



はじめまして タカナシミルク WEB SHOPです。



レストランやホテル、洋菓子屋さんやパン屋さんなどに販売しているタカナシの乳製品を、日本中のもっとたくさんのお客様へお届けしたいと始めたwebショップです。おなじみの商品だけでなく、プロ向け商品もご購入いただけます。産地のこだわりや使い方のヒント、実際に商品を愛用いただいているシェフの声やテクニックなど、さまざまな役立つ情報を発信していきます。



タカナシミルク



<http://www.takanashi-milk.com/>

タカナシ販売株式会社



3 6 4

サンロクヨン

神戸マルシェの日常

WELCOME! KOBE MARCHÉ 2019

MEMBER'S FACE

Belle Table 大垣花店
中谷 和史 水田 賢・綾子 拓植 淳平
BRASSERIE
L'ARDOISE

EVENT REPORT!

神戸マルシェ 2018

旧居留地ナイトマーケット



KOBE
MARCHÉ

六甲アイランド・イベント広場にて開催！

2019年
10月6日
(日)

KOBE MARCHÉ 2019

時 間 10:00～16:00(売切次第終了) 雨天決行／荒天中止
会 場 六甲アイランド・イベント広場
兵庫県神戸市東灘区向洋町中 6-12
ア クセス 六甲ライナー・アイランドセンター駅 下車すぐ

出展メンバー
Ça Marché/Cuisine Franco-Japonaise Matsushima/ベル・ターブル/
BRASSERIE L'ARDOISE/Liang You 良友/Ngam Ngam Hou/ベトナムごはん コムコカ/
comedor ESTELA/割烹道下/季と葉と魚とさんたか/日本料理 輪/なごみ料理 みのり/炭火焼鳥いもや/
いたぎ家/神戸アジアン食堂バルSALA/Zucca/REIMS ランス/国産チーズ酒場Ace/神戸酒心館/
ブルーダイヤファクトリー/AITANA/モンブリ/L'AVENUE/motomachi cake/ma biche/カフナレル神戸北野本店/
JHOICE/CONCENT MARKET/Boulangerie Bienvenue/BEYOND COFFEE ROASTERS/
マルヤナギ小倉屋/mocchi/srow/Shop&Gallery KO/大垣花店/近畿タクシー/イソワパールギャラリー/
めがね舎ストライク・BARストライク/木のおもちゃ ころころ/リュミエール/NORITAMA/橋本パッケ ほか
※順不同 ※出店店舗は変更となる可能性がございます。ご了承ください。

神戸マルシェ宣言

当日、雨でも笑えるか——。これが、僕らが共有する価値観だ。

売上じゃない、1日限りじゃない。それ以外の364日が大切。
出会った縁を、普段の仕事に生かす。そうやって13年やってきた。

目の前の人があれだけ喜ぶか。そこに妥協はない。
屋外でしかできないことを、表現する。考える。チャレンジする。学ぶ。
こんなに嬉しい1日はない。

第1回で28歳だったシェフは、43歳になった。

気づけば、神戸を見守る側にいる。

これから神戸を盛り上げていく次世代を応援したい。
僕らが、神戸の未来にできることは？

街への愛着がどんどん深まり広がればいい。
365日いつの日も、神戸は心底いい街だ。

神戸マルシェの会 代表 松島朋宣(Cuisine Franco-Japonaise Matsushima)

神戸マルシェのできるまで



意外と知られていないことですが、神戸マルシェはイベント会社ではなく、出展メンバー主催で企画・運営しています。安全で楽しい神戸マルシェの開催のため、17名の役員が中心となり、出展者の確認、会場配置図の作成、パフォーマーの依頼、広報、SNS発信などなど、様々な仕事を分担して、ほぼ1年かけて準備。役員会は営業の終わった夜に集まり、シェフの持ち寄り料理を密かな楽しみに、深夜まで打ち合わせが続きます。総会では確認事項をみんなでシェア。その他、8月の大バーベキュー大会で親睦を深めるなど、神戸マルシェ以外の364日も、活動を続けています。

コラボに注目！



今年一番の注目は、飲食店同士のコラボメニュー。今回は、くじ引きで組む相手を決めたんです。7月の総会でメンバーがドキドキする中、ピアンヴィニ・大下シェフが、くじを引き、店名を読み上げていく度に歓声が上がりました。違うジャンルの店に刺激を受け、どう形にしていくか。各店、試作を繰り返し、納得できる味に仕上げていきました。ぜひ感想をSNSなどでシェアください！

最新情報はWebで発信中！

www.kobe-marche.com
www.facebook.com/kobemarche/

検索

神戸マルシェ



MEMBER'S FACE 09



なかたに かずふみ

中谷 和史

ベル・ターブル
Belle Table



デリ+カフェ+料理教室を融合し、
新たな挑戦を求めて、走り続けるチャレンジャー

「ノーと言わない、ベル・ターブル」こう笑いながら自身のことを評する中谷シェフ。

今夏、ビジネスケータリングで120名分の朝昼晩×2日間の食事を担当した。店舗で作っては運び、配膳して片付けて、次の準備に取り掛かる。2日間の睡眠時間は、たった2時間。限界を超えて、新たな挑戦を乗り越えた達成感が好きだ。チャレンジを楽しみ、スタッフと一緒に9年走り続けてきた。

三宮・センター街の1本南の通りに、ベル・ターブルはある。1階がフレンチ・デリの専門店で、2階のカフェでイートインも可能。パーティー料理を探している時、気軽にフレンチのランチを食べたい時。どんなニーズにも応える、頼れる一軒だ。

ベル・ターブルの開店に至るには、Cuisine Franco-Japonase Matsushima(マツシマ)での経験抜きには語れない。ホテルやイタリアンで働いた後、もっと学べる環境を探していた時だった。友人とマツシマへ食事に行き、アスパラの料理に衝撃を受けた。24歳の中谷シェフは、松島シェフの熱い料理談義に引き込まれ、マツシマで働くことに。そして、基礎から徹底的に叩き込まれた。ここで吸収した考え方、仕事の進め方などは、中谷シェフの血となり肉となった。

2年が過ぎ、料理教室を任せてもらえるように。この経験が宝になった。「教える楽しさを知り、可能性が広がりました」と語る。伝えたいのは、料理は引き出しの数だということ。焼く、煮る、揚げる、蒸す…調理法なんて限られている。そこで違いを生むのは、例えばソースのひらめきがあるかどうか。「バルサミコとフルーツのソース」を知つていれば、料理が広がるのだ。

デリの業態で独立するヒントになったのが、DEAN & DELUCAのレシピ本で見た新しい惣菜の世界。「神戸にこんなデリを作れば、食文化を変えられる!」と、チャレンジ魂に火がついた。だが、実際にやってみて、レストランにない数々の制約に気付く。例えば、持ち帰った料理の食べ方(温め方・温度など)をきちんとお客様に伝えなければならない。お皿の上のサプライズもできず、食べたときの反応も見られない。リピートしてくれて、ようやく良かったのかな?という感じ。そこが今も一番難しくもあり、いかに乗り越えるかがデリの最大の面白さだと感じている。

中谷シェフの魅力は、飾らない笑顔だ。神戸マルシェのBBQで、中谷シェフは毎年幹事を引き受ける。どんどん肉を焼き上げていく“飲めない宴会部長”的の笑顔がそこにあるからこそ、メンバーが安心して飲んで食べて遊べるのだった。

SHOP INFORMATION



中谷シェフの軽快なトークに、空席待ち
が出るほど人気の料理教室。全く同じ
料理は二度としないと決めている。生徒
さんはレストランの情報交換も。

ショーケースには、テリーヌ、バテ、デ
ザートなど、12~15種類がずらり。
デリ2品選び、肉か魚のメイン、サ
ラダ、パンが付くランチは1,480円。

住 所 神戸市中央区
三宮町1丁目5-11
電話番号 0078-331-5550
営業時間 11:30~20:00
(イートイン、カフェは
19:30LO)
定休日 水曜

MEMBER'S FACE 10

みずた けん・あやこ

水田 賢・綾子

大垣花店

おおがきはなてん



えべっさんへと導く参道に
明るい笑顔が咲く“町の花屋さん”

阪神西宮駅から西宮神社へ向かう商店街に、パッと華やぐ一角がある。ここは、3代続く大垣花店。水田 賢さんの母方の実家で、今は両親と妻の綾子さんと店を支える。

2人の出会いは2007年。お酒好きの2人はアイリッシュパブで出会い、常連の友人と一緒に盛り上がった。後日再会し、そのときの楽しかった思い出を話したり、京極夏彦の小説が好きという共通点が見つかったりして、意気投合。結婚当時、綾子さんは会社員で、接客業の経験はあったが、花を扱うのは初めて。義両親に手ほどきを受けながら、徐々に覚えていった。今も休みの日には、一緒に好きなアーティストのライブへ行く仲良し夫婦だ。

ナチュラルな雰囲気の店内にしたくて、天井や壁は珪藻土を自分たちで塗り、木の壁を立てた。すっきりと整えられた店先には、花が溢れ、蝶も遊びに来る。

ブーケやアレンジのデザインは、賢さんが主に担当。ザッと野原で摘んできたような、自然で動きのあるデザインに仕上げる。クレマチスのような蔓ものもよく取り入れる。メインの花材よりも、サブの花材が少なくなると不安になるほど、さりげない脇役を大切にした優しい花姿だ。

特に力を入れて扱っているのが、ローズファームケイジのWABARA(和ばら)。ばら作家・國枝啓司

が生み出すオリジナル品種で、自然のままの色合いが特長。「美咲」「しづく」「友禅」など雅な品種名も美しい。水田夫妻は特に、ニュアンスのある色と、茎が細く繊細なフォルムに惹かれるという。60種ほどある中から、夏場以外は15種ほどを揃える。

品質が良く、センスある品揃えだが、綾子さんは「いつまでも“町の花屋さん”でありたい」と微笑む。開店祝いなどの業務用から、毎日の仏花や弔、結婚式のブーケ、楽屋見舞いのアレンジメント、誕生日やプロポーズの花束までお客様のニーズは実に幅広い。賢さんが店先にいるからか、男性客も多く、妻とケンカした仲直りに、結婚記念日にと、花を買って行く。飛び込みの依頼も「大丈夫ですよ!」と快く引き受ける。

ある日、小学校低学年ぐらいの男の子が「5,000円ぐらいの花束がほしい」とお店に来た。お使いかな?と大人を探したが、誰もいない。聞けば、母親へのプレゼントだという。お財布から小銭がじやらじら出てきて、この花束のために少しづつ貯めたんだと分かった。その金額に驚いたが、賢さんは、2,000円でその子の負担を軽くしてあげるのではなく、その子の気持ちに応えて5,000円以上の花を使い、素敵なお花束を作ってあげた。抱えきれないほどの花束をそっと大切に持って帰った、その姿が忘れない。「なくても困らないものだからこそ、花がある人生のシーンを、印象的にお手伝いできれば」と願っている。

SHOP INFORMATION



住 所 西宮市馬場町 5-7

メゾン KATO 1階

電話番号 0798-33-6247

営業時間 9:00 ~ 20:00

(日曜・祝日は9:00~18:30)

定 休 日 水曜

棘や節の除去、茎の切り戻しと、水田さ
綾子さんは、ドライフラワーやキャン
さんが巧みに操るフローリストナイフ。
ドル作りを担当。店内の天井からドラ
切り花の水揚げは、茎を斜めに切り断面
イフラワーが吊られている。ゆくゆく
を広くして、花を長持ちさせる。
は教室なども開いてみたい。

MEMBER'S FACE 11

つげ じゅんぺい

拓植 淳平

ブラッスリー・ラルドワーズ
BRASSERIE L'ARDOISE



卓越したセンスと家族の力で
菜園とテーブルの架け橋に

三宮駅から南東へ約10分。磯上エリアに、唯一の存在感を放つブリッスリー・ラルドワーズがある。店内は、フランスに昔からある下町のビストロそのもの。

2006年にオープンするにあたり、椅子や家具から額の一つまで、好みに合う物を選んで空気感を作り込んでいった。柘植シェフは「流行は追わず、クラシックなスタイルが好き。お客様も自分も居心地よく過ごせるから」と語る。10年後に訪れるお客様がいても、今と変わらずにいたい。

撮影のため、野菜いっぱいのカゴを抱えると、笑顔が弾けた柘植シェフ。取材時は夏野菜の最盛期。スイカ、ナス、カボチャ、タマネギ、紫蘇、ハーブ類。あふれんばかりの野菜たちは、すべて自家菜園のもの。畑の主は、父と母だ。

年間約30種の野菜は、料理の主役になるほか、調味料や加工品の材料になるという。例えば、ある日のメニュー「自家菜園と神戸市近郊の野菜を使ったアワビのバーニャカウダ」(記事下写真)に使う、鰯の魚醤。旬の時期に鰯を塩漬けしておき、マンゴーと塩麹で発酵させる。安心できて納得できる味を追求するためには、手間を惜しまない。

休みの日に畑に行くと、料理のインスピレーションが湧いてくる。オクラの花を生食すると、オクラの味がする。こういうことを知っているかどうかで、料理が変わる。3人の子どもも畑が大好きで、野菜好き。自然に触れる大切さを日々感じている。

ラルドワーズといえば、神戸マルシェでは一、二を争うディスプレイの達人。会場でひときわ目立つ装飾で、店舗の世界観を伝え、神戸マルシェの雰囲気作りに一役買っている。普段レストランで出す柘植シェフの料理にも、サプライズが溢れている。

先ほどのバーニャカウダソースは、南部鉄瓶で登場! キャンドルで温められたソースをお椀に注ぎ、色鮮やかな野菜やアワビをつけていただく。テーブルのドライサラダも料理の一部で、バターに練り込んだものをパンにつけて食べると、止まらない美味しさだ。次はどんな料理が出てくるのか、期待感がついつい高まる。これが提供方法まで考え抜く、柘植シェフの料理。

「お客様にとって、レストランで過ごす時間が非日常。一種のエンターテインメントであり、心から満足して帰ってほしい。満足感は料理の味だけでは決まらない。+αどうしたら良いか、お客様の気持ちになって、じっくりと考えるんです」。

サービスも、満足感の鍵となる重要な要素だ。例えば、きれいな絵を一人で見ると、一歩踏み込んだ解説を聞くのとでは、作品の感想・印象が全く変わってくる。料理を通して伝えたいことも、サービスの質で、伝わり方が大きく変わる。調理するシェフと、伝えるサービスと。その両輪は対等なのである。

野菜を作る父と母、サービスのマダム、料理を作る柘植シェフ。「チーム・ラルドワーズ」の絆で、お客様の印象に残る時間を、これからも追求し続ける。

SHOP INFORMATION



住 所 神戸市中央区
磯上通4丁目3-2
マンション磯上1階
電話番号 078-221-1171
営業時間 11:30 ~ 15:00(14:30LO)、
18:00 ~ 21:30(21:00LO)
定休日 月曜
※要予約。夜は5,000円、7,500円、9,000円
のコース。<http://www.lardoise.jp/>

ケータリングは、ウエディングがメイン。白いクロスが気持ちいいテーブル席の年間20~30件ほど。神戸の式場以外に他、8名までの個室も。利用は子ども連れも、京都へ行くこともある。お客様に喜んれ優先で、靴を脱いで床で遊べるようにでもらえるのが何より楽しい瞬間の一つ。した。親としての優しさが滲む。

EVENT REPORT!

♯1 KOBE MARCHE 2018

2018/10/16 SUN 六甲アイランド・イベント広場



西区の神戸ワイナリー会場を卒業し、新天地・六甲アイランドでの初開催となった、12回目の神戸マルシェ。新規店や復活店を含み全40店が、秋空の下に集結。飲食スペー
ス用に大型テントを初めて設置したので、多くの方にゆっくりと限定のグルメを満喫してもらいました。ステージからはイルランド民謡の軽快な音楽も流れ、MCによる突撃インタビューに店主の人柄が表れる一幕も。開放的な空間で、子ども連れや、ペットと一緒に楽しんでいただけたようです。

【参加メンバー】

Ça Marche / Cuisine Franco-Japonaise Matsushima / キンブリュ / 玄香 / 創 退下 / REIMS / LAVENUE / Liang You / 神戸直心郎 / Ngam Ngam Hou / motomachi cake / METZGEREI KUSUDA / 肉焼鳥 いもや / BRASSERIE L'ARDOISE / Boulangerie Bienvenue / ベル・ターブル / フコカ / comedor ESTELA / リストランテ ハナニ / 季と葉と魚と さんたか / 前田米菴店 / ma biche / 国産チーズ酒場 Ace / 日本料理 輪 / なごみ料理 みのり / L'accord / めがね舎ストライク&バーストライク / 書庫バー / 神戸ワイナリー / ブルーダイヤファクトリー / マルサギ小倉屋 / srow / 近畿タクシー / EN HALV / 大垣花店 / Shop&Gallery Ko / 木のおもちゃ ころこ / mocchi / イソワバールギャラリー (順不同)

♯2 旧居留地 NIGHT MARKET

2018/12/1 SAT 旧居留地・大丸横



神戸マルシェから1ヶ月も経たずに開催された、3回目のナイトマーケット。今年は物販店を中心に、屋下がりから開催。神戸マルシェのメンバーをはじめ、ビスポークからアート、書店まで、個性的なショップが軒を連ねました。日没後はぐっと大人の雰囲気になり、ジャズバンドやDJによる音楽ライブのほか、各種ワークショップや、アートイベントも。中でも、神戸のインディエンデントブックストアによる夜書店は話題になっていました。クリスマスを前にした、冬の風物詩として定着するかもしれません。Instagramによるフォトコンテストも実施されました。



【参加メンバー】

炭火焼鳥 いもや / コメドール エステラ / 季と葉と魚と さんたか / 前田米菴店 / コムコカ / ベル・ターブル / 日本料理 輪 / 和料理 みのり / レストラン マッジマ / ラルドワーズ / ピアンブニユ / mocchi / マピッシュ / JHOCIE / HYOGO シュトレーンの会 / ランス / Ace / ブルーダイヤファクトリー / 書庫バー / BAR ストライク / AITANA / トカ書店 / 古書ノーボル / ワールドエンズガーデン / ハニカムブックス / スロウ / Studio Kiichi / shop&gallery ko / めがね舎ストライク / EN HALV / 大垣花店 / イソワバール / 突撃洋服店 / digmeout / モリタ製パン所 / 木のおもちゃ ころこ / Homika / 近畿タクシー / 神戸シーバス

主催 旧居留地フリーウォーク実行委員会

協力 神戸市 / 神戸マルシェ / 一般財団法人 神戸観光局 / 「ジャズの街神戸」推進協議会 (KOBE JAZZ DAY) / 株式会社神戸デザインセンター

OTHER MEMBERS



近畿タクシー



名物「スイーツタクシー」など、タクシーで神戸の観光を盛り上げる会社。
神戸市長田区上池田 5 丁目 5-18
☎078-691-0101
FAX 078-691-0103

Shop & Gallery Ko



国内・海外の選りすぐった作家、職人が作る作品やジュエリー、雑貨などをセレクト。ギャラリーでの販売やイベントなどで出会うことができる。

mocchi



「人のつながりで“食”的可能性を拓げる」をモットーに、顔の見える農家さんが作る野菜の宅配や露天販売を手がける。

JHOICE



無店舗型チョコレート専門店。神戸を拠点に、ベトナムカカオのプロモーション、イベント出店、ケータリングなどをを中心に活動。

橋本パッケ



パッケージのことならおまかせの包材専門会社。オリジナルデザインや店舗の消耗品など、きめ細やかに相談に乗ってくれる。
神戸市中央区港島南町 4-7-2
☎078-304-5620 FAX078-304-5630

リュミエール



様々な形の缶バッジを製造するメーカー。小ロットから対応可能。高品質で低価格を実現している。
明石市藤江 1703-51
☎078-224-2310

ブルーダイヤファクトリー



代表の梅酒ソムリエ金谷が「梅酒」の魅力を発信する会社。全国各地の「梅酒祭り」も開催。
神戸市中央区海岸通 3 丁目 1-1KCC ビル 4 階
☎090-4567-2749
FAX 078-392-2137

木のおもちゃ ころころ



「あそんで育つ」こどもたちに選んであげたいヨーロッパの伝統的な木のおもちゃやドイツゲームなどを移動販売している。
出店情報はホームページをチェック。

神戸デザインセンター



神戸のデザイン事務所。企業、店舗のプランニング業務を中心に行い、印刷、ウェブ、パッケージなど、デザイン業務全般を請負う。
神戸市中央区三宮町 3 丁目 1-16 三星ビル
☎078-331-1933

神戸シーバス



神戸港をクルージングする「ファンタジー号」を運航。約45分の船旅は絶景の連続。船上ではカフェも楽しめる。季節毎に様々なイベントを開催中。
神戸市中央区波止場町 7-1
☎0120-370-764

NORITAMA



主な作品は、水彩画、油彩画、マトリョーシカ絵付けなど。中でも幸せを運ぶフクロウマトリョーシカは人気作品。

編集後記

「神戸マルシェ」当日 1 日のため、メンバー全員で準備をするのですが、今年は何といっても、コラボ抽選会が盛り上がりました。飲食店のシェフたちにとっては、普段接しないジャンルの店と組むことで、自分の殻を破るチャンスでもあり、自分の力を試されるチャレンジもあります。お客様に驚きとワクワクをお届けできますように！

※2019年9月現在の情報です。※本誌掲載の内容・写真の無断転用はご遠慮ください。

364(サンロクヨン) vol.4

- 2019年10月発行
- 撮影／浮田輝雄
- 編集・文／松本有希
- デザイン／株式会社神戸デザインセンター
- お問い合わせ／info@kobe-marche.com
- 表紙撮影場所／DEP.

本胡麻油

パンづくりに欠かせない材料として、僕はいいオイルで健康的なパンをつくりたい。

西川功晃



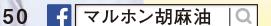
コレステロール
ゼロ

糖質
ゼロ

酸化安定性
抜群

【製菓用太白胡麻油（たいはくごまあぶら）】
焙煎ごま独特の香りがしない生搾りのオイルです。
200g・1650g・8kg・16.5kgがございます。

竹本油脂株式会社 <http://gomaabura.jp/> ☎0120-77-1150



パンにごま油！？

サ・マーシュ
西川シェフ

フジッコ

塩こんぶを細かい粒状にカット!
サッと使えるボトル入り万能調味料

いろんな料理に手軽に使って、昆布のうま味がお料理を引き立てます。

ふりふら粒 塩こんぶ

味めカット! カンタン味付け

味めカット! カンタン味付け

味めカット! カンタン味付け

ブレーン味 ガーリック味 しそ味

パンとの相性も抜群!
調理例: パタートースト

フジッコ株式会社 ☎650-8558 神戸市中央区港島中町6-13-4 <https://www.fujicco.co.jp/>