

マルシン市場



美味しいお豆腐や  
揚げ、煮豆、白和え  
などと共に並ぶ  
卵の花がオススメ!

卵の花 大 500円、小 250円

煮豆用の最高品種・北海道「鶴の子大豆」と国産のニガリで作る豆腐は濃厚で、豆の甘さが口に広がる。「身体が喜ぶ豆」にこだわった煮豆や湯葉、おからなどのお惣菜はまさに「お袋の味」。



原とうふ店

☎078-511-2581  
10:00~18:00 水曜休  
神戸市兵庫区東山町  
2-8-61  
最寄駅 神鉄 湊川駅  
地下鉄 湊川公園駅



マルシン市場



脂が少なく  
主役級の味付けて  
ご飯が  
すすみます。

赤かぶ、みぶな漬け

明治時代から続く老舗。四代目が若い感性で自ら市場で国産の旬野菜を仕入れたり、農家と直接契約を結んで新製品も開発。上品な味付けの漬物は高級料理店や料理旅館、ホテル等にも卸している。



中村漬物

☎078-511-5544  
10:00~18:00 水曜休  
神戸市兵庫区東山町  
2-8-61  
最寄駅 神鉄 湊川駅  
地下鉄 湊川公園駅



マルシン市場

少し濃いめの  
味付けて  
ご飯が進む!



さば煮付 1尾 350円

大鍋で一気に炊き上げるさば煮付が「おかんの味」と評判に。季節野菜の煮炊きもの等のお惣菜や、8~9種が入った天ぷら盛り合わせはどれも500円とびっくり価格!



かね竹商店

☎078-521-5211  
10:00~18:00  
水曜休  
神戸市兵庫区東山町  
2-8-61  
最寄駅 神鉄 湊川駅  
地下鉄 湊川公園駅



マルシン市場



パリパリ感がなく  
驚くほど柔らかい  
チキンロール

チキンロール 1本 400円

淡路鶏のもも肉に下味をつけ、肉を軸にして巻いたチキンロールは、中は柔らかくジューシーで皮はパリッ! 輪切りでそのままでも、ご飯に乗せても美味しい! 自家製タレの焼き鳥も絶品。



河芳

☎078-511-1658  
10:00~18:00  
火・水曜休  
神戸市兵庫区東山町  
2-8-61  
最寄駅 神鉄 湊川駅  
地下鉄 湊川公園駅





有野台商店街



ソースは  
ご飯にかけても  
美味しい!

トマト煮込みハンバーグ 1個 490円

お洒落なカフェのような店内のショーケースには、安心素材にこだわった色とりどりの惣菜やおやつが並ぶ。丁寧に手ごねし、オリジナルのトマトソースで煮込んだハンバーグは、食卓を華やかに彩る。



**Naminori 食堂**  
☎078-958-5315  
10:00~18:00  
(日曜は~15:00)  
月・火曜休(不定休あり)  
神戸市北区有野台2-1-4  
最寄駅 神鉄 岡場駅



平野商店街



長年続く  
酒屋の一角  
地元の人に愛され  
親しまれてきた  
唐揚げ

からあげ 1個 90円

人気のからあげは、国産鶏のもも(味は3種類)、むねのほか、スパイシーチキン、クリスピーチキン、鶏天など種類豊富。イートインコーナーもあり、メニューも充実。



**きよものからあげ**  
☎078-361-1731  
11:00~20:00  
日曜休  
神戸市兵庫区下祇園町  
23-11  
最寄バス停 平野バス停



有野台商店街



盛り付け例です

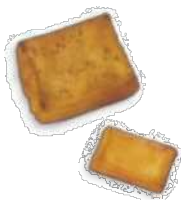
濃厚な旨味。  
醤油でも岩塩でも  
そのままでOK!

くみあげ豆腐 1丁 210円

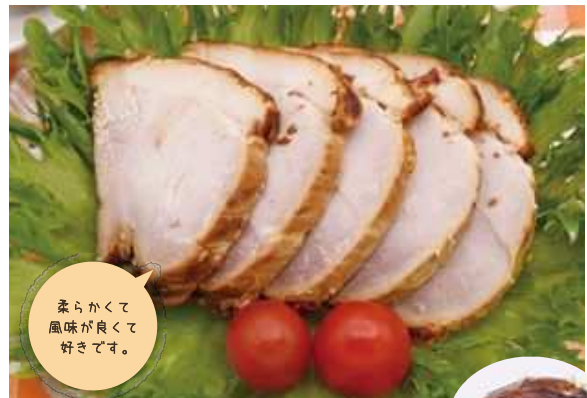
豆にこだわり、海水から取れる天然ニガリを使った豆腐は、その日の朝のできたてを有馬温泉の老舗料理旅館やホテルに卸す。濃厚な味わいはプロが求める匠の味。



**とうふ処 乗石**  
☎078-987-0004  
10:00~17:30  
不定休  
神戸市北区有野台  
2-1-15  
最寄駅 神鉄 岡場駅



ジョイエール御旅 (旧御旅センター市場)



柔らかくて  
風味が良くて  
好きです。

焼豚 100g 320円+税  
特上焼豚 100g 350円+税

おもたせにも人気。  
(要予約)

国産豚を代々受け継がれたタレに漬け込むこと1週間。創業70年の老舗精肉店が誇る焼豚は広い世代に大人気。ジョイエール御旅には、バラエティ豊かな季節の惣菜が並び、新鮮な青果も揃っている。



**ともや精肉店**  
☎078-575-9800  
9:30~20:00  
日曜休  
神戸市兵庫区塚本通  
5-2-11  
最寄駅 JR 兵庫駅



**ともや精肉店**  
MEATSHOP TOMOYA



長田神社前商店街

他店にはない  
珍しい一品  
胡椒が効いていて  
お酒のお供にも!



**じゃがいものシャキシャキ炒め**  
100g 280円

揚げなす煮も  
とろける食感

練物屋が発祥の創業70年の老舗。家庭の味を目指した惣菜は、素材のうまみを最大限に引き出す出汁が特徴。シャキシャキ炒めは、シンプルな味付けと歯ざわりの良さが箸が進む。自慢のポテサラも大人気!



おかずふあくとりー  
☎078-691-2293  
9:00~19:00 日曜・祝日休  
神戸市長田区長田町  
1-3-1-104  
最寄駅 地下鉄 長田駅  
阪神 高速長田駅



長田中央いちば

味付けも  
家庭的で、普通の  
煮豆とは一線を  
画します!



**豆の煮物、金時、黒豆など** 各100g 180円

煮豆屋からスタートした惣菜店。いりこ出汁がすべてのベースになっており、多彩な煮炊き惣菜が手間ひまかけて丁寧に作られる。煮豆はもちろん、茹で干し大根や冬のおでんも人気。



惣菜のさこう  
☎078-579-1281  
9:00~19:30  
日曜休  
神戸市長田区六番町8-3  
最寄駅 地下鉄 長田駅  
阪神 高速長田駅



長田神社前商店街



こんなに  
甘みを感じる  
美味しい  
コロッケは  
初めて!

**コロッケ** 1個 80円

出汁の味をほんのりつけたじゃがいもとゴロゴロお肉が入った重量感のあるコロッケ。じゃがいものホクホクした食感も残っておりボリューム満点。アツアツの揚げたてはもちろん、冷めても美味しい!



ながたや  
☎078-691-2072  
10:00~18:30  
火・水曜休  
神戸市長田区長田町2-1-111  
最寄駅 地下鉄 長田駅  
阪神 高速長田駅



長田中央いちば



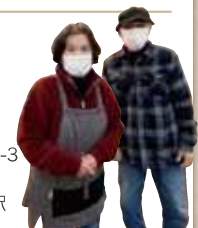
調味料が  
素朴で雑味のない  
味だから、  
あっという間に  
食べてしまう!

**ピリ辛らっきょう** 350円

創業60年を超える老舗。素材にこだわり、天然の昆布・ぬか・塩をベースに、丁寧に漬けた漬物はどれも優しい味。らっきょう漬けは2種あり、唐辛子入りのピリ辛らっきょうはここだけのオリジナルで人気が高い。



なんぐう商店  
☎078-578-4147  
9:00~19:30  
日曜休  
神戸市長田区六番町8-3  
最寄駅 地下鉄 長田駅  
阪神 高速長田駅





アスタくにつか新長田南テナント会



なめらかな豆腐に薄衣をまとった上品な味わい。

**揚げ出し豆腐** 2個 200円、3個 270円、4個 360円

創業100年を超える老舗。国産大豆の豆腐を低温の菜種油でじっくり2度揚げするアツアツの揚げ出し豆腐は、外はカリッと中はふわふわ。イトインコーナーでも食べられる。



**守食品店**

☎078-611-9616  
10:00~19:00  
水曜休  
神戸市長田区久保町5-1-1  
アスタくにつか3番館  
最寄駅 各線 新長田駅



長田神社前商店街



魚とチーズの融合は絶品!

**カマンベールチーズ天** 1個 240円

創業100余年の老舗蒲鉾店。魚本来の旨味と伝統の製法を大切に、季節ものや新製品も登場! 六甲山牧場とコラボしたカマンベールチーズ天はここにしかない味! 日替わりの天ぷらもおすすめ。



**大重蒲鉾**

☎078-575-2150  
9:30~18:30(日祝~18:00)  
不定休  
神戸市長田区六番町8-1-1  
ナガタG.Yビル  
最寄駅 地下鉄 長田駅  
阪神 高速長田駅



丸五市場



キムチの種類も本当に多くて、どれも絶品。

ヤンニョン・ケジャンも要予約でOK!

**キムチ** らっきよキムチ 1パック 400円  
やまいもキムチ 1パック 350円

自家製キムチタレは辛さの中にも甘さを感じる本場韓国の味。キムチの種類も多く、どれもご飯のおかずとして大活躍! チャプチェやチヂミのほか、韓国調味料なども取り揃えている。



**ここキムチ**

☎080-8525-2271  
10:00~18:30  
火曜休  
神戸市長田区二葉町3-10-10  
最寄駅 各線 新長田駅



大正筋商店街



とにかく安くメジューシー。これ以上のミンチカツを知りません!

**ミンチカツ** 1個 100円

黒毛和牛専門店のミンチカツはプロも太鼓判を押す逸品。先代が開発したオリジナルの配合で、噛んだ瞬間に肉汁があふれ出す。じゃがいもたっぷりの食べ応えのあるコロケもぜひ!



**千鶴屋精肉店**

☎078-642-4129  
10:00~19:00(あげもの~18:30)  
月曜休  
神戸市長田区二葉町5-1-1  
フレール・アスタ二葉 1F  
最寄駅 各線 新長田駅





板宿銀映通商店街



鶏マヨ 1パック 300円

リーズナブルなお惣菜が目移りするほど並ぶ味三坂。一口サイズの鶏に下味をつけ、カラッと揚げて特製マヨネーズソースで和えた鶏マヨは、店先に並ぶそばから売れていく。

マヨソースで和えているのにかりかりが残っていてここにしか無い惣菜です!



味三坂

☎078-735-1437

8:00~18:00

日曜・祝日休

神戸市須磨区飛松町2-1-2

最寄駅 各線 板宿駅



板宿西部市場



蒲鉾屋さんの作る煮ごごりは日本酒のアテになる上品な一品。

鱧皮煮ごごり 1個 280円

大正12年創業の老舗蒲鉾店。漁師仲間のまかない飯だった煮ごごりが評判を呼び、商品化した一品。淡路島産玉ねぎたっぷりの名物コロッケ(120円)は神戸セレクション認定商品。



黒田蒲鉾商店

☎078-732-0498

8:30~18:30

木曜休

神戸市須磨区飛松町2-2-13

最寄駅 各線 板宿駅



板宿きたいちば



五目おから 1パック 150円

創業60年の豆腐屋さんならでのおからに、小さく刻んだこんにゃく、薄揚げ、にんじん、ちくわ、とり肉、ネギが入った五目おからは、店主のお母さんの味を受け継いだ格別の味。

懐かしい気持ちにさせてくれる逸品。



村上豆腐店

☎078-732-3982

8:00~19:00

日曜休

神戸市須磨区飛松町2-4-12

最寄駅 各線 板宿駅



板宿銀映通商店街



生餃子 10個 280円

神戸ポークと国産ニンニク・キャベツで作る餃子は、60年変わらず愛されている味。ずっしりと餡たっぷり、焼いてよし、揚げてよし、鍋やスープに入れても旨味が加わる優れモノ!

普通に焼いても鍋に入れてもとても美味しい餃子です。



キヨヤ肉店

☎078-732-3584

10:30~18:00

金曜休

神戸市須磨区平田町2-3-17

最寄駅 各線 板宿駅





塩屋商店会



鶏肉の  
ジューシーさと  
しっかりした味が  
やみつきます!

チューリップ 1本 80円

塩屋のソウルフードとして愛されているミツワヤの揚げ物。中でも一番人気の大きなチューリップは冷めても美味しく衣もサクサク。エビクリームコロッケのまったりとした濃い味も人気。



**ミツワヤ**  
☎078-751-0087  
11:00~19:00  
日曜休  
神戸市垂水区塩屋町  
3-10-17  
最寄駅 JR 塩屋駅



須磨寺前商店街



焼き加減が  
サイコー。  
素焼さでタレを  
別付けしても  
美味しい!!

焼き鳥 3本 324円

国産鶏を甘辛い自家製タレで仕上げる焼き鳥は絶品。どのお惣菜も、厳選された国産素材を使用し、安心して懐かしい味を食卓に届けている。



**鳥卵/フーズ蓬莱**  
☎078-731-9661  
10:00~19:00  
日曜休  
神戸市須磨区須磨寺町  
2-2-4  
最寄駅 山電 須磨寺駅



垂水商店街



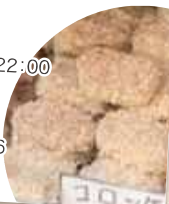
ボリューム  
満点で  
食べ応えあり!

ハムカツ 1枚 70円

一つひとつ心を込めた、昔ながらの手作り弁当と惣菜のお店。昔懐かしくリーズナブルなハムカツはオヤツにもGood。ミンチカツ(100円)、コロッケ(70円)、アジやイワシのフライなど注文してからその場で揚げてもらえる。



**おかちゃん**  
☎078-705-2455  
月~金、祝前日11:00~22:00  
土11:00~21:30  
日・祝日11:00~20:00  
日曜不定休  
神戸市垂水区神田町4-36  
最寄駅 各線 垂水駅



リファール横尾名店会



母が作っ  
てくれたよ  
うな  
嬉しい気持  
ちになり  
ます。

ワケギのめた 1パック 250円+税

鮮魚と和惣菜のお店。国産の季節素材は、添加物を一切使わず、利尻昆布・かつお・サバ節をブレンドした特製出汁で、からだに優しい『実家の味』に。店頭で手作りされるめたは、さっぱり酢味噌でごはんにも合う!



**ふじむら**  
☎078-741-1238  
10:00~20:00  
不定休(リファール横尾に準ずる)  
神戸市須磨区横尾1-5  
リファール横尾1F  
最寄駅 地下鉄 妙法寺駅





レバンテ垂水



オカズなら  
これがおすすめ!  
薄味で素材本来の  
美味しさに箸が  
進みます!

日高昆布と落花生の五目煮 130g 560円

創業80年の昆布と佃煮の専門店。北海道産の天然日高昆布と千葉県産の落花生を使った逸品は、家庭で食べやすいようにと生まれた。春には垂水漁港から揚がるイカナゴ、希少なフルセの釘煮も!



**江戸屋本丸**  
☎078-705-5101  
10:00~19:00  
日曜休  
神戸市垂水区日向1-4-1 125-2  
(レバンテ垂水1番館1F北西角)  
最寄駅 各線 垂水駅



垂水センター街



垂水に行ったら  
いつも買いに  
行きます。  
タレも絶品!

焼豚 モモ100g 378円、バラ100g 411円  
ロース、プレミアム100g 432円

最高級の三田牛と神戸牛を扱う精肉店が作る焼豚は地元で大人気。肉色が良くハリのある、小ぶりのもち豚を厳選。半世紀以上も受け継がれた秘伝のタレに漬けて、特製釜の中で炭火でじっくり焼き上げている。



**ミカゲヤ**  
☎078-707-3225  
9:00~18:00  
日曜休  
神戸市垂水区神田町  
5-14  
最寄駅 各線 垂水駅



ジョイフル桜が丘



ますやの  
定番商品。  
しっかり味が  
染み込んでいて  
美味。

さば煮付け 1尾 250円

ご夫婦で切り盛りするキッチン工房。継ぎ足しの自家製タレで2時間半かけて炊いたさばの煮付けは、味が染み込み優しい仕上がり。注文を聞いてからパン粉をつけて揚げる串カツ、1個54円のコロケも!



**MASUYAのキッチン工房**  
☎078-994-8853  
10:00~19:00  
木曜休  
神戸市西区桜が丘中町3-2-3  
タウンセンタージョイフル桜が丘2階  
最寄駅 神鉄 栄駅



垂水センター街



パクパク  
食べられるので  
家族で取り合いに  
なります。

チューリップ・ももの唐揚げ 100g 200円  
胸の唐揚げ 100g 150円

創業80年、シェフの経験を持つ三代目が、下味にひと手間かけたジューシーな唐揚げや、特製タレで焼き上げる骨なしもも焼きは定番人気。日替わりメニューの手羽先ぎょうざやささみしそチーズカツも見逃せない。



**鳥宇 (Toriu)**  
☎078-707-3031  
10:00~18:00  
土・日曜・祝日休  
神戸市垂水区陸ノ町1-7  
最寄駅 各線 垂水駅

