

特選品

にしのみや

Nishinomiya is fully made of affection and hospitality of local people.

特集記事

ホンモノを語る

選定商品のご紹介

夙川 甲陽園 甲山

西宮北口

阪神西宮 酒蔵通り

甲子園

山口町 名塩



にしのみや

一度は行ってみたい

いつかは住んでみたいと思うまち西宮。

そんなまちには、

住む人がつい自慢したくなる

ホンモノがたくさんある。

そして、創り手のこだわり、愛情、もてなしの心が

ぎっしりと詰まっている。

Nishinomiya

----- the city everyone who hears this name will definitely feel like going, or living there someday. There's full of something real; something people from Nishinomiya cannot help but to be proud of. And those are fully made of affection and hospitality of local people.

Contents

- 1 特集記事
ホンモノを語る 2P~11P

- 2 選定商品のご紹介
特選品 にしのみや

● 夙川 甲陽園 甲山 12P~20P

● 西宮北口 21P~28P

● 阪神西宮 酒蔵通り 29P~44P

● 甲子園 45P~55P

● 山口町 名塩 56P~60P



ホンモノを語る

……まちながの名品には、創り手のこだわり、愛情、もてなしの心がぎっしりと詰まっている

競い合い磨きあい

進化する西宮の洋菓子

Cakes from Nishinomiya are something continuously leading a way of improvement by competing with rivals.

村

上

株式会社 ラ・パニーユ
代表取締役

一

晴

Kazuharu
Murakami

「今考えるとこの激戦の西宮になん
で???と自分でも思います。おまけにここ
は人が通らへんのです。」と西宮で店の場所を
探した村上さんの冗談を交えた優しい笑顔が
はじける。

このオーナーにしてそう言わせる程の工房
型の洋菓子店が凌ぎを削る西宮。春風小学校
の向かいにあるお店は歩道から段差無しでベ
ビーカーも入れる。「住宅地の中で店をした
かったんです。地元の方から『ここにいて!!!』
と言われる店にしたいですね。」

工房型の強みは、作りたてのおいしさをお
客様に届けられ、お客様の笑顔が間近に見え
ること。

ご自分に子どもができて、この思いが一層強
くなった今、街の資産になるような
店でありたいと日々精進。



進化する西宮の洋菓子は『西宮洋菓子園遊
会』とともにある。一つのイベントを共に支
える事でお互いの店を知り、技が磨かれ、さ
らなる高みを追う。情報を交換する事で知ら
なかった素材に出会い、再発見し、そして新
しいケーキが生まれていく。

「洋菓子店だけでなく個性的な店が多い西宮だ
からこそ、その西宮を目指してまた新しい店
が増えるんでしょうね。」





ホンモノを語る

…… まちながの名品には、創り手のこだわり、愛情、もてなしの心がぎゅっと詰まっている

西宮えびす門前に 知る人ぞ知る名品あり

People knows that there is something
special in front of Nishinomiya Ebisu Gate.

清水

谷矢製餡株式会社
代表取締役

勝己

*Katsumi
Simizu*





西 宮神社の表大門（通称：赤門）に続く旧国道が通る本町にその店はある。創業から和菓子屋などへ卸す館を作り続けて一筋。清水社長の代になって、どこにも負けないあんこ屋の作る『金鏢』が看板商品となった。『金鏢』の歴史は古く江戸中期に遡る。その頃は形も丸く、それが刀の鏢に似ていたことから名づけられたという。『戒金鏢』と名づけられた粒金鏢・抹茶金鏢・芋金鏢（季節限定）は、えびすの門前町の名品。

もちろん素材にはこだわる。北海道十勝の大地と降り注ぐ太陽が育てた同じ小豆でも、仕入れる地域や年によって微妙に違う豆。水加減や炊き方も変えながら作るのがおいしさの秘訣。



最近の水にもこだわり、小豆の風味と味わいを引き出せる館作りに日夜心を砕く。すべては、お客様の笑顔のために・・・。

西宮と言えば“えべっさん”。毎年、大勢の参拝客が訪れる西宮神社のお膝元で、新しい商品開発にも力を入れる。「数年前から取り組んでいる『みやあずき』構想があるんです。なんとか新しい形にしたいと考えています。」



ホンモノを語る

……まちながの名品には、削り手のこだわり、愛情、もてなしの心がぎっしりと詰まっている

未来に受け継ぎたい 灘酒の文化

Nada Sake, this is what people will strongly feel like to pass on generation to generation..

澤
田

白鷹株式会社
代表取締役

Akira
Sawada

朗



伊

勢神宮の神々に供える御料酒を献上し続ける白鷹。その責任と自負を持ち、生粋の灘酒の旗手として『寒造り』『生酏（きもと）造り』に今もこだわる。工場の一隅には、御料酒庫があり、そのために特別に仕込まれた酒が眠る。

西宮のごく一部の地域にある伏流水を『宮水』といい、コク深い『男酒』と言われる灘の酒を支える。昔から大切に守った宮水と山田錦を素材に「量を追わないで、手作りの酒にこだわっています。奇をてらわず変わらんものがあるってええやないか！！と思っています。」時流におもねる事なく、手間をかけてでも旨いと信じる酒を提供し続ける。

「その一方で伝統にあぐらをかくだけでなく、常にその時代にあった事をする『ベンチャー企業』的な目線も忘れず日本酒の未来を拓かないといけないと思っています。」西宮で湧く『宮水』がはぐくむ芳醇なしっかりした白鷹の味は、まさに灘西宮の酒。料理と一緒に飲む白鷹の酒・・・今夜も誰かがどこかで、きっと幸せな時を過ごしているだろう。





ホンモノを語る

……まちなかの名品には、創り手のこだわり、愛情、もてなしの心がぎゅっと詰まっている

船坂の太陽の恵みを届けたい

Let's send the gift from the sun.



八濱

癒しの森
ガーデンカフェ
レストラン
Alice

孝雅
美彦

Masahiko
Takami
Hachihama
ご夫妻

丹 精込めて手入れされたガーデンが優しく
出迎えてくれるカフェ・レストランは船坂川
に沿って少し細い道を遡る。

「不思議の国のアリスのウサギの穴のよう
でしょう??あの狭い所を通り抜けていただく
事によって、非日常の世界へ入っていただけ
るんです。」



オーナー夫妻の優しい笑顔と鳥の声、木々を揺らす風、滝を落ちる水音が訪れた人の身と心を癒してくれる。夫妻が魅せられた場所がここ船坂。

近年ここで始まった『西宮船坂ビエンナーレ』は西宮の新しい文化。そんな流れを応援し、アートが地域に与える可能性に大きい期待も寄せ、レストランの庭がアート展の会場になる事も。

市内で一番高地の船坂の野菜は色鮮やかで甘みも深い。夏の太陽をぎゅーっと閉じ込め六甲の清水を吸って育った文孝さんのトマトが、収穫したその日のうちに皮ごと炊き込まれ、この土地の力を実感しているオーナーの思いも詰まった逸品『トマトジャム』が誕生した。「忙しい朝でも、この一品で食卓が豊かになればいいなと思っています。」





ホンモノを語る

……まちなかの名品には、創り手のこだわり、愛情、もてなしの心がぎっしりと詰まっている

時空を越えて

心をつなぐ灯り

A light that grows in our heart,
wherever or whenever.

松
本

有限会社 松本商店
代表取締役

恭
和

*Yasukazu
Matsumoto*



今 はもう、全国でも 30 軒程しかないという和ろうそくを作る店が今津にある。

パラフィンで作る西洋ろうそくとは違い、植物性の蠟で作られるのが和ろうそく。その特徴の一つは、炎のゆらぎ！！「風がなくても、炎が揺らぎます。炎の表情が変わるんです。それはまるでろうそくが語りかけてくれているように感じられます。」

一度に 100 本のろうそくが出来る木型に、手で静かに蠟を流し込み自然に冷やし固めて作る型流しろうそくが唯一の大量生産。その奥では『清浄生掛け』という手法の、手で少しずつ燵の蠟を塗り重ねて作るろうそくも生まれていく。

「その日の天気や蠟の性質によって乾き方などが微妙に変わります。蠟を溶かしているすり鉢に手を浸しながら蠟と会話をします。」蠟を手付け、それを塗り付けていくかすかな音だけが流れる。

「和ろうそくの業界も守りたいんです。」と新しい試みの、絵ろうそくに文字をいれた『ろうそく手紙』が出来た。四季折々の花などに彩られた絵ろうそくに亡くなった方への想いの文字が添えられている。和ろうそくの炎の揺らぎがご先祖様へと心をつないでくれる。





四季折々の風が薫る おしゃれなまち

夙川 甲陽園 甲山

- | | | | |
|---|-----------------|---|---------------------|
| 1 | ケーキハウス
ツマガリ | 5 | 菓一條榮久堂吉宗 |
| 2 | エルベラン | 6 | 甲山ガラス工房 |
| 3 | パティスリー
タケアート | 7 | 西宮市北山緑化植物園 |
| 4 | 成田家 | 8 | 菓子工房
夙川 Le Ponta |



1 Map

夙川 甲陽園 甲山の洋菓子

ケーキハウス ツマガリ

山王坂クッキー詰め合わせ

大切にしたい 心とかたち

ツマガリのクッキーは種類がとても豊富です。

世界中から取り寄せた選りすぐりの素材から生まれた、個性豊かなお菓子を詰め合わせたオリジナルギフトです。



■ 有限会社 ツマガリ

〒 662-0015 ▲ 西宮市甲陽園本庄町 6-38

☎ 0120-221-071

🕒 OPEN 8:30~19:30

📅 水曜

🌐 <http://www.tsumagari.co.jp> 🅕 有

2 Map

夙川 甲陽園 甲山の洋菓子

エルベラン

夙川舞桜 (マカロン)

桜の名所夙川からの素敵な贈り物

名前の通り夙川の桜のような淡いピンクは紅麴で演出。

そして抹茶をブレンドしたホワイトチョコと桜の葉を炊き込んだホワイトチョコは絶妙な食感で、桜の香りが口っぱいに広がります。エルベランは 1964 年に創業し、夙川の街と共に歴史を重ねてきました。



エルベラン

☎ 662-0063 ▲ 西宮市相生町 7-12

☎ 0798-74-4349

☎ 0120-440-380

🕒 OPEN 8:00~18:30

📅 火曜 (定休)、水曜 (不定休)

🌐 <http://elberun.e-mon.co.jp/>

P 有



3 Map

夙川 甲陽園 甲山の洋菓子

パテスリー タケアート 夙川のキャベツ

サクサク感のパイ生地とクリームとの素敵なコンビネーション

シュー生地をパイ生地で包んで1時間かけて焼成しました。

生クリームととろーりカスタードクリームがたっぷり。どこにもないインパクトのあるシュークリームは当店の看板商品です。



パティスリー タケアート

〒 662-0035 西宮市若松町 4-10

☎ 0798-74-0997

🕒 OPEN 10:00 ~ 20:00 (月曜営業の場合は 10:00 ~ 18:30)

🗓 月曜 (不定休)

🌐 <http://www.take-art.biz/>

4 Map

夙川 甲陽園 甲山の和菓子

成田家
三升もなか

昔ながらのシンプルな味と製法にこだわり続けて

市川團十郎の定紋「三升」を形作った「三升もなか」は、北海道産の十勝野小豆（小倉あん）と白小豆（白あん）を豆から炊き上げた自家製餡を使用しています。

素材の持つ味を最大限に生かすために、保存料などは一切使用せず、材料の美味しさだけを味わっていただくことが一番大切だと考えています。



有限会社 成田家

〒 662-0051 ▲ 西宮市羽衣町 8-8

☎ 0798-22-3189

SHOP 和菓子処 夙川成田屋

🕒 OPEN 9:00~19:00

📅 休 月曜

🌐 <http://www.monaka-naritaya.jp/>

5 Map

夙川 甲陽園 甲山の和菓子

菓一條榮久堂吉宗

吹上

誉れ高い宮中献上銘菓

外側の焼物はソフト感があり、中は黄味餡でとろけるような美味しさです。

新鮮さにこだわり、作りたてを召し上がっていただくために毎日販売する分だけを作っております。味、素材、製法にこだわり、お客様に本当の和菓子の良さを伝えたいと思います。



菓一條榮久堂吉宗

☎ 662-0067 📍 西宮市深谷町 3-6 📞 0798-73-7570

SHOP 西宮市羽衣町 7-26 アルペジオ夙川 1 階

📞 0798-36-5431

🕒 OPEN 9:00~19:00

🗓 木曜 (祝日は営業)

🅐 有 (1台)

🌐 <http://wagashi.gr.jp/>

6 Map

夙川 甲陽園 甲山の雑貨

甲山ガラス工房

ガラス、風鈴、花器、皿

澄みきった甲山の風が吹き込まれたようなおしゃれなガラス器たち

盛り付けた料理が美しく、生けた花が美しくよりよく見える空気を醸し出す存在感のある器の数々です。当工房は甲山を正面に、眼下に大阪の街や海を見渡せる自然に囲まれた高台にあります。そんな西宮の自然からたくさんのインスピレーションを受け、作品の製作に取り組んでいます。



甲山ガラス工房

☎ 662-0005 📍 西宮市湯元町 1-15

☎ 0798-70-4431

🕒 OPEN 10:30~17:00

📅 水曜

🌐 <http://www.kabutoyama.cc>

7 Map

夙川 甲陽園 甲山の雑貨

西宮市北山緑化植物園

西宮市オリジナル植物

エンジェルズ・イアリング、ゆめむらさき、プレランサ、サマー・アメジスト

西宮市が植物バイオテクノロジーを活用して開発・増殖している草花で、国内はもとより海外で品種登録・販売しているものもあります。特色ある西宮の景観づくりのために開発してる草花で、見た目の特徴もありますが、西宮市の気候に合い、丈夫で育てやすく花の期間が長いのが特徴です。



西宮市北山緑化植物園内植物生産研究センター

〒 662-0091 📍 西宮市北山町1番1号 ☎ 0798-74-5970

SHOP 西宮市北山緑化植物園内「市民ガーデンセンター」

☎ 0798-72-9391

🕒 OPEN 10:00～16:00

🌳 水曜日（祝日の場合は翌日）年末・年始（12月31日～1月3日） **P** 有

🌐 <http://www.nishi.or.jp/homepage/kitayama/>



8 Map

夙川 甲陽園 甲山の雑貨

ル ポンタ

菓子工房 夙川 Le Ponta

ワンちゃん用おからクッキー、
はちみつ野菜クッキー・ラスク

無添加で美味しいワンちゃん用クッキー

西宮市内の手作り豆腐店の出来立ておから、小麦粉、野菜で作ったヘルシーなワンちゃん用クッキーです。

余計なものは一切入れない無添加で、安全、美味しい商品。硬めに焼き上げているので、カリカリと美味しそうに食べてくれます。インターネットでの注文をお受けします。



菓子工房 夙川 Le Ponta

☎ 662-0963 ▲ 西宮市屋敷町 13-9

☎ 0798-32-1110

🕒 OPEN 10:30~16:00

📅 日・月曜

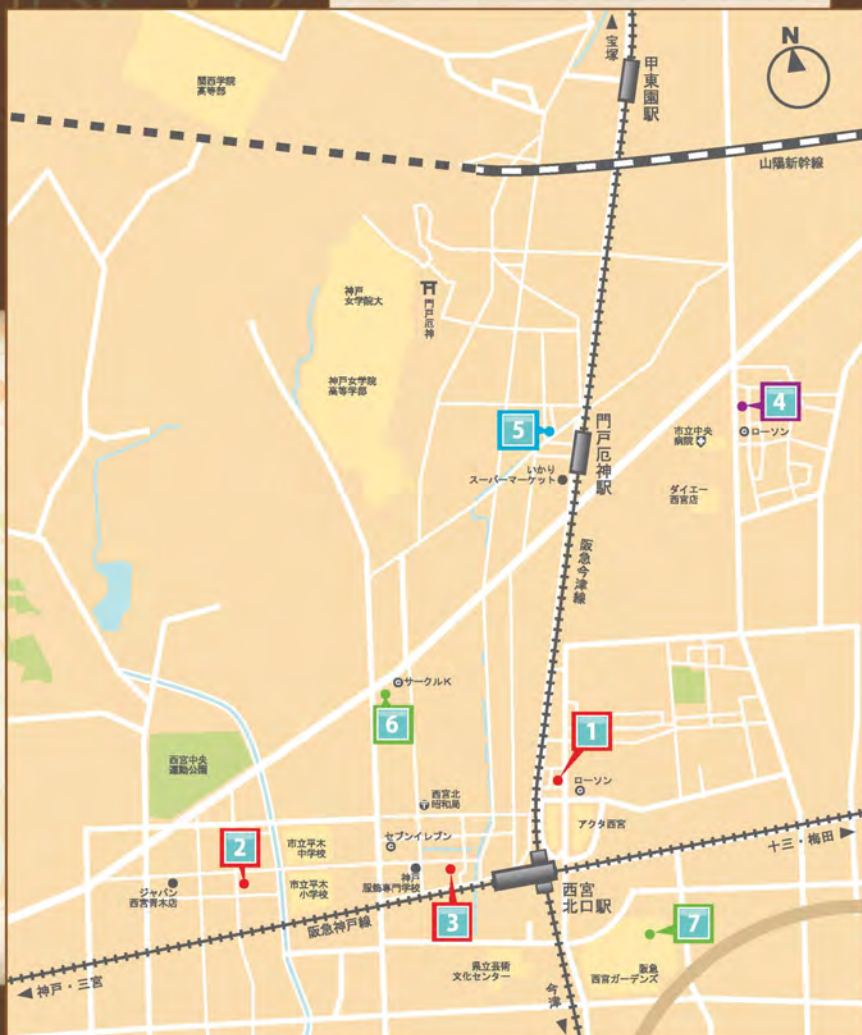
🌐 <http://www.le-ponta.com/>

芸術や文化、賑わいと魅力にあふれるまち



西宮北口

- | | | | |
|---|-------------------|---|--------------|
| 1 | パティシエ
エイジニッタ | 5 | 大市米穀酒販店 |
| 2 | びゅあ樹 (バーム)
光 | 6 | コバクラフト |
| 3 | 西北菓子工房
シェ・イノウエ | 7 | e-collection |
| 4 | 高山堂 | | |



1 Map

西宮北口の洋菓子

パティシエ エイジニッタ

ミヤレーヌ

西宮のお土産にミヤレーヌ

風味豊かなバターをたっぷり使用し、上質な蜂蜜とバニラで香り付けし、ふんわりと優しい風味がどこか懐かしい昔風のマドレーヌです。

子どもさんからお年寄りまで幅広い年代の方に召し上がっていただけます。西宮のお土産になるように、西宮の宮（ミヤ）をもじったネーミングにしています。



パティシエ エイジニッタ

〒 663-8035 ▲ 西宮市北口町 8-15

☎ 0798-64-0808

🕒 OPEN 10:00~19:00

📅 休 火曜（祝の場合は翌日、月曜不定休）

🌐 <http://www.patisserie-eijinitta.com/index.html>

🅑 有



2 Map

西宮北口の洋菓子

びゅあ樹(バーム) 光

びゅあ樹 (ピュアバーム)

心に残るしっとりまごころ仕上げ

山田錦の米粉、丹波の卵、大仙バターなど厳選した素材を用いゆっくりと焼き上げた、しっとりモチもちのバームクーヘンです。

食材の自然の美味しさを活かし安心して召し上がっていただけるよう、保存料・添加物は一切使用していませんので、小さなお子様にも安心して召し上がっていただけます。



 びゅあ樹 (バーム) 光

☎ 662-0862 📍 西宮市青木町 12-5

☎ 0798-73-8837

🕒 OPEN 10:00~17:00

📅 月・火曜

 🌐 <http://purebaumhikari.jp/>

🅐 有

3 Map

西宮北口の洋菓子

西北菓子工房 シェ・イノウエ

合格マドレーヌ

必勝祈願に合格マドレーヌ

ふんわり卵と牛乳を使った栗風味のマドレーヌに、縁起物の勝ち栗を入れました。外はふっくら、中はしっとり、甘さ控えめ。シンプルな素材で美味しく作っています。合格の焼印入りで、塾のまち西宮北口で頑張る皆さんにパワーを送りたい！



西北菓子工房 シェ・イノウエ

☎ 662-0834 📍 西宮市南昭和町 2-15-101

☎ 0798-69-3128

🕒 OPEN 9:30~19:30

📅 休 月曜

🌐 <http://chez-inoue.jugem.jp/>

🅐 有



4 Map

西宮北口の和菓子

高山堂

スウィートまーめいど

モンドセレクション5年連続金賞(2008~2012年)の銘菓

白あんにミルク、卵、フレッシュバターや練乳を練り込んだ「ミルク黄味あん」を薄皮で包んだ洋風焼きまんじゅうです。1962年に西宮ヨットハーバーから堀江謙一さんが単独太平洋横断航海に挑んだ「マーメイド号」をイメージして生まれました。とろけるような食感、日本茶だけでなく、珈琲や紅茶ともよく合います。



株式会社 高山堂

☎ 663-8142 📍 西宮市鳴尾浜2丁目1-26 📞 0798-41-3321

SHOP 高山堂 西宮本店 西宮市門前町1-14

📞 0798-67-7918

🕒 OPEN 9:00~19:30

🛑 無

🌐 <http://www.takayamado.com/>

🅐 有

5 Map

西宮北口の日本酒

大市米穀酒販店

厄除乃酒「厄神」

厄神さんの門前に名品あり

山田錦を使った特別純米酒で、製造元は辰馬本家酒造(株)です。毎年、門戸厄神（東光寺）で
ご祈願いただき、1・2月には境内でも販売しています。門戸厄神門前、旧西国街道沿いの
当店へもお立ち寄りください。11月上旬より翌年4月末ごろまで販売致します。



有限会社 大市米穀酒販店

☎ 662-0825 📍 西宮市門戸荘 17-53

☎ 0798-51-1050

🕒 OPEN 9:00~19:30

📅 日曜

🌐 <http://www.ooichi.com/>

🅐 有

6 Map

西宮北口の雑貨

コパクラフト

[アム西宮] ロボットアクセサリー

身の周りのパーツが変幻自在に蘇る

歯車やネジなどの工業パーツや樹脂、メタル、ガラス、布などのアクセサリーの素材を再利用し、新たな命を吹き込んだのがロボットアクセサリーです。

当社内工房では、金属や樹脂の型作りから、溶接、鋳造、研磨等、全行程を行っています。使い方はネックレスのトップ、バッグチャーム、携帯ストラップなど色々なところに付けることが出来る商品です。工房内での展示販売及びインターネットでの注文をお受けします。



株式会社 コパクラフト

☎ 662-0838 ▲ 西宮市能登町 4-7

☎ 0798-64-6155

🕒 OPEN 10:00~17:00

🏠 休 土・日曜、祝日

🌐 <http://www.amu-nishinomiya.com/>

7 Map

西宮北口の雑貨

e-collection

ぽっつ + (ぽっつプラス)

無垢の木の温かさ

商品は一つひとつが手造りで、丹念にヤスリをかけられた木肌がちいさな手にやさしいおもちゃです。シンプルな木の人形(ぽっつ)に一点物のお洋服を着せたぽっつ + (ぽっつプラス)。「えべっさん」になったり「高校球児」になったりと、季節やイベントに合わせて着替えたぽっつ + は西宮の風景にとけ込みます。



イーテック有限公司 イーコレクション事業部

SHOP e-collection 西宮阪急店

〒 663-8204 ▲ 西宮市高松町 14-1 西宮阪急 4 階

☎ 0798-62-1381 (代表)

🕒 OPEN 10:00~20:00

🛑 無

🌐 <http://e-collenetshop.ocnk.net/>

🅐 有



日本を代表する酒どころ



阪神西宮 酒蔵通り

- | | | | |
|---|------------------|----|----------------------|
| 1 | プレゼントハウス
テイミー | 9 | 辰馬本家酒造 |
| 2 | 谷矢製館 | 10 | 日本盛
酒蔵通り煉瓦館 |
| 3 | 甘辛の関寿庵 | 11 | 白鷹 |
| 4 | あおやま薬匠 | 12 | 万代大澤醸造 |
| 5 | マンダリ
(万田里) | 13 | 酒造会館
えべっさんの酒実行委員会 |
| 6 | 大澤本家酒造 | 14 | 白鹿クラシックス |
| 7 | 大関 | 15 | 松本商店 |
| 8 | 木谷酒造 | | |



1 Map

阪神西宮 酒蔵通りの洋菓子

プレゼントハウス テイミー

たっぷり野菜のにしのみやモーニングケーキ

カロリーが気になる方や離乳食におすすめ

素材にこだわり、極限まで糖分・脂肪分を抑え、保存料や着色料を使わず、ビタミン・ミネラルの豊富な野菜や果物をバランスよく取り入れたオリジナルケーキを作りました。

ラッキョウ、小松菜、ゴマ、生姜、長いも、プルーン、人参、ブロッコリー、レモンなどの食感や風味を味わってみてください。インターネットでの注文をお受けします。



■ プレゼントハウス テイミー

☎ 662-0913 ▲ 西宮市染殿町 5-1

☎ 0798-26-3511 ☎ 0798-26-3513

🕒 OPEN 11:00 ~ 18:00 (予約販売のみ)

📅 日曜

🌐 <http://morning-cake.com/>

🅐 有 (1台)



2 Map

阪神西宮 酒蔵通りの和菓子

谷矢製餠

戎金鰐 (えびすきんつば)

素朴な味わいでどこにも負けない金鰐

厳選した北海道産の小豆を製餠所ならではの技法でふっくら炊きあげて金鰐にしました。添加物は一切使用せず甘さは控えめにしています。小豆の風味を楽しんでください。西宮名物として、西宮神社最大のお祭りである十日戎のお土産として大変喜ばれています。



■ 谷矢製餠 株式会社

☎ 662-0914 📍 西宮市本町 8-1

☎ 0798-22-4328

🕒 OPEN 8:00~17:00 (月~金)、8:00~14:00 (土・祝)

📅 休 日曜

🌐 <http://www.tani-ya.co.jp/index.htm>

3 Map

阪神西宮 酒蔵通りの和菓子

甘辛の関寿庵 酒カステラ

お酒の芳醇な香りを楽しむ和のスイーツ

手焼きで焼いた生地に、大関を代表する大吟醸をしみ込ませた風味豊かなしっとりとしたカステラです。

五合升を型どったパッケージに入れ、酒屋ならではの雰囲気を出しています。酒蔵通り、今津六角堂の筋向い、大きな暖簾が甘辛の関寿庵の目印です。



甘辛の関寿庵

☎ 663-8227 ▲ 西宮市今津出在家町 3-3

☎ 0798-32-3039

🕒 OPEN 10:00~19:00

📅 休 1月1・2日

🌐 <http://www.ozeki-fc.co.jp/sekijyuan/> 🅐 有



4 Map

阪神西宮 酒蔵通りの和菓子

あおやま菓匠 うた 甲山の詩

自然豊かな甲山をイメージした銘菓

白あんと卵黄と寒梅粉を練った桃山生地の中に、大粒の栗を入れたしつとりと美味しい焼き菓子です。

我がまち西宮を見守るようにどっしりと裾野を広げる自然豊かな甲山をイメージした焼き色をつけ、パッケージにも甲山を詠んだ歌が描かれています。



あおやま菓匠 香櫨園店

☎ 662-0952 📍 西宮市中浜町 1-37

☎ 0798-26-6487

🕒 OPEN 9:00~18:00

📅 日曜

🌐 <http://www.namagashi.com/>



5 Map

阪神西宮酒蔵通りの和菓子

マンダリ（万田里）

えびす福お面 せんべい

えべっさんの門前に新しいお土産が誕生！

西宮神社の門前「戎参道」商店街に、商店主達が一生懸命考え、「えびす福お面煎餅」が誕生しました。

安全で良質な材料を使い、一枚一枚丁寧に焼き上げています。昔懐かしい人形芝居も楽しめる、温かなふっくらとしたまちに是非遊びに来てください。



■ マンダリ（万田里）

☎ 662-0915 ▲ 西宮市馬場町 6-6 マンダリ

☎ 0798-26-2400

🕒 OPEN 10:00~19:30

📅 日曜（正月・お盆に特別休暇あり）

🌐 http://ebisusunroad.jp/~s67_mandari/

6 Map

阪神西宮 酒蔵通りの日本酒

大澤本家酒造 寶娘

夙川舞桜

西宮オリジナルの桜の名前がついた純米原酒

無ろ過低温貯蔵で1度も火入れをしない本生酒で、純米ならではののど越し、原酒独特のしっかりしたコク、さっぱり辛口の中に米の甘さが感じられる純米原酒です。



大澤本家酒造 株式会社

☎ 662-0922 📍 西宮市東町 1-13-28

☎ 0798-33-0287

🕒 OPEN 10:00~17:30

📅 休 日曜・祝日 12月は無休

🌐 <http://ohsawasyuzo.com/>

P 有





阪神西宮 酒蔵通りの日本酒

大関

超特撰 大坂屋長兵衛 大吟醸

大関創醸者の名を冠する大吟醸酒

フルーティーな吟醸香と淡麗辛口の品格ある味わいが特長で、発売以来 20 余年、ご愛顧いただいていた商品です。

大関は創醸以来 300 年、五代目大坂屋長兵衛が私費を投じて建設した「今津灯台」は創建以来 200 年の時を西宮で刻んできました。大坂屋長兵衛は名実ともに西宮に根付いた商品です。



大関 株式会社

☎ 663-8277 ▲ 西宮市今津出在家町 4-9 📍 0798-32-2016

SHOP 甘辛の関寿庵 西宮市今津出在家町 3-3

📞 0798-32-3039

🕒 OPEN 10:00~19:00

🛑 1月1・2日

🌐 <http://www.ozeki-fc.co.jp/sekijyuan/> 🅕 有

8 Map

阪神西宮 酒蔵通りの日本酒

木谷酒造 喜一 宮っ子

シンプルで米のうまみが生きている純米酒

西宮の名水「宮水」を使い、喜一の伝統で製造したこだわりの銘酒です。

爽やかでのど越しのよい飲み口をご堪能ください。広く西宮市民の皆さんにご愛顧いただけるよう、市内の身近な名所を絵柄にしたラベルにしています。



■ 木谷酒造 株式会社

☎ 662-0928 📍 西宮市石在町 14-5

☎ 0798-22-1255

🕒 OPEN 9:00 ~ 16:30

🗓 土曜・日曜・祝日

🌐 <http://www.kiichi-osake.jp/>

🅐 有



9 Map

阪神西宮 酒蔵通りの日本酒

辰馬本家酒造

超特撰 黒松白鹿 純米大吟醸豪華千年壽

世界が認めた純米大吟醸の逸品

兵庫県産の山田錦等の酒米を精米歩合 50%まで磨き上げ、天下の名水「宮水」と白鹿伝承蒸米仕込みでじっくり醸成した純米大吟醸酒です。新鮮な果実にも似た爽やかな吟醸香とやわらかで深みのある味わいが特徴です。2009 年から 3 年連続でモンドセレクション最高金賞を受賞しました。



辰馬本家酒造 株式会社

☎ 662-8510 ▲ 西宮市建石町 2 番 10 号 📍 0798-32-2701

SHOP 白鹿クラシックス 西宮市鞍掛町 7 番 7 号

📞 0798-35-0286

🕒 OPEN 10:00~19:00

🛑 火曜

🌐 <http://www.hakushika.co.jp/classic/> 🅕 有

10^{Ma}p

阪神西宮 酒蔵通りの日本酒

日本盛

超特撰 純米吟醸酒 惣花

祝賀の賓客をおもてなしして一世紀

惣花は、その栄えある酒格と伝統から、今も愛酒家垂涎的となっています。

厳選された酒米を 55%まで磨き、独自の惣花酵母と丹波杜氏伝承の技術により、五味が見事に調和した、他にはない芳醇な香り、華麗なごく味に造り上げました。



日本盛 株式会社

☎ 662-8521

📍 西宮市用海町 4 番 57 号

☎ 0798-32-2501

SHOP 酒蔵通り煉瓦館 西宮市用海町 4 番 28 号

☎ 0798-32-2525

🕒 OPEN 10:00~22:00 (最終入館 20:30、売店 19:00 まで)

📅 休 第2・3火曜日 12月31日・1月1日

P 有

🌐 <http://www.rengakan.com/>

11 Map

阪神西宮酒蔵通りの日本酒

白鷹

白鷹宮水の郷

醸し出す 食との繋がり 人との繋がり

兵庫県三木市吉川町特A地区の酒造好適米「山田錦」を100%使用し、天下の「宮水」で仕込んだ特別純米酒です。

濃醇でやや辛口の酒で、豊かな味を持ち、一杯目より二杯目、二杯目より三杯目と呑み飽きしない生粋の灘の生一本です。



白鷹 株式会社

〒 662-0942 ▲ 西宮市浜町 1-1

☎ 0798-33-0001

SHOP 西宮市内の会員登録店様のみで取り扱っています。
詳しくは、HP をご覧いただくか、上記電話番号にお問い合わせください。

🌐 <http://www.hakutaka.jp/>

12 Map

阪神西宮 酒蔵通りの日本酒

万代大澤醸造 清酒徳若 大吟醸原酒しずく酒

新進気鋭の蔵元が造る逸品

兵庫県三木市吉川町の特A地区の山田錦を100%使用した原酒の逸品です。機械を使わず酒袋から滴り落ちる「なか汲」を無濾過のまま、瓶詰めし熟成させています。

ベテランの南部杜氏が手造りにこだわり手間をかけて仕上げました。華やかな風味とまろやかさの両方を兼ね備えたお酒です。



万代大澤醸造 株式会社

〒 662-0922 西宮市東町1丁目13番25号

☎ 0798-34-1300

🕒 OPEN 10:00 ~ 17:30

🏠 水曜

🌐 <http://www.nadagogen.jp/>

13 Map

阪神西宮 酒蔵通りの日本酒

酒造会館 えべっさんの酒実行委員会

えべっさんの酒

西宮市内の酒造家 10 社の共同商品

えべっさんの酒は、「宮水仕込み」、「純米酒」、「アルコール度数 15 度代」という共通の商品規格に加えて、各社の技術の粋を集めて造られたもので、色々な味を楽しんでいただけます。縁起もののお目出度い酒として 1987 年発売以来ご愛顧いただいています。



有限会社 酒造会館 えべっさんの酒実行委員会

☎ 662-0927 ▲ 西宮市久保町 4-6

☎ 0798-22-4996

🕒 OPEN 9:00~17:00

📅 休 土曜・日曜・祝日

🌐 <http://www14.ocn.ne.jp/~syuzou/seihinzyouho.html> **P** 有



14 Map

阪神西宮 酒蔵通りの食品

白鹿クラシックス

白鹿奈良漬 瓜パック詰

蔵元手造りの逸品

厳選した国内産の野菜を、蔵元「清酒 白鹿」の酒粕で幾度も漬け替え自然の風味を活かした伝承の味です。保存料などの食品添加物、アレルギー性特定物質、遺伝子組み換え食品等の加工食品は一切使用せず、じっくりと時間をかけて熟成させた手造りの最高級奈良漬です。



辰馬本家酒造 株式会社

☎ 662-8510 📍 西宮市建石町2番10号 📞 0798-32-2801

SHOP 白鹿クラシックス 西宮市鞍掛町7番7号

📞 0798-35-0286

🕒 OPEN 10:00~19:00

🛑 火曜

🌐 <http://www.hakushika.co.jp/classic/> 🅐 有

15 Map

阪神西宮 酒蔵通りの伝統工芸品

松本商店

和ろうそく・絵ろうそく

手作りのぬくもりを届けたい

和ろうそくは、植物のハゼの実から抽出した木蠟を主原料として造られた純植物性ろうそくです。風がなくても息をするように上下に揺らぎ、灯りの色もまったり、ぼんやりした、少し赤目の炎が安らぎを与えてくれます。全国で30軒しかない和ろうそく屋として次の世代にこの伝統を伝えていくことが当店の使命と考えています。



有限会社 松本商店

〒 663-8215 ▲ 西宮市今津水波町 11-3

☎ 0798-36-6021

🕒 OPEN 9:30~18:00

📅 日曜・祝日

🌐 <http://www.warosoku.com/>

P 有(1台)



日本中から野球ファンが訪れるまち



甲子園

- | | | | |
|---|--------------------|----|-----------|
| 1 | ラ・パニーユ | 6 | 桔梗堂 |
| 2 | ケーキハウス
ベルン | 7 | 彩花苑 西宮店 |
| 3 | ノホテル甲子園
「ポモドーロ」 | 8 | 清左衛門 |
| 4 | パンの実 | A | 甲子園ヒーロー揚げ |
| 5 | カーベ・カイザー | E | (ページ下部詳細) |
| | | 10 | ジブ |



1 Map

甲子園の洋菓子

ラ・バニーユ ふわりん

さりげない甘さ 忘れられない後味

「エキウムの花」から採れた蜂蜜の高貴な香りと味を最大限に引き出した今までにないプティシュークリームです。希少な天然蜂蜜を手軽に味わっていただけるよう、バニーユのオリジナルテクニックで創作しました。

上品で力強くしなやかであっさりとした高級な白ワインのような後味を楽しんでください。



株式会社 ラ・バニーユ

〒 663-8114 ▲ 西宮市上甲子園 3-10-7 甲子園アーバンリズ 1階

☎ 0798-44-3558

🕒 OPEN 10:00~20:00

🌿 水曜

🌐 http://www.cacon.jp/la_vanille/

2 Map

甲子園の洋菓子

ケーキハウス ベルン


想いde キャッチボール

甲子園の思い出を大切に

イチジクのプチプチとした食感が楽しい、やさしい味わいの焼き菓子です。

バターとチョコの二層の生地を伝統の製法で半蒸し焼きにしています。

西宮のランドマークである甲子園をモチーフにしたパッケージのデザインを地元の武庫川女子大学さんから提案いただき、ベルンがお菓子の企画・制作・販売をしています。


 ケーキハウス ベルン甲子園本店

☎ 663-8182 📍 西宮市学文殿町 1-8-19

📞 0798-47-4958

🕒 OPEN 8:30~21:00

📅 休 元旦

🌐 <http://www.e-cake.co.jp/>

🅐 有



3 Map

甲子園の洋菓子

ノホテル甲子園 オールデイダイニング「ポモドーロ」 タル・ア・ラ

美味しい瞬間をお見逃しなく

タルト生地に流して、低温でじっくり焼き上げたクレームブリュレです。冷凍庫で保存し、食べる少し前に常温に置いてカットし、半解凍の状態でも味わってみてください。

タル・ア・ラは今まで味わったことがないような新感覚のスイーツです。



ノホテル甲子園

☎ 663-8166 ▲ 西宮市甲子園高潮町 3-30

☎ 0798-45-3130

SHOP ノホテル甲子園 オールデイダイニング「ポモドーロ」

🕒 OPEN 7:00~21:30

🚫 無

🌐 <http://www.novotelkoshien.com/index.php> **P** 有

4 Map

甲子園の洋菓子

パンの実

吟醸・小麦ん棒 (こむぎんぼう)

こんがり、サクサク 吟醸風味

西宮産の吟醸・酒粕をフレーバーに使用したスティック（棒状）の焼き菓子スイーツです。生地的小麦、砂糖・調味料等の原料は、西宮・兵庫県ほか国内産にこだわり、天然ミネラルたっぷりの富士山の溶岩窯で低温・長時間で焼成しているのので、うまみがぎゅっと詰まっています。



■ パンの実（製造・販売） 50KUN（企画）

☎ 663-8122 📍 西宮市小曾根町3丁目8番24号 ☎ 0798-47-8787

SHOP 白鹿クラシックス 西宮市鞍掛町7番-7号 (map29ページご参照)

☎ 0798-35-0286

🕒 OPEN 10:00~19:00

🛑 火曜

🌐 <http://www.hakushika.co.jp/classic/> 🅐 有



5 Map

甲子園の食品

ドイツ菓子 カーベ・カイザー ルジーブレッド

噛むほどにこだわりの食感が広がる

カイザーのルジーブレッドは、国産大麦・小麦を使い、ドイツパンの製造技術で作りました。大麦に含まれる食物繊維の大麦β-グルカンは、質量ともに穀物の中ではナンバーワンで、ビタミンB1・B2、カルシウム、鉄分等を多く含み栄養バランスに優れた食材です。安全・安心でヘルシーな主食としてのパンです。



有限会社 ドイツ菓子カーベ・カイザー

☎ 663-8174 📍 西宮市甲子園四番町 1-31

☎ 0798-47-2466

🕒 OPEN 9:00~19:00 (カフェは18:00まで)

📅 休 火曜

🌐 <http://www.k-b-kaiser.co.jp/>

🅐 有



6 Map

甲子園の和菓子

桔梗堂

白玉しるこ

爽やかな味わいと絶妙の食感

岡山備中産の小豆で自家製あんをつくっています。ポタージュのようなさらりとした口当たりのしるこの中にやわらかくよろけるような食感の白玉の入ったお菓子です。全国からお取り寄せの注文をいただいております。クール宅急便での地方発送も承っております。(販売期間 4月～11月)



桔梗堂

☎ 663-8172 📍 西宮市甲子園二番町 1-16

☎ 0798-48-1611 📠 0798-40-1810

🕒 OPEN 平日 8:00～19:00 日曜日 8:00～17:00

🛑 不定休



7 Map

甲子園の和菓子

彩花苑

夢えびす

西宮みやげにぴったり

西宮神社の「えべっさん」にちなんだネーミングで、縁起の良い和菓子となっております。口どけの良いこしあんを一つ一つ心を込めて焼き上げた特製六方焼です。甘すぎず、しっとりとした口あたりは女性に人気があります。日もちしますので、ご進物にお薦めの一品です。



■ 彩花苑 西宮店

☎ 663-8127 📍 西宮市小松町2丁目5-19

☎ 0798-40-9839

🕒 OPEN 平日9:00～19:00 日曜日・祝日9:00～18:00

🛑 無（お正月・お盆に特別休業あり）

🌐 <http://www.saikaen.jp/info/>



清左衛門

贅沢茶漬

こだわりの逸品を届けたい

とことん吟味した良質な天然の素材と無添加純正の調味料を使っています。本物を追求し本物にこだわる食通の方々に届けたい最高級の辛口お茶漬け用佃煮です。進物用の杉箱、パンフレット、パッケージにもこだわっています。どこに出しても恥ずかしくない手土産の切り札です。旧国道沿い純和風な構えのお店で、大きななのれんが目印です。



清左衛門

☎ 663-8175 📍 西宮市甲子園五番町 15-16

☎ 0798-49-8898

🕒 OPEN 9:00~18:00

📅 日曜、ゴールデンウィーク、盆休み、年末年始

🌐 <http://www.seizaemon.com>

🅐 有





甲子園の食品

甲子園ヒーロー揚げ

甲子園界限をもっと元気なまちに！

サクッとした衣とジューシーな歯ごたえある手羽の唐揚げ。特製にんにくタレが後をひく美味しさです。“手羽中2つ割り骨出し”スタイルを唐揚げにし、にんにくタレで食べることを基本レシピに、各店独自の衣や味付けを工夫しています。

甲子園球場周辺の飲食店でグループをつくり、「甲子園ヒーロー揚げマップ」を作成し、地域商業の活性化に協力しています。



じゅげむ	☎ 663-8178 ▲ 西宮市甲子園八番町 6-14 🕒 OPEN 17:00~26:00 (野球開催日は経営業あり)	☎ 0798-43-5559 🌿 無	A Map
杏恋 (あんこ)	☎ 663-8179 ▲ 西宮市甲子園九番町 8-9 🕒 OPEN 18:00~23:00 (野球開催日は経営業あり)	☎ 0798-77-4096 🌿 不定休	B Map
中国料理 百楽	☎ 663-8152 ▲ 西宮市甲子園町 6-2 🕒 OPEN 昼 11:30~15:00 夜 17:00~23:00	☎ 0798-41-1740 🌿 木曜 P 有	C Map
味処まや	☎ 663-8156 ▲ 西宮市甲子園網引町 5-5 🕒 OPEN 昼 11:30~14:00 夜 17:00~22:30 ごろ	☎ 080-4023-7688 🌿 水曜	D Map
鮭処さか井	☎ 663-8177 ▲ 西宮市甲子園七番町 22-27 🕒 OPEN 昼 11:30~15:00 夜 17:00~23:00	☎ 0798-46-7941 🌿 月曜	E Map
とん平	☎ 663-8176 ▲ 西宮市甲子園六番町 16-10 🕒 OPEN 13:00~23:00	☎ 0798-49-0879 🌿 月曜	F Map

HP <http://www.koshien-heroage.com/>

10 Map

甲子園の雑貨

ジブ

BAKETSU TOTE (バケツトート)

究極のエコバッグ

JIBの製品のメイン素材である「セイルクロス」の軽量で丈夫という最大の特徴を活かすために生まれたごくシンプルなトートバッグです。

どんなに手荒く使っても丈夫で、かわいいデザインだからいつまでも捨てる気にならない究極のエコバッグです。お買い物やアウトドアにお薦めです。



株式会社 ジブ

本店

☎ 663-8171 📍 西宮市甲子園一番町 7-18 📞 0798-46-6668

🕒 OPEN 11:00~19:00

🛑 火曜

🅑 有

芦屋店

☎ 659-0065 📍 芦屋市公光町 10-14 📞 0797-38-8481

🕒 OPEN 11:00~19:00

🛑 火曜

🅑 有

🌐 <http://www.jib.ne.jp/>



のどかな田園風景が広がるまち

山口町 名塩

1 癒しの森のガーデンカフェレストラン
Alice

2 雲凌軒

3 挽物と漆
工房くくのち

4 谷徳製紙所



1 Map

山口町・名塩の食品

癒しの森のガーデンカフェレストラン Alice トマトジャム

船坂からの素敵なプレゼント

地元船坂産の無農薬完熟トマトを使った手作りのトマトジャムです。

美味しさがぎゅっと閉じ込められた逸品で、パンはもちろん、ヨーグルトやアイスクリームに添えても美味しくいただけます。船坂の豊かな自然に囲まれた英国風ガーデンカフェレストランにお越しください。



■ 癒しの森のガーデンカフェレストラン Alice

〒 651-1423 📍 西宮市山口町船坂 1626

☎ 078-904-2603

🕒 OPEN 10:00 ~ 21:00 (ただし12月~3月は11:30~21:00)

🛑 休 火曜・第3水曜日 (祝日の場合は営業)

🌐 <http://www.garden-alice.com/>

🅐 有



2 Map

山口町・名塩の食品

雲凌軒

焼鯖ずし

山口町の名品・焼鯖ずし

鯖を甘酢にじっくりと漬け込み地元産の米を使用した寿司めしに 鯖の片身をのせ、しっかりと形を整え山椒の葉と白板昆布をのせて竹皮で包んでいます。鯖はノルウェー産、昆布は徳島鳴門産。一年中同じ味を提供するために、素材を吟味し安心できるところから仕入れていきます。



雲凌軒

☎ 651-1412 ▲ 西宮市山口町下山口 4-10-2

☎ 078-904-0141

🕒 OPEN 10:00~18:30

📅 月曜、年始

🌐 <http://unryouken.fc2web.com/>

P 有

3 Map

山口町・名塩の雑貨

挽物と漆 工房くくのち

漆器・木工品（食器）

自然の恵みで物作り

木目を活かす拭き漆で仕上げた皿やお盆、お椀やカップなどの漆器、木の持つ色を活かすオイル仕上げの木工品。地元公智神社の御祭神の木の祖神「久久能智神」から名をつけた仕事場で、日常の生活用具として気軽に使い日々の暮らしが楽しく心豊かになるような器を目指し製作しています。



■ 挽物と漆 工房くくのち

〒 651-1421 ▲ 西宮市山口町上山口 3 丁目 -29-1

☎ 090-4280-1926

🕒 OPEN 9:00~17:00

🏠 不定休

🌐 <http://nishinomiya-yamaguchi.jp/?p=6408> 📍 有

4 Map

山口町・名塩の伝統工芸品

谷徳製紙所

名塩和紙

およそ 400 年前より名塩に伝わる手漉き和紙

名塩に産する四種類の土（白…東久保土、青…カブタ土、黄…玉子土、茶…蛇豆土）を、和紙の三大原料の一つである雁皮に漉きこんだ泥入り雁皮紙が名塩和紙です。泥入りという特徴から、燃えにくく変色せずシミがつきにくいといわれ、堅牢性が高いことから保存用紙として高い評価を受けてきました。襖紙用の間似合紙（まにあいあし）、書画用の色紙や短冊、はがきや封筒等を製造販売しています。



谷徳製紙所

〒 669-1147 ▲ 西宮市名塩 2-2-23

☎ 0797-61-0224

🕒 OPEN 9:00 ~ 18:00

🛑 不定休

🅐 有



西宮は豊かな自然と温暖な気候に恵まれ、さまざまな歴史・文化・スポーツ施設、アミューズメント施設などが充実し、賑わいと魅力に満ちた都市として発展を続けています。このような西宮の活力を支える地域の産業といえば、伝統的な酒造業をはじめ、さまざまな食品に関連した産業が製造・卸・小売業として多層的に集積しています。また、最近では飲食や生活雑貨などを提供する個性的な店舗や工房の進出が活発にみられます。

そこで、西宮商工会議所では、市民の皆さんが生活の中で魅力や親しみを感じられる商品や素材を紹介し、さらには多くの来訪者の皆さんに広くPRすることで、まちのにぎわいづくりや商店街の活性化に結び付けていくことをめざし、平成 23 年度「西宮まち物語 2011」事業として「特選品・にしのみや」の冊子を作成致しました。市内の事業所・店舗から応募いただいたものの中から、専門家の皆さんに評価・選定いただいたもので、市民はじめ多くの皆さんとお店との交流がより活発になっていくことを願うものです。

平成 24 年 3 月 西宮商工会議所

[平成 23 年度商農工等連携促進事業（兵庫県）]

特選品・にしのみや

（平成 24 年 3 月発行）

発行 | 西宮商工会議所

お問い合わせ | 西宮商工会議所
西宮市櫛塚町 2-20 TEL 0798-33-1131

デザイン・編集 | 共和商事（株） 埴田 理恵
取材・写真協力 | 西宮流（にしのみやスタイル） 森裕人（T・Ystudio）



The Nishinomiya Chamber of Commerce and Industry

