研究室学芸員。

共著書・論文「近代初期における姫路城の存城について」（同志社大学古学シリーズXI『森浩一先生に学ぶ』同志社大学古学シリーズ刊行会、2015）「史料から見えてきた姫路城とその城下」（『姫路城の「真実」』（神戸新聞総合出版センター、2019））、『図説日本の城と城下町②「姫路城」』（監修、創元社、2022）など

プレミアムナイトツアー解説員

04 水の五門

水の三門横の石垣には転用石が用いられていることがわかる。ただ、ここの石垣は昭和30年代に修復の為に積み直されたものだとか。

連立式天守は、大天守、小天守、渡櫓（わたりやぐら）を連結した構造。中央には中庭という空間ができるのも特徴。

塩蔵として使用されていた形跡が残る渡櫓の壁面。天守周りで1,300俵の塩が備蓄されていたとされます。

05 大天守

使用された痕跡はない厠

1階には2カ所（3つ）の厠（かわや）が。穴を覗くと備前焼のかめが埋められている。

初公開

3階、初公開の南側の内室へ。ヘルメット必須でいざ中へ。

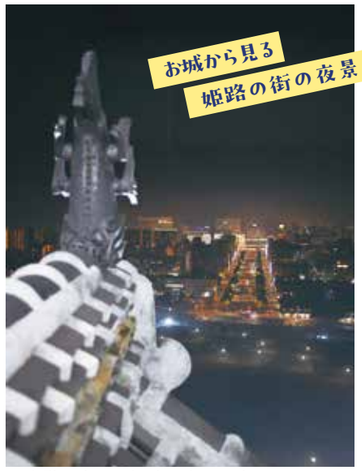
内室の中には刻み番付の文字が柱に残る。

内室の中の様子!

梁や筋交（すじか）いなどで身動きがしにくい内部は見学に約5人がやっと入れるスペース。

大天守最上階にある刑部（おさかべ）（長壁）神社。昼間とはまた違った神秘的な雰囲気。

お城から見る姫路の街の夜景



最上階の窓から姫路駅方面の夜景

電灯のない時代は真っ暗!

窓を参加者みんなで一斉に開ける体験。

乾小天守（いぬいこてんしゅ） 一階には城と外堀までの城下町の様子がわかるジオラマが展示。

06 備前丸

ライトアップのカラーで表情も異なる

※赤囲み箏が大天守の内室部分3階

池田輝政の時代、藩主と家族の居館が建っていた場所「備前丸」。ここからは雄大な姿の大天守を間近に見ることができます。

07 井郭櫓東室（いかくやぐらひがしむろ）

初公開

中からは敵の侵入が丸見え!!

この井戸の周囲に北室、東室の2つの部屋を設置することで、狭間や窓から射撃や見張りができる防御施設となっています。

溜手道（ためてみち）を見張ることや、備前門前も監視することができるよう考えられた造りになっている。

08 ぬの門の櫓

石棺のフタも石垣の転用石として使用

昭和の大修理で石垣から出てきた石棺。

石落としからボールを落とす体験!!

下道は天守へ近道。たやすく敵兵を通すことはできないので、にの門と同じく厳重な守備力を備えた2階建ての櫓の中へ。

09 姫路城迎賓館

21:30 ツアー終了!(お城談義込み)

江戸時代、藩主は獲った川魚の吸い物を家臣に振舞いました。それになぞらえて鯉の吸い物などの食事を食べながら、工藤さんと参加者のお城談義で盛り上がりました。

ご覧ください！ 姫路観光ナビ ひめのみち

今回参加した「姫路城プレミアムナイトツアー」以外にも、姫路市の魅力を紹介したツアーや観光ガイドが紹介されている「姫路観光ナビ ひめのみち」。今後も新たな姫路城のツアーを企画予定だとか。随時更新されるのでHPやInstagramをチェックしてみてください。

HP

insta

公益社団法人 姫路観光コンベンションビューロー
〒670-0012 姫路市本町68番地　tel.079-222-2285

お知らせ

世界遺産であり国宝でもある姫路城の入城料が2026年3月1日より、市外在住者の大人の入城料を現行の1,000円から2,500円へと引き上げます。一方で、市民の料金は1,000円のまま据え置かれ、18歳未満の入城料は市民かどうかを問わず無料化されます。

姫路城を眺めながら、食事が楽しめるお店をご紹介

※写真はイメージです

姫路城が圧巻!!

特別なひとときを姫路城と共に

きこう×龍力

きこう コラボ たつりき

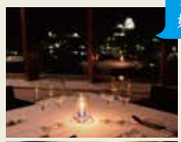
昨年の7月にイーグレひめじ4階にオープン。日本料理店「おもてなしきこう」と地酒「龍力」で知られる本田商店とのコラボのお店。播磨の旬の食材を使った和食と、酒蔵だからこそ提供できる季節の限定品やしぼりたての日本酒をいち早く味わうことができます。また、窓が全面ガラス張りで、店内から見える姫路城は圧巻です。県外からのお客様のおもてなしや記念となる大切な日に利用したいお店です。

姫路市本町68-290 イーグレひめじ4F　079-240-8457
17:00～21:30(要予約)※お昼の営業はお問い合わせください
休 不定休　P なし

HP

※写真はイメージです

昼と夜で異なる姫路城の美しさ



姫路城を眺め会話も弾む播磨の食材に舌鼓

SORA NIWA

ソラニワ

姫路城まで徒歩7分という立地のビル6階にある和洋折衷のレストラン。ランチタイムの昼だけでなくディナーでは夜の姫路城を眺めることができます。料理は播磨地域の旬の野菜をはじめ、姫路和牛、播磨灘でとれた魚介類などを使用したコース料理などを味わえる。特別な記念日はもちろん、普段でも利用しやすいリーズナブルなコースもあり、ゆったりとお城と食事を心ゆくまで満喫できます。

姫路市本町241美樹ビル6F　079-281-0070　ランチ11:30～15:00(L.O.13:30)ディナー17:30～21:30(L.O.19:30)
休 月・火曜　P 大手前地下駐車場(4,000円利用につき1時間分サービス)

HP

のどかな堀の風景にほっこり

姫路城の側で過ごす町家のひととき

パンとエスプレッソと姫路城

パンとエスプレッソとひめじじょう

旧武家屋敷街の一角にある元材木商の邸宅をリノベーション、築100年以上の町家がおしゃれなカフェとベーカリーショップに。1・2階の東側の席からは姫路城の堀や船場川を眺めることができます。メインのパンはバターを贅沢に使用したふわふわ食感の食パン「ムー」のアレンジメニュー。播磨地域の旬の食材を積極的にメニューに取り入れる工夫も。バリスタによるエスプレッソも美味しい。

姫路市材木町65　079-290-9250
カフェ：8:00～18:00(L.O.17:00) ※席予約可(電話・ホットペッパー)
ベーカリー：8:00～18:00　休 なし　P なし

HP

姫路城を眺めながら無添加の抹茶を味わう

Vert

ヴェール

店前の公園でゆっくり♪

抹茶のソフトクリームや抹茶の焼き菓子が楽しめるお店。2階のカフェスペースでは飲食しながら姫路城を眺めることができます。創業から21年、焼き菓子やソフトクリームに使用する原料は京都宇治の有機栽培の抹茶をはじめ無添加の材料にこだわっています。味はもちろん、スタッフの明るく和やかな雰囲気から地元のファンも多い。店舗前の家老屋敷跡公園は気候が良ければ散策も楽しめます。

姫路市本町68番地　079-283-8303
平日10:00～19:00　水曜13:00～18:00
休 日曜　P なし

HP

お店情報
shop

国産鶏を丁寧に炭火焼き 地元に愛される焼きとり居酒屋

「やきとりおまかせ盛り合わせ（十本盛り）」1,300円

「もも炙り焼き」780円

1人前からオーダーできる「鶏すき」1,080円

備長炭とオガ炭をメニューによって使い分ける

カウンター席は全8席　※価格は税込

新鮮な淡路産の鶏肉をメインに使用して2種類の炭を使い分ける炭火焼きとり専門店。姫路駅周辺で、本店、みこはち商店と3店舗で展開しています。「駅前店」での人気は「やきとりおまかせ盛り合わせ（十本盛り）」。おいしかったものや盛り合わせの中に入らなかった一本を追加オーダーすることが多いそう。ドリンクと一品が付いた、駅前店独自のサービスメニュー「ちょい呑みセット」は17時まで・380円～で、長時間楽しむ常連のお客様も。5種類の鶏肉を自家製の割下でいただく「鶏すき」もおすすめです。

若いスタッフが多く活気があるのは3店舗共通の特長ですが、駅前店は駅から一番近く、カウンター席が充実していることもあり、一人で呑み歩きするお客様が多く訪れます。入店状況をアプリで管理しているので、満席だった場合など、3店舗で連携してお客様を誘導できるのも強みです。「ランチで来てまた晩に来てくれるお客様も多いです」「”みこはしご（みこはち系列でのはしご酒）”してくれる方もありがたいです」と、店長の柴田嘉隆さん。

宮崎産「赤鶏のたたき」1,280円や茨城産「ダチョウの刺身」880円～、希少部位を使った「とりホルモン串」200円など、レアメニューもぜひお試しください。

ひめしん 担当
木下
オススメ

姫路駅周辺で3店舗の焼きとり居酒屋を経営。国産鶏を中心に鮮度とおいしさにこだわり、炭火で焼き上げた料理は絶品。さまざまなメニューを手ごろに楽しめ、ボリューム満点。活気がありみんなが笑顔になれる空間です

みこはち屋 駅前店

670-0927 兵庫県姫路市駅前町293（Pなし）
（079）283-0358
11:30～23:00（L.O.22:30）
木曜 休（祝日・祝前日の場合営業）

HP

プレゼントあります！ 詳しくはP22

活気がある店なので、気軽に入店してください

株式会社MIND KVELL
店長 柴田（しばた） 嘉隆（よしたか） さん

担当：駅前支店

お店情報
shop

老舗の伝統が息づく会席料理で 播磨の旬の味覚を心ゆくまで

大正4年、姫路市魚町に創業。今年で110年を迎えた「川飛」は歴史ある料亭として、冠婚葬祭や接待にと、地元の厚い支持を得ています。「お客様の一生に一度の節目に立ち会えるのは何よりの喜び」という若女将の川飛美翔さん。そんな特別な日を彩る華やかな会席料理には、長年、洗練を重ねた和食の粋が感じられます。創業以来、地産地消を旨とし、四季折々に播磨の山海の幸を吟味。春の筍なら、メバルと鯛の子との炊合せや、前どれのサワラ柚庵焼と共に照焼など、素材の滋味が際立つ繊細な味わいに。さらに会席のみならず、祝いに欠かせないお頭付きの鯛飯や巻寿司といった名物のほか、夏のハモ鍋、冬のてっちりも、時季到来を心待ちにするファンが多い逸品です。

一方、和風創作料理を中心にした1階の「こころ庵」は、予約なしでも来店可能。お一人様から家族連れまで楽しめる、カジュアルな雰囲気が魅力です。また、コロナ禍を機に、従来の仕出しに加えて、多彩なお弁当を新たに提案。テイクアウトで料亭の味を手軽に味わえると評判になり、近年は若い世代や海外からの観光客にも注目されています。長年、磨き続けた老舗の味の数々には、和食の醍醐味が詰まっています。

ひめしん 担当
山本
オススメ

四季の会席や、てっちり・カニちりなどの鍋料理を、心ゆくまでご堪能いただけます。地元の新鮮な食材と、長年受け継がれてきた秘伝のだしがとてもおいしく、ほっぺたが落ちそうです

「四季の会席」8,250円～。サワラ柚庵焼と筍の照焼、メバルと鯛の子と筍の炊合せ、甘鯛と雨水豌豆の椀物

※写真は春の料理

「四季の会席 うぐいす」12,650円

彩り豊かな、春限定の「花見弁当」2,700円

完全予約制の個室は8室
予約の場合はバスでの送迎も可能

カウンター、テーブルなど様々な席を備えた1階「こころ庵」

※価格は税・サ込

料亭 川飛

670-0954 兵庫県姫路市栗山町167（Pあり）
（079）222-2627　10:00～22:00 ※予約に応じて対応
●こころ庵（1F）11:30～14:40（LO14:00）、17:30～22:00（LO21:00）
月曜 休
※2Fは予約の場合営業

HP

insta

プレゼントあります！ 詳しくはP22

一口サイズの「料亭のてんむすび」（5個1,000円～）は、行楽のお供やお土産に好評です

若女将
川飛（かわとび） 美翔（みさき） さん

担当：手柄支店

お店情報
shop

コスパ抜群のいくら丼が評判
旬の魚尽くしで贅沢気分を満喫

明石の旬の魚を中心に10種近くを盛り込んだ「海鮮丼」1,900円。一番人気「いくらとサーモンの親子丼（並）」2,600円　※価格は税込

1階はカウンターのみ

和モダンな雰囲気の2階

3階はゆったりくつろげるソファ席

夜のメニューの冬季限定「痛風パフェ」950円。その日のおすすめ「造り3種盛り」1,450円。「だし巻きいくら乗せ」1,250円

2023年9月、魚の棚商店街横にオープンした海鮮料理店。「幼い頃から食べてきたおいしい魚介を、多くの方に味わってほしくて」という手銭祥織璃さん。明石公設卸売市場に30年以上勤める父親が、長年鍛えた目利きと独自のルートで仕入れる上質な海の幸を、昼は丼・定食で、夜は居酒屋スタイルで楽しめます。一推しは屋号に冠したいくらがたっぷり乗った、ランチの丼。時季で異なる卵の状態に合わせて漬け込むいくらは、プチプチと弾けるたびに、濃厚な甘みが口いっぱいに広がります。特に、最上級とされる秋鮭の卵を使った、上いくらの贅沢な味わいは格別です。また、海鮮丼や鰻丼など、多彩な丼は、2種類のハーフ&ハーフも可能。一番人気の、いくらとサーモンの親子丼をはじめ、海鮮ユッケや鰻の蒲焼との欲張りな組み合わせが叶うのも、この店ならではです。

夜は、新鮮な地魚の造りや脂の乗った北海道産ホッケの干物といった、お酒の進む一品が充実。さらに夏は生ダコの梅肉あえ、冬は牡蠣・イクラ・白子を合わせた痛風パフェなど季節限定のメニューも見逃せません。吟味された魚尽くしのメニューがお値打ちで堪能できるとあって、昼は行列ができるほどの盛況を見せる注目の一軒です。

ひめしん 担当
鳥居
オススメ

明石駅から、徒歩5分にあるお店です。名物は「いくら丼」。上いくら、いくらの味くらべもできます。夜は海鮮居酒屋として営業されています

海鮮いくら屋 さち

673-0892明石市本町1-2-18（Pなし）
（090）2496-0324
11:00～15:00（L.O.14:00）、18:00～22:00（L.O.21:00）
水・木曜 休（祝日の場合営業）

insta

プレゼントあります！ 詳しくはP22

いくら丼は、夜はミニサイズで提供！お酒の後の締めの一品として好評です！

代表
手銭（てぜん） 祥織璃（さおり） さん

担当：明石支店

お店情報
shop

自然の恵みがたっぷり
はちみつの旨みを満喫

2018年にオープンしたはちみつ専門のテーマパーク。カフェ&ダイニングでは、パスタの生地に練りこんだり、トマトソースに加えたりと、はちみつを全メニューに使用し、かけ放題です。なかでもおすすめは、はちみつをかけていただく「クワトロフォルマッジ」で、オープン当初からダントツの人気メニューです。新鮮お野菜ビュッフェ付きで提供しているのも人気の秘訣。支配人で料理長の杉野康成さんは「ビュッフェには、スープやカレー、パンなども用意しているので、大変喜ばれています」と話します。

ショップでは、神戸市内2つの採蜜場で作るオリジナルの「神戸はちみつ」のほか、国内外のはちみつ、レモン漬けやみそ、はちみつバターといった加工品を販売しています。おすすめの「はちみつ量り売り」も専門店ならでは。すべての商品の試食が可能なので、味を確かめて好みの商品を買えるのもうれしい限りです。また、みつばちの生態や養蜂について楽しく学べる展示コーナーも必見です。

毎月8日は「はちの日」、3月8日は「みつばちの日」、8月3日は「はちみつの日」、10月の収穫祭など、イベントも満載です。「コロナ時も閉めずに営業してお客様から感謝されました。今後はイベントを充実させたいですね」と杉野さん。

ひめしん 担当
三木
オススメ

ひとことで「はちみつ」といっても奥深いんです。さまざまな種類のはちみつだけでなく、はちみつを使ったスイーツやドリンクを提供しています。はちみつ専門のテーマパークにぜひ一度お立ち寄りください

4種類のチーズを贅沢に使用した「クワトロフォルマッジ」2,299円

「みつばちの恵みパフェ」990円

テーブル席だけでなくソファー席も含め全62席あるカフェ&ダイニング

人気のはちみつ量り売りコーナー

オリジナルの「神戸はちみつ」1,800円

ショップコーナー　※価格は税込

神戸養蜂場

651-1101 兵庫県神戸市北区山田町小部ヲモ谷1-1（Pあり）
（078）592-7007
平日10:30～18:00、土日祝8:00～18:00
水曜 休（祝日は営業）

HP

insta

プレゼントあります！ 詳しくはP22

いろいろなはちみつを置いていますので、お気に入りを見つけてみてはいかがでしょうか

支配人・料理長
杉野（すぎの） 康成（やすなり） さん

担当：神戸西支店

お店情報
shop

噛むほどに味わいが増す おいしい生地をぜひ一度

食パン、菓子パン、惣菜パンなど、全20〜30種類が並ぶ店内

「ふすま食パン」800円、「ハードトースト」550円など食パンは全4種類　※価格は税込

イートインスペースは全10席

4種類の自家培養酵母をパンの種類によって配合する

芯まで素早く火が通る特性があるガス火焼きの石窯で、石に熱を蓄えて余熱で焼く

「え？ここがパン屋さん？」。カフェかはたまた洋菓子店か、スタイリッシュで高級感ある外観が際立つパン専門店です。2階にはイートインスペースを備え、ドリンクとともに焼き立てのパンを楽しむことができます。

お店がオープンしたのは2024年11月。調理専門学校を卒業後、イタリアンレストランで10年、姫路や大阪のパン専門店で10年修業をした店長の岡田伸也さんが腕を振るいます。7〜8種類の小麦粉をパンの種類によって配合を変えてブレンドしたり、4種類の自家製酵母を使い分けたりと、手間暇かけたパン作りがモットー。人気は石窯で焼く「カンパーニュ」や「ハードトースト」などハード系のパンです。石窯の遠赤外線効果で、外の皮が薄く中はしっとりもっちりしたパンが焼き上がります。「カンパーニュ」は驚くほどもちもちで味に深みが加わり、ワインにも合いそうな逸品です。「手間がかかるけど生地のおいしさがダイレクトに伝わるハード系のパンを作りたかった。ハード系といいつつすごく食べやすいので人気なんですよ」と岡田さんは胸を張ります。おいしさも口コミで広がりリピーターも多いそうです。

今後は、イートインスペースでスープやグラタンなどハード系パンと好相性のメニューを提供したいと意欲的です。

ひめしん 担当
赤須
オススメ

品種の異なる国産小麦粉をブレンドし、自家培養酵母で一晩発酵させ石窯で仕上げたカンパーニュ、湯種製法でしっとりもちもち食感の食パン、一から手作りしたスパイスカレーを使ったチーズカレーパンがおすすめです

薪の香（まき こう）

671-2214 兵庫県姫路市西夢前台3-28（Pあり）
（079）241-6407
8:30〜18:00（イートインスペース8:30〜16:00）
水・木曜 休（祝日の場合営業）

insta

プレゼントあります！ 詳しくはP22

日々手軽に食べていただけるパンを作っているので、気軽に買いに来てください

店長
岡田（おかだ） 伸也（しんや） さん

担当：青山支店

お店情報
shop

ひと手間かけた創作串カツ ワインとのマリアージュを堪能

2025年3月で開店2周年を迎えたお店。JR姫路駅に直結した地下街「グランフェスタ」6番街の一角にあり、アクセスも抜群です。串カツがメインで、フレンチの創作一品料理も豊富に揃います。特に約50種類ある串カツは、スタンダードと創作メニューが半々というボリュームで、近隣にはないラインナップが自慢です。人気は、王道のバターソースが美味の「太刀魚ブールブランソース」450円や「ヒラメ大葉巻きみぞれ天つゆ」350円など創作系串カツ。どれもひねりがきいたオリジナルで、お酒に合わせて一品料理のように選ぶお客さんも多いそうです。野菜、肉、魚とも、旬の食材にこだわって産地から取り寄せており、春は鰆、夏はハモ、アジ、冬はブリ、カキ、白子などが登場します。

またワインの品揃えが充実しており赤・白・ロゼ・スパークリングはもちろん、オレンジワインなど、レアなアイテムもスタンバイします。「ソムリエが常駐するワインショップから仕入れています。ボトルは2,000円からありますよ」とオーナーの作本忍さん。

その他、ミニピザやごはんものもあり、お一人様からファミリーまで、老若男女が来店されるのにも納得できます。ランチ限定のカレーやパスタもお得に楽しめます。

ひめしん 担当
江嵜
オススメ

和とフレンチが融合した創作串カツが楽しめるお店。鮮魚を使った一品料理も絶品です。私のイチオシはお通しの野菜スティックソースで、おかわり必至。店の雰囲気がおしゃれなので女子会にもおすすめです

左下から時計回りに「鰆とスナップエンドウの桜エビあんかけ」400円、「ホタルイカのピリ辛酢みそがけ」380円、「竹の子の生ハム巻きブルーチーズソース」400円、「極太アスパラの豚巻き」420円（各1本の価格）

春の素材をたっぷり使った季節メニュー「アサリと春野菜ののり塩白ワイン蒸し」980円

店長とのおしゃべりを楽しむならカウンター席がおすすめ

※価格は税込

串カツ屋 七星ぷらす十

670-0927 兵庫県姫路市駅前町188-1 B1（Pなし）
（079）280-5853
11:00〜22:00（L.O.21:30）
不定休

insta

プレゼントあります！ 詳しくはP22

駅前で飲み歩きにおすすめです！ 平日の昼下がりがすいていますよ

オーナー
作本（さくもと） 忍（しのぶ） さん

担当：野田支店

お店情報 *shop*

美しい瀬戸内海の景色を堪能 至福のカフェタイムを

一番人気の海に向かうテラス席。景色を眺めながらゆったりと過ごすお客様も多い

※価格は税込

「メープルトースト」800円
「アイスティー」600円

「パンケーキ（mix berry）」1,350円、セットの珈琲300円
夏以外のシーズンで14:00～16:30の提供

3kgの焙煎機があり
アイスコーヒー用の豆を焙煎

おみやげにぴったりなコーヒー豆や
ドリップバッグも販売

美しい海と空を眺めながらおいしい料理やスイーツ、ドリンクを堪能できる絶景カフェ。海とテラスの水路が一体化するようなインフィニティの造りも魅力で、どの席からも景色を楽しめます。

絶景とともに、まずいただきたいのが自家焙煎珈琲です。ブレンド5種類、シングル10種類のほか、アイスのアレンジ珈琲もスタンバイします。なかでも一番人気は3種類の豆を独自に配合した「壱枚乃絵ブレンド」530円。コクがあって香り高く甘みも加わり飲みやすい至福の一杯です。

2021年のオープン時に新開発したパンケーキが大ブレイクし、目当てに遠方から来店されるお客様も多いとか。レギュラー3種類と季節ものがあり、いずれも卵とバターを惜しみなく使っているのがおいしさのポイント。注文が入ってから生地を作ってふっくらと焼き上げます。ふわふわ食感で甘さ控えめなので、ランチの後でも罪なく食べられるスイーツです。

「開店して4年目ですが、年配や男性のお客様が一人で来られて、景色を見ながらゆっくりされたり撮影されたりすることが多くなりました。そんなお店をめざしていたので、とてもうれしいです」と代表の松尾千秋さん。一人でも大切な人と一緒でも贅沢なカフェタイムを過ごすことができます。

ひめしん 担当
三住
オススメ

「良質な生豆」、「水」、「作り手の腕と心」にこだわり、直火式の釜で自家焙煎するコーヒーや、一枚ずつ気持ちを込めて丁寧に焼き上げた冷めても変わらぬおいしさのパンケーキをぜひご賞味ください

壱枚乃絵 海辺のテラスカフェ

678-0221 兵庫県赤穂市尾崎字丸山2300-3（提携Pあり）
（0791）56-6028
9:00～17:00（L.O.16:30、パンケーキL.O.16:15）
水曜 休

HP　insta

プレゼントあります！ 詳しくはP22

スタッフ
松尾（まつお） 日向（ひなた） さん

担当：赤穂支店

お店情報 *shop*

創業20周年を迎えた洋菓子店 復活する季節の焼菓子が楽しみ

「2025年3月で創業して20年になりました」と話す山下源太朗さん。小学校の頃からケーキ屋さん志望で、中高生時代には、家族の誕生日やクリスマスにはケーキを焼いていたそう。その後、辻製菓専門学校で学び、神戸や徳島の洋菓子店で修業し、幼い頃からの夢を叶え、2005年小野市にお店をオープン。当初はテナント営業でしたが手狭になり、2010年に今の場所に新築移転しました。

創業当初から変わらぬ看板商品は山下さんの名前を冠した「ゲンタロール」。厳選の素材の中でもキモは、カスタードクリームに使った鹿児島産の「粗糖」です。この糖がコクを出すそうです。月替わりロールケーキもおすすめで、4月は「苺とピスタチオロール」、5月は「チョコ苺ロール」がお目見えします。

焼菓子は12種類ラインナップし、小野のお土産として重宝されています。おすすめは、酒米・山田錦の米粉で作ったクッキー「小野恋石（おのこいし）」で、ホロホロ食感が特徴です。また、西日を受けて輝く浄土寺の国宝・阿弥陀三尊立像をモチーフにした「金色パイ」も人気です。

「人員不足などで休止していた季節の焼菓子を今年は復活させたいですね」と山下さん。夏の「レモンケーキ」、秋の「酒カステラ」などを予定していますのでお楽しみに。

ひめしん 担当
内山
オススメ

2025年3月に20周年を迎えた洋菓子店です。人気商品は「ゲンタロール」で、創業当時から素材にこだわり丁寧に作っています。「皆様に“幸せ”を届け、小野から元気を発信できたら」と熱い思いをお持ちです

生ケーキ18種類、焼菓子12種類がスタンバイ

火曜は焼菓子とギフトのみ販売する「クッキーデー」

「小野小石」バニラ720円、チョコ820円
「金色パイ」210円

「ゲンタロール」1,600円は、ハーフサイズ850円やカット330円も用意

広々とした店内にはイートインスペースもある

※価格は税込

パティシエ ゲンタロウ

675-1378 兵庫県小野市王子町131（Pあり）
（0120）993-316
9:30～19:00、火曜9:30～17:00
月曜・第3火曜 休
※イベント時は変更あり

HP　insta

プレゼントあります！ 詳しくはP22

株式会社ゲンタロウ
代表取締役
山下（やました） 源太朗（げんたろう） さん

担当：小野支店

お店情報
shop

新鮮な前どれ魚介を生かした ボリューム満点の定食が自慢

鶏モモ肉1枚分を使用した、1日5食限定「但馬鶏唐揚げ定食」1,320円

「なぎさ定食」2,150円。写真のカキフライは5月の連休まで以降は魚介と野菜の天ぷらに変更

家族連れにうれしい、小上がりの席もあり

宴会利用におすすめの2階の座敷席

※価格は税込

1998年の創業以来、漁師の女将さんが手掛ける名物食堂として厚い支持を得る一軒。2024年春に一度は店を閉じたものの、伊藤さん夫婦が継承しました。「実は当初はカフェにするつもりでしたが、店を訪れるお客さんの満足げな顔や、毎日100人近くが並ぶ光景を見て、これだけ愛された店がなくなるのは寂しいと感じ、気持ちが変わったんです」と、長年、親しまれてきた味を受け継いでいます。

看板メニューは、旬の魚介を主菜に造りも付いた「なぎさ定食」と、さらに魚の兜煮も付く「沖定食」(2食限定)。時季ごとに替わる主菜の中でも、冬のカキ、春～夏の穴子、タコは、以前と変わらず漁師から朝獲れの地ものを仕入れ。特にカキの季節になると、大阪や岡山など遠方から足を運ぶファンもいるほどです。新鮮な素材の良さを生かしたカキフライは、プリっと締まった身にまろやかな磯の風味が凝縮。ひと口頬張れば、濃厚な旨みがじゅわっとあふれ出します。また、その日の水揚げによって登場する限定の定食も楽しみの一つです。

現在はランチのみですが、4月から夜の営業も再開予定。「夜は趣を変えて、元々考えていたカフェ・バーのメニューを出したい」という、新たな試みにも請うご期待。

ひめしん 担当
小林
オススメ

長年、地域に愛されている「沖料理 なぎさ亭」が昨年夏にリニューアルオープン! 網干漁港に近い立地を生かし、地元漁師から直接仕入れた新鮮な食材をふんだんに使ったランチは絶品です。事前予約でディナーも利用可能です!

沖料理 なぎさ亭

671-1241姫路市網干区2093-133(Pあり)
(079)272-7770
11:00～14:00
月曜 休

insta

プレゼントあります! 詳しくはP22

2階には座敷席もあり、10名様以上でご利用いただけます。事前に必ずご予約を!

代表 伊藤(いとう) 洋平(ようへい) さん
いずみ さん

担当:網干支店

お店情報
shop

希少車種や限定色もおまかせ お客様の希望に応える専門店

外国車を中心に、国産車からバイクまでを扱うお店。販売だけでなく、整備、板金・修理など、車のことなら一手におまかせの専門店です。オーナーの岡田武雄さんは、10年以上中古車販売に携わり、その後2012年に独立して株式会社Goingを立ち上げた、この道一筋30年のエキスパート。大阪・神戸はもちろん、全国のオークション会場のほか、ディーラーや海外の会場にもアクセスしてお客様の希望の車を探します。評価点など会場の特徴を熟知していて、仕入れのチャンネルが多彩なのが最大の強みです。例えば外国車は限定色が多く、1年で廃番になることもあり、そんな車種やカラーでも簡単に探すことができます。「初めて外国車を買う方にも安心してもらえる価格帯にもこだわっています」と岡田さん。低予算で憧れの外国車オーナーになることが可能です。

「こんなに長く乗るとは思わなかった」と乗り換え時にお客様から感謝されることも多く、家族ぐるみのお付き合いになることも頻繁で、播磨地域だけでなく、関東地方や九州地方にもお客様の輪が広がっています。「車といえばウチと思ってもらえるかかりつけの車屋さんになりたいですね」。気さくで親しみやすく、本音で勝負する岡田さんに、車のよろず相談ができそうです。

ひめしん 担当
黒田
オススメ

国産車・外国車からバイクまで、また新車・中古車を問わず、幅広く取り扱っています。オーナーがとてもフレンドリーなので、車を買う時に何でも相談しやすい雰囲気のお店です

2024年からバイクの中古車販売も手がける

中古車だけでなく新車も扱う

播但連絡道路花田ICからすぐとアクセス抜群

Going excellent cars

671-0251 姫路市花田町上原田222-4(Pあり)
(079)252-5250
10:00～19:00
水曜 休

プレゼントあります! 詳しくはP22

ローンのご相談もお気軽にどうぞ

株式会社Going
オーナー
岡田(おかだ) 武雄(たけお) さん

担当:飾東支店

お店情報
shop

日常生活を豊かにする ライフスタイルを提案

店内にはワクワクするような商品がズラリ

約30種類のライトが並ぶと圧巻
シェード、コード、カバーセットで10,000円～15,000円と手頃

多種多様なコンセントカバー

パーツ類も豊富に揃う

おしゃれなトイレにも注目

メッシュをかけて使うドーム型テントで
ガーデンキャンプの提案も

2024年7月にオープンした、インテリアのショールーム兼店舗「Ash.」。店内には、「あったらいいながここにある」というコンセプト通り、ペンダントライトをはじめ、建具やパーツ、食器など洗練されたグッズが並んでいます。例えば、ペンダントライトは、デスクライトやブラケットライトとしても使えるような仕様だったり、LEDランタン型スピーカーや一台二役のストーブ兼ピザ窯を置いていたり。生活に潤いをもたらすものが手頃な価格で販売されているのも魅力です。

お店を運営する朝日商事代表の高橋幸生さんは、10年前に東京からUターンして事業を継承し、設計図なしで職人さんと一緒に自宅をリノベーションした経験があり、店舗などの内装も手がけてきました。「展示会には数多く足を運び、いろいろなジャンルのメーカーさんから情報を得ました」と高橋さん。知識と経験+家業である梱包資材の卸業の要素も加え、インテリア、ガーデン、パッケージで、商品を提案しています。

夢は、ゆりかごから墓場までカバーできる場所を作ること。北条の町を一望できる店舗の屋上をガーデンレストランにしたいそう。今後の動きにも目が離せません。

ひめしん 担当
山科
オススメ

ペンダントライトなどのインテリアパーツ、ガーデン関連商品を多数展示販売しており、新築やリフォームを検討している方、開業を考えている方におすすめしたいお店です

Ash.（アッシュ）
675-2312 加西市北条町北条830（Pあり）
（0790）27-9888
11：00～17：00
月曜 休

HP　insta

敷地内で
開催するイベント
「Ash.park」にも
お越しください

朝日商事株式会社
代表 高橋（たかはし） 幸生（ゆきお） さん

担当：加西支店

住まい情報
house

身体にやさしい素材を使い 真の快適さを追求した家づくり

1980年創業の「秋山住研」が手がける住宅ブランド「キノエデザイン」。「高気密」+「高断熱」だけでなく、余分な湿気を外に逃がす「透湿性」も兼ね備えた“深呼吸する家”です。代表取締役の秋山高利さんは「人間が一生に吸い込むものの85%は空気なんです。家づくりを通していい空気を循環させご家族の健康を守りたい」と話します。「脱ビニールクロス」をテーマに、オリジナル素材の光漆喰など、100%天然素材をすべての部屋に採用しています。抗ウイルス、ノンアレルギーで健康志向が強い子育て世代のお客様が多く、年間80棟、累積では1,000棟以上の家を建ててきました。お客様からは「洗濯物がよく乾く」「埃がたまらないので家事がラク」「花粉症やぜんそくが改善された」など、住んだからこそわかった喜びの声が続々寄せられています。

明石にある住宅展示場では、あえて糊の匂いが残るビニールクロス張りの部屋を作り、深呼吸する家との違いを肌で感じることができるようにしています。

今後は、“深呼吸”をさらに進化させて、二酸化炭素を吸って酸素を吐く“光合成”する壁を開発したいそう。またフランチャイズ化した「キノエデザイン」ブランドをさらに広げ全国展開していきます。

ひめしん 担当
高井
オススメ

三木市で1980年に創業し2025年で45周年を迎える会社です。経験豊富なスタッフに、安心してマイホームの相談ができます。施工されたお客様からも「結露しない」「臭いが残らない」など満足の声を聞いています

キッズスペースも含み打ち合わせルームは5部屋

三木市をはじめ国道沿いなどに設置されている看板

明石モデルハウス

株式会社 秋山住研
キノエデザイン
673-0405 三木市平田120-1（Pあり）
（0794）82-8540
9：00～18：00
火・水曜 休

HP　insta

「キノエデザイン」で
検索して、
YouTubeを
ご覧ください

株式会社秋山住研
代表取締役
秋山（あきやま） 高利（たかとし） さん

担当：三木支店

YSHOME（株式会社 八木産業）

670-0054姫路市南今宿5番3号 八木ビル（Pあり）
（079）260-6644
8:00～17:00
お盆・年末年始 休

HP　insta

高性能な家づくりで叶える「幸せな暮らし」

■創業から58年、確かな技術と家づくり

1968年に創業の八木産業は、兵庫県を中心に近畿・岡山エリアにて、医療施設や福祉施設、商業施設の店舗などの建築設計、施工を行っている会社です。

創業者であるお父様から引き継ぎ、二代目となる代表取締役社長の八木信次さんは、企業相手に仕事をする中で「今までの経験を活かし、地域に寄り添った家づくりがしたい」と思い、3年前に家づくりの会社YSHOMEを展開しました。姫路駅近くのエリアに建てた「すべてを叶える欲張りハウス」と掲げた省エネで高性能なモデルハウスは、人気のため早々に売約済みとなりました。

「家づくりは建てて終わりではなく、1年・3年・5年・10年後、その先もずっと点検やリペアなど、お客様が長年安心して暮らせるよう『家守り工務店』でありたい」と話す八木さんからは、お客様に寄り添った家づくりへの熱意が感じられます。

マンションリフォーム

■住む人のことを一番に、今後を見据え

「家を建てた後も快適に暮らしていけるよう、ランニングコストを見据えた家づくりを提案したい」と八木さん。日々の光熱費が抑えられるように、断熱等級6、気密性能C値0.7以下という高いレベルの性能を備えています。また、最近気になる人も多い耐震性は、消防署や警察署の防災拠点となる建物クラスの耐震等級3を備え、これら全てYSHOMEの標準スペックというのも驚きです。家全体をエアコン1台で暖める床下エアコンやトリプルガラス窓など省エネにつながるアイテムの提案もためになります。また、新築だけでなく、リフォームや外壁の塗り替えなどの施工も行っています。長年培ってきた高い技術力と地域密着の安心感のあるYSHOMEへ住まいの相談をしてみませんか。

吹き抜けや自然の光を取り込む工夫のパッシブデザイン

住む人に合った家事動線を提案

床下エアコンを1台設置することで
洗面室、トイレ、玄関、廊下も快適温度に

代表取締役社長
八木 信次（やぎ しんじ） さん

ひめしん担当
段 一言コメント

姫路市南条のオープンハウスは有名建築士が設計しており社長一推し！ぜひ、見学してみてください

担当：西支店

エージーディーピー株式会社

671-0255 姫路市花田町小川252-1（Pあり）
（079）280-3646
9:00～17:00
土・日曜、祝日 休

HP　insta

プレゼントあります！ 詳しくはP22

「あったらいいな！」をカタチにできる新事業展開

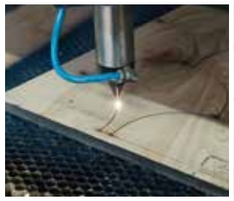
■販促物から内装デザインまで幅広く担当

店舗の新築や改装、名刺・チラシ・看板など販促物のグラフィックデザインを一手に担う専門会社「エージーディーピー」。代表取締役の松森栄次さんが、2005年に創業し、2012年に法人として登記しました。印刷物を中心にデザインをしていましたが、2010年ごろから内装デザインを依頼されるようになり、飲食店を中心に、エステサロンや美容院などのリノベーションを手がけるようになりました。「一気に間口が広がりましたね。飲食店では特に厨房が得意です。デザインはもちろん、スタッフの動線や来店するお客様の居心地の良さにこだわっています」と話します。

■廃材を駆使する「ひめじレーザー加工」

そんな松森さんが手がける新しい事業が「ひめじレーザー加工」です。建築デザイナーとして理容院の内装を手がけていた時、壁のアクセントに木製タイルの使用を検討しましたが、既製品は全くヒットせず、自作したら思いのほか面倒な作業になりました。「製造できれば唯一無二の内装建材になる」と確信し、レーザー切断機の導入を決めたそうです。この機械を使って、オリジナル商品の製造や受注を行う2つのブランドを立ち上げました。まず一つは木製タイルのブランド「モガナタイル」です。磁器タイルでは表現できないデザインや加工、仕上げが魅力です。もう一つは「合板家具」。誰でも組み立てできるスタイリッシュな家具です。必要な時に組み立て、用事が終わればバラして収納できる優れモノで、販売だけでなくレンタルにも対応しているのがポイント。「今後は木製タイルの和柄に漆塗りをして海外進出をしたいですね」と意欲的です。

短時間で切断や彫刻の加工ができる「レーザー切断機」



幾何学模様をモチーフにした
木製タイルは彫刻も可能

サンプルの「アートパネル」。パネルとしてオーダー可能

代表取締役
松森 栄次（まつもり えいじ） さん

ひめしん担当
増田 一言コメント

廃材を利用して作る「合板家具」は、使用後も再利用可能なSDGsに配慮した商品で、非常に魅力的です

担当：野里支店

姫路中央運送株式会社（神澤グループ）

672-8022 姫路市白浜町宇佐崎南2-31（Pあり）
（079）245-3338
8:30～17:00
土・日曜 休

HP

地域密着で物流のニーズに応える

■多種多様な車輌を所有して運行

「姫路中央運送」は、姫路市を中心に展開する運送会社。現・代表取締役である神澤正太郎さんの祖父が興し、現・会長の父・正則（まさのり）さんが事業を広げ、2017年に3代目となる正太郎さんへ引き継ぎました。

関連会社として、姫路市内に「神澤通商」、「播磨倉庫」、「播磨運輸」があり、各社の特長を活かしながら連携しています。グループ全体の強みは、一般車輌だけでなく冷蔵・冷凍の機能を備えた、大型から小型まで約200台の車輌を所有し、長距離、中距離、近距離すべてに対応できること。また、倉庫への保管も含め一元管理ができることが挙げられます。

多種多様な独自の運行ルートがあるので、多くのニーズに応えられるのも自慢の一つ。正太郎さんは「阪神・淡路大震災、東日本大震災をはじめ災害時においても、独自の情報や当社のマンパワーを駆使し滞りなく荷物を届けることができました」と胸を張ります。

黄色いキャビンが目印の神澤グループのトラック

広大な土地に建てられた巨大倉庫

少数のスタッフで仕訳作業を行う

■「2024年物流問題」にも対応する新倉庫を完成

2025年春、太子竜野バイパスや山陽自動車道龍野ICからも近い、太子町吉福寺に播磨運輸の新物流倉庫をオープンしました。新倉庫は約1万坪の敷地面積と約3,000坪の建屋面積を誇り、物流業務の総合化、流通業務の効率化を目的とする、物流総合効率化法に準じた建築で兵庫県でもレアな事例。内部には最新鋭の仕分けシステムを備えたベルトコンベアを設置し、約100店舗の荷物の仕分けと紐づけが可能です。「今まで地域の方々に育てていただき成長してきた会社です。今後も地元を大切に雇用も含め何か恩返しができたら」。新倉庫は、物流を支えるための環境整備の第一歩として期待されています。

代表取締役
神澤（かんざわ） 正太郎（しょうたろう） さん

ひめしん担当
山田 一言コメント

神澤グループとしてさまざまな車輌を持ち、物流のプロとして多種多様なニーズに応えることができます

担当：白浜支店

第36回 有本芳水賞 最優秀賞

生きている

姫路市立白鳥小学校 三年
西川 結音

わたしは生きている
『いのち』をかけてうんでくれたママのおかげ
生まれつきびょうきだったわたし
よくびょういんに行った
ちゅうしゃもたくさんした
いたくてたくさん泣いた
びょうきをなおすために手じゅつをした
わたしは一度、心ぞうがとまっている
目がさめたときママがそばにいてくれた
またママに会えたのがすごくうれしかった
わたしは生きている
これからもたくさん泣くし、つらいこともあると思う
でもそれは、生きている『あかし』
わたしは生きている
『いのち』をかけてうんでくれたママのため
一秒でも長く生きる
『いのち』をムダにしない。
たくさん生きて、うまれかわってもママの子として生きていく

（学年は応募当時）

「子供の詩 有本芳水賞」

ひめしん文化会が主催する「子供の詩 有本芳水賞」は、姫路出身の詩人・有本芳水を顕彰し、未来を担う子供たちに豊かな情操を育んでほしいとの思いを込めて平成元年（1989年）に創設。毎年、播磨一円の小学校より児童の詩を募集し優秀な作品を表彰しています。

今年度は83の小学校から12,590点の応募があり、37点の優秀作品を表彰しました。

ひめしん文化会は、姫路信用金庫創立80周年を機に発足した委員会です。有本芳水賞を通して「子供たちに自分を見つめる機会を持ってもらうのと同時に、周囲の人々との関わりの中で伝えることの大切さを学び、自分らしさを表現する力を育んでほしい」と願っています。

有本（ありもと） 芳水（ほうすい）

News click（ニュースクリック）

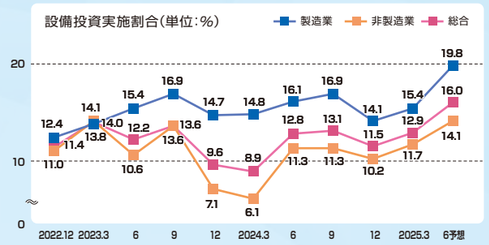
景気のバロメーター

設備投資動向

◆当金庫景気動向調査より抜粋

調査対象企業中、今期（1～3月）に設備投資を実施した割合は12.9%で、前期（10～12月）から1.4ポイント上昇しました。製造業は15.4%で1.3ポイント上昇、非製造業は11.7%で1.5ポイント上昇しました。

来期（4～6月）の設備投資の実施予定は、製造業は19.8%、非製造業は14.1%、全体で16.0%としています。

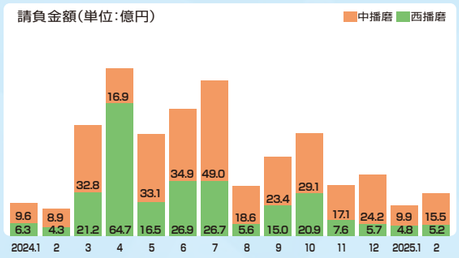


公共工事の動向

◆西日本建設業保証

2月の中播磨地域は、請負金額は15億55百万円で、前年同月比73.6%増加しました。

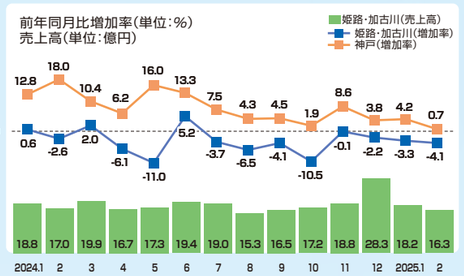
西播磨地域は、請負金額は5億22百万円で前年同月比19.6%増と前年実績を上回りました。



百貨店の売上高

◆兵庫県百貨店協会

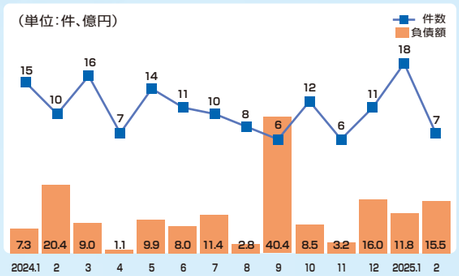
2月の姫路・加古川地区の百貨店2店の売上高は16億31百万円で、前年同月比4.1%減少しました。品目別では、雑貨2.3%増、家庭用品0.7%減、衣料品2.3%減、身廻品4.3%減となりました。



企業倒産の状況

（負債額1千万円以上）　◆帝国データバンク

2月の播磨地域の企業倒産は7件、負債総額は15億51百万円、前月比3億70百万円の増加となりました。業種別内訳は、建設業1件、製造業2件、卸売業1件、小売業1件、運輸・通信業1件、サービス業1件でした。態様別ではすべて破産が原因でした。

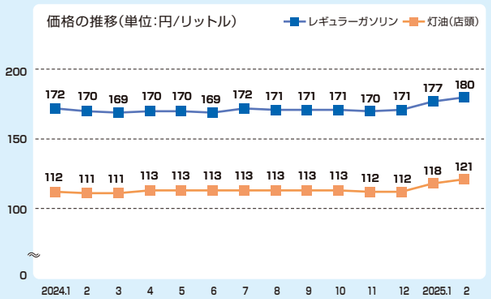


石油製品価格

◆経済産業省　資源エネルギー庁

2月のレギュラーガソリンの兵庫県内平均店頭価格は1ﾘｯﾄﾙ＝180円で、前月から上昇しました。

灯油の店頭価格は1ﾘｯﾄﾙ＝121円で、前月から上昇しました。

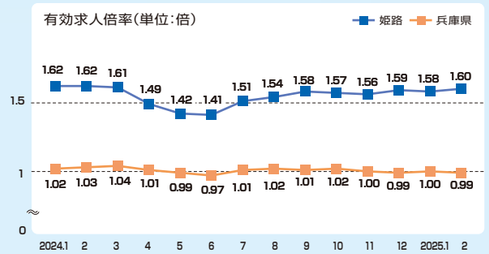


雇用の動向

季節調整値適用済　◆姫路公共職業安定所

2月の姫路公共職業安定所管内における月中新規求人数は4,043人で、前年同月比0.9%増加、前月比17.7%減少しました。月中新規求職者数は1,629人で、前年同月比2.2%減少、前月比11.5%減少しました。

有効求人倍率は、1.60倍で、前月から0.02ポイント上昇しました。



Present（プレゼント）

紙面で紹介したお店や企業からのプレゼントがあります。
ぜひご応募ください！

P5

1 みこはち屋 駅前店

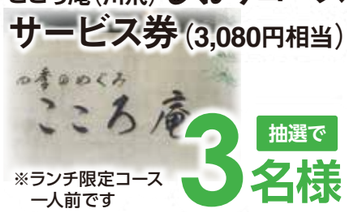
鶏すきサービス券（1,080円相当）

※一人前です

抽選で 5名様

P6

2 料亭 川飛



こころ庵（川飛）しおりコース サービス券（3,080円相当）

※ランチ限定コース 一人前です

抽選で 3名様

P7

3 海鮮いくら屋 さち

お食事券 1,000円

※写真はイメージです

抽選で 3名様

P8

4 神戸養蜂場

お食事券 2,000円

※写真はイメージです

抽選で 3名様

P9

5 薪の香

ハードトースト 1斤 引換券（550円相当）

抽選で 5名様

P10

6 串カツ屋 七星ぷらす＋

串カツ7本盛り合わせ サービス券（1,200円相当）

※店内飲食に限る

抽選で 5名様

P11

7 壱枚乃絵 海辺のテラスカフェ

ドリップバッグ 5個1セット

抽選で 5名様

P12

8 パティシエ ゲンタロウ

お買物券 1,000円

※写真はイメージです

抽選で 3名様

P13

9 沖料理 なぎさ亭

お食事券 1,000円

※写真はイメージです

抽選で 3名様

P14

10 Going excellent cars

車ご購入の方応援キャンペーン 50,000円割引券

※写真はイメージです

抽選で 5名様

P18

11 エージーディーピー株式会社

合板家具 椅子

※ミドルサイズ 1脚です

抽選で 3名様

応募方法

ハガキ、もしくはメールにて①～⑨をご明記の上ご応募ください

①希望商品（ひとつ）、②郵便番号、③住所、④氏名、⑤年齢、⑥性別、⑦電話番号、⑧本誌へのご意見・ご感想、⑨本誌の入手場所（支店名、担当者等）

応募先はこちらまで

●ハガキでは：〒670-8652 姫路市十二所前町105番地
姫路信用金庫経営企画室「ひめしんスマイル」係

●メールでは：smile@himeshin.co.jp
件名に「ひめしんスマイルプレゼント希望」とご明記ください。

締切 2025年6月30日（月） ハガキの場合は必着

こちらの2次元コードからメールでご応募いただけます

※ハガキやメールの内容及び個人情報は紙面の充実、プレゼントを発送する目的に限り利用致します。またプレゼントの内容によっては、提供元から直接発送することがあります。

※当選者の発表はプレゼントの発送をもってかえさせていただきます。

Smile ひめしんスマイル
vol.68
2025 春・夏

2025年 4月発行　発行：姫路信用金庫　編集・取材：(株)マス・ブレーン
〒670-8652 姫路市十二所前町105番地　TEL.(079)288-1121(代)　https://www.shinkin.co.jp/himeshin/

ひめしんはおかげさまで 115周年
～すべてを郷土繁栄とともに～

西支店がいよいよ7月14日(月)にリニューアルオープン！

外観・内装ともに一新され、次世代型の店舗へ生まれ変わる予定です！
リニューアルオープン時には公式HP・Instagramにてお知らせします。

※イメージです

姫路信用金庫 西支店：姫路市車崎2丁目1-1

国際フロンティア産業メッセ2025へ初出展
ひめしん ともにプロジェクト 2025

「国際フロンティア産業メッセ2025」の会場内で、「ひめしん ともにプロジェクト2025」を開催します！西日本最大級の総合展示会で技術交流・ビジネスマッチングを進める機会をご提供します。

日 時 2025年9月4日(木)～5日(金)
10:00～17:00

場 所 神戸国際展示場 1・2号館
神戸ポートアイランド

小さなふれあい、大きなおつきあい
姫路信用金庫

ひめしんの情報はこちらから

●紙面掲載情報について
紹介している営業時間などの情報が変更になる場合があります。詳細は各お問合せ先に確認をお願いいたします。