

神戸新聞読者クラブ

奥さま手帳

毎月、兵庫を再発見。

2024年
7月号
NO.612



カレーの力。
夏の音。



バターチキンカレー 1,160円。玉ネギとトマトをベースに鶏肉とバター、生クリームでコクを出す。島根の友人が育てた黒米入りご飯も滋味深い。(丹波栗きん豚)のレトルトカレーは甘口・辛口各1,230円。窓一面の緑に安らぐ。

ヒマラヤンワルツ | 丹波篠山市

京都在住の東さんが仕事をリタイア後、田舎暮らしを考えていたときにあった大山地区。何度も通ううちに地元野菜のおいしさが気に入り、5年前に奥さまの千世子さん、息子の和史さんと店を開くことに。カレーは今週のスペシャルカレーと天内スパイスカレー(チキンorベジタブル)、バターチキンカレーがあり、単品もしくはあいがけで注文。追加でネパールの台所の味、ダルスープ150円なども。シンプルだがカレーもスープも味わい深く心に染みる。千世子さんのもてなしも心地よく幸せな時間が過ごせる。

▷丹波篠山市大山上860 ☎079-506-2028
午前11時～午後5時(午後4時30分ラストオーダー) 月・火・水曜日
@10台 道案内/電車→JR福知山線篠山口駅からタクシー約15分
車→舞鶴若狹自動車道丹南篠山口ICから北西へ約8分



地域のコミュニティカフェだった建物。「田舎のおいしい空気の中、大山地区の野菜やお米を使ったカレーを食べてリフレッシュしてもらえたら」と東さん一家。ネパールを思い出す山並みもお気に入り。



すべてのメニューに付く元気スープは体が浄化されるような澄んだ味わい。旬の野菜が10種類以上! 日によって味が変わるのでお楽しみに。



何度も食べたくなる、スペシャルなあいがけ!



カレーの力。

今週のスペシャルカレー Aセット1,550円。取材日のエビのグリーンカレーはタイで覚えた味。フレッシュハーブと唐辛子の爽やかな辛さと香りが刺激的! ベジタブルカレーは野菜のハーモニーに感動。

撮影/岡本佳樹 南平泰秀 本郷淳三 前田博史
取材・文/伊藤順子 井鍋 慎 牧野しのぶ

暑い夏、無性に食べたくなるカレーにはパワーがある! 疲労回復や新陳代謝をよくする作用があり、夏バテで弱りがちな体に元気をくれるスパイスの力。いろいろな具材やトッピングと相性が良く、つくる人や食べる人の好みを受け入れる包容力も。まずは地元の食材を使った本格スパイスカレーを味わいに丹波篠山の「ヒマラヤンワルツ」へ。「1980年代にネパールで7年間暮らし、毎晩のように友人宅で食べたカレーがベースです」と話すご主人の東拓夫さん。「ネパールのカレーは日本のご飯とみそ汁みたい。その目手に入る野菜など食材に合わせてスパイスは約30種類の中から8種類ほど配合してつくります」。人気はチキンやポーク、ビーフ、ラム、魚介などを主役にした週替わりのスペシャルカレー。定番のスパイスカレーとあいがけで楽しむのがおすすめ。拓夫さんがほれ込む大山地区の野菜の滋味と家族のために30年以上カレーをつくってきた豊富な経験。本場の香りがするひと皿を食べると体が喜び、何だか力が湧いてくる。

まちの人気酒場が
欧風カレーの専門店に
居酒屋発カレー



甘エビを煮詰めた自家製エビ
オイルが風味豊かな「プラスエ
ビカレー」1,200円。和風だし
と生クリーム、卵でつくるムー
スを溶かしながら食べて。



席番号ごとに、用紙にメニュー
やトッピングを記入して注文す
る。店名やロゴのモチーフは自
身の好きなF1ドライバー（ナイ
ジェル・マンセル）から！



プリプリのエビは、居酒屋時
代から付き合っている加古川
の鮮魚店から仕入れる。カウ
ンター6席の他、2人掛けのテ
ブル席も2つあり。

「前を通った人が
入りたくなる店に」
と建てた山小屋風
建物。のどかな景
色が広がる窓際
席も人気。ローズ
カツなどトッピング
は選ぶのに迷う！



目掛けて訪れたい
個性あるひと皿

旬の新鮮野菜たっぷり
体にやさしく心とむ味
自然派カレー

〈限定野菜カレー〉1,090円。
上にのせた野菜は採れたての
トマト、カボチャのから揚げ、ズ
ッキーニ、ホウレンソウなど日
替わり。プレーンカレー690円。
カレーはすべてサラダ付き。



あずきちゃんに
会えるかも



ビーフカレー800円。トッピングの具はローズカツやハンバーグ
各400円、カニグラタンコロッケ200円。坂原さんのおすすめ
は、味がまろやかになる卵50円（卵黄のみか全卵か選択可）。
コロッケカレーなど週末に登場する限定メニューも楽しみ。



マンセルカレー | 加古川市

加古川で立ち飲み店を営んでいた坂原望美さんが、
店で評判だったカレーの味をさらに追求した専門店を
オープン。食べるとほっと安心するような欧風カレー
は、国産牛、刻んだ淡路島産玉ねぎやトマトにガラムマ
サラやコリアンダーなどのスパイスを入れ、心をこめて
手づくりする。「仕上がりは味は変わりませんが、煮込
み具合など訪れた時々の味の幅も楽しんでもらえたら」。
ライスは「香りがよく、サラサラした口当たり」と話
すタイ産のジャスミン米。カレーとの相性もぴったり！

▷加古川市加古川町寺家町155-6 ☎090-8006-6486
午前11時45分～午後2時45分（ラストオーダー、売り切れ次第
終了）月・火曜休（店舗インスタグラムで確認を）②なし 道案
内／電車→JR神戸線・加古川線加古川駅から西へ徒歩約3分
車→加古川バイパス加古川ランプから西へ約3分



あじーる | 西区

さらりとしたルウの中に香味野菜の甘みと牛肉の旨
み、スパイスが溶け込む。旬の野菜を楽しむなら〈限定
野菜カレー〉を。プレーンカレーにチキンカツや焼ナス
などをトッピングするのもおすすめだ。店主の赤松成昭
さんが地元で開店して20年。この秋、隣でひと味違った
[Grandあじーる]を始める予定で、長年働いてきた鎮
守留美子さんに今年から店を一任した。「優しい味で毎
日でも飽きないこのカレーが大好き。店の雰囲気とともに
に守りたい」と鎮守さん。居心地の良さも愛される理由。

▷神戸市西区岩岡町岩岡2058 ☎078-967-2230
午前11時～午後2時30分（土・日曜、祝日は午後5時～午後8時
も営業。いずれもラストオーダー）水曜休 ②20台 道案内／電
車→地下鉄西神・山手線西神中央駅から神姫バス、和田が市下
車徒歩約3分 車→第二神明道路大久保ICから北東へ約10分



「ルウは近くの専門店で作った味がベース。人のご縁を大
切に、鎮守（ちんじゅ）さんには惜しみなく伝えたい」と赤松さ
ん。[Grandあじーる]で新たなカレーと出あえる日も待ち遠し
い！看板娘のポニー、あずきちゃんは高齢のため会えたら幸運。



ブドウ、大粒の求肥、洲本市[cafe maaru]の淡路島ばぁむなどが入った、自家製もちティラミス970円。12月～5月末ごろまではイチゴバージョンも登場する。

甘くジューシーな、島の玉ネギを丸ごと！
玉ネギカレー



淡路島の玉ネギは水分量が多く糖度が高いのが特徴。ひと口はお張った瞬間、自然な甘みが広がりがカレーと調和する。淡路玉ねぎカレー 1,390円。

カフェレストラン izana イザナ | 淡路市

日本最古の神社[伊弉諾神社]大鳥居の目の前。「淡路島の食材に出会える」カフェ&レストランのカレーには、土地の恵みがふんだんに盛り込まれている。淡路牛の牛骨からとったブイヨンベースに、やわらかくなるまでじっくり煮込んだ丸ごと1頭の玉ネギをはじめ、[北坂養鶏場]の半熟卵、米、野菜などすべて淡路島産！パスタやピザなどの食事からスイーツまで豊富なメニューはどれも終日注文できるので、遅めのランチにも重宝。

▷淡路市多賀470-1 ☎0799-85-0648
午前10時～午後5時(ラストオーダー) 無休 @8台 道案内/電車→JR神戸線舞子駅から高速バス、郡家下車徒歩約25分 車→神戸淡路鳴門自動車道津名一宮ICから北西へ約7分



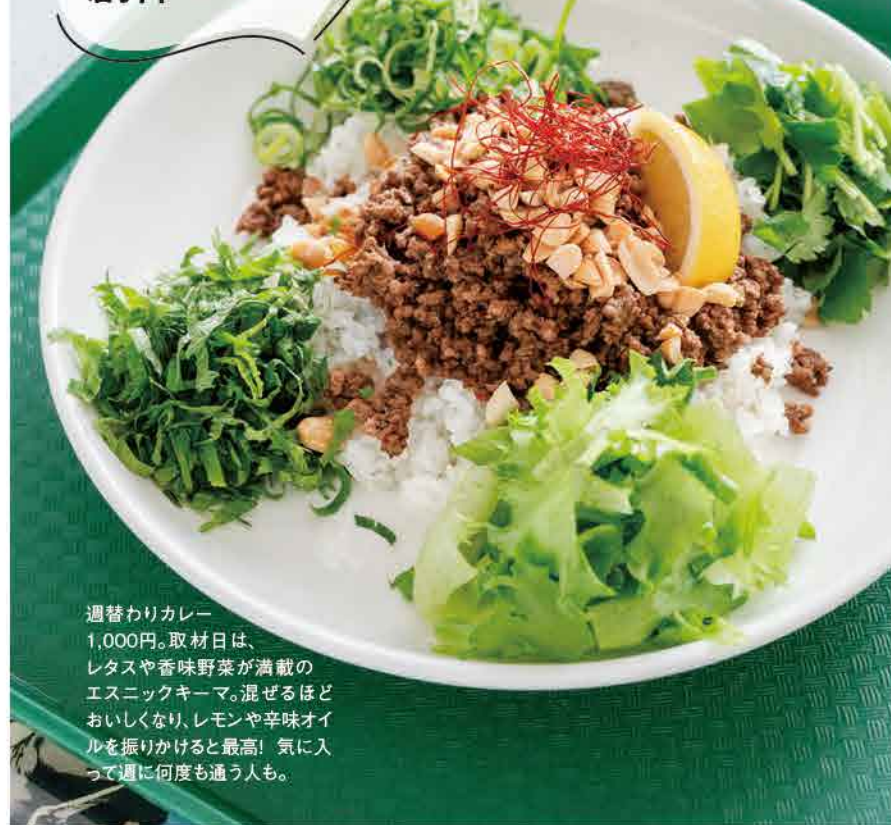
モチモチの麺が人気の〈淡路島産釜揚げシラスの和風パスタ〉1,530円は、[淡路麺業]の生パスタを使用。キッズプレートもある。店に飾られたしめ縄モチーフのオーナメントが印象的。



食後はチョコの金塊600円や季節のチーズケーキでマイルドに。出石城下町の一角の住宅地。潜水艦みたいなドアを開け、おもちゃ箱のような店内へ。



驚き、発見、おいしさあふれる週替わり
創作カレー



週替わりカレー 1,000円。取材日は、レタスや香味野菜が満載のエスニックキーマ。混ぜるほどおいしくなり、レモンや辛味オイルを振りかけると最高！ 気に入ったら何度も通う人も。

味も見た目も毎回変わるが、「どのカレーも魚介や鶏のだしがしっかり効いているから旨い。パンチも大事やね」。研究熱心な職人肌。



FLAT HOUSE CURRY

フラット ハウス カレー | 豊岡市

出石で建設業を営む寺尾欣士(よしひと)さんが、約3年かけてコツコツ手づくりした情熱のカレー店。アメリカのキャンピングカーのような建物を大好きなバイクやアメコミヒーローで飾った店も、主役のカレーも独創的！「こんなカレー、どう？」と欣士さんがふくらませたイメージを、奥さまの敬子さんが腕をふるって形にするカレーは、八角や花椒が香るルーローハンカレー、ゴーヤや島ラッキョウ入り沖縄カレー、マスタードカレーなど。味も見た目もガラリと変わって、毎週更新。通わずにいられない。

▷豊岡市出石町鉄砲18-1 ☎090-3032-6752
午前11時30分～午後5時(日曜は午後4時まで)
月・火曜休 @3台
道案内/電車→JR山陰本線八鹿駅から全但バス、出石下車徒歩約12分 車→北近畿豊岡自動車道八鹿水ノ山ICから北東へ約30分



マンドリル湊山店 | 兵庫区

旧湊山小学校を再生し、[みなとやま水族館]、ハーブショップ、ビール醸造所やフードホールを設えた新名所。湊山小学校の卒業生であり、みなと元町で人気クラフトカレー店を営む深澤宏樹さんが、元体育館を改装した天井の高いフードホールに姉妹店を出店。牛すじ、キーマなど6種のカレーから2種を楽しめる〈プレート〉、さらに異国のチキン、サラダが付く〈スペシャル〉が選べる。ごちそうカレーを、給食気分で！

▷神戸市兵庫区雪御所町2-24 NATURE STUDIO2F ☎078-599-7784 午前11時～午後7時(土・日曜、祝日は午前10時30分から)※[NATURE STUDIO]は午前8時～午後7時(営業時間は施設により異なる) 不定休 @63台 道案内/電車→JR神戸線神戸駅から市バス、石井橋下車すぐ 車→阪神高速神戸線柳原出口から北へ約7分



マンドリル×ケンミン食品がコラボしたカレー焼ビーフン216円、オリジナルソース、レトルトカレーなどはお土産に。フードホールでは施設で醸造するクラフトビールや、[あら、りんご。]のりんごスイーツもご賞味！

元小学校の複合施設に人気カレーが登場

学校カレー



プレート850円。一番人気の牛すじカレーと、ココナッツミルクが効いた根菜と豚肉の白カレーを。白米か玄米が選べる。チャイ、ラッシーは各380円から。施設インスタグラムでは新メニューも発信。





「昨春改装した、四季を感じる客室での宿泊もおすすめ。自慢の料理と景色を楽しみにお越しください」と浅野晋支配人(右)、足立文好料理長(左から3番目)、スタッフはチームワーク抜群。



ヤギの
スージー
毛いるよ

カッセルのアイドル!
少し力が強いけど人
が大好きな女の子♡

カッセル | 朝来市

標高650mの生野高原でゆっくり羽根をのぼせるオーベルジュ。緑を望むレストランは但馬牛や八鹿豚など地元食材を生かした創作フレンチが評判。かつて生野鉱山で栄えた生野では昭和30年代に鉱山住宅で食べていたハヤシライスを復活させた〈生野ハヤシライス〉で町おこしを行う。こちらのハヤシライスは2週間をかけて仕込む濃厚なデミグラスソースにトマトの酸味が調和し、但馬牛のおいしさを引き立てる。但馬牛のビーフカレーは地元のしょう油やフルーツが隠し味。ホスピタリティあふれるもてなしで非日常を。

▷朝来市生野町栃原1784-302 ☎079-679-4288 午前11時30分～午後2時、午後6時～午後7時(いずれもラストオーダー。夜は3日前までに要予約) 月曜(祝日の場合翌日)休



②20台 道案内
/電車→JR播但
線生野駅からタ
クシー約10分 車
→播但連絡道路
生野(和田山方面
からは生野北第
一)ランプから西
へ約10分



カッセル特製 但馬牛ビーフカレー1,300円(セット内容同じ)。淡路島産玉ネギと但馬牛がゴロツト。ハヤシやカレー、ローストビーフや自家製ベーコンのテイクアウトもぜひ!



カレーもいいけど
ハヤシもね

手間暇かけたソースで
但馬牛をぜいたくに
ご当地ハヤシ

〈銀山町の復刻版 但馬牛ハヤシライス〉1,300円。サラダ、ピクルス、コーヒー or 紅茶付き。深みのあるデミグラスソースにやわらかく火を通した但馬牛の肉がリッチな味わい。

伝説のカレーが再び! /

あの黒いカレーが復活!
新たな名物メニューも

復刻カレー

復活を喜ぶ人が多いカッパカレー(復刻)1,738円(玉ネギピクルス付き)。やわらかくトロトロに煮たカッパの肉は脂身と赤身がバランスよし。辛さはなく甘みと深いコクがやみつきに!



ウエスタンライキマ1,430円。超粗挽きのミンチ肉をルウで煮込みBBQソースとバーボンが隠し味。「自分でカレー店を、と考えていたとき三宮でBOSSとばったり! 運命です」と宮本さん(左)。高校時代の友人で店の大ファンだった土田黎(れい)さんと営む。



COWBOY CURRY Jr.

カウボーイカレージュニア | 西区

7年前に惜しまれつつ閉店した「カウボーイカレー」はビーフひと筋のカレーの店で、カッパと呼ばれる部位の肉を使う漆黒の「カッパカレー」が大人気だった。「初めて食べたとき衝撃でした」と店の熱烈なファンだった宮本翔さんが創業者のBOSSからレシピを教わり、今年2月に復活! 噂通りの黒いルウにトロトロに火を通した肉がどっさり。以前のビターさを控えめにし、子どもも食べやすくした。新名物「ウエスタンライキマ」は肉肉しくワイルドな味が特徴で、卵黄をのせた映える盛り付けも女性に好評。

▷神戸市西区神出町小東野58-101
☎078-964-3550
午前11時～午後3時、午後5時～午後9時 水曜休 ②あり 道案内/電車→神戸電鉄粟生線三木駅から神姫バス、小東野下車徒歩約5分 車→山陽自動車道三木小野ICから南東へ約8分



新名物も
誕生!





店名は沖さんの名字にちなんで付けられた。ヨットの船内をイメージした店内は1・2階があり、夏は純氷を使ったかき氷も人気。

アジア各国を旅して生まれた、絶品カレー

ヨット | 上郡町

JR上郡駅前の喫茶店3代目、沖和良さんが20年前に考案した名物はいわゆる「喫茶店のカレー」の想像をはるかに超えている。「カレーづくりが趣味でインドやスリランカ、モルディブなど6カ国を旅して食べた味をもとに、日本人に合うように工夫しました」。ルウをサフランライスにかけてひと口運ぶと、21種類のスパイスが織りなす鮮烈な香りと辛さ、ローストした玉ネギの甘み、鶏のブイヨンが具材の但馬鶏やジャガイモと溶け合う。1967(昭和42)年の創業時から続くネルドリップで淹れたコーヒーと一緒に。

▷赤穂郡上郡町駅前35 ☎0791-52-0911
午前8時～午後6時(ラストオーダー)。カレーは午前11時30分から 日曜休
◎7台 道案内/電車→JR山陽本線上郡駅北へ徒歩約1分 車→山陽自動車道龍野西ICから北西へ約35分



黒カレー980円(サラダ・スープ付き)。コーヒーフレッシュをかけると味がまろやかに。プラス200円のコーヒーは日替わりの豆を挽きたてで。



〈ヨット特製 印度風チキンカレー〉はサラダ付き920円。コーヒーセットはグラス300円。カレーがソースポットに入っているの面白い。



深みとコクのある味が自家焙煎豆と相性良い

壱枚乃絵 いちまいのえ | たつの市

たつの市の山深い静かな場所で40年以上。品質の高い豆を追及し、オリジナルの直火式焙煎機でローストしたコーヒーが軒家のクラシカルな空間で楽しめる喫茶店。ランチで人気の「黒カレー」は赤ワイン入りのソースをじっくりと煮込み、隠し味のコーヒーがコクを引き立てる。「旨みがしっかりあってスパイシー。うちのコーヒーと相性がいいんですよ」と店長の岡林俊輔さん。とろけるチーズをトッピングした「黒チーズカレー」もおすすめ。

▷たつの市堀西町小犬丸1947-1
☎0791-66-2025 午前8時～午後6時
(モーニングは午前11時30分まで。ランチは午前11時30分～午後2時) 無休 ◎20台 道案内/電車→JR山陽本線相生駅
からタクシー約15分 車→山陽自動車道龍野西ICから北西へ約12分



どちらも香り高く、コクや刺激があるコーヒーとカレー。互いを引き立てあう組み合わせが楽しめる評判の喫茶店へ。高砂市で40年以上愛される「じょっぴんや」は品質を見極めて仕入れた豆を自家焙煎するコーヒーの名店。季節や料理に合わせてカップを選び一杯ずつドリップするコーヒー、素材の旨みを丁寧に引き出した絶品カレー、さらにインテリアや音楽にもこだわるのは「過ごす時間を楽しむ店にしたい」という店主の黒崎陽蔵さんの想いから。幸せな香りに包まれながら、食後の余韻までしめじみと味わいたい。

カレーが最高

コーヒーと



生クリームを入れたマイルドなエビカレーのほか、ビーフカレーやコロッケカレーも。各1,600円(コーヒーとセットで1,900円)。食事はすべてサラダ付き。(漆黒ブレンド)単品は700円。

旨みたっぷりのカレーを、深煎りのコーヒーと

自家焙煎珈琲 じょっぴんや | 高砂市

アプローチに配された高砂産の龍山石、北海道の木工作家・高橋三太郎さんの温もりあるイス、丹波や島根などの窯元で選器など。心地よい空間でもてなす店で、黒崎さん自慢の一杯と一緒にいただきたいのが、寸胴鍋でやわらかくなるまで煮込んで裏ごしした玉ネギやニンジン、リンゴなどを入れて長時間かけて仕上げるカレー。食後は「味わいを引き締める力強い「漆黒ブレンド」を」。深煎りのコクや旨みと同時に、豊かな時間が記憶に刻まれる。

▷高砂市荒井町蓮池2-1-22
☎079-443-2922

午前9時～午後5時(朝食は午前11時まで。ランチは午前11時30分～午後2時30分) ※未就学児は来店不可 月・火曜休 ◎12台 道案内/電車→山陽電車高砂駅から北へ徒歩約10分 車→加古川バイパス加古川ランプから南西へ約15分



「どのコーヒーにも熱心なファンがいてくれてうれしい」と話す豆は100g850円～で販売。(薫風(くんぷう))、(和絹(やわらぎ))といった6種類のブレンドや(ブラジル)などのストレートも。夏にはカフェオレベース750ml 1,850円が重宝!