にっしん

名店・銘品

2021

Vol. 2

にっしんが厳選した名店・銘品をご紹介



□新信用金庫

どあいさつ

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、創業後100年にわたり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お取引を深めてきました事業者の皆さまを、 地域の多くの方に知っていただきたいとの思いから、昨年「にっしん名店・銘品 セレクション」を創刊し、ご好評をいただきました。

そして、今年も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ご紹介するため、2021年度版を発刊させていただくこととなりました。 本冊子をご覧いただき、地域の新たな魅力を感じていただければ幸いでございます。

理事長 山本 良一



(INDEX)

明石	神戸東・西宮
1 鍵庄 貴崎店1	21 韋駄天21
2 BAKERY8022	22 Wafelhuis ····· 22
3 永樂堂3	23 櫻正宗 23
4 Trattoria Pizzeria CIRO ·····4	24 老虎菜 24
5 パイ専門店 PiesaQ。5	25 中国料理 青椒 25
6 都きしめん6	神 戸 北
7 ベーカリー ののはな7	26 わのや
8 Pizzeria BEATRICE ·····8	27 まごころ みっきー食堂 27
9 御料理 図子9	28 ローストビーフマーケット 28
10 明石ベーグル専門店 imacoco… 10	三木・小野・加東
神 戸 西	29 岡田コーヒーストア 29
11 前田屋 11	30 馳走庵 一献30
12 パティスリーアグリコール … 12	31 くるま焼肉店 31
13 Caran D'achce ······ 13	32 弁当工房しげもと 32
神戸中央	33 ばんしゅう港 33
14 神戸浪漫 14	稲美・高砂
15 黒田蒲鉾商店 15	34 NOCA inami -farm to table34
16 和牛焼肉 牛のよだれ 16	35 志方亭 稲美店 35
17 乙仲角	36 神戸サンドウィッチ工房 36
18 海鮮居酒屋 魚天 18	
19 ヒステリックジャム 19	
20 うを勢総本店20	

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、 銘品をご紹介する冊子です。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。

鍵庄の海苔ソムリエが選ぶ、こだわりの「一番摘み明石のり」

潮の流れが速く栄養が豊富な明石の海に育ったのりは、自然のうまみが たっぷり。なかでも一年で最初に収穫される新芽を使った「一番摘み」 のりは、肉厚でパリッとした食感。とろけるような口どけ、上品な風味が 魅力です。鍵庄は、明石海峡付近で採れる「一番摘み」の中でも、特に 質の高いのりを厳選。鍵庁だけのおいしさにこだわっています。



ギフト商品の取扱もございます。全国発送承ります。

| 推薦担当者コメント |

江井ヶ島支店 茂木 健輔

一度食べたら忘れられない、風味豊かな 「一番摘み明石のり」、格別です。真心込 めて作られたラインナップは、朝食の風景 に映え、夕食のお供に相性抜群、贈り物に は笑顔も一緒に届きます。是非一度ご賞 味ください。



かつおと昆布のだしの味付のり



お問い合わせ先

株式会社 鍵圧

明石市貴崎3丁目21-28 TEL: 078-945-5353 https://www.kagisho.co.jp/









ワクワクとドキドキ

ベーカリーハチマルニ

2 BAKERY802

パン作りで大切にしていることは、美味しさのためには手間暇を惜しまないことです。商品によって天然酵母や熟成時間を使い分けることによりふんわり感、粉のもつ風味などを引き出し美味しく食べて頂けるように日々努力しております。



熟成生食パン「終」18時間熟成、豆乳を使用することにより しっとり柔らかい食パンに仕上げました。

| 推薦担当者コメント |

市場支店 藤川 奈々

神戸新聞でも掲載された明石鯛等地元食材・季節 ものを使った惣菜パンがあり、中でも食パンは熟 成時間にこだわり、しっとりふわふわです。

市場支店 田中 果菜実

惣菜パンや菓子パン、食パン等種類豊富でどれも 優しいお味。店主さんの人柄が表れたパンを一度 ご賞味あれ。



「リンゴクランベリー」 と「チーズブレッド」



お問い合わせ先

BAKERY802

明石市藤江1053-2-105 TEL:078-940-6621





明石で長年せんべい等製造販売をしている老舗店

3 永樂堂

地元明石をイメージしたたこ・鯛等をデザインした商品をお客様に御提供 しております。昔ながらのせんべい各種、黒豆の入ったたこまんじゅう、 たこの形のカステラ、明石のタコを使用したぺったん焼き等バラエティー に富んだ商品を提供しております。



人気商品 たこせん10袋入り 1,566円(税込価格)

推薦担当者コメント

西明石支店 山田 大輔

明石市を中心に店舗を構える老舗のせんべい屋さん。「あかしたこせん」は、特製の甘辛だれで、いつまでも飽きのこない味が売りとなっています。お土産にも、お茶菓子にも利用頂ける非常に人気の高い商品です。



明石蛸使用 ぺったん焼きマダコ1枚



お問い合わせ先

有限会社 永樂堂

明石市西明石南町2丁目12-19 TEL:078-922-1335 https://www.takosen.co.jp





港町の大衆的なイタリア料理店

アピッツェリア 4 Trattoria Pizzeria CIRO

ナポリ料理店をするなら新鮮な魚介が手に入る明石でと2004年にオー プンし、今では地元の方から県外の方まで皆様に親しまれる店になりま した。2017・18年にはイタリアの格付けガイドブック「ガンベロロッソ」 で西日本トップピッツェリアにも選ばれました。



店名をつけた魚介たっぷりのピッツァ「チーロ」

|推薦担当者コメント |

明石駅前支店 藤田 優貴

明石知名度No.1のイタリアン。海風を感じる店内の 雰囲気は本場さながら。窯焼きのピザは香ばしくも ちもち。大人も子供も大満足間違いなしの本格イタ リアンを是非味わってみてください。

明石駅前支店 植田 麻琴

一度食べただけで虜になる美味しさ!私自身も友人 たちにオススメしたほど。これを書いている今も お腹の音が・・・。



客席にて魚と調理法を 選んでいただきます



お問い合わせ先

株式会社 チーロ

明石市本町1丁目17-3 ゑびや第2ビル1階 TEL: 078-912-9400



毎日でも食べていただきたい・赤ちゃんにも食べてもらいたいパイの店

5 パイ専門店 PiesaQ。

長野の契約農家さん直送りんご、北海道産小麦粉、国産ビートグラニュー糖,発酵バター、平飼い卵と、安心して安全にお召し上がりいただける材料にこだわっております。



明石鯛パイ お祝い事などにお使いいただける、当店自慢のアップルパイです。 (プラス料金で中身をミートにも変更いただけます)

推薦担当者コメント

本店営業部 藤田 大輔

オーナー自ら厳選したこだわりの材料を使って作られた鯛パイは食べた瞬間、口の中全体に甘みが広がります。それでいてしつこさは全くなく、どなたでも楽しめます。PiesaQのパイで充実したお家時間を過ごしてください。



パイコルネ 当店人気商品、平飼い卵をたっぷり使用したカスタードクリーム入り



お問い合わせ先 PiesaQ。

明石市本町1-13-9 TEL: 078-939-6300 https://piesag.com





地元に愛され50年。厳選したらるめだしが自慢のきしめん

6 都きしめん

当店自慢のきしめんは、九州北部でとれたうるめ節でじっくりとった店主こだわりのだしと、工場直送の新鮮な醤油で味付けした、後味さっぱり、のどごしの良いきしめんです。美味しいだしのきしめんと豊富なメニューをお楽しみください。各種トッピングも楽しめます。明石に4店舗あり。お近くの店舗でどうぞ。



うるめ節のだしとかつおが香る当店お勧めの「かつおきしめん」

推薦担当者コメント

大久保支店 松原 義典

私のおすすめメニューは「梅の香きしめん」です。甘くてすっきりとした出汁の中に、程よい梅の香りが口の中に広がり食欲をそそります。スタッフの方の対応も非常に良くて、お手頃な価格で食事を楽しめます。是非ご賞味ください。



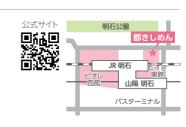
お店の味をご家庭で。ご贈答用にも。



お問い合わせ先

宮内一 株式会社

明石市大明石町1丁目1-23 TEL:078-917-3851 https://miyauchi-ichi.co.jp/



地域の皆様に愛されるパン屋を目指して

7 ベーカリー ののはな

2015年にオープンしました当店は、明石の山陽電鉄「人丸前」駅南の 国道2号線沿いにあります。定番のものから少し変わり種、季節限定パンなど毎日約70種類のパンが並びますのでぜひご賞味くださいませ。 これからも幅広い世代の方々に喜んでいただけますよう努力してまいり ます。皆様のご来店を心よりお待ちしております。



当店はショーケースによる対面販売をしています。お気軽にお声がけくださいませ。

推薦担当者コメント

人丸支店 田中 朱美

お薦めは何といっても「塩パン」。パンと相性のいいフランス産ゲランド塩を使用しています。「あんこ入り塩パン」は甘味塩味の絶妙なバランスで売切れ必至!季節感あふれるパンなど、ショーケースいっぱい並んだパンで笑顔になります。



一番人気の塩パンとあんこ入り塩パン



お問い合わせ先

ベーカリー ののはな

明石市天文町1丁目3-4 TEL:078-995-8744 https://www.instagram.com/bakery.nonohana/





明石初 真のナポリピッツァ協会認定店

8 Pizzeria BEATRICE

家族・友人・みんなが笑顔になる美味しいピザの店。ピザ牛地には国産 の小麦を使い、イタリアの窯で一気に焼き上げます。老若男女問わず美 味しくお召し上がりいただける明石の食材を使った料理も豊富にご用 意。イタリアから特別に輸入しているカラフルでかわいい食器は美味しい お料理をさらに色鮮やかに彩ります。



イタリア製の薪窯で焼き上げる本格ナポリピッツァ

|推薦担当者コメント |

林崎支店 高見 康平

イタリアでコンテストに参加し、明石産の 食材を使い真のナポリピッツァを追求し 続ける店主の料理が楽しめる、地元でも 人気のお店。南イタリアのような雰囲気の 店内でさまざまな「本場」を感じてみては いかがでしょうか。



薪窯のアクアパッツァはベアトリー チェオリジナル



お問い合わせ先

BEATRICE

明石市朝霧東町2-3-10 リバーサイド朝霧103 TEL: 078-917-2202 http://www.pizzeria-beatrice.com





慶事、仏事、時々の御料理を心を込めて作ります。

9 御料理 図子

食材の鮮度、品質にこだわりお客様から笑顔を頂けるようにお作りしております。座敷は個室なので周りを気にせず、小さなお子様連れでもご家族でごゆっくりとご利用いただけます。季節により活トラフグ、クエのコース料理もやっております。お料理のご予約、配達お気軽にご相談ください。



新鮮野菜と活魚、高級和牛を彩りよく。

推薦担当者コメント

本荘支店 髙橋 朋宏

料理は伝統的な決まり事などを守りながら、年配の方から若者まで、できる限りそれぞれの要望を汲み取って、味付けや調理法などに工夫をしてくれます。料理はもちろんですが人柄の良い店主の笑顔も最高です。是非一度ご利用ください。



各種イベントなどに最適なお弁当



お問い合わせ先

御料理 図子

明石市二見町西二見591 TEL: 078-943-0500 https://hitosara.com/0006008071/



明

石

白くてもっちりとしたやわらかベーグル!

明石ベーグル専門店 imacoco

当店のベーグルは天然酵母、北海道産国産小麦と豆乳で材料にこだわっ て贅沢に作っています。ベーグルが苦手なお客様でも、お召し上がりい ただけるようにベーグルとしては柔らかく仕上げております。



プレーンはシンプルだからこそ 本当の味を知ってもらえる商品です。



チョコをたっぷり使用

推薦担当者コメント

魚住支店 藤井 基代美

プレーンの素材の香りともちもち食感がたまりません。 他にも果物が練りこまれたベーグルもあります。ぜひ、 お気に入りのベーグルを見つけに足を運んでください。

魚住支店 松石 美紀

安心安全な美味しさを追求する、オーナーのこだわ りベーグルが勢ぞろい。少しの量でお腹一杯になる のでカロリーが気になる人にもおすすめです。





お問い合わせ先

明石ベーグル専門店imacoco

明石市魚住町錦が丘3丁目9-7 魚住ビル201号

TEL: 078-995-8224 https://imacoco-akashi.stores.jp/



O



●日新信用金庫

神

神

戸北

東

肉にこだわり塩で食べるのが一番おいしいハンバーグ

11 前田屋

黒毛和牛にこだわり、お店でブロック肉からミンチにするため毎日新鮮でレア焼きでも安心してお召し上がりいただける無添加のハンバーグです。ステーキもA-4以上の山形牛を主に使いお肉の味がしっかりする和牛赤身ステーキや、とろけるほどに柔らかい和牛ロースステーキ・和牛シャトーブリアンもご用意しております。



欲張りさんに大人気の大人用前田屋ランチ。

| 推薦担当者コメント |

玉津支店 前島 惇也

A4ランク以上の黒毛和牛のみを使用したハンバーグがおすすめです。ブロック肉から加工し、添加物を一切使わずに手ごねして焼き上げており、ナイフを入れれば、肉汁が溢れ出てきます。お肉の旨味を最大限に味わえるハンバーグをぜひご賞味ください。



各種メニューお弁当も可能です



お問い合わせ先

前田屋

神戸市西区小山3-12-19-103 TEL: 078-928-8129 http://www.maedaya-wagyu.com/





神戸を代表するケーキのグループ、ORIGINE KOBEの加盟店 フランス菓子だけでなく、お野菜を使ったケーキなども

12 パティスリーアグリコール

フランス菓子を中心に、お野菜を使ったサブレや、ケーキ大福など、様々なアプローチでお菓子作りをしています。フランスの町のケーキ屋のように生活の一部になるようなお店でいたいです。



生菓子のキャラメルショコラ、カカオ63%のビターな口溶けの良いチョコレートのムース

推薦担当者コメント

舞子支店 林 晃平

霞ヶ丘のオシャレなケーキ屋さん。繊細な造形のスイーツは、その見た目どおりのおいしさで、一□食べれば自然と笑顔になります。シェフの経験とひらめきから作り出される逸品を是非ともご賞味ください。



たまねぎ、ゴボウ、トウモロコシ、わかめなど野菜の甘味に塩気を利かせたサブレ。



お問い合わせ先

アグリコール

神戸市垂水区霞ヶ丘5-1-26 TEL:078-754-9055 https://agricole1.jimdofree.com





厳選された材料を使用し、オリジナルを追求したお菓子作りを心掛けております

13 Caran D'achce

ゆっくり時間をかけて蒸し焼きした、当店自慢のロングセラー商品です。 濃厚なチーズの香りが□いっぱいに広がります。ご自宅ではもちろん、 プレゼントにも最適です。



ニューヨーク・ニューヨークチーズケーキ

| 推薦担当者コメント |

伊川谷支店 森田 真実

ニューヨーク・ニューヨークチーズケーキ は当店の人気商品。とっても濃厚なチーズ ケーキはかわいい箱に入っていて、お土産 やプレゼントにおすすめです。 こだわりの 素材で作った洋菓子が並ぶお店へ是非 一度足を運んでみてください。



ボンボンショコラ



お問い合わせ先

お菓子のお店 カランダッシュ

神戸市垂水区舞多聞東2丁目5-18 TEL: 078-786-1655 http://www.carandachce.com/







神

戸

北

パイの老舗メーカーが作るカラフルなパイシート

14 神戸浪漫

ご家族でも手軽に本格的なパイを楽しんでいただける冷凍パイシート。 パイ職人が丁寧に折り込んだ鮮やかな色が目をひくパイシートは今まで になかったフレーバー付き。味だけでなく、見た目にも楽しんでいただけ ます。おうちで焼きたてのパイをぜひ一度ご賞味ください。



今後は季節やイベントによって様々なフレーバーや材料とのセット販売も。

推薦担当者コメント

垂水支店 炭谷 洋輔

3歳の娘と一緒にクロワッサン作りにチャレンジしましたが、楽しみながら簡単に作ることができ大喜びでした。レシピ動画もあるのでお菓子作り未経験者でも安心で、家族や友人と過ごすおうち時間に最適な逸品です。



やさいセット (トマト・ほうれん草・プレーン) 6枚入り



お問い合わせ先

株式会社 神戸浪漫

神戸市須磨区弥栄台3-3-8 TEL:078-794-7751 https://sshouei.co.jp/



創業大正12年・手作りの味をどうぞ

15 黒田蒲鉾商店

練り物発祥の地である神戸。その伝統と食文化を未来につなげていくために、一品一品T寧に手間ひまかけて作り続けて参ります。



当店人気ナンバーワンの蒲鉾屋さんのコロッケが入った蒲鉾・天ぷらセット。 【板宿セット・3500円】

| 推薦担当者コメント |

板宿支店 友澤 拓哉

特上ランクのスケソウダラと淡路島産の 玉ねぎを使用している蒲鉾は、一度食べ たらやみつきになる味で長年地元で愛さ れています。練り物発祥の地といわれる神 戸で、伝統と食文化を未来につなげるため に一品一品手作りしている自慢の蒲鉾を 是非ご賞味下さい。



みなさまのお越しをお待ちしております!!



お問い合わせ先

株式会社 黒田蒲鉾商店

神戸市須磨区飛松町2丁目2番13号 TEL:078-732-0498 https://www.kurokama.com



神

戸

北

和牛ユッケや神戸ビーフなどをお気軽に食べられる焼肉店

わ ぎゅうやきにく 和牛焼肉 牛のよだれ

許認可取得済み、本物の和牛ユッケの食べられる焼肉店。保健所の指導 のもと、厳しいガイドラインをクリアした安心のお店です。

神戸ビーフなど高級ブランド和牛をふんだんに使用しながらも、お手頃 に楽しんで頂けるよう努力を重ねました。

今日はちょっと贅沢をして、世界を魅了する高級黒毛和牛を楽しみませんか?



2021年12月2号店を西神南セリオ内にオープン。

|推薦担当者コメント |

平野支店 大西 謙一郎

店主がこだわり抜いた神戸ビーフ、和牛 ユッケを堪能できる焼肉店です。今冬には 西神南に姉妹店がオープンしますので、 ぜひ足を運んでみて下さい。満足する事に 間違いなしです。運が良ければ、レスラー に会えるかも・・。



こだわりの日本酒。お肉との相性も◎



お問い合わせ先

和牛焼肉 牛のよだれ

神戸市兵庫区上沢通2-5-10 TEL: 078-576-2181 https://kobebeef.hyogo.jp/newjapan/





マンドリルカレーと兵庫のイイもののお店

17 之体角 (OTUNAKA CORNER)

兵庫県内のじばさん、工芸、農家と共に、新しい食のカタチを提案、 港町神戸乙仲通のメリケンパークへ向かう角から「食」を通して兵庫県内 のイイもの、ローカルカルチャーを発信します。

<営業時間>11:00~14:00 <定休日>年末年始



牛すじマンドリルカレーとココナッツカレーのあいがけセット 680円

| 推薦担当者コメント |

兵庫支店 相原 英典

神戸市中央区にあるカレー屋さんです。 カレーはスパイスが効いていて、とても 香りがよく、ご飯によく合います。お好みで カレー用のソースをかけてもおいしいです。 ぜひ一度ご賞味ください。



マンドリルのレトルトカレーも販売中



お問い合わせ先

株式会社 マンドリルショップス

https://mandrillcurry.com/ 本社

神戸市灘区王子町1-3-15

TEL: 070-2297-4208 **乙仲角 (OTUNAKA CORNER)**

△仲角 (OTUNAKA CORNER) 神戸市中央区海岸通5-1-20 TEL: 080-5716-6624



魚からお肉まで 美味しさの探究

18 海鮮居酒屋 魚天

毎日、店主自ら市場へ足を運び、その日一番の新鮮な魚介を仕入れます。 そんなこだわりの海鮮料理を中心に、美味しいお肉と、日本全国の美味 しい日本酒でおもてなしいたします。店内は10名様ご利用できるお座敷 もありゆったりと食事を楽しめることができます。スタッフー同お待ちしております。



一番人気「店主おまかせお造り盛り合わせ」1950円税込

推薦担当者コメント

宇治川支店 祝迫 駿介

海鮮料理と日本酒がメインの居酒屋です。 人気のあるお店なので、予約してから行く のが良いかと。魚は旬のものが取り揃え られており、料理経験の豊富な大将が作 る料理はどれも絶品。日本酒も全国から 集めており、日本酒好きな方にもオススメ。 元町へお出かけの際は是非ご賞味くだ さい!



こだわりぬいたお肉も堪能できます



お問い合わせ先

株式会社 OSHINBE

神戸市中央区元町通2-8-6 村田ビルB1F TEL:078-393-2788

https://gyouten-kobe.com





「こだわること」は「楽しいこと」 笑顔が広がるバタークレープ専門店

神戸バタークレープ専門店 ヒステリックジャム

雑誌やテレビ、映画など多数で紹介される神戸元町に本店を構えるバター クレープ専門店。たっぷりのよつ葉バター・蘭王たまご・大阿蘇牛乳・オリジナル ブレンド粉など厳選素材を合わせたバター生地を高温の鉄板で一枚一枚 焼き上げ、こだわりの自家製クリームやクーベルチュールチョコレート、 フルーツなどをで仕上げた本当においしい本物のクレープをお届けします。



店頭にはメニュー100種類以上のサンプルが並んでいます。\500(税込)~

|推薦担当者コメント |

神戸支店 山﨑 将太郎

素材ひとつひとつの「できたて」「焼きたて」に こだわったお店です。11年前に元町の路地 裏で開業しました。研究と開発を重ねた最高 一品はクチコミで多くの人へ広がり人気店 となりました。たっぷりのバターを使用し、高 温の鉄板で一気に焼き上げた生地は当店で しか味わえません。是非一度ご賞味下さい。



名物のクレームブリュレクレープ \680(税込)~



お問い合わせ先

TEL: 078-599-5019

JAMMY JAM 株式会社

https://hysteric-jam.com/ 本社

神戸市中央区相生町5-10-18-705 TEL: 078-599-8688

ヒステリックジャム 元町本店 神戸市中央区北長狭通3-30-77





淡路島由良港はじめ、全国から上質の魚介類をそろえています。

20 うを勢総本店

ネタの豊富さ、鮮度、価格すべてお客様が納得いただけますよう日々努めています。女性お一人様からでも遠慮なくお越しくださいませ。当日のネタ又はお酒は何がおすすめかなど、どうかお気軽にスタッフに申しつけください。カウンターでの楽しいひと時を是非当店でお過ごしください。また、テーブル席も70席ございますのでグループ、ご家族でもご利用いただけます。



大振りで新鮮なネタを納得価格で提供させていただいています。

推薦担当者コメント

神栄支店 和田 侑也

高級店の寿司をリーズナブルな価格で気軽にいただけると人気のお店です。ネタは中央市場に直接出向き、プロが目利きをした食材のみを取り扱っています。大振りで新鮮なものをお客様に提供しており、おいしいお寿司をお腹いっぱい食べたい方におススメです。



毎日中央卸売市場へ買い付けに行きます



お問い合わせ先

うを勢総本店

神戸市中央区北長狭通2丁目8番3号 TEL:078-331-2526 https://www.uwosei.com





神

戸

北

神戸東・西宮

神戸唯一のあなど専門店

21 韋默天

穴子とは面白い食材でお造りで良し、焼いて良し、揚げて良し、炊いて良し、と万能な食材です。その穴子を色々な形に変化させて、色々な穴子の顔を楽しんでいただけるお店です。



活メされた穴子は炭火で焼くとふっくら仕上がります!

推薦担当者コメント

西灘支店 井上 新悟

たくさんの調理方法があるなかで、私のおすすめは蒸し穴子です。噛まずとも溶けるような感覚に衝撃を受けること間違いなしです。様々な穴子を食べ比べていただき、おすすめを見つけてみてはいかがでしょうか。



お弁当もテイクアウトできます!



お問い合わせ先

韋駄天

神戸市灘区中原通3-2-5西川ビル1F TEL:078-801-6005 https://k692200.gorp.jp



(O)



砂

bo

オランダの定番おやつ ストロープワッフルのお店

ワーフルハウス

22 Wafelhuis

ストロープワッフルはオランダの伝統菓子で、サクッと薄く焼いたワーフル生地にキャラメルをはさんであります。あたたかい飲み物の入ったカップにのせて2~3分あたためると、やわらかい食感に変わります。オランダのティータイム定番のおやつです。



専用のワッフルメーカーで一枚一枚丁寧に焼いています。厚さ5ミリほどのワーフルをスライスし、特製のキャラメルをたっぷりサンド

推薦担当者コメント

六甲支店 廣田 和海

焼きたてワッフルの甘い香りに誘われて、お店に入るとお話好きのオランダ人の社長が出迎えてくれます。オリジナルのフレーバーが常時10種類以上揃っており、その中でも私がオススメするのはチーズフレーバー。おやつとしては勿論、胡椒が利いているのでビールのあてにもピッタリです!



常温で1~2ヶ月保存可能。カジュアルな 手土産から贈答用まで幅広くご利用 いただいております



お問い合わせ先

株式会社 Wafelhuis

神戸市灘区六甲町1-6-21 サンビルダー六甲105 TEL: 078-858-6663

https://wafelhuis.raku-uru.jp/

(定休日:日曜日)



400年の歴史を誇る灘の地酒蔵

23 櫻正宗

創醸 寛永二年 (1625年)、清酒「正宗」の元祖、名水「宮水」の発見蔵、全国で初めて公的酵母として頒布された「協会1号酵母=櫻正宗酵母」の発祥蔵であるなど、日本酒の発展に寄与してきました。櫻正宗400年の歴史を伝える櫻正宗記念館「櫻宴」では、酒造道具等をご覧いただけるほか、旬の美食とお酒を楽しめるレストラン、櫻正宗のお酒やお酒に合う特産品が揃うショップを併設しております。



正宗の元祖、宮水の発見蔵、協会1号酵母発祥蔵で知られる灘の地酒蔵です

推薦担当者コメント

魚崎支店 柴田 健矢

櫻正宗は正宗の元祖であり、400年の歴史を持つ酒蔵です。櫻正宗記念館では 創醸400年の歴史を学ぶことができます。 レストラン「櫻宴」では自慢の日本酒だけでなく、日本酒や酒粕を使用した料理を味わうことができます。1日限定20食の半切弁当は絶品です。



「櫻正宗 焼稀 生一本」は全量山田錦のやさしい旨みと後味スッキリの純米酒です



お問い合わせ先

櫻正宗 株式会社

https://www.sakuramasamune.co.jp/

本社

神戸市東灘区魚崎南町5-10-1 TEL: 078-411-2101

櫻正宗記念館 櫻宴

神戸市東灘区魚崎南町4-3-18 TEL: 078-436-3030



砂

三木・小野・加

本格的な中国料理とフランスがベースのデザート!

24 老虎菜

神戸市東灘区にある中国料理店。四川や広東の本格的な中国料理と、フランスがベースのデザートをご提供しております。本店はカウンター席 5席、テーブル席12席の全17席。厨房が見渡せ、ダイナミックな炎と香辛料の香りが存分にお楽しみいただけます。



毛鹿フカヒレの濃厚白湯 乾焼煮込み (要予約)

| 推薦担当者コメント |

本山支店 入江 雅史

本格中華を味わえる東灘区の名店です。 グルメサイト等でも高い評価を得ており、 県外からお客さんが来るほどの人気です。 どの料理も非常に美味しく、満足感得られ ること間違いなし。前菜からデザートに 至るまでの至福の時間をご堪能ください。



鎮江黒酢のとろとろ角煮酢豚



お問い合わせ先

株式会社 老虎菜

神戸市東灘区魚崎北町5-7-15 TEL:078-453-5777 http://www.lao-fuu-tsaii.co.jp



食養生や陰陽五行の精神で料理と向き合い、人を健康で幸せにします!

25 中国料理 青椒

JR西宮駅徒歩3分。「本当においしい」を追求したヘルシーな中国料理をお楽しみいただけます。諸行は森羅万象であり、無常には一瞬の美しい表情があって、いつも変化している今このひと時への全力投球一心不乱が、次の瞬間への進化となって繋がっていく今をありがたく、今を喜びと感じる最高の生き方を、感性の赴くままにご賞味ください!



六白黒豚黒酢のすぶた

(『純粋黒豚』の濃厚な旨味と脂質の香ばしさが、『黒大蒜』のコクと上質な『真黒酢』と饗宴)

推薦担当者コメント

西宮今津支店 石井 貴大

これまでに複数の名誉を賞されたオーナーシェフが中国各地の料理を振る舞う西宮の名店です。あっさりとした料理が多く、食べると自然に元気が出ます。また、シェフが長年研究開発してプロデュースした「めぐみの雫」はどんな料理もおいしく仕上がる万能調味料です!



魅惑の合わせ調味料【めぐみの雫】



お問い合わせ先

有限会社 青椒

西宮市松原町3-30 TEL:0798-22-9849 http://www.red-piman.net



だしと素材の味をモットーにおもてなし

26 わのや

欧風の落ち着いた店内でありながら、カウンター8席の和懐石を提供するおみせです。食材の味を損なわない上品な味付けで、一品一品丁寧に時間をかけ、料理の理論に添い、心こもったおもてなしをさせて頂きます。



季節の八寸料理

推薦担当者コメント

藤原台支店 家門 勇貴

京都の料亭で10年修行をした店主が創るこだわりの料理。塩まですべて手作り! 高級感ある雰囲気と隠れ家的な感じでちょっとした贅沢をリーズナブルな料金で味わうことができる知る人ぞ知る名店です。



欧風のお洒落な雰囲気の店内



お問い合わせ先

有限会社 エスティーティー・パル

神戸市北区有野中町1-10-18 パルドゥビル3F TEL: 078-982-7701



「街のでんきや」が経営する街のほっこり食堂

27 まごころ みっきー食堂

「小さなお子さまからご年配の方まで、幅広い年代の憩いの場となるように」をモットーに、体にやさしい食材を使って、毎日手作りしております。木の温もりに包まれた店内で、白米か玄米かをお選び頂ける定食や手作りスイーツを楽しんで頂けます。また、お持ち帰りのお弁当・お惣菜も大好評です!



ご予算に合わせて各種お弁当を承っております。

推薦担当者コメント

鈴蘭台支店 林田 康佑

「実家にいるような安心感」をコンセプトとしており、店内は心地の良い空間です。 和食を中心に管理栄養士監修の美味しく てヘルシーな食事を毎日日替わりで楽し むことができます。お弁当も販売している ので是非足を運んでみてください!



日替わり定食・日替わり弁当 (一例です)



お問い合わせ先

株式会社 ミッキー電化機器

神戸市北区南五葉1丁目2-18 TEL: 078-594-1851



NO BEEF NO LIFE! ご自宅で素敵なお時間を

ローストビーフマーケット 28

西鈴蘭台駅前のローストビーフ丼を中心としたTAKE OUT専門店です。 外国産の牛ももを使ったローストビーフ。柔らかいお肉をオリジナル自慢 のソースと卵の黄身だけ落としてお召し上がりください。他にも人気の サーロインステーキ丼や和牛100%の焼肉丼などがございます。地域の お客様との繋がりも大事に、お肉を食べてみんな元気にし



ローストビーフ丼 その名もフジヤマ!

|推薦担当者コメント |

ひよどり台支店 小寺 将司

こだわりローストビーフが楽しめるお店。 名物の「ローストビーフ丼」だけでなく 「サーロインステーキ丼」や「旨ダレ焼肉 丼」など、お店のこだわりが詰まった料理 を楽しめます。お肉の味がしっかりしてお り、一度食べたらやみつきになること間違 いなし



ローストビーフバーガーも大人気



お問い合わせ先

ローストビーフマーケット

神戸市北区北五葉1-1-1 西鈴神鉄ビル1F TEL: 078-223-9100 https://roastbeefmarket.storeinfo.ip/

株式会社 タイドジャパン

神戸市北区谷上東町1-1-1 神鉄ビル1F TEL: 050-3557-7773 https://www.tidejapan.com/





各コーヒー豆が持っている個性を引き出すように焙煎しています

29 岡田コーヒーストア

店主が目指すのは「豆の持ち味が分かるコーヒー」。悪い豆を手で取り除き、最適な温度と時間で焙煎し、鮮度管理を怠りません。クリアな美味しさはブラックで飲むのがお勧め。ハワイ「モロカイ島」産コーヒーは、 県内での販売は当店のみの希少品。軽やかなひと口目の後に感じる、 しっかりとしたコクと甘い香りが身上です。



焼きたてのコーヒー豆。少量焙煎で、新鮮な豆をお届けします。

推薦担当者コメント

緑が丘支店 朝川 泰行

特にハワイ(モロカイ島)のコーヒー豆は「コクがありながら飲みやすい」仕上がりとなっており、本格的なコーヒーが味わえます。上質なコーヒーを味わいたい方には必見です。



アロハ着てハワイの豆を焼く店主。



お問い合わせ先

株式会社 岡田コーヒーストア

三木市別所町小林734 TEL: 090-8988-0089 http://okada-coffee.jp







三木・小野

加加

みなさまに愛されるお店を目指して!

30 馳走庵 一献

創業22年、料理を食べていただく方に、美味しさを届けるため、津々浦々をかけまわる。【馳走】という言葉には、そんな意味が込められています。馳走庵一献は、おもてなしの精神で、お客様に至福のひとときをお届けします。



人気のてっちりコース。自慢の自家製ポン酢で!テイクアウトできます。

| 推薦担当者コメント |

三木支店 元山 雄斗

鱧や河豚などオーナーが厳選した旬の海の幸を味わ えるため地元三木でもファンの多い名店です。 魂が こもった逸品は素材本来の美味しさを楽しめます。

三木支店 宮脇 美輝

個室があり、お祝いの席などでも落ち着いた時間 を過ごすことができ、華やかな盛り付けや器にも 魅了されます。



馳走庵一献のおせち料理。 真心こめておつくりしております。



お問い合わせ先

馳走庵一献

三木市福井3-15-10 TEL:0794-83-3999 https://www.chisoanikkon.net/







昭和47年創業。長年の信頼と実績を持つ A5、A4ランクの雌子の国産黒毛和牛にこだわった焼肉店

31 くるま焼肉

お子様連れのご家族からお一人様まで幅広い世代、地域のお客様の ご来店頂いています。産地やブランドに拘らず、最高のお肉を手頃な 価格で提供しています。他ではお目にかかれない希少部位もご用意して います。日本酒や季節限定のパフェなどもお楽しみ頂けます。



「大将のおまかせコース」お客様のお好みに合わせてお一人様4.000円(税込)からご用意 できます!

|推薦担当者コメント |

小野支店 金川 周司

昭和47年に創業し、小野市で有数の焼肉 店です。自家製タレは店主自慢の味わい で、そのタレを使って焼いたホルモン焼き そばは、当店自慢の一品です。



当店の名物「ホルモン焼きそば」は 秘伝のタレを使用した大人気メニュー



お問い合わせ先

くるま焼肉店

小野市上本町29-4 TEL: 0794-62-5838 http://yakiniku-kuruma.com





黒毛和牛専門店直営の国産にこだわった肉の弁当店

32 弁当工房しげもと

創業大正七年の老舗精肉店が6月にテイクアウト専門の弁当店をオープン。使用するお肉を黒毛和牛にこだわるのはもちろん、注文を受けてからひとつひとつ手作りするので出来立てのおいしさが味わえます。地元だけでなく遠方からのお客様もたくさんお越しいただいております。



肉の旨味とオリジナルのタレの相性が抜群の1番人気『和牛カルビ焼肉丼』

推薦担当者コメント

天神支店 藤坂 亮介

お肉屋さんで販売している安心の国産素材でひとつひとつ手作りにこだわったお弁当屋さんです。オススメは、「和牛カルビ焼肉丼」。お肉がとってもやわらかく、旨味が口の中いっぱいに広がります。A5ランクの和牛サーロインステーキ弁当も絶品です。



ボリューム満点の『チキン南蛮弁当』



お問い合わせ先

株式会社 繁本精肉店

http://www.shigemoto-meatshop.com

繁本精肉店

加東市南山2丁目3-15 TEL:0795-47-0038 **弁当工房しげもと** 加東市南山2丁目3-19

TEL: 0795-21-9057



海のない町に港をつくる 鮮度自慢の海鮮居酒屋

33 ばんしゅう港

内陸部にありながら鮮度の良い美味しい魚をリーズナブルに提供しています。市場から仕入れるプリップリの刺身が自慢です。店内には昭和歌謡が流れ居酒屋のムードも満点!日本酒にもこだわり日本各地の地酒も用意しております。



お造り上盛合わせ1,800円 鮮度抜群で多種類楽しめます

推薦担当者コメント

滝野支店 今尾 祥太

新鮮な海鮮料理を堪能できる和風居酒屋です。活きのいい海鮮食材をお届けするために仕入れや調理にこだわっております。お店はどこか懐かしい雰囲気があり、スタッフさんの愛想も良く気持ちがいいです。加東市にお越しの際はぜひ立ち寄ってはいかがでしょうか。



自家製さつまあげ五種盛 698円



お問い合わせ先

株式会社 港project

加東市上滝野2347番地 TEL:0794-48-0255 https://bansyu-minato.owst.jp





地元の野菜や果物を開放的な空間で楽しめるお店

34 NOCA inami -farm to table-

「JA兵庫南にじいろふぁ〜みん」に隣接するカフェ。目の前は天満大池で開放的な空間。夕方になると、綺麗な夕日を見ることができます。ランチはピザやパスタなどメイン料理に合わせて選べる「季節のOSOUZAI盛り合わせ」がオススメ♪旬の野菜を使ったお惣菜が楽しめます。もちもちの生地と稲美町産メロンを使用したクレープやお惣菜クレープ、爽やかで濃厚なベイクドチーズケーキなどスイーツメニューも充実。



季節のOSOUZAI盛り合わせ

|推薦担当者コメント |

二見支店 谷 大輔

令和3年7月に稲美町にオープンしたおしゃれなイタリアンレストラン。地元食材を使用したメニューにこだわっており、日替わりの「季節のOSOUZAI盛り合わせ」は朝採れ野菜が非常に新鮮で絶品です。是非足を運んでみてください。



テイクアウト 季節のフルーツを使ったクレープ



お問い合わせ先

株式会社ツナグクリエイト

NOCA inami -farm to table-加古郡稲美町六分一1179-224 本社

加古郡稲美町国安1-91 TEL: 079-492-8591





加古川の人気焼肉店が稲美町に上陸!!

35 志方亭 稲美店

加古川の人気焼肉店が更にパワーUPして、稲美町に「からだに美味しい」をテーマに加古川店ではないメニューが続々登場。地元の野菜と漢方和牛をメインに取り扱った焼肉はあなたの舌をトリコにします。



人気メニューを更にグレードUP!! サラダユッケ

推薦担当者コメント

加古川支店 永嶋 裕樹

志方亭では、良質な志方牛を食すことができます。お肉の鮮度は抜群で、どの部位でも『肉』ではなく、『美味しいお肉』と感じられます。また、限定のランチメニュー「特製漬け肉ステーキ重」は争奪戦必須です。是非一度『美味しいお肉』をご堪能ください。



本店にはないオリジナルメニュー



お問い合わせ先

神戸肉推進機構 株式会社

加古郡稲美町国岡1-106 TEL: 079-497-0029 http://shikatatei.com/





テイクアウト・サンドウィッチ専門店

36 神戸サンドウィッチ工房

「神戸サンド」の呼び名で皆様にご愛顧を頂き24年。お惣菜系サンドはもちろん、フルーツサンドも人気です。ご予約注文にて、お集まり時のオードブルや企業向けのお弁当タイプのサンドウィッチBOXのご用意も御座います。



絶品のクリームたっぷりフルーツサンドをぜひご賞味下さい!

推薦担当者コメント

宝殿支店 杉本 貴弘

サンドウィッチ1本で営業している稀有な店舗。フルーツ系から惣菜系まで多種類あり、イチオシはクリームたっぷりのフルーツサンド。店舗販売及び姫路〜神戸までのエリアでデリバリーも行っているので、ぜひ一度ご利用下さい。



定番の惣菜系サンドも人気です!



お問い合わせ先

神戸サンドウィッチ工房

高砂市神爪1-1-1 TEL: 079-433-3266

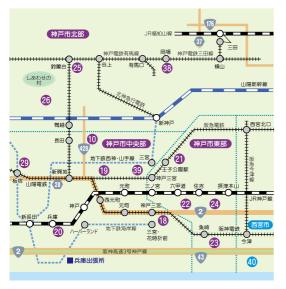


日新信用金庫 営業店舗一覧



(2021年8月1日現在)

	(2021年8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
29明石駅前支店	明石市桜町11-14	078(911)8181
❸人 丸 支 店	明石市大蔵天神町4-7	078 (912) 0337
҈数林 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
御市 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
😚 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	加古川市加古川町寺家町311-3	079 (422) 6066
28宝殿支店	高砂市神爪1-10-2	079(432)8711
⑥ 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
120三 木 支 店	三木市大村63-9	0794(82)5211
🕧緑 が 丘 支 店	三木市緑が丘町東2-9-1	0794 (84) 1231
⑬小 野 支 店	小野市上本町237-2	0794 (63) 1135
⚠ 天神 支店	加東市天神492	0795 (47) 1011
15 滝野支店	加東市上滝野2413	0795 (48) 2010
神戸市西部	所在地	電話番号
70垂 水 支 店	神戸市垂水区神田町3-10	078 (706) 2222
∰舞 子 支 店	神戸市垂水区西舞子2-14-21	078 (784) 8171
❸伊 川 谷 支 店	神戸市西区池上2-21-8	078 (975) 0571



② ② 六 ② 西	甲灘	支支	店店店	神戸市灘区桜口町3-1-1-107神戸市灘区岸地通4-4-15	078(841)0141 078(802)1431
神戸	市	中央	部	所 在 地	電話番号
個神	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
⑫宇	治丿	Ⅱ支	店	神戸市中央区北長狭通7-3-5	078 (341) 4502
200兵	庫	支	店	神戸市兵庫区浜崎通3-22	078(671)3443
10平	野	支	店	神戸市兵庫区上祇園町4-4	078(361)0411
@板	宿	支	店	神戸市須磨区前池町3-4-1	078 (735) 6001
神古市北部			所 在 地	索託悉品	

⑪玉 津 支 店 神戸市西区王塚台7-96-1 078(928)6110

所 在 地神戸市東灘区田中町3-3-3

078 (431) 1061

❷鈴 蘭 台 支 店	神戸市北区鈴蘭台北町1-9-1	078 (591) 1221
❷ひよどり台支店	神戸市北区ひよどり台2-1-2	078 (743) 1621
❸ 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

ビオレ明石出張所 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

※兵庫出張所は、2021年10月15日(金)に廃止することになりました。 店外ATMの稼働時間帯は〈にっしん〉へお問い合わせください。

あとがき

2020年度に引き続き、地域の魅力をお伝えするお手伝いができました。ご掲載事業者の皆さまには、多大なるご協力を賜りましたことを感謝いたしております。

私たちの地元には、ご掲載の事業者さまの他にも多くの魅力ある名店・銘品がございます。これからも、たくさんの魅力を発信して参りますので、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:2021年10月

※本冊子は2021年10月15日時点での情報を掲載しております。 そのため、掲載されている商品の価格等が変更されている場合 がございますので、ご了承ください。

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

#: **日本フルハップ**

印刷・製本:株式会社 ソーエイ

