

神戸新聞読者クラブ

奥さま手帳

毎月、兵庫を再発見。

2020年
11月号
NO.568

土地の恵みで
ハンバーガー&ピッツァ。



ロープウェイのある風景。



ピッツァは20種類。エビとアボカドのピッツァ1,950円は、色鮮やかなアボカドのソースにエビ、ニンニク、ブラックオリーブ、クリームチーズなどを気前よくトッピング。シーザーサラダ790円、ジンジャーエール(瓶入り)1本500円。ピッツァは持ち帰りもできる。



500度の高温に熱した窯で、香ばしい焼き目をつけながら素早く回転させてピッツァを焼く里沙さん。



緑の中でアイデア楽しい1枚を。

TAKE OUT

アルティジャーナ ロッソ | 小野市

木々に覆われた空間はまるで小さな森のよう。窯焼きピッツァやワッフルが楽しめる人気の店。別荘として建てたログハウスで友人にふるまっていたピッツァが評判で、店を開いた中村さん一家。天然酵母の生地を仕込むのは雄人さん。低温でじっくり24時間発酵させた生地は風味がよく重くないのがいい。エビ&アボカド、野菜のマリネ、牛スジなど娘の里沙さんのアイデアが光る多彩なソースで楽しんで。

▷小野市福岡町71-13 ☎0794-62-3101 午前11時～午後3時(ラストオーダー) 月・火・水曜休(祝日の場合営業) ④40台 道案内/電車→JR加古川線小野町駅からタクシー約7分 車→山陽自動車道三木小野ICから県道23号線、県道349号線、県道118号線を経て北西へ約20分

中村雄人さん、理恵子さん夫妻。敷地内にはログハウスと小さな建物が2つ。緑あふれるテラスの一角には理恵子さん担当のフラワーショップがあり、シックなドライフラワーや雑貨が好評。看板ネコにやっちもお出迎え。



青い海、緑の山々を眺め、心地よい秋の風を感じながらほおばるハンバーガー、ピッツァ。薪窯で焼いたり、ベーコンやパティを焼製したり、地産地消を大切にしたり。「のどかな環境が調理にぴったり」と語る店主も多く、雄大な自然ととても相性のいいグルメだ。テイクアウトOKならば、家に着くのが待ちきれず！ 景色のいい場所で食べる楽しみも。具に、ソースに、包み込む生地にたっぷり詰まったこだわりを指して、兵庫の美しい場所を訪ねてみたい。

Good Location
BURGER
& PIZZA

土地の恵みで ハンバーガー & ピッツァ

撮影/青木 崇 沖本 明 坂上正治 前田博史
取材・文/伊藤順子 杉田裕路子 野上知子 牧野しのぶ

・価格は個別に注釈がない限り、税別表記です。
・新型コロナウイルスの影響等により、掲載内容や営業時間
が変更になる場合があります。ご確認ください。
・TAKEOUTはピッツァ、ハンバーガーメニューが持ち帰りでき
ることを表します。





辺り一面を田園に囲まれた店。「近隣農家さんからトマトやジャガイモなどを仕入れています。地元の素材をできるだけ使い、この場所ならではの「バーガーを」。景色を眺めつつほおばりたい。

古い農作業小屋だった建物を、中も外もアメリカンジャンクな雰囲気に改装し、非日常感を演出。元パティシエでもある北垣さん手製のバイ約6種500円〜も名物。バーガーとともに、持ち帰りOK!

田園地帯が、実力派シェフの新天地。

ダコタ ラスティック テーブル

北区

TAKE
OUT

「田園地帯にポツンと佇むロケーションにほれ込んだ」と話す店主・北垣勝彦さん。西宮でグルメバーガー旋風を巻き起こした[エスケール]で14年店長を務めた実力派シェフが、2018年に独立した話題のバーガーショップだ。赤身9:脂身1の配分で粗めに手切りしたビーフ100%のパティは、肉の旨みがしっかり。一方で、ソースに豆乳や白みそを使用するなど、口当たりはあっさり。そのバランス感覚はさすが、熟練の技!

▷神戸市北区長尾町宅原707-1
☎078-986-1237 午前11時〜午後4時(ラストオーダー) 月・火曜休 ⑩10台 道案内/電車→神戸電鉄横山駅からタクシー約6分、またはJR宝塚線・神戸電鉄三田線三田駅から神姫バス、大江橋下車徒歩約7分(本数少) 車→中国自動車道神戸三田ICから県道17号線を経て南東へ約7分



ベーコンチーズバーガー1,350円。約1週間かけて仕込む厚切りベーコンが2枚とぜいたく。カリッと香ばしくて食べやすい。ケチャップで描いたハートは北垣さんの情熱印。

絶景×絶品イタリアンを気軽に。

Trepici トレピチ

淡路市

明石海峡と神戸の街並みを一望する[淡路ハイウェイオアシス]に今年3月にオープン。『ミシュランガイド』で7年連続星を獲得した前田慎也シェフがプロデュースを担う注目のレストラン。「観光の人も地元の人も気軽に楽しめる食」に選ばれたのは、淡路島産デュラム小麦を使うオリジナルの極太生パスタ(ピチ)と、ナポリ風窯焼きピッツァ。玉ねぎやしらすなど淡路島の食材も満載だ。



高温の窯でモチリ焼く淡路島産釜揚げシラスと玉ねぎのピザ780円。小型の直径約20cmゆえパスタと一緒に。北坂たまごとベーコンの豆乳カルボナーラ1,240円。いずれも税込み。



▷淡路市岩屋大林2674-3 淡路ハイウェイオアシス内
☎0799-73-2011 午前11時〜午後2時30分、午後4時30分〜午後7時30分(平日は午後6時30分まで。いずれもラストオーダー)
一) 水曜休 ⑤560台 道案内/電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、淡路IC下車徒歩約8分 車→神戸淡路鳴門自動車道淡路ICすぐ。淡路SA直結



明石海峡大橋を渡ってすぐ、淡路SA直結の好立地。ガラス貼りの開放的な空間はどの席からも海と山の絶景が楽しめる。「夜は夜景もステキです」と前田シェフ。



野菜のマリネが肉の旨みを引き出すアボカドファンタスティックバーガー980円(ポテト付き。写真はプレートセット)。ソーダやシェイクなどドリンクも多彩。右はバナナ小松菜シェイク580円。



シーサイドで満喫、グルメバーガー。

TAKE
OUT

ザ ファンタスティックバーガー

明石市

稲美町の人気カフェ[THE GARDEN]オーナーが美しい風景に魅了された明石・松江海岸の元倉庫を改装し、姉妹店となる本格グルメバーガーカフェを昨年始動。海沿いの景色の良さ、ボリューム満点120gのビーフ100%パティを挟んで750円からというお手頃価格でたちまち人気店に。お薦めは、スープや季節野菜のグリルとセットになったお得なプレート。テイクアウトして、海へと走っても!

▷明石市松江489 ☎078-995-9454 午前10時30分〜午後6時(午後5時30分ラストオーダー) 第1火曜休 ⑥なし 道案内/電車→山陽電車林崎松江海岸駅から西へ徒歩約16分 車→第二神明道路大蔵谷ICから県道366号線、県道718号線を経て南西へ約17分





ナポリピッツァランチはウェルカムボードの揚げパン1個、サラダ(写真は2人前)、スープ、ピーチティーなど選べるドリンク付き。パスタとピッツァ両方が楽しめる2人で2,800円(税込み)のペアラランチはさらに人気。

ブランド肉を主役にした、兵庫の小麦を使ったり、地元のみそやハチミツをソースにしたり。兵庫県の豊かな実りを盛り込んだハンバーガー、ピッツァに注目。肉や野菜、チーズ、ソースの赤、黄、緑を生地に散りばめて目を楽しませるピッツァ。パティやベーコン、野菜、チーズやソースの数段重ねをバンズでキュッと包み込むハンバーガー。姿は違えどどちらも多彩な味の要素が共鳴し合う料理。ガブリッとかじりついて、ひと口のおいしさに結実した兵庫の奥深さを満喫したい。



ポボロ(ナポリピッツァランチ)

具はサラミ、キノコ、ニンニクなど。地元産ミニトマトは窯で焼くと甘みが強く、ご近所さんが育てた朝摘みバジルの香りも新鮮。ナポリピッツァランチ1,300円(税込み)。

地産地消を挟んで、のせて



マルゲリータ

はちみつ4種のチーズのピザ

たねランチ1,500円(税込み)はマルゲリータ(左)と、選べるもう1枚のピザ、地元野菜のサラダ、飲み物付き。左は、はちみつ4種のチーズのピザ。北海道花畑牧場のモッツアレラや、ゴルゴンゾーラをのせて。

田園の一軒家でナポリピッツァを。

Ristorante cafe de ぺれっと | 稲美町

TAKE OUT

田園風景の中に佇む一軒家。料理人歴33年のオーナーシェフ・松岡重記さんが、豊富な経験を生かしてつくるピッツァやパスタが評判。薪窯で焼くナポリピッツァは、「イタリアの強力粉と国産の薄力粉を配合。年配の人も食べやすいようにふんわりもちりした食感に」。野菜ソムリエの資格も有し、ピッツァやサラダには直売所で仕入れた新鮮野菜をたっぷり使うのも魅力。

▷加古郡稲美町六分ー831 ☎079-439-8825 午前11時〜午後1時・午後1時〜午後3時の120分入れ換え制 ※食事・持ち帰りともに要予約。電話は営業日の午前9時〜午前10時、午後3時〜午後4時に対応 火曜日①13台 道案内／電車→JR神戸線土山駅からタクシー約7分 車→第二神明道路明石西ICから北へ約5分

西明石のホテルでナポリピッツァ店の立ち上げ時から関わった松岡さんが、奥さまの利架さんと二人三脚で店を営む。「この地に锚を下ろし、愛される店に」と思いを込めた船のキャビンのような空間が印象的。



懐かしくて新しい里山で感じる口福。

TAKE OUT

里かふえ Yokatane よかたね | 三木市

昭和レトロな古民家にベンガラ色の薪窯。直径約15cm、愛らしいピザが2つ並んで熱々に。シンプルゆえにごまかしが効かないピザ生地は、小野産ふくほのか、北海道産ゆめちからを独自の比率でブレンド。コトコト煮込むソース、芦屋の養蜂家・はるいさんのハチミツ、地元農家が丹精する旬の果物など生地と相性のよい具材をトッピング。創意工夫の1枚に里の風が吹き渡る。



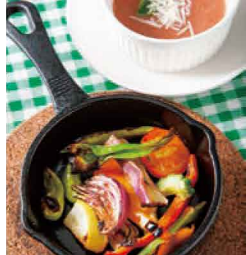
山陽自動車道 三木東IC 三木市志染町志染 416 ☎0794-73-8855 午前11時〜午後3時30分(ラストオーダー) 土曜、第2・3日曜休 ⑩10台 道案内／電車→神戸電鉄粟生線志染駅からタクシー約8分、または三木上の丸駅から神姫バス、志染中学校下車徒歩約9分 車→山陽自動車道三木東ICから県道38号線を経て西へ約5分



甘いピザも人気。取材日は地元産ベリーAとピオーネのブドウピザ。民家を改装したお店は昔のままの縁側、欄間、畳にはっとする。ピザは1枚からテイクアウトOK。



平日ランチでピザとセットにできる焼き野菜、季節のスープ各350円。野菜は薪窯で焼いて旨みを凝縮。香り際立つスープにはナス、トマト、ウリなど15種の地元野菜。



猪肉のジビエピッツァ

猪肉、ゴボウ、ニンジンなど、ばたん鍋に使う具にモzzarellaチーズをトッピング。近所のおばあちゃん特製の黒豆みそに、びりり山椒をきかせて、1,800円(税込み)。

大地の恵みを薪窯でこんがり。

ダンゲピッツァ | 丹波篠山市

生まれも育ちも丹波篠山の伊熊司朗さんにとって、黒枝豆、キノコ、丹波栗、猪肉など極上の特産品は身近な存在。「会社員時代から庭にピザ窯をつくり、旬な素材をのせて家族や友人に」という趣味が高じて開いた店でも、スタンスは変わらない。生地は自家製天然酵母・サワードウで発酵。ぱりっ、もちっとした生地が地元食材を大らかに受け止める。

▷丹波篠山市郡家852 ☎090-8529-1550
午前11時～午後3時、午後5時～午後8時(午後8時以降は要予約) 月曜(祝日の場合翌日)休 ⑩12台 道案内／電車→JR福知山線篠山駅→神姫バス、篠山本町(誓願寺)下車徒歩約10分 車→舞鶴若狭自動車道丹南篠山ICから県道299号線、県道77号線を経て北東へ約10分



天然酵母もオーガニックなトマトソースも自家製。つくることが大好きな伊熊さんは「薪窯は頼もしい調理道具。秋は焼き栗、焼き枝豆をつくって前菜に」。



小野産小麦がローマピッツァに香る。

イル・ヴェント | 灘区

「ローマを初めて旅した18年前、郊外の[レモ]という人気ピッツェリアで出あった味に感動し、何とかあの味を伝えたくて」と語る店主の杉田さん。薄く伸ばした生地は、薪窯で焼くとパリッとおいしい音がして香ばしいこと! この軽やかな食感の決め手は、ローマ産の粉とたんぱく質含有量が近い小野産・ふくほのかの小麦粉。ローマっ子も認めた味がここに。

▷神戸市灘区寺口町2-17 ☎078-856-3023
午前11時30分～午後2時、午後6時～午後8時30分(いずれもラストオーダー) 月曜、第3火曜休 ⑩3台 道案内／電車→阪急神戸線六甲駅から北東へ徒歩約14分 車→阪神高速神戸線摩耶出口から国道2号線→県道95号線を経て北東へ約8分



「麦の収穫前の5月に畑を見に行くのがうれしい」と杉田さん。「街や人が好き」と愛するローマに足を運び、[レモ]との交流を深める。7種からピッツァが選べるランチ1,250円(税込み)。



モンターニャ

トマトソースにそぼろ状のモzzarella、マッシュルームやシメジをトッピング。1,300円。通常、ふくほのかは生地の60%。新麦が出る秋は100%になることも。



麺棒で伸ばしたピッツァは直径30cm以上。20種類のピッツァはトッピングで値段が異なる(1,000～1,600円)。小さな窯は13年前から薪窯に。フチの焦げ目もローマピッツァの証。



西脇ローストビーフバーガー

神戸ビーフへと育てられる黒田庄和牛の旨みは格別。1,180円。百日りのフリット250円、地元野菜の自家製スープ200円などサイドまで地産地消。いずれも税込み。



店主の河野素子さんが日本の真ん中・西脇から地元のおいしさを伝える思いを込め、「ネーブル(ヘそ)」と名付けた店は6年目。



ご当地ビーフを華やかにサンド。

ネーブルバーガースターズ | 西脇市

特産ビーフ・黒田庄和牛を使い、地産のカラフル野菜、オリジナルソースでの味付けを約束ごとに、市内各店で工夫される〈西脇ローストビーフ〉。道の駅に併設されたこちらのバーガーショップでは、肉の旨みが濃厚なモモ肉のローストビーフに、彩り鮮やかな地元野菜、バルサミコ酢とポテマヨのWソースのベストマッチを軽やかにサンドする。

▷西脇市寺内517-1 道の駅北はりまエコミュージアム内 ☎070-5343-7051 午前10時～午後5時30分(ラストオーダー) 木曜休 ⑩50台 道案内／電車→JR加古川線日本へそ公園駅から北西へ徒歩約15分 車→中国自動車道滝野社ICから国道175号線で北へ約15分



華咲もみじバーガー

地元製菓店[隆盛堂]に特注したもみじ色のパンズに、但馬牛の塊肉を1枚肉にし、細かく包丁を入れて食べやすく。自家製スープ、サラダ付き・プレーン1,100円～(税込み)。



目印は屋根にそびえる時計台と、来客の手型が押された数々のサーフボードやフェンス。「手型はもみじに通じるでしょ」。



ご当地自慢、但馬牛1枚肉をドン!

HAMBURGER MOMIJI | 朝来市

ブランド牛の素となる但馬牛。中でもお産を経た経産牛は赤身にこっくり、深い旨みと風味を持つ。飲食店一筋、山下桂吾さんがぼれ込んだ肉の旨みをストレートに生かすため、塩・コショウ、自家製香り付けソースでシンプルに調味。しかも強火の遠火の備長炭でじっくり焼くので、しみじみ大人の味がする。

▷朝来市和田山町土田27-2 ☎079-672-3900 午前11時～午後7時 月曜(祝日の場合翌日)休 ⑩8台 道案内／電車→JR山陰本線和田山駅からタクシー約5分 車→播但連絡道・北近畿豊岡自動車道和田山ICから国道9号線を経て北へ約12分

「焼き肉店の店長時代、肉のさばきを体験したのが但馬牛との出あいの始まり」と山下さん。DJのようなリズムでバーガーを焼く。



丹波栗きん豚のブルドポークが絶品。

BBQ & Burger BP ベルビーマン

「丹波悠遊の森」にあるログハウスレストラン。看板の〈丹波ブルドポークバーガー〉は黒豆きなこ風味のパンズ、大納言小豆のソースなどご当地の味尽くし。「旨みの濃い〈丹波栗きん豚〉のブルドポークをじっくりスモークして加熱し、ほぐれる食感に」とオーナーの花田匡平さん。丹波の味覚が溶け合うおいしさを。

▷丹波市柏原町大新屋1153-2 丹波悠遊の森内
☎0795-86-8239
午前11時～午後6時（土・日曜、祝日は午前8時から）※ディナーは予約制 火曜休 ①120台 道案内／電車→JR福知山線柏原駅からタクシー約8分 車→北近畿豊岡自動車道氷上ICから南へ約10分



緑豊かなキャンプ場に併設、アメリカンな気分で本格バーベキューが楽しめる店。「昼の目玉に三澤さんと開発したバーガーをぜひ」と花田さん。



「有機農業が盛んで、美しい里山が残る市島町に魅了された」と三澤さん。田園風景を眺めるテラス席は特等席。

シンプルに旨みを活かす職人技。

市島製パン研究所

グルメバーガー旋風を巻き起こした西宮市[エスケール]の元オーナー三澤孝夫さんの新拠点。「毎日楽しめる安心安全なパン」をテーマに、低農薬帯広産小麦粉でつくる口溶けの良いパンと、手切れた牛肉100%パティのハンバーガーに打ち込む。グリルでじっくりと焼き上げることで余分な脂が落ち、ボリューム満点ながらあっさりとしたバーガーをぜひ。

▷丹波市市島町喜多280-2 ☎0795-85-2520
午前9時～午後4時 ※売り切れ次第終了 日・月・火・水曜休 ①15台 道案内／電車→JR福知山線市島駅からタクシー約8分 車→舞鶴若狭自動車道・北近畿豊岡自動車道春日ICから国道175号線～県道59号線で北東へ約20分



丹波のハンバーガー・パワー！

タンバのバーガーを目指して自然の中へ

大自然の中、多彩なバーガーを満喫。

ロカッセ タンバ

「ローカル活性」をテーマに、カフェ、ベーカリー、BBQ&ピッツァ、雑貨や衣料も出店する複合施設。カフェの看板メニューのハンバーガーは、牛肉100%ハンドチョップドパティ、エアリーな食感にこだわったパンズのバランス感が良い。「大自然がワイルドなバーガーをより味わい深くします」と代表の清水浩美さん。約12種の多彩さ！

▷丹波市春日町袖津67-1 ☎0795-75-1122
午前10時～午後6時 不定休 ※営業時間・休日は店舗により異なる ②20台 道案内／電車→JR福知山線黒井駅から神姫グリーンバス、鹿場口下車徒歩約16分（本数少）、またはタクシー約15分 車→舞鶴若狭自動車道・北近畿豊岡自動車道春日ICから県道69号線で南東へ約12分

ベーコン、ソース、マヨネーズはすべて自家製にこだわる。トマトは地元産を使用するなど丹波の食材を大切に。ベーコンチーズバーガー1,200円。オープンエアな共用テラスで味わって。



良い食材を探して各地の生産者を訪ねる中で、丹波市市島町の自然と有機栽培に魅了されて2017（平成29）年に移住した（ハンバーガー界の巨匠）三澤孝夫さん（右）。「地野菜、ブランドポーク、ジビエとおいしい食材尽くしの土地。パティ、パンズ、野菜、ソース、多くの要素に地元食材を盛り込めるハンバーガーで、地域の魅

力を発信したい」と自店舗「市島製パン研究所」を営みながら、飲食施設の立ち上げに参加したり、地元飲食店にハンバーガーのアイデアを提供したりと地域活性に尽力中だ。この冬には青垣町で廃校になった小学校を利活用するプロジェクトもプロデュース。情熱いっぱいハンバーガーが、街をますます盛り上げそう。



「世界に1枚」を焼く ピザづくり教室へ

搾りたての生乳でつくる「西山牧場」自慢のチーズ。「最初は『チーズの食べ方がわからない』というお客さんも。きつとピザなら、子どもも大人ももっと気軽に味わっていただけると思いました」と西山きよみさん。チーズ工房横に構えたピザレストランでは、食事や持ち帰りができるほか、約1時間のピザづくり体験も開催。生地をこねて具やチーズをのせて。焼き上がる頃には、ピザとチーズへの興味がいっそう深まりそう。愛着いっぱいオリジナルピザをほお張れば、牧場の恵みを「層感」じられる。



体験でつくるのは、自家製チーズと色とりどりの野菜を使ったミックスピザ。店で前日から仕込んだ、ふっくらつややかなピザ生地を使う。



まずは、ピザ生地を手で伸ばす。指導スタッフのデモンストレーションに続いて、自らもチャレンジ。均一にのばすのはなかなか難しい！

ソースを塗り、チーズや野菜を盛り付け。生地形で遊んだり具で絵を描く人もいます！完成品はお店で食べたり持ち帰り也可。



石窯で焼くのはおまかせ



牧場を支えるのは、西山家の3人の後継者。主に長男の幸成さんがチーズ製造、次男の農(みのり)さんが牧場経営とアイス製造、長女のあかねさん(写真左)がピザレストランを担当する。あかねさんの息子・惣一郎くん、スタッフの今田恭子さんも笑顔で迎える。

TAKE OUT

新鮮ミルクを味わう牧場メニュー。

西山牧場 | 三木市

自然豊かな吉川町で乳牛を育てて50余年の西山さん一家。牧場内で始めたアイスクリーム工房「ボス&ママ」が人気を呼び、「もっと多くの人に新鮮な生乳を味わってもらいたい」と自家製チーズのピザ工房を開いたのが2016(平成28)年。「ピザの後にアイス」が定番に！

▷三木市吉川町豊岡427 ☎0794-72-1026
<http://www.bossandmom.com/>
[ピザづくり体験] 料金1人1,600円(税込み。2~15人) 体験は午前10時30分から約1時間。電話かホームページのお問い合わせフォームで要予約 [ピザレストラン] 午前11時~午後2時30分(土・日曜、祝日は午後3時30分まで。いずれもラストオーダー) 水曜休(祝日の場合営業) ③30台 道案内/電車→JR宝塚線・神戸電鉄三田線三田駅からタクシー約30分 車→中国自動車道吉川ICから県道17号線を経て南東へ約15分

