

神戸新聞読者クラブ

奥さま手帳

毎月、兵庫を再発見。

2024年
1月号
NO.606



魅惑のチョコレート。

物語の「兵庫」を訪ねて。

宝石のように美しい一粒に創業からの技術と感性を注ぎ込んだ「プレミアムチョコレートセレクトジョン」。フルーツ・ナッツ・カフェ・洋酒の個性豊かな素材とチョコレートとの掛け合わせを楽しんで。20個入り2,160円。



Morozoff

チョコレート文化を牽引する
港町・神戸発祥のモロゾフ。

1931(昭和6)年、神戸のトラ
ロードにてスタートした「モロゾ
フ」のもののつくりの原点は、実はチ
ョコレートから。「良質なチョコレ
ートのほとんどが海外からの輸入だ
った時代に、外国の製品と遜色な
ない(本物のおいしさ)を届けたい
と開業したチョコレートショップが
出発点です」と広報担当の大谷華
穂さん。創業の翌年には日本で初
めてバレンタインにチョコレート
を贈るスタイルを発信するなど、大
切な人との心と心をつなぐ贈り物
文化を育んできた。創業以来、一貫

してこだわってきたのがベースとな
るチョコレート生地。セミスイー
ト・ミルクチョコなど6種類の生地
を、日本人の味覚に合うようさま
ざまな産地の力カオ豆の特長を吟
味し、独自の配合でブレンドする
そう。「基本は忠実に受け継ぎな
がら、形や味わいなどは常に進化
させることで、おいしさの可能性
を追求しています」。チョコレート
がつくられるのは今も神戸の工場
で。神戸生まれのチョコレートはこ
れからも創
業の想いと
歴史を紡い
で愛され続
けていく。



チョコレートの
名店の実力が
堪能できるチ
ョコレートパ
フェ。リッチな
風味のチョコ
レートムース
がたっぷり。
神戸本店カフェ
限定。1,210円。



〈フェイバリット〉にはバターミルクチョコなど2023年秋から新たな味が登場。32
個入り1,620円。兵庫県産こだわりミルクのカスタードプリン411円(本店限定)。

モロゾフ 神戸本店 | 中央区

全国で約1,300店を展開するモロゾフの旗艦店は、今
も誕生の地・神戸にある。「店頭では兵庫県産の牛乳を
使ったプリン、店内奥のカフェでは本店限定のパフェも。
ここでしか買えない、味わえない商品やメニューをそろえ
ています」と大谷さん。通年販売のイメージがあるチョコ
レートも、品質にこだわることから店頭に並ぶのは秋〜冬
の期間だけ。バレンタイン期間は定番商品に加え、約20
シリーズの限定商品が全国の店舗に並び、一層華やか!

▶神戸市中央区三宮町1-8-1 さんプラザ1F ☎078-391-8718
午前11時〜午後8時(カフェは午後7時30分ラストオーダー) 無休
(1/1休) ②なし 道案内/電車→各線三宮駅から南へ徒歩約3分
車→阪神高速神戸線京橋出口から北へ約4分
[オンラインショップ] <https://shop.morozoff.co.jp>



魅惑の チョコレート。

撮影 / 岡本佳樹 坂上正治 南平泰秀 本郷淳三 前田博史
取材・文 / 伊藤順子 杉田裕路子 野上知子 井鍋 橋 牧野しのぶ

価格は個別に注釈がない限り、税込み表記です。
年末年始は休みや営業時間の変更を確認の上、お出かけください。

チョコレートを訪ねて
洋菓子のまち、
神戸へ。



1868年の開港を機に、いち早く西洋文化を
取り入れてきた神戸。大正時代には本場の製菓技
術が持ち込まれ、チョコレート店も誕生した。150
年以上経った現在では地元で愛される実力派の名
店も根付き、常に新しいおいしさ
に出あえる街として進化。再開
発が進む新港エリアにチョコの文
化を発信するミュージアムもある
など、魅力は増すばかり!



チョコレート文化を発信する美術館へ。

企画展は半年ごとにテーマを替える。2024年4/7まで開催中の「Tablets&Bars〜板チョコで世界を旅する」は、約100点の板チョコを世界の地域別に紹介。北米・カリブ地域は意外に渋いデザインが多いなど、新たな発見も楽しい。



チョコレートの世界をパッケージから体感。

フェリシモ チョコレート ミュージアム | 中央区

チョコレートの博物館だが展示するのはチョコレートそのものや製造工程ではなく、パッケージ。「世界中から集まったパッケージを通して、歴史や文化、芸術性を五感で楽しんでもらえたら」と新事業開発本部の市川美幸さん。収蔵品は約500ブランド、15,000点以上になり、改めて眺めると豊かな個性や優れたデザイン性に驚かされる。巨大な板チョコと一緒に写真が撮れたりフォトスポットも充実し、遊び心ある展示も魅力。

▷神戸市中央区新港町7-1 Stage Felissimo 2F
☎078-325-5767
<https://www.felissimo.co.jp/chocolatemuuseum/>
午前11時～午後5時30分(最終入館。予約優先制) 入館料/大人1,000円、中・高・大生800円、小学生300円 無休(春・秋に展示替えあり) ①なし 道案内/電車→各線三宮駅から南へ徒歩約20分 車→阪神高速神戸線京橋出口から南へ約2分



キャンディとチョコの包み紙でできた「甘すぎるドレス展」、キャラクター、マッシュくんによるチョコの世界を表現した「アリカワコウヘイ展」の2つの企画展も同時開催。また、常設コーナーでは1970～1980年代のモロゾフのバレンタインパッケージも! お土産に、オリジナルの板チョコチャーム770円。



ボンボンショコラの詰め合わせ〈ロマンズ〉は9粒入り3,420円。コーヒークランベリー、木いちご+レモンなどフルーティーな香りを集めて。新旧が融合する内装も神戸らしい。店は購入のみ。



アイスのダブル660円。濃厚なビスタチオとダークチョコレート75%のタンザニ。栗と洋梨のクレープショコラ〈マロンボワール〉1,320円。カカオ生地や具にも思いが詰まっている。



ラヴニュー ビス | 中央区

小野市[共進牧場]の低温殺菌牛乳を使うアイスクリームは、濃厚なミルクや季節のフルーツなど10種類。素材の良さが生き生きと伝わるナチュラルなおいしさが魅力。半年間試作を繰り返したという生地を一枚ずつ焼き、熟々のうちに包んだクレープは豪華パフェのよう! 秋の〈マロンボワール〉は栗のコンポートや洋梨のキャラメリゼにショコラ味のポップコーンなどがアクセント。ボンボンショコラの粒売りはここだけ。

▷神戸市中央区中山手通2-25-5 ☎078-200-6768
午前11時30分～午後6時30分(変更の場合あり) 月曜休、火曜不定休(1/1・5・9～12休) ①なし



〈MODE(モード)〉840円。3種のチョコとクリーム、ビスキュイの層を縦に繰り返すデザインがモダン。土台はヘーゼルナッツとヌガーのブラウニーにアブリコットのソテーを重ねて。



季節で入れ替わるケーキは20種以上。繊細で芸術的な美しさに胸が高鳴る。山本通に溶け込む店。開店を待って多くの人が訪れる。



ラヴニュー | 中央区

多彩なチョコレートの世界が五感で楽しめるケーキ、3粒入りから5種類あって、個々にテーマが異なるボンボンショコラの詰め合わせ、世界で一つのオリジナルのダークチョコレート〈オールノワール〉が堪能できるテリーヌショコラなどの焼き菓子、クロワッサンなどのパンを合わせて約100種類が並ぶ。自分へのごほうびにはもちろん、大切な人にプレゼントしたくなるっておきのチョコレートやお菓子に出あえる。

▷神戸市中央区山本通3-7-3 ☎078-252-0766
午前10時30分～午後5時30分(変更の場合あり) 水曜休、火曜不定休(1/1・5・9～12休) ①なし 道案内/電車→各線三宮駅から北西へ徒歩約12分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北へ約5分 [取り寄せ] <https://boutique.lavenue-hirai.com/> ※MODEは不可



スイーツの街・神戸を盛り上げるパティシエ8人による「ORIGINE KOBE」にも参加。年2回共通テーマでスイーツを創作。



生搾りモンブラン

ホールのガトーショコラを600円で販売するなど、開発中の商品がお値打ち価格になるのも直売店ならでは。包装もかわいいサラミチョコ800円。



生菓子も充実。一番人気は注文後に目の前でマロンペーストをしぼる生搾りモンブラン1,280円。シュー生地デコシュー生地をのせたザクザク食感が楽しいエスカルゴは週末限定で販売。1個280円。



リーズナブルな割れチョコ1袋1,000円。バレンタインにはチョコレートにチョコやナッツなどをあしらった、1枚の絵画のように仕上げた商品も登場予定。



工場併設のメリットを生かし、「お客さんとの会話を通して、味を進化させています」。季節限定商品なども多く、いつ訪れても新しい商品が並ぶ。



人気の工具チョコは実物の工具から型を取り、あえてさびたような質感を再現するといったこだわりも。小さなネジやスパナ、モンキーレンチなど約20種類が並び、1個180円〜。ボックスも工具箱風。150円。ノコギリや小刀など三木の伝統工芸品5品目をミニチュアサイズにしたチョコも、3,600円。



まるで本物! 金物のまちならではの工具チョコ。

MAQ sweet factory マック スイート ファクトリー | 三木市

三木市の田園にたたずむ白いコンテナが、お菓子工場の直売店。「長年イベント用の洋菓子を製造してきた技術を生かして自分たちが食べたいものや、お客さんのリクエストに応えたスイーツをつくっています」と店舗担当の酒井佳代さん。生菓子、焼き菓子、チョコレートのオリジナル商品がそろう中、注目したいのが工具チョコ。形も大きさも忠実に再現されているのは、さすが金物のまち! 大人も童心に返って楽しめる一品に出会える。

三木市別所町小林147-8 ☎0794-83-6567
正午〜午後6時(土・日曜、祝日は午前10時から) 不定休
(12/31〜1/3休)※店舗Instagramで確認 ◎7台
道案内/電車→神戸電鉄粟生線志染駅からタクシー約5分
車→山陽自動車道三木小野ICから南東へ約10分



誕生50周年で生まれた「麦チョコサーバー」は1杯400円。2回目から容器持参で350円。チョコやイチゴのほかピスタチオなどの創作フレーバーが常時5種類。ダイヤルを回し、好きな味にカスタマイズ。フタまでぎゅーし!

工場直売
販売中!
チョコレート

工場の一角に100円〜800円のお得な商品がズラリ! 従業員が迎えるアットホームな雰囲気も。営業日は金曜や土曜など週によって変わる。日程はホームページや店舗Instagramで確認を。



お得すぎる! 直売日。話題の麦チョコサーバーも。

タカオカチョコレート | 尼崎市

明治に菓子問屋を創業。チョコレートが貴重だった戦後、「子どもが気軽に食べられるように」と製造を開始。口どけの良さを追求した「ショコラ生チョコ仕立て」など数々のヒット商品が愛される。「卸売りが主体。規格外や賞味期限の近いものなどを格安で販売し、親しんでもらえたら」と、例年11月〜6月の週の最終会社営業日に行う工場直売が大好評。どんな商品が並ぶのかワクワク!

尼崎市東本町4-1 ☎06-6401-4991
週の最終営業日の午前9時〜午後4時 7〜10月休(営業日・年末年始はホームページにて告知) ◎なし 道案内/電車→阪神電車大物駅南へ徒歩約5分 車→阪神高速神戸線尼崎西出口から東へ約5分
[オンラインショップ] <https://takaokachoco.official.ec>



チョコレート工場へようこそ。

チョコレートをつくる工場併設のショップには、お店では並ばないようなお得な商品や、ここだけのできたてスイーツがたくさんそろるのが魅力。直売所ならではのワクワク感は、買いに来た人のお楽しみ!



懐かしのチョコ



駄菓子屋の懐かしい記憶がよみがえる、あたりくじ付きの花形ランチ入りチョコ「ボーズめくり花のチョコ」と「マルブルマンチョコ」。



「ショコラ生チョコ仕立て」はプレーンやストロベリーが定番。〈きなこチョコレート〉〈あずきチョコレート〉など袋チョコも多彩!

繊細な口溶けと美しさに感動。

アスナショコラ | 淡路市

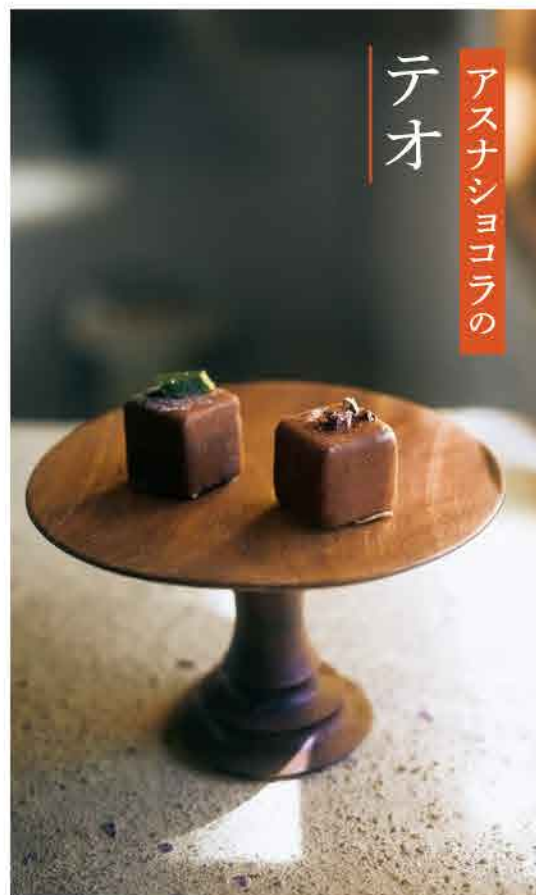
ロースイーツとは、非加熱、動物性材料・小麦粉不使用で栄養価の高いお菓子のこと。ローフードマイスターの資格をもつ松田あすなさんが、ローチョコレートの世界の奥深さに魅了されて2023年2月に専門店をオープンした。季節のフレーバーのムースをほろ苦いダークチョコレートで薄くコーティングした〈テオ〉は看板商品。ひと口ほお張ると、体に優しいヘルシーさ、非加熱ゆえの優しい口溶けに心もほだけていくよう。余韻までゆっくり味わいたい。



▷淡路市山田甲445 〆なし
午前11時～午後5時(イベント出店などで変更あり。営業日・時間は店舗Instagramで確認) 不定休 ⑥10台 道案内/電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、津名一宮下車、タクシーに乗り換え約16分 車→神戸淡路鳴門自動車道津名一宮ICから西へ約16分



店はテイクアウト専門。松田さんが離人形職人の出井和仁さんとリノベした古民家は、太い梁とアールの天井が特徴の幻想的な空間に。



テオ アスナショコラの



〈テオ〉は各500円、2個セット950円。淡路島の野菜パウダーで色付けた鳥や花がモチーフの〈デザインチョコレート〉は、淡い色合いと細部にまでこだわった丁寧な手仕事に見られる。1個400円～。ローケーキは650円～。

チョコアイス

チョコダケの



ビターカカオの〈3851〉などチョコレートアイスクリームは10種で、通年販売する。〈ギャラクシーワールド〉シングル500円、スモール350円など。



多彩なチョコの個性を味わって。

チョコダケ | 姫路市

野里にあった人気チョコレートショップが京口に移転し、テイクアウト専門に。クーベルチュールチョコレートの本来の風味を味わえるのが、チョコ好きのオーナー高谷明代さんが手づくりするアイスクリーム。着色料や香料などは使わず、ミルクや生クリーム、砂糖、卵、ハチミツといったシンプルな材料でつくるため、それぞれの個性が楽しめる。新しく加わった、アイスを使うチョコレートトルティーヤもおすすめ! チョコチップクッキーやパウンドケーキなど焼き菓子も充実。



▷姫路市京口町427-11 〆079-280-4695
正午～午後7時 月曜休(年末年始休はホームページにて告知) ⑥なし 道案内/電車→JR播但線京口駅から西へすぐ 車→姫路バイパス市川ランプから北へ約9分 [取り寄せ] <https://www.chocodake.com>

好きなアイスクリームにガトーショコラ、チョコソースを加えた〈CHOCODAKEトルティーヤ〉650円。[カレーボー]、[ヴァローナ][ヴェイス]などの高品質なメーカーから厳選するクーベルチュールチョコレートは26種を量り売りで販売。お菓子づくりやドリンクにアレンジしてもいい。



「たそがれ時に輝くスペインのアルハンブラ宮殿を見た感動を表現した」という誕生エピソードも華やか! 個包装も重宝。日保ちは冷蔵約10日。神戸駅、大阪の大丸梅田店の支店でも販売。



お目当てはコレ!

チョコスイーツ。

厳選した素材、こだわりの製法でつくられるチョコレートはひと口食べると幸せな気分になる魔法のおやつ。自分へのごほうびに、大切な人への贈り物に、わざわざ買いに&食べるに訪れた名品をご紹介。



アルハンブラ ハイジの

手前から、チョコレート300円、11～12月限定のビスタチオ320円、西宮の[タオカコーヒー]とコラボしたスペシャルティコーヒー360円。楽しい季節限定品は毎月1種類登場。



「いろいろな種類のアルハンブラの食べ比べも楽しいですよ。私は抹茶が好き」とパティシエの松田ゆずさん。アルハンブラのガナッシュを口溶けのいいショコラクリームに閉じ込めたAロール1,300円も人気。



ハイカラで上質。変わらぬ手間ひまとおいしさ。

ハイジ 苦楽園店 | 西宮市

有名パティシエを次々輩出し、長年愛された[スイス菓子ハイジ]の味を継承して2009年、苦楽園に本店をオープン。看板スイーツ〈アルハンブラ〉もおいしさはそのまま、味わいは多彩になって不変の人気を誇る。ベルギー産をはじめ数種類のチョコレートをぜいたくにブレンド。遠赤外線オーブンでふくら、しっとりとしたスポンジ生地、さまざまな風味のガナッシュをサンドする。常時8～9種がそろう目移りしそう。

▷西宮市穂之池町10-5 〆0798-74-8140
午前11時～午後6時 水曜休(1/4～6休) ⑥なし 道案内/電車→阪急甲陽線苦楽園口駅から西へ徒歩約14分 車→阪神高速神戸線西宮出口から北西へ約10分 [取り寄せ] <https://heidi-cake.shop-pro.jp>



濃厚でととろける食感がやみつきに。

明正堂 めいせいどう | 丹波市

1928(昭和3)年創業。丹波大納言や丹波黒豆、丹波栗など、地元産の素材を使った和菓子が自慢の和菓子店。きんつばや羊羹など伝統を大切にする一方で、洋菓子の技法を取り入れた創作菓子も豊富に。25年前に3代目が考案したなめらかな食感と濃厚な甘みの生チョコ大福は、冬だけのお楽しみ。4代目の吉竹仁人(きみひと)さんも魅のラスク(fu-)、濃厚ショコラサンドなど新たな商品開発に取り組み、店を盛り上げる!



修業先で和菓子と洋菓子を学んだ仁人さん。奥さまの和奈さんと詩(うた)ちゃんも応援。クッキーのパッケージイラストは和奈さん作。

明正堂の生チョコ大福

ミルクチョコの餡を餅で包み、ココアパウダーをまぶした生チョコ大福180円(12月頃〜3月頃まで販売)。ホットチョコに魅を浸しカリッと焼いた(fu-)550円。濃厚ショコラサンド180円(次回は1月初旬に製造)。



板チョコレートは全8種。左から、コストリカ浅煎り70%ダーク594円、ゆずピール入り浅煎り702円、カカオニブ入り浅煎り702円。



3つの産地が異なるカカオでつくった70%チョコレートの食べ比べセット、フレーバーフル2,160円。濃厚な甘みとしっとりとした食感が子どもにも人気のブラウニー540円。



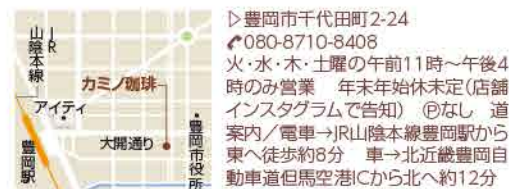
濃厚なチョコレートプリンと甘さ控えめなバナナコッタを合わせて。イチゴやマンゴーなどのフルーツソース入りも人気。各475円。

濃厚カカオプリン カカオ工房 エルモリーノの

ミルクとホイップたっぷり、デザートドリンク。

カミノ珈琲 | 豊岡市

築約100年の「ふれあい公設市場」に満ちる優しい香りは、自家焙煎コーヒーと相性抜群の焼き菓子とジャムのお店から。チョコのお菓子やドリンクは秋冬だけの楽しみ。「コーヒーもカカオも豆。産地や栽培方法に共通点が多いから合うのかな。香りや味を高め合ってくれます」と店主の神野利江さん。人気のホットチョコレートは京丹後の「ヒラヤミルク」でオーガニックのチョコを溶き、ホイップクリームをたっぷりのせて、極上のデザートのように!



レトロな商店街沿いにテイクアウトの窓口。店内にはイトイン席も。豊岡の木彫作家、美藤さんの「コーヒー・ベア」を発見!



カカオ本来のフルーティーで上品な風味を。

カカオ工房 エルモリーノ | 三田市

香味に優れたコストリカ産トリニタリオ品種を中心に、高品質なカカオ豆を使用したビントゥパーチョコレート専門店。殻付きのまま焙煎し、約72時間かけて石臼でカカオを練り上げてつくことで、素材本来の香りが楽しめるように。店で人気のプリンには主に中深煎りのダークチョコレートを使用。チョコレートプリンの上にさっぱりした甘さのバナナコッタやフルーツソースをのせた、繊細な味の組み合わせを堪能して。

▷三田市上相野852-1 ☎070-6501-4897 午前11時〜午後5時 月・火曜休、日曜不定休(12/29〜1/1・5休) ②台 道案内/電車→JR宝塚線相野駅から北西へ徒歩約20分 車→舞鶴若狭自動車道三田西ICから北西へ約8分 [取り寄せ] <https://cacaomolino.thebase.in>



「以前暮らしていたコストリカで出あったチョコレートのおいしさに感動して」と店主の酒井亜希さん。独学で製法を学び自然豊かな工房で時間を惜しまず丁寧にチョコレートをつくる。



カミノ珈琲のホットチョコレート



〈たぬきケーキ〉389円。全体にチョコレートをかけたら素早く親指と人差し指でつまむように目のくぼみをつくる。白目に黒目をチョンチョンと重ね、耳のアーモンドを刺して完成! 心を鬼にして縦にフォークを入れるべし。



明石で出あった、
かわいい子。
TANUKI cake. 



くるみやの
たぬきケーキ



うかわいい子を
連れて帰ろう。

と微笑んでしま
うかわいい子を
連れて帰ろう。

家製レモンピールがアクセ
ント。目が合う
と微笑んでしま
うかわいい子を
連れて帰ろう。

「2021年につくり始め
たきっかけはコロナ禍で子
ども連れの来店が増えた
こと。ショーケースに並ん
だたぬきを見て喜んでも
らえるのがうれしくて」と
製造部の山根晋治さ
ん。頭はバタークリーム、
胴体は相性抜群のバター
スポンジで、淡路島産の自
家製レモンピールがアクセ
ント。目が合う

と微笑んでしま
うかわいい子を
連れて帰ろう。

どこか懐かしいあどけな
い表情が魅力のへたぬき
ケーキ。昭和30年代以
降、チョコレートの普及に
伴って洋菓子職人が盛ん
につくるように。数は減っ
たものの今も町のどこか
に生息し愛されている。

「2021年につくり始め
たきっかけはコロナ禍で子
ども連れの来店が増えた
こと。ショーケースに並ん
だたぬきを見て喜んでも
らえるのがうれしくて」と
製造部の山根晋治さ
ん。頭はバタークリーム、
胴体は相性抜群のバター
スポンジで、淡路島産の自
家製レモンピールがアクセ
ント。目が合う

明石駅から海側へ。淡路
島と結ぶ高速船「ジェノバ
ライン」乗り場の向かい。
日常のおやつや記念日の
ケーキを買うお客さんがひ
っきりなしに訪れる。

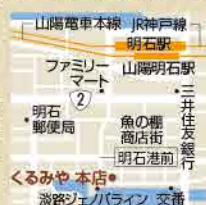


一つ一つ異なる愛らしい表情に胸キュン♥

くるみや 本店 | 明石市

「流行にとらわれず、ずっと愛されるお菓子づくり」を大切に、伝統のお菓子が親しまれて66年。国産の小麦粉やバターなど上質な素材を生かすお菓子が熱烈なファンが多い。看板のシフォンケーキやシュークリーム、焼き菓子などどれも心に響くおいしさ。最近は「お菓子を通じて地域に貢献できれば」と地産地消に心を砕き、明石市魚住産の〈清水いちご〉など生産者の顔が見える季節のケーキも大人気。

▷明石市本町1-19-3 ☎078-911-2468
午前10時～午後7時 無休(1/1休) ②なし 道案内／電車→JR神戸線・山陽電車明石駅から南へ徒歩約7分 車→第二神明道路大蔵谷ICから南西へ約10分



清水いちごの生チョコ
コレート(日時計)は
2月～4月まで販売。
3cm四方、厚さ5mm
の生チョココレート18
枚入り2,160円。産
地が近いので完熟
で収穫できるのが強
み。独特の濃厚な甘
味と香りを生かすた
め、イチゴを乾燥さ
せたものとビュレを
混ぜてホワイトチ
ョコと合わせる。完
成までに2年を費や
した自信作。