

にっしん

名店・銘品

Selection
セレクション

2020

創刊号

にっしんが厳選した名店・銘品をご紹介します



ごあいさつ

皆さまにおかれましては、ますますご清栄のこととお喜び申し上げます。

平素は日新信用金庫に対し格別のご愛顧を賜り、心より厚く御礼申し上げます。

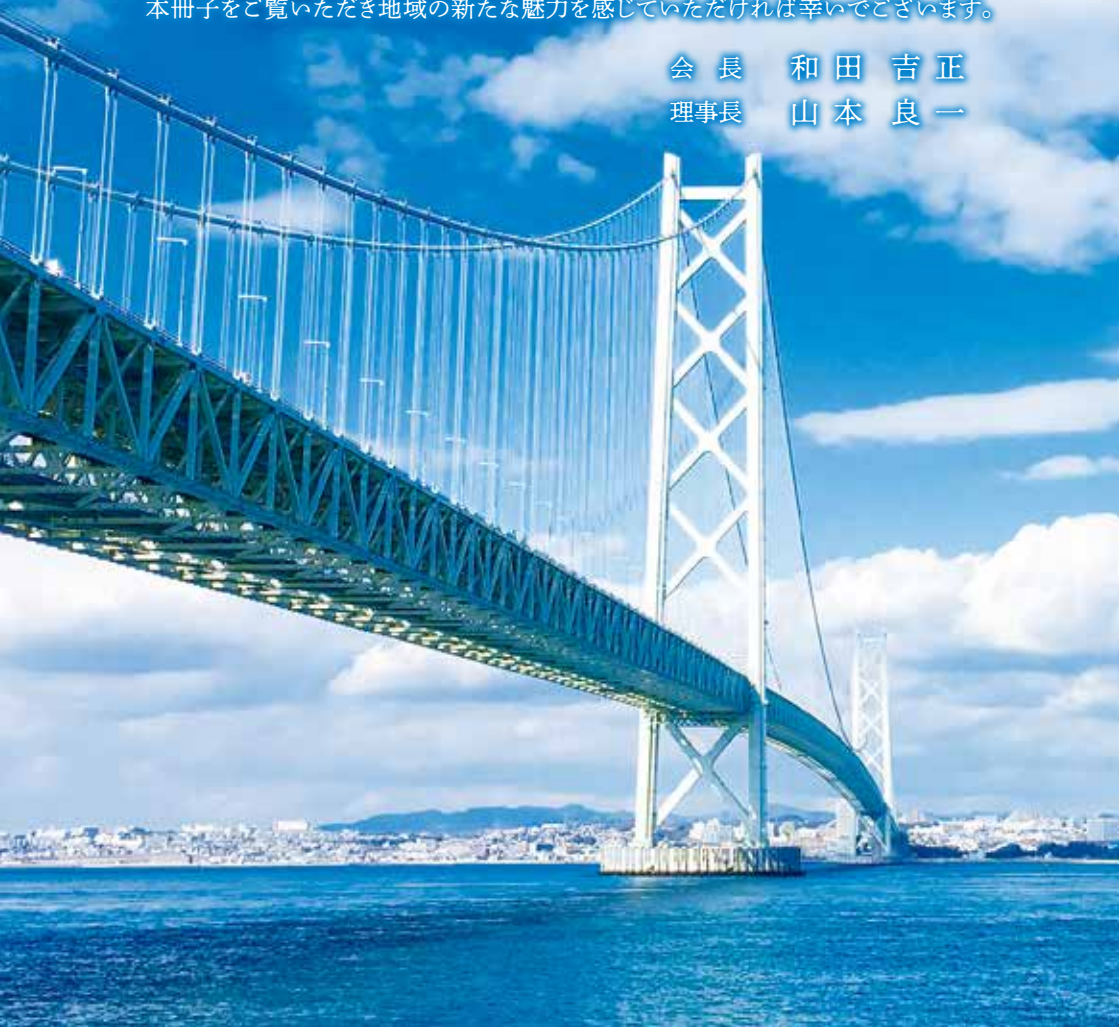
<にっしん>は明石、神戸、三木エリアを中心に現在36店舗を展開し、地域密着を掲げ、長く皆さまとともに歩んでまいりました。これもひとえに地域の皆さまの温かいご支援、ご厚情の賜物と深く感謝致しております。

この長きにわたる地域での営業を通じて、多くの出会いの機会をいただき、多くの事業者様とのお取引をいただくことができました。

そこで今回、その数多くの事業者様の中で地域に根ざした店舗を営んでおられる方、地域に誇る銘品を販売されている方を選定させていただき、「にっしん名店・銘品セレクション」として小冊子を発刊させていただくこととなりました。

本冊子をご覧ください地域の新たな魅力を感じていただければ幸いです。

会長 和田 吉正
理事長 山本 良一



INDEX

明 石	
1 藤江屋分大 ……………	4
2 茨木酒造 ……………	5
3 西海醤油 ……………	6
4 焼肉やまと ……………	7
5 パン工房 こむぎ堂 ……………	8
7 ダンマルシェ……………	10
8 高麗苑 ……………	11
9 PRIMAL GREEN MARKET	12
神 戸 西	
10 菊むらさき……………	13
11 焼肉工房 西神飯店 ……………	14
12 麵屋貝原 ……………	15
13 イタリア料理 セツテマーレ ……	16
14 寿司大将 ……………	17
神 戸 中 央	
15 松鶴寿司 ……………	18
16 グリルー平 ……………	19
17 KOBE海鮮酒場 Uo魚 ……	20
18 満園 ……………	21
19 ANGIE ……………	22
20 NAKAGO北野店 ……………	23
21 中国料理 椿苑/点心 椿苑 ……	24
神 戸 東 ・ 西 宮 ・ 芦 屋	
22 北山食品 ……………	25
23 栄み田本山分店 ……………	26
24 自家焙煎珈琲豆店 グローリー	27
25 Bistro Détour ……………	28
26 食パン専門店「がじゅまる」…	29
神 戸 北	
27 北斗星 ……………	30
28 ベーカリーブルブル……………	31
三 木 ・ 小 野 ・ 加 東	
29 インドカレー&カフェ SWAAD	32
30 珈琲庵珈集 三木本店 ……………	33
31 ルージュフォンセ ……………	34
32 山田酒造食品 ……………	35
加 古 川 ・ 高 砂	
33 丸万 本店 ……………	36
34 ドイツ菓子 ホーゲル ……………	37
● 日新信用金庫 営業店舗一覧	38

にっしん 名店・銘品 セレクション とは

<にっしん>の担当者が自信を持って推薦する魅力的な名店、銘品をご紹介します冊子です。明石・神戸・三木を中心とした、地域の特色ある事業者さまを掲載しております。

ぜひ、皆さまの心惹かれる名店・銘品を発見していただき、お立ち寄りくださいませ。

1818年創業以来、明石の地で和菓子を作り続けている老舗御菓子司

1 藤江屋分大

明石土産として愛される初代寅吉考案の「銘菓 丁稚羊羹」、詩人 竹中 郁も愛した「分大餅」、五代目亀吉考案、明石の風物に因んだ「明石もなか」をはじめ、分大が誇る江戸時代からの匠の技と味をお届けします。



(左)「丁稚羊羹」 (右上)「分大餅」 (右下)「明石もなか」

推薦担当者コメント

本店営業部 秋定 友明

明石の銘菓といえば「丁稚羊羹」。甘さ控えめで、小豆本来の味を楽しめる伝統の一品。「紅白めで鯛もなか」は、明石の鯛をモチーフにした縁起物。たっぷり入ったこし餡はあっさりとした上品な味わい。江戸時代から続く歴史ある老舗の和菓子をご賞味あれ。



当店人気の「紅白めで鯛もなか」

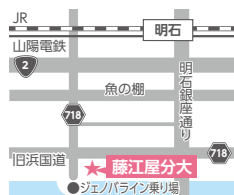


お問い合わせ先

株式会社 藤江屋分大(本店)

明石市本町1-12-17
TEL:078-911-3635(代表)
0120-025-355(フリーダイヤル)
<https://www.bundai.co.jp/>

公式サイト



明石の美味しい料理に欠かせない地酒

2 いばら き しゅぞう 茨木酒造

創業1848年の老舗の酒蔵。代表銘柄「来楽らいらく」は全国新酒鑑評会で金賞を受賞し、最高レベルの酒造りを常に行っています。兵庫県産の山田錦や五百万石にこだわり、大吟醸をはじめ地酒ファンに喜ばれる季節の生原酒のラインナップも多数揃えております。



銘柄の「来楽」は論語の「朋あり遠方より来る、また楽しからずや」が由来

推薦担当者コメント

二見支店 今尾 祥太

江戸末期創業の伝統ある酒蔵で、全ての工程を手作業で丁寧造られており、品質にこだわったお酒を味わうことができます。上品な甘さで口当たりが良く、日本酒が苦手な方でも飲みやすい清涼感ある味わいで、ぜひみなさんも味わってください。



全国新酒鑑評会で金賞を受賞した
【来楽 大吟醸35】



お問い合わせ先

茨木酒造 合名会社

明石市魚住町西岡1377

TEL:078-946-0061

<https://www.rairaku.jp/>

公式サイト



ライオン工場

●明石高専

明姫幹線

250

瀬戸川

山崎 魚住

旧浜国道

●キリン堂

718

茨木酒造 ★

住吉神社 ●

明石のりと濃口醤油の旨味をブレンド！

にしうみしょうゆ
3 西海醤油

明石のりと自社醤油で、旨味たっぷりのかけ醤油を作りました。「味付け海苔」を醤油につけてご飯を食べる。そんな国民的美味しさを液体調味料で再現しました。おすすめは、『たまご料理』ですが、かけ醤油として幅広くお使い頂けます。2017年から3年連続、クイーンエリザベス号のテーブル調味料として採用されました。



たまご料理にちょっとしたサプライズを！

「推薦担当者コメント」

魚住支店 山津 裕一

オリジナルの味付けのり醤油は卵かけご飯にすごく合います。磯の香りと醤油の旨味に箸が止まりません。この他にも地元の素材を生かした特産品を取扱っており、たこ、鯛などを使用した名産品を取扱っているのでお土産にピッタリです。



味付のり醤油

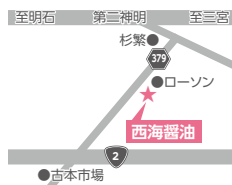
お問い合わせ先

西海醤油 株式会社

明石市魚住町金ヶ崎1705番地
TEL:078-946-0141

<http://www.nishiumisyouyu.com/>

公式サイト



食肉の卸売り会社直営の焼肉店！

4 やきにく 焼肉やまと

精肉店からスタートして50年。卸会社直営店ならではの鮮度・価格でのご提供。お客様に安心・安全をお届けします。



本店・大久保店・伊川谷店・赤身焼肉&もつ鍋 マルヤス精肉店(西明石)の4店舗あります。

推薦担当者コメント

江井ヶ島支店 小林 祐介

明石で美味しい焼肉が食べたいと思ったら焼肉やまとで決まりです。特にネギ塩タンはおおすすめです。この価格でこのお肉が食べられるのかと感動いただけます。豊富なメニューを取り揃えており、リピートしたくなること間違いありません。



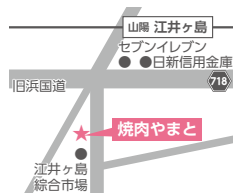
(ネギ塩タン)創業から変わらず人気商品!



お問い合わせ先

有限会社サクセスフーズ
焼肉やまと本店

明石市大久保町江井島762-12
TEL:078-946-3955



100%国産小麦の無添加生地を使用し、体にやさしい安全安心なパン

5 パン工房 ^{こうぼう}こむぎ堂 ^{どう}

当店のパンは「毎日食べても食べ飽きないパン」を目指しています。たとえば、クリームパンのカスタードクリームは甘すぎないこと。パン屋さんによってはケーキのように1つ食べて満足するパンもありますが、当店のパンはお客様の日常のパン、毎日食べたくなるパンを目指しています。



天然バニラビーンズの香り豊かな自家炊きカスタードクリームがたっぷり！

推薦担当者コメント

大久保支店 西畑 由伎

大のパン好きだという店主さんが作る安心して食べられる、やさしい味わいのパン。毎日食べても飽きのこないようにと、いずれのパンもシンプルながら丁寧な作りかたで作られています。是非一度ご賞味してみてくださいはいかがですか。お取り寄せもできますよ。



天然酵母のパン

お問い合わせ先

パン工房 こむぎ堂

明石市大久保町駅前2丁目1-10
TEL:078-936-7763
<http://komugidou.on.omisenomikata.jp/>
<http://sp.raqmo.com/komugidou/>

公式サイト



神戸・明石から素材にこだわった手づくりパンをお届け

7 ダンマルシェ

お客様の安全・安心・健康を考え“焼きたて、作りたて、揚げたて”をモットーにこだわりのパンを提供しています。生地はもちろん惣菜パンや菓子パンのフィリングやソースも手づくりが基本。地元産の農作物や旬の食材を使用することで、美味しくて体に優しいパンづくりを目指しています。



種類豊富な焼きたてパンが、毎日売り場に並びます。

推薦担当者コメント

林崎支店 岡本 晃知

明石ではお馴染みのパン屋さん「ダンマルシェ」。店内には、ところ狭しと焼きたてのパンが並んでいます。イチオシはクリスマス期間に販売しているシュトーレン。ナッツの香ばしさとドライフルーツの爽やかな甘さが口いっぱいに広がって、幸せな気持ちになれる逸品です。



ラム酒香るレーズンとくるみのシュトーレン

お問い合わせ先

株式会社 中市大福堂
<https://dansmarche.co.jp>

ダンマルシェ本店
明石市硯町3-4-23
TEL:078-923-3231

ダンマルシェ大久保北店
明石市大久保町茜1-3-22
TEL:078-934-8780

公式サイト



大久保北店

数十年の歴史の中で培ってきた老舗の味を皆様へ

8 こうらいえん 高麗苑

明石の路地裏で数十年、皆様に愛されながら日々お肉の美味しさを求めて努力してまいりました。洗練された目利きによって選ばれた黒毛和牛をお客様へ提供出来るように日々努力しております。



これからの季節、焼肉とお鍋とのコラボ作品。焼き鍋コースがイチ推しのメニューです。

推薦担当者コメント

人丸支店 藤田 幹也

明石駅前、路地裏の名店です。上ハラミにわさび乗せがオススメです。その次に特選上カルビを食べます。最後は焼きしゃぶロースをポン酢でいただきます。飲み物は生ビール、赤ワイン、マッコリの順番でおなかいっぱい！あとは寝るだけです。



高麗苑イチ推しの焼き鍋コース



お問い合わせ先

株式会社 高麗苑

明石市東仲ノ町11-6
TEL:078-917-0368
<https://yakiniku-kouraien.owst.jp>

公式サイト



日々の暮らしを楽しく。かわいい雑貨でお部屋のコーディネートを

プライマルグリーンマーケット

9 PRIMAL GREEN MARKET

キッチン・バス・ガーデングッズからステーションナリー・アパレル雑貨まで幅広く取り揃えたライフスタイルショップ。雑貨を中心に様々なアイテムを提案。きっとお部屋のコーディネートが楽しくなる、お気に入りのものが見つかるはず。店内商品は全てラッピング無料で承っております。



広々とした店内は、ゆっくり気ままに見られる充実の品揃え。

【推薦担当者コメント】

西灘支店 松井 一晃

明石、六甲、その他大阪府、和歌山県にも店舗がある、お洒落な生活雑貨のお店です。家で使える、かわいい商品がたくさんあり、自分へのご褒美、お友達へのギフトに最適です。私も妻へ鏡をプレゼントし、喜んでもらったオススメ店です。



ギフトにもおすすめの商品が勢ぞろい。



明石店

お問い合わせ先

株式会社 アーガスコーポレーション
<http://www.argus-corp.jp>

本社
 神戸市中央区脇浜町1-3-33
 TEL:078-252-0175

PRIMAL GREEN MARKET (明石店)
 明石市東仲ノ町66-1 アスパア明石南館1F
 TEL:078-913-3040

公式サイト



神戸唯一の老舗醤油屋が作った便利調味料

10 菊むらさき

調味料の分量を気にせず、いつも同じ味にお料理が仕上がる本当に便利な調味料です。醤油に砂糖・みりんを程よく調整しています。お料理によってのさじ加減はご家庭のお好みで調整してください。肉じゃが、煮つけ料理、佃煮など幅広くご利用いただけます。防腐剤不使用。



「あまから名人」は、お料理の時間を短縮でき、その上美味しくできちゃう便利調味料

推薦担当者コメント

明石駅前支店 東 亮佑

池本醤油さんの「あまから名人」は、普段料理をしない私でもフライパンで肉と野菜を炒めて「あまから名人」で味付けするだけで、子どもたちがモリモリ食べてくれました。誰でも名人になれる「あまから名人」。一家に一本いかがでしょうか。



醤油造りは私がしています。



お問い合わせ先

池本醤油 合名会社

神戸市西区櫛谷町福谷691
TEL:078-991-0001
<https://www.kikumurasaki.co.jp/>

公式サイト



38年の信頼と実績を持つ神戸牛一筋の最高級神戸牛専門の焼肉店

11 やきにくこうぼう せいしんはんてん 焼肉工房 西神飯店

年間約40回開催される神戸西部市場において優秀なる神戸ビーフ受賞牛のみを丸ごと一頭買いし、リーズナブルな価格で提供しております。マスコミメディアでお馴染み！プロスポーツ選手をはじめJリーガー・芸能人が訪れる名店です。神戸牛は霜降りがきめが細かく、風味があり、脂肪の質が融点が低いのが特徴であっさりしています。落ち着いた空間で最高級神戸牛を堪能して頂けます。従業員一同、心よりお待ちしております。



各種宴会プラン！写真は5,500円(税別)コースです。飲み放題1,800円(税別)120分

推薦担当者コメント

玉津支店 木戸内 光寛

最高級の神戸牛を使用し、肉の甘味・旨味を感じられる焼肉店です。宴会もできる広さがあり、大人数の場合は専用バスで送迎も可能といったサービスも魅力的。美味しい神戸牛で心と体の栄養補給をしてみてください。



神戸牛マイスターが創るビーフカレー
(神戸牛使用)



お問い合わせ先

有限会社 西神飯店

神戸市西区平野町向井44-8

TEL:078-961-2000

<https://www.seishinhanten.com>

公式サイト



貝の旨みと風味を最大限に引き出す西区の隠れた人気店!!

12 めん や かいばら 麺屋貝原

貝の味にこだわった一杯を提供しています。大量のあさり、カキ、ホンビノス貝などを駆使した貝の旨みと風味が際立つ一杯を試行錯誤の末に完成させました。



濃厚牡蠣つけそば 一口目から牡蠣の濃い旨みが迫るオリジナリティあふれる一杯

推薦担当者コメント

伊川谷支店 西山 亨

麺屋貝原のラーメンはスープを一口飲むと貝本来の旨味が口一杯に広がり、地域住民に愛されているラーメンです。トッピングのレアチャーシューも非常に美味しく、他の店では味わえない濃厚な貝出汁をぜひ味わってみて下さい。



貝醤油そば 4種類の厳選された醤油と貝出汁を合わせた逸品



お問い合わせ先

麺屋貝原

神戸市西区池上2丁目30-1
伊川センタービル
<https://ameblo.jp/dreamsurf/>

公式サイト



垂水区西舞子の静かな住宅街、小さな家庭的イタリア料理

13 イタリア料理 セツテマーレ

気軽に楽しんで頂きたく、ご家族、グループで、ご年配の方にも幅広くゆっくりのんびりと。夫婦2人で身体にやさしく、あたたかい季節料理でお待ちしております。



9つの前菜箱、選べるメイン料理、デザート、ドリンク付きのおすすめランチ¥1,900 (税別)

【推薦担当者コメント】

舞子支店 林 晃平

お昼のランチでは豊富な種類の食材を使ったサラダに加え、お店で焼き上げたパンが出てきます。メインは季節によって変わるパスタなど複数のメニューから選ぶことができます。是非、足を運んでいただきたいお店です。



ピザ・パスタ・パンなど手作りです。



お問い合わせ先

イタリア料理 セツテマーレ

神戸市垂水区西舞子2-12-54

フォーエバー林1F

TEL:078-784-0778

<https://www.instagram.com/sette.mare>

公式サイト



日新信用金庫●

業務スーパー●

★
イタリア料理
セツテマーレ

●ダイエー

舞子

至明石

2

至三宮

垂水一筋40年、安心・安全なお寿司を提供します！

すし たいしょう 14 寿司太将

当店はお客様に安心・安全な商品をお届けするため、テイクアウト・イートインともに鮮度、仕入れ先にこだわり、すし酢は小さなお子様からご高齢の方まで幅広くご賞味いただけるようマイルドに仕上げ、よりリーズナブルにご提供できるように日々努力しています。
営業時間は10:00～19:30（イートインは11:00～14:00）



↑ 上ランチ(1,870円)。ランチ(1,210円)もございます。食べていただければ分かるこだわりの素材！

推薦担当者コメント

垂水支店 池上 尚弥

寿司太将がこだわって仕入れしている寿司ネタは鮮度抜群、価格も手頃でコスパ◎です。テイクアウトも種類豊富にあり、お家でも寿司太将の味を楽しめます。垂水に寄った際は垂水駅徒歩1分の寿司太将へぜひ足を運んでみてください！



上穴子・上巻きセット(1,236円)



お問い合わせ先

有限会社 太将

神戸市垂水区天ノ下町1-1-170
TEL:078-708-1550



焼肉・しゃぶしゃぶ・餃子に相性抜群！柚子とすだちのぼん酢！

しょうかくすし
15 松鶴寿司

着色料・保存料・甘味料、無添加。人工アミノ酸や鰹・昆布のエキスも一切不使用の「安心安全」のぼん酢。柚子とすだちは徳島県産を使い、鰹節は枕崎産、昆布は北海道の真昆布ををたっぷりと使用。お酢を一滴も使わず柚子とすだちの果汁のみで酸味を出したフルーティな「生」ぼん酢です。



神戸の寿司職人が考えたお肉ぴったりの「お肉乃友ぼん酢」

推薦担当者コメント

板宿支店 友澤 拓哉

松鶴寿司のポン酢は素材すべてが純国産であり、料理に少しかけるだけでフルーティな酸味が一杯に広がり料理の旨みを最大限に引き立たしてくれます。神戸の名産を厳選する「神戸セレクション」にも選出されている自慢のポン酢をぜひ味わってみてください。



1本1本、松鶴寿司の専用工房で職人が手造りで製造。



お問い合わせ先

株式会社 松鶴

神戸市須磨区飛松町3-6-14
プリネスト須磨201
TEL:078-754-6640
<https://syocacu.net/>

公式サイト



神戸の老舗洋食店

16 グリルー平 いっぺい

昭和27年に一流シェフを集め創業しました。創業時から受け継いでいるレシピを現シェフがこだわりを持って改良し、「絶品の洋食」を提供させていただいています。旨みたっぷりのデミグラスソースがかかったヘレビーフカツレツを、是非ご賞味くださいませ。



レアに仕上げたやわらかいビーフにデミグラスソースをかけた「ヘレビーフカツレツ」

【推薦担当者コメント】

平野支店 奥田 悠貴

テレビでも紹介され、著名人などもお忍びで来店するほどの名店です。シェフが作る洋食の美味しさに舌鼓を打つと、自然と笑顔になります。このコメントを考えている今も、口の中がデミグラスソースの味に…。



シェフ自慢の「オムライス」



元町東店

お問い合わせ先

株式会社 一神

新開地本店

神戸市兵庫区新開地2丁目5-5 リオ神戸203
TEL:078-575-2073

元町東店

神戸市中央区元町通2丁目3-2 ジェムビルB1F
TEL:078-599-5785



1Fは立飲みスタイル 2Fは大人数の宴会も出来るテーブル席！

かいせんさかば うおうお
17 KOBE海鮮酒場 Uo魚

「いつでも安く楽しさを！」をコンセプトに創業したUo魚。駅から徒歩3分の高架下にあり会社帰りの寄り道に最適な隠れ家の海鮮居酒屋。鮮度抜群の食材の数々、おいしい魚とお酒を楽しむことができます。毎日市場に買い出しに行くので海鮮には超自信があります！



Uo魚自慢の魚介類をふんだんに使った味もボリュームも納得の宴会コースは思い出になること間違いなし!!

「推薦担当者コメント」

兵庫支店 久谷 篤史

神戸海鮮酒場Uo魚は、鮮度抜群の海鮮料理をリーズナブルな価格で気軽に楽しめます。店員さんの愛想が非常に良く、居心地の良い居酒屋です。コロナ対策も万全なので、是非一度足を運んでみてはいかがでしょうか？



大人気の薫焼きかつおタタキ!



お問い合わせ先

KOBE海鮮酒場 Uo魚

神戸市中央区北長狭通2-31-65

TEL:078-392-3933

<https://www.kobe-uouo.com/company.html>

公式サイト



大人気の手作り餃子！そして本格中華をリーズナブルに！

まんえん
18 満園

ジューシーな具とパリッとした皮が絶妙の「餃子」から、当店に来られるお客様が必ず注文される一品のネギと生姜を合わせたタレを使ったボリューム満点の「蒸し鶏」など豊富なメニューをリーズナブルに本格中華が味わえます。団体のお客様にもご利用いただけるコース料理もございます。



看板メニューの手作り餃子。

「推薦担当者コメント」

神栄支店 井尻 剛志

本格中華を食べたいなら「満園」がオススメ。大人気メニューの「蒸し鶏」はまさに絶品。餃子、海老マヨ、青椒肉絲もオススメです。店員さんの活気もあり、雰囲気の良い店です。何より社長の笑顔が最高。元町に来た際は、絶対に行くべき名店です。



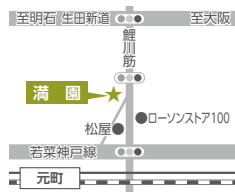
ボリューム満点の蒸し鶏。



お問い合わせ先

満園

神戸市中央区北長狭通4丁目3-23
満園ビル1F
TEL:078-334-6605



天使のパンケーキは幸せの味

ア
ン
ジ
ー
19 ANGIE

神戸元町の路地裏にある小さなパンケーキ専門店。「ANGIE」は2012年創業、お客様に愛されて8年間パンケーキを焼き続けています。素材の味を大切にするため生地、シロップ、ソースなど全て「手作り」です。兵庫県産の酪農牛乳、卵、小麦粉と自家製バターミルクを使用した生地をベースに色々なバリエーションのメニューをご用意しております。



しっとりふわふわの生地と、程よい甘さのとろーりとしたマカデミアナッツソースが相性抜群。アンジー人気No.1の商品です。

推薦担当者コメント

宇治川支店 榎原 章仁

「ANGIE」のパンケーキは、口溶けまるやか、ふわっふわっで、食べれば満面の笑みになる至極の一品です。店内も雑貨屋さんのように、かわいい雰囲気です。インスタ映え間違いなしの「ANGIE」のパンケーキを是非一度ご賞味ください。



10種類以上のスイーツ系やお食事系のパンケーキ



お問い合わせ先

ANGIE

神戸市中央区栄町通2丁目7-4
佐野達ビル1F
TEL:078-333-0723
<http://angie-kobe.com>

公式サイト



すず
錫を体験できるお店

な か ご き た の てん
20 NAKAGO北野店

NAKAGOでは錫でつくられた器と、ガラスの器で飲み比べて頂く体験を無料で行っています。特A地区山田錦でつくられた日本酒と、それにあうお料理も各種ご用意しております。ここでしか味わうことのできないスペシャルな日本酒もございます。こだわりの日本酒を錫の酒器とお料理と共にお愉しみください。



NAKAGOでは日本酒にあうお料理や日本酒をとことん楽しんでいただけるセットメニューもご用意しております

「推薦担当者コメント」

天神支店 藤坂 亮介

NAKAGOを訪れると酒器の概念が変わります。職人の技術が注がれた錫製酒器が、美味しいお酒とお料理をつないで、きっと私たちに驚きを与えてくれます。ぜひ、寝ていたお酒が“起きる”感動を体験してください。



日本酒は酒米の王様と呼ばれる特A地区山田錦のみで造られたもののみをご用意しました。

お問い合わせ先

株式会社 藤原
<https://nakago-guinomi.com/>

本社
小野市万勝寺町268-258
TEL:0794-64-5588

NAKAGO北野店
神戸市中央区北野町2-9-1 ギターマンション1F
TEL:078-855-7728

公式サイト



NAKAGO北野店

全ての食材にこだわった神戸の中華

21 中国料理 椿苑 / 点心 椿苑

つばきえん

美味しい料理を作りお客様にご提供させて頂く当たり前の工程と素直な食材選びにこだわりご提供させて頂いております。是非一度ご賞味下さい。



国産豚肉と淡路産玉葱を使用。お肉ゴロゴロの肉包と白菜と海老を使用した菜包が全て手作です。

推薦担当者コメント

神戸支店 西畑 凌

家族で経営している地域密着の中華料理店です。本格中華がリーズナブルな価格で楽しめる、地元のお客様に愛されています。ランチ・ディナーだけでなく、豚まん・餃子のテイクアウトやお弁当もっているのので一度食べてみて下さい。

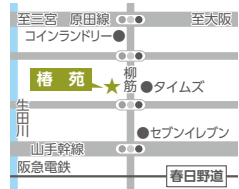


スープ付きでお家で簡単、椿苑の味が楽しめます。

お問い合わせ先

中国料理 椿苑

神戸市中央区旗塚通3丁目1-18
TEL:078-272-0811



大豆の風味のある生ゆばをお楽しみください

きたやましょくひん
22 北山食品

富山県産の大豆を使用し、手作りの柔らかい生ゆばに仕上げております。



山葵醤油をつけて御刺身でお召し上がりください。お酒のあてに最高!

推薦担当者コメント

六甲支店 安在 志摩子

大正15年創業の老舗で湯葉の手作りにこだわり、熟練の職人が一枚一枚愛情を込めて作っています。独自の方法で製造しているため、歯ごたえがあり、食感を楽しめる湯葉です。味付湯葉や豆乳湯葉、乾燥湯葉等それぞれの味を楽しめ、一度食べたらずみつきです。



汲み上げゆば



お問い合わせ先

北山食品 株式会社

神戸市灘区徳井町1-2-16
TEL:078-851-0256
<http://kitayama-yuba.com>

公式サイト



明石

神戸西

神戸中央

神戸東・西宮・芦屋

神戸北

三木・小野・加東

加古川・高砂

日本酒とお料理を楽しんでいただけるカウンターのお店

え い た もとやまぶんでん
23 栄み田 本山分店

季節に合わせた日本酒とお料理を楽しんでいただけるカウンターのお店です。日本酒もお料理も日替りでご用意しており、おまかせコースとアラカルトで楽しんでいただけます。



はじめにお出ししている前菜の盛り合わせです。内容は日替わりになります。

「推薦担当者コメント」

本山支店 入江 雅史

ミシュラン一つ星を獲得した「北野坂栄み田」の分店です。厳選された食材で作られた創作料理と、それに合う豊富な種類の日本酒が提供されます。カウンター9席のみの隠れ家のお店で、落ち着いた雰囲気の中で料理を楽しめます。



住宅地の中にある
落ち着いた雰囲気のお店です。

お問い合わせ先

栄み田 本山分店

神戸市東灘区田中町3-3-4
更科ビル1F
TEL:078-452-3266



世界各国の生豆の仕入れから焙煎まですべて自社で行います

24 自家焙煎珈琲豆店グローリー

「コーヒーは鮮度が命」をモットーに、作り置きをせずに必要な分だけを自社で焙煎して、店頭で販売しています。コーヒーの味は大きく分けてマイルド、苦味、酸味、コクとあります。お手頃な価格で提供していますので、好みの味を見つけてください。



鮮度を保つ冷蔵ケースで保存、味が分かるように分類しています。

【推薦担当者コメント】

魚崎支店 富永 敏史

様々な種類のコーヒー豆を取り揃えており、お客様の好みに合わせた豆を提供してくれるお店です。自分好みのコーヒーの香りと味が心を穏やかにしてくれます。配送も行っているのでプレゼントにもピッタリです！



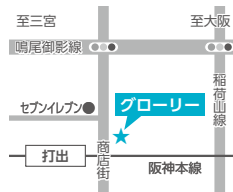
マイルドな味、スペシャルブレンド



お問い合わせ先

株式会社 グローリー

芦屋市春日町4-1
TEL:0797-31-0153



フレンチをベースにした欧州料理と自然派ワインのビストロ

ビストロ デ ト ワ

25 Bistro Détour

阪神西宮駅から徒歩5分。ビストロスタイルのガッツリ料理とワインのお店です。仏、伊、東欧、洋食の要素も取り入れた幅広い料理をお楽しみいただけるビストロです。関西を中心とした各地の生産者から直送された食材や、ヨーロッパを中心とした自然派ワインを取り揃えております。



黒アワビのクリームコロッケ

推薦担当者コメント

西宮今津支店 笠木 雄一郎

2020年3月にオープンした、フレンチビストロです。様々な雑誌に取り上げられ、話題沸騰のお店です。メニューは豊富で、ワインとの相性も抜群です。特に、注文から炊き上げる締めのおムライスは絶品です!!

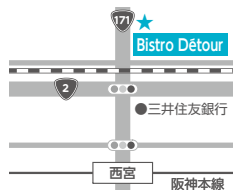


樽座牛とトリッパのグヤーシュ
(ハンガリー風シチュー)

お問い合わせ先

Bistro Détour

西宮市江上町ノバラ西宮江上町2F
TEL:0798-78-6272



つきたてのお餅のような食パン

26 食パン専門店 がじゅまる

厳選した小麦粉に北海道の牛乳とバター、大山の生クリームをたっぷり使用した究極のもちもち食感と芳醇な味わいの、まるでつきたてのお餅のような食パンです。また当店は有名百貨店での催事展開と、有馬温泉の御用達食パンとして高級料亭旅館に納めております。



究極までに突き詰めたもちもち食感と芳醇な味わいのハイブリッド食パンです。

【推薦担当者コメント】

藤原台支店 岡元 翔太

がじゅまるは地元の方に愛されているパン屋さんです。もちもちとふんわりの食感を持ち合わせた食パンを作るのは、不可能であるとされてきましたが、がじゅまるの工夫と技術力で実現しました。特にパンの耳までふんわり美味しいことにビックリしますよ！



最高級丹波産黒豆を
たっぷり使用したミニ食パン



お問い合わせ先

食パン専門店 がじゅまる

西宮市山口町下山口1丁目10-6
TEL:078-904-1805



牛肉100%手造りハンバーグ

ほくとせい
27 北斗星

創業45年、創業当時から変わらぬ手法で、化学調味料、保存料などは無添加、安心安全な食を提供しております。お食事メニューはすべて手作り、ハンバーグに使用しているパンは天然酵母、玉ねぎは淡路の契約農家からの直送品です。



チーズハンバーグもあります。お持ち帰りも出来ます。

推薦担当者コメント

鈴蘭台支店 宮田 将宜

牛肉100%の手作りハンバーグが自慢の洋食店です。ボリュームがあり、食べ応えがあります。メニューが豊富で毎日でも通いたくなるお店です。喫茶店を併設しており、朝・昼・晩絶えず店内は賑わっています。鈴蘭台西口駅から徒歩7分程で、専用駐車場もあります。

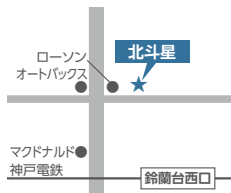


客席は60席

お問い合わせ先

北斗星

神戸市北区鈴蘭台西町5-21-1
TEL:078-591-5374



「町のパン屋」がお届けする老舗ホテル伝統の味

28 ベーカリーブルブル

ドライパイはザクツとした食感が特徴の厚めのパイ菓子です。味、食感がぶれないように、限られた人にも代々と受け継がれてきました。このドライパイの味を絶やすことなく、より多くの人に味わってほしいとの思いで心をこめて作っています。厳選されたシンプルな材料と熟練の技から編み出される何度も食べたくなる味を是非ご賞味ください！



小麦粉、砂糖、有塩バター、卵のみというシンプルな材料から作っています。

推薦担当者コメント

ひよどり台支店 小寺 将司

毎日食べても飽きない、豊富な種類のパンやお菓子を取り揃えています。中でもドライパイはやさしい甘さとサクサクした食感が特徴的で一度食べるとやみつきです！神戸の老舗ホテルでシェフを務めた店主が作るパン・お菓子をぜひご利用ください。



贈答品にも喜ばれています！

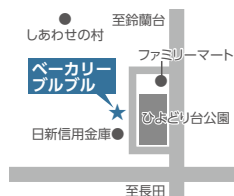


お問い合わせ先

ベーカリーブルブル

神戸市北区ひよどり台2-1-2
TEL:070-3115-3744
<https://bakerybulbul.com>

公式サイト



気軽に本格インド料理を楽しめるお店

29 インドカレー&カフェ スワード SWAAD

スパイスで体の中から元気に!!をコンセプトにスワードでは、パプリカ、ターメリック、クミンなどの基本のスパイスはもちろんのこと、日本では手に入りにくい薬草・香草（ハーブ）など、およそ40~50種類の多種多様なスパイスをカレーの種類により使い分け、シンプルな本場のインド料理を手間だけは惜しまずにこだわりぬいてお作りしています。



お得なランチセットは¥890~(税別) セットも単品もすべてお持ち帰りできます!

「推薦担当者コメント」

緑が丘支店 石鍋 裕司

スパイシーなタンドリーチキンと焼きたてナンが人気の本場仕込のインドカレー店。日替わりランチやレディースセットがあり、カレーの辛さも選べます。ナンが、とても大きくふわふわで、すごくおいしいですよ。



炭窯を使ったタンドリーチキン
¥590(税別)



お問い合わせ先

インドカレー&カフェ スワード 三木店

三木市緑ヶ丘中町2丁目5-22
TEL:0794-87-6226



日本庭園を觀賞しながら、自家製の珈琲と和菓子が楽しめる喫茶店

こーひーあんかしゅう
30 珈琲庵珈集 三木本店

創業以来、珈琲に価格以上の付加価値を提供するため、「ゆったりとくつろげる非日常的な和の空間」づくりを進めてまいりました。また、専門店の生命線である珈琲は世界各国の産地から独自に仕入れた品質の高い生豆を自家焙煎し、お客様のご嗜好にきめ細かくお応えしております。



手作り和菓子と自家焙煎珈琲のセットが人気です

【推薦担当者コメント】

三木支店 元山 雄斗

お客様の五感をもてなすために空間作りから力を入れており、他のカフェや喫茶店では味わえない満足感を得ることができます。老若男女問わず楽しめるメニューが充実しており、一度訪れるとまた来なくなる、それが珈集さんです。



モーニングも数多くあります



お問い合わせ先

有限会社 珈集

三木市福井字八幡谷2165-1

TEL:0794-82-6117

<http://hwsa6.gyao.ne.jp/kasyu/>

公式サイト



小野の洋菓子職人が手作りした地元客に愛されるマドレーヌ

31 ルージュフォンセ

兵庫県の五つ星ひょうごに選定され、小野のうまいもんブランドとして認定を受けています。一口サイズで、食べやすく、手土産品としても好評を得ております。小野市の地元の材料を使い甘い香のたつマドレーヌを是非一度ご賞味ください。



小野市の特産工芸品そろばんの形をモチーフにしたマドレーヌ

【推薦担当者コメント】

小野支店 金川 周司

看板商品「そろばんマドレーヌ」は小野市の特産工芸品のそろばんにちなんだ商品です。特徴は小野市産小麦「ふくほの香」、小野市内の共進牛乳、地元産の卵を使用し、形状はそろばんの形をモチーフに作られた小野市の地元を代表する洋菓子です。



そろばんマドレーヌ

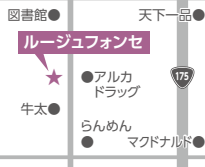
お問い合わせ先

有限会社 パティスリースミモト

小野市黒川町1829
TEL:0794-62-8858

<https://kansaisweets.com/rougefonce/>

公式サイト



酒粕と米こうじのW効果が期待の甘酒

32 やま だ し ゅ ぞ う し ょ く ひ ん
山田酒造食品

創業以来120余年、酒粕一筋の酒粕屋が甘酒を造りました。話題の米こうじもブレンドし、はちみつでやさしい甘さに仕上げました。なじみのフルーツ4種の味で、どなたでも手軽で身近な甘酒、ぜひお試しください。



たきのいずみフルーツ甘酒（パイン・ピーチ・プレーン・リンゴ・赤メロン）

【推薦担当者コメント】

滝野支店 吉田 和明

酒粕加工に永年携わってきた強みが生かされた酒粕の芳醇な香りと、米こうじ・はちみつによる自然な甘さが相性抜群！「フルーツ甘酒」は素材をしっかりと活かしたリッチな味わいが楽しめます。甘酒が苦手な方でも飲みやすい新感覚の甘酒ですよ。



定番甘酒「たきのいずみ」



お問い合わせ先

山田酒造食品 株式会社

加東市高岡1033番地
TEL:0795-48-3153
<https://www.yamada-shuzoushokuhin.com>

公式サイト



心も身体も温まる昔ながらのうどん

まるまん
33 丸万 本店

すべて自家製で昔から変わらない丸万名物の「うどん」。こだわり抜いたダシは、ウルメ、サバ、宗田ガツオ、平アジ、そして道南産昆布からひいており、絶品の旨さとなっている。使用する水にもこだわっており、ずっと井戸水（この辺りは水が良いといわれている）を使用している点も旨さの秘訣。ぜひ一度ご賞味ください。



創業明治30年から変わらない味わい『カレーうどん』

「推薦担当者コメント」

加古川支店 紅谷 翔太

丸万名物である「カレーうどん」は、ダシ、麺だけではなく、カレー粉も自家製の一品。肉、玉ねぎ、ネギの入ったカレーうどんは一口すすると「おっ」と思わせる旨さであり、スパイシーかつコクのある味わいです。一度食べればクセになる事間違いなしです！



加古川では欠かせない『かつめし』

お問い合わせ先

丸万 本店

加古川市加古川町寺家町350
TEL:079-422-2020



創業1979年から変わらぬ職人手作りの懐かしい優しいバタークリームケーキ

34 ^{がし}ドイツ菓子 ホーゲル

創業当初から店頭に並ぶドイツ菓子『ツッカーランツ』。熟練の職人がスポンジの焼き加減、バタークリームの味・固さを吟味し、ひとつひとつ丁寧にバタークリームを塗り上げます。創業当時からのファンだとおっしゃるお客様、そのお子様、お孫様と長く皆様に愛され続けています。懐かしく優しい甘さと軽ふわのスポンジ生地を是非堪能してみてください。



三層にスライスして表面と同じバタークリームをサンド、アーモンド香る砂糖をまぶしています

【推薦担当者コメント】

宝殿支店 玉田 皓己

ドイツ菓子の店として1979年の創業以来、素材にこだわって変わらぬ味を作り続けている「ツッカーランツ」は人気の定番商品です。ほんのり塩味のきいたバタークリームとスポンジ生地がベストマッチしたホーゲル伝統の味を是非ご賞味下さい。



店内には沢山のショートケーキも並んでいます。



お問い合わせ先

有限会社 ホーゲル

高砂市神爪2-2-10
TEL:079-431-7633
<https://hougel.com>

公式サイト



ライフ調剤薬局
ドイツ菓子
ホーゲル

キリン堂

マックスパリュ

至姫路 2

日新信用金庫
セブンイレブン

宝殿

至明石

明石

神戸西

神戸中央

神戸東・西宮・芦屋

神戸北

三木・小野・加東

加古川・高砂

(2020年7月1日現在)



明石市中央部		所在地	電話番号
1	本店営業部	明石市本町2-3-20	078(912)4567
2	明石駅前支店	明石市桜町11-14	078(911)8181
3	人丸支店	明石市大蔵天神町4-7	078(912)0337
32	林崎支店	明石市林崎町1-4-20	078(922)7431

明石市西部		所在地	電話番号
9	西明石支店	明石市西明石南町2-14-7	078(923)1101
27	市場支店	明石市藤江2029-1	078(921)3020
4	大久保支店	明石市大久保町駅前2-1-7	078(936)2165
6	江井ヶ島支店	明石市大久保町江井島835-1	078(946)0623
36	魚住支店	明石市魚住町錦が丘1-12-1	078(947)6799
5	二見支店	明石市二見町東二見887-1	078(942)1221

加古川市・高砂市・播磨町		所在地	電話番号
8	加古川支店	加古川市加古川岡寺町311-3	079(422)6066
28	宝殿支店	高砂市神爪1-10-2	079(432)8711
31	本荘支店	加古郡播磨町南野添1-2-1	079(435)3270

三木市・小野市・加東市		所在地	電話番号
12	三木支店	三木市大村63-9	0794(82)5211
17	緑が丘支店	三木市緑が丘町東2-9-1	079(434)1231
13	小野支店	小野市上本町237-2	0794(63)1135
14	天神支店	加東市天神492	0795(47)1011
16	滝野支店	加東市上海野2413	0795(48)2010

神戸市西部		所在地	電話番号
7	垂水支店	神戸市垂水区神田町3-10	078(706)2222
34	舞子支店	神戸市垂水区西舞子2-14-21	078(784)8171
33	伊川谷支店	神戸市西区池上2-21-8	078(975)0571
11	玉津支店	神戸市西区王塚台7-9-6-1	078(928)6110



神戸市東部		所在地	電話番号
24	本山支店	神戸市東灘区田中町3-3-3	078(431)1061
23	魚崎支店	神戸市東灘区魚崎南町7-7-7	078(411)3281
22	六甲支店	神戸市灘区桜口町3-1-1-107	078(841)0141
21	西灘支店	神戸市灘区岸地通4-4-15	078(802)1431

神戸市中央部		所在地	電話番号
18	神戸支店	神戸市中央区小野柄通5-1-16	078(231)2731
39	神栄支店	神戸市中央区下山手通3-1-13	078(391)0222
19	宇治川支店	神戸市中央区北長狭通7-3-5	078(341)4502
10	兵庫支店	神戸市兵庫区浜崎通3-22	078(671)3443
20	平野支店	神戸市兵庫区上祇園町4-4	078(361)0411
29	板宿支店	神戸市須磨区前池町3-4-1	078(735)6001

神戸市北部		所在地	電話番号
25	鈴蘭台支店	神戸市北区鈴蘭台北町1-9-1	078(591)1221
26	ひよどり台支店	神戸市北区ひよどり台2-1-2	078(743)1621
38	藤原台支店	神戸市北区有野中町1-9-14	078(982)2489

西宮市		所在地	電話番号
40	西宮今津支店	西宮市今津出在家町1-6	0798(31)2489

店外ATM		所在地	電話番号
	ピオレ明石出張所	青山出張所	
	イオン明石出張所	兵庫出張所	
	コープ大久保出張所	コープ播磨出張所	
	ヒラキ岩岡店出張所		

店外ATMの稼働時間帯は当金庫へお問い合わせください。

あ と が き

ご掲載の事業者さまのおかげをもちまして、地域の魅力をお伝えできる冊子が発刊できました。この場を借りて御礼申し上げます。

今回ご掲載の事業者さまの他にも、この地域にはまだまだ多くの魅力ある名店・銘品がございます。今後も本冊子を定期的に発刊し、ご紹介して参りたいと考えておりますので、何卒ご支援賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

にっしん 名店・銘品 セレクション

発 行：日新信用金庫 審査部 ソリューション事業室
〒673-0892 明石市本町2丁目3番20号
TEL：078-912-4569

印刷・製本：株式会社 ソーエイ

