



今回は高砂市セブンイレブン西浜南店の前にある、お好み焼きくろさわさんに取材に行かせていただきました。アットホームな雰囲気、お店に足を運ぶと素敵なご夫婦が笑顔で迎えてくださいます。

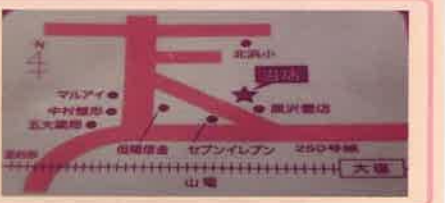
おすすめは全部なのですが、その中でも人気の高い「豚チーズモッチー」「ネギスジ焼き」「ホルモン焼きそば」をいただきました。豚チーズモッチーはお餅・おもち・チーズの相性バツパツで、ネギスジ焼きはネギたっぷりと醤油の組み合わせに舌鼓を打ちました。プリプリで甘いホルモンを使用した「ホルモン焼きそば」「ホルモンうどん」も絶品です。



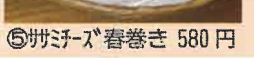
今年は猛暑のため、スタミナをつけに食べに来られる人が多く、また柔らかいので老若男女問わず愛されています。お客様が笑顔で美味しいと喜んでくださることがやがていと話しておられました。お店に行かないとわからない裏メニューもありますよ。是非足を運んでみてください。

くろさわ お好み焼店

高砂市北浜町西浜 1208-11
TEL: 079-254-1956 定休日: 水曜日(但し祝日は営業)
営業時間: 10:00 ~ 18:30(14:00 ~ 16:00は準備)
<http://yodiamond2000.wixsite.com/kurosawaokonomi>



宝殿駅南口を下車して、そのまま南に徒歩7分ほど下がって行くと、二つ目の信号の手前右側にあります。入口の横に大きなのぼりがあるのが目印です。木製のスライド扉を開けると、優しい笑顔で主人と奥さんが笑顔で出迎えてくれます。店内には、カウンター席が5席とテーブル席が用意されており、15人ほどで店内はいっぱいになります。ややこじんまりとした印象は受けますが、逆に、ご主人や奥さんとの距離も近く、フレンドリーに会話を楽しむこともできます。



①大根サラダ 550円

②焼き鳥つくね 380円

③サーモの刺身 850円

④バリ皮ポン 420円

⑤オムライス春巻き 580円

客層で言えば、30代〜50代のお客さんや、取材中にも1組、家族連れの方がおられたように、お子様連れでの利用ももちろんできます。一品料理に力を入れているというところで、様々なメニューの中から自分のお好みを選んで舌鼓を打つのもいいですね。

これらのお食事のメニュー以外にも、貴重な貴重なドリンクメニューがあるんですよ！播磨地域で口にするのは、ホントに数えるほどだそうなんです！(もしかしてここだけ?) その名も「本気ジュース」…全国6県の果実農園とのコラボレーション商品であり、限られた酒屋さんにしか卸しておらず、さらにまた、限定されたお店…と、かなり特別な希少価値の高い物となっております。耐ハイで割ったリ、ソーダで割っても美味しく頂けるので、いろいろな場面で楽しめます。



焼とり「ゆう作」

高砂市米田町米田 91-2 ウツティプレイス1-A
TEL: 079-431-4578 定休日: 月曜日
営業時間: 17:00 ~ 23:00
(22:00 オーダーストップ)

写真右から順に…

- 蜜りんご
- 奇跡の柚子
- 奇跡のレモン
- とちおとめ
- でこっとおぼん(デコボコボコ)



前号の表紙で圧倒的なインパクトの「カオナシ」のいるシフォンケーキ専門店「シフォン・デ・シフォン」。遠方から買いに来られる方もおられるという注目のお店です。

現役の歯科技工士でもある東さん。奥様がご自宅でケーキ作りをされているのをきっかけとして、本職の傍ら、ケーキ作りを探求し、美味しく作るコツを習得されました。初めは、楽しくケーキを作るサークルのひととして、加古川のイベントに参加されていたのですが、自分の作ったケーキが売れていく楽しさもあり、お店を開くことになったそうです。

商品を買って帰った方が、後日「子どもがとても喜んで食べました」と知らせてくれるなど、またお店に顔を出してくれると嬉しい気持ちになるそうです。出会いを大切にされている東さんは、店舗内でケーキ教室も開き、交流を深めています。

一つ一つ丁寧に手作りされているシフォンケーキは、原材料や焼き方にこだわり、保存料や添加物も一切使っておらず、それでいてしっかりとフワフワ。甘さ控えめで優しいお味です。種類も豊富で、選ぶ楽しみもあります。とことん原材料にこだわったプレミアムは、最高の一品です。季節に合った限定の商品もありますので、要チェック！一日の販売数が決まっていますので、売り切れ次第終了となります。お子様にも安心のこだわりのシフォンケーキを、是非一度食べてみてください。

シフォン・デ・シフォン

加古川市平岡町二俣 6-1
TEL: 079-436-7366
営業時間: 11:00 ~ 19:00
定休日: 水曜日
fuwafuwacake.com



山陽電車荒井駅から北へすぐのところにある食堂しのぶさんをご紹介します。

朝7時から営業されており、ランチはもちろろん、夜は居酒屋の雰囲気も楽しめるお店です。メニューが豊富で、定食、うどん、そば、丼ものなど定番の物から、おつまみとなる一品料理やお刺身、本日のお献立もありません。お昼の看板メニュー「桶ランチ」は、●フライ物(海老フライ・魚フライ・トンカツ・イカリリング・ミンチカツ・若鶏からあげ) いずれか一品と、●煮込み野菜●生野菜の品目●季節の果物●白ごはんとみそ汁●コーヒー又はアイスクリームが付いて850円。オードブル(3000円)や、団体等のお弁当(5000円)も、お持ち帰りにも対応していただけます。

駅前で、会社が近くに多いという立地もあり、夜勤明けなど会社帰りの方から、お一人様、女性、お子様連れの方もいて、様々な客層に親しまれています。ご家族と、アルバイトの方で営業されており、元気な声が飛び交う活気のある店内で、和気あいあいとお話しされているお客様

さん達の笑顔が印象的です。店主の井村さんは、「毎日お客様とお話をしたり、とても楽しく、しんどさを感じない。好きこそ物のしようずなれというけれど、こうして47年もやってこれて感謝です。やりがいは、お客様に喜んでもらえること。その一言です。」と、優しい笑顔でお話しして下さいました。これからは沢山の人がお店を知ってもらいたいという思いから、昔ながらのお店の良さも残しつつ、メニューなども含めて新しい挑戦もしていきたいと考えているそうです。

ぜひ、気軽に足を運んでみてください。

しのぶ 高砂市荒井町扇町 15-9
TEL: 079-443-4055
駐車場あり