

みなと元町 スイーツマップ

MI NA TO MOTO MACHI
SWEETS MAP



KOBE
MOTOMACHI



神戸元町商店街 HP
<http://www.kobe-motomachi.or.jp/>

発行： 2017年3月 神戸元町商店街

神戸スイーツと元町

神戸を発祥として広まった神戸スイーツは市民が育んできた神戸の味であるとともに、文化です。元町は神戸開港以来、異文化の入り口として栄えました。外国人の生活に必要な不可欠だったスイーツはその文化とともに、早くから神戸元町に根差し、そして飛躍的に進化しました。



ラ・ルーチェ

高さ14メートル、ガラス製のゲート「ラ・ルーチェ」は平成11年9月に完成した元町1番街のゲートです。世界的ガラス造形作家三浦啓子さんの作品です。太陽の動きにつれ変化する光は愛のシャワー。元町商店街の顔として親しまれています。



元町映画館

元町4丁目商店街にある映画館で、比較的商業ベースに乗りにくい映画作品を中心に上映するコミュニティシネマのひとつです。シネマ・コンプレックスなど大型映画館では上映されないドキュメンタリーなど多彩な作品をスクリーンで紹介し、映画館発祥の地・神戸を盛り上げています



神戸風月堂ミュージアム

昭和2年の「ゴフル」誕生の店として、神戸風月堂やゴフルの歴史を写真や当時の物品などの展示物とともに解説。お菓子たちの歴史も楽しめます。ミュージアム内には古くからの製菓道具の他に、アールヌーボー様式や、アールデコ様式の実物も展示されています。



神戸国際調理製菓専門学校

古くから海外の食文化が行き交い、根付いてきた神戸は、シェフ・パティシエをせざる人にとって絶好の場所です。調理と製菓、それぞれに特化するだけでなく、ひとつの校舎で学ぶことにより、幅広い視野を持ったプロを育成します。世界の「おいしい」を学ぶ活気にあふれた学園です。



1 ユーハイム本店

中央区元町通 1-4-13
☎ 078-333-6868
🕒 10:00～20:00
🚶 水曜（祝日の場合営業）



イチ 特製ショートケーキ

6 層のスポンジに甘酸っぱいイチゴとラズベリージャムをサンドしたボリュームたっぷりの特製ショートケーキが人気。元町本店喫茶で数量限定のメニュー。



2 高級茶房 あじさい

中央区元町通 1-8-5
☎ 078-392-2525
🕒 10:30～18:30 🚶 水曜



イチ チョコレートドリンク

終日回り続けるイタリア製のマシンから注がれるチョコレートドリンクは、チョコレート専門店ならではのまったりとした深みのある味。アイスもある。



3 チョコレートの一番館

中央区元町通 1-8-5
☎ 078-391-1318
🕒 10:00～18:30 🚶 水曜



イチ ポームダムールプレーン（緑）、紅茶（赤）

長時間煮たリンゴに、チョコレートを薄くコーティングしたポームダムール。ほろ苦いチョコがリンゴの存在感を引き立て、お土産にも喜ばれる上品な一品。



4 神戸にしむら珈琲 元町店

中央区元町通 2-6-3
☎ 078-393-1480
🕒 8:30～22:00 🚶 元日



イチ カフェハウストルテセット

本場ウィーンのザッハトルテを日本人好みの味に、かつ同店のコーヒーに合うようにアレンジしたオリジナル。まるやかなコーヒーとセットで味わいたい。



5 フルーツショップ サンワ

中央区元町通 2-2-10
☎ 078-391-2570
🕒 11:00～20:00 🚶 水曜



イチ 生フルーツジュース

レトロな外観がなつかしい昭和 30 年創業の果物屋さん。店頭で購入できる生フルーツジュースは、完熟フルーツを使ってその場で作るため、果物そのままの甘さが味わえる。



6 元町サントス

中央区元町通 2-3-12
☎ 078-331-1079
🕒 8:00～19:00（18:30LO）
🚶 年未年始



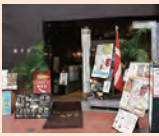
イチ ホットケーキ

ふんわりとしたホットケーキは、鉄板の熱さや火加減など、創業当時から変わらぬ焼き方と材料で丁寧に作る。安定した味で、元町サントスならではの逸品。



7 観音屋 元町本店

中央区元町通 3-9-23
☎ 078-391-1710
🕒 11:00～22:00 🚶 なし



イチ デンマークチーズケーキ

ふわふわのスポンジケーキの上に、デンマーク産の純正の生チーズをブレンドしたチーズがのったデンマークチーズケーキ。チーズがとろりと溶けた、アツアツがベスト。神戸土産としてもご好評頂いています。



8 本高砂屋 元町本店

中央区元町通 3-2-11
☎ 078-331-7367
🕒 10:00～19:00 🚶 元日



イチ 元祖高砂きんつば

100 年以上の歴史がある看板商品の高砂きんつばは、小豆の旨味が感じられるふくよかな餡がたっぷり。本店では焼きたてを味わうことができます。



9 珈琲館たちばな

中央区元町通 3-9-2
☎ 078-392-0860
🕒 11:00～18:30 🚶 月曜・水曜



イチ ホットケーキセット

昭和の雰囲気を残す落ち着いた喫茶店。サイフォン式の香り高いコーヒーとホットケーキのセットがおすすめ。2 階席もある広い店内でゆっくり過ごせる。



10 神戸 月堂 元町本店

中央区元町通 3-3-10
☎ 078-321-5598
🕒 10:00～19:00 🚶 なし



イチ ブレデル・アルザシアン

フランスとドイツ両方の文化を受け継ぐアルザス地方の伝統を取り入れたお菓子。かわいらしい缶に入った本店オリジナル商品で、神戸土産にも喜ばれる一品。



11 バティス/ノール・コレ 神戸元町本店

中央区元町通 3-4-7
☎ 078-326-7511
🕒 10:30～19:30 🚶 水曜



イチ アブソリュ

香ばしくて食感のよいヘーゼルナッツ生地とほろ苦いチョコレートがマッチしたアブソリュは、19 年前のオープン当初から変わらぬ人気商品。



12 Eve Cafe

中央区元町通3-10-4 アダムビル1F
☎ 078-333-5208 🚶 水曜
🕒 11:30～16:00（15:30LO）
17:30～21:30（20:30LO）
【土日祝】11:00～21:30（20:30LO）



イチ チョコバナナワッフル

豆乳入りの生地をカリッと焼いたワッフルは、さくっとしっとりした口当たりで、あっさりした味わい。手作りの水餃子など、多彩なメニューが楽しめる。



13 放香堂珈琲

中央区元町通 3-10-6
☎ 078-331-3117
🕒 10:00-19:00 🚶 水曜



イチ ニューヨークチーズケーキ

日本最古の珈琲店。豆を石臼で挽いて、フレンチプレスで抽出した明治復刻ブレンドと酸味のあるニューヨークチーズケーキのマリアージュが楽しめる。



14 ニつ茶屋 2Fカフェ

中央区元町通 3-7-9
☎ 078-331-0755 🚶 水曜
🕒 11:00～18:20（土・日・祝10:30-）



イチ クリームあんみつ

自家製アイスクリームの上にとろりとした餡がかかった和風の代表的甘味のあんみつ。フルーツの下に隠れたふくらとした小豆と寒天が懐かしい味わい。



15 セキ珈琲館

中央区元町通 4-3-8
☎ 078-371-6225 🚶 水曜
🕒 9:00～20:00（LO19:30）



イチ シフォンケーキセット

ペーパードリップで一杯ずつ淹れるコーヒーを好みのカップで飲む店。黒蜜を加えて甘みにコクを出し、しっとり焼いたシフォンケーキと合わせて味わいたい。



16 カフェテラス ウィンドワード

中央区元町通 5-3-14
☎ 078-341-7380 🚶 日曜
🕒 8:30～19:30（19:00LO）



イチ キャラメルパンケーキ

キャラメルソースとバニラアイスクリームを添えたパンケーキは、ふんわりして弾力があり、ホットケーキのような懐かしい味。ボリュームもたっぷり。



17 Cerceau de Caya

中央区元町通 5-3-13
☎ 078-381-5033
🕒 10:00～18:00 🚶 火曜



イチ ケーキセット

やさしい甘さのアーモンドタルトやチョコレートたっぷりのガトーショコラなど、手作りのケーキがおいしい、静かな雰囲気の小さなカフェ。



18 元町長崎屋 本店

中央区元町通 5-4-14
☎ 078-341-5271 🚶 水曜
🕒 10:00～18:00（売切れ次第閉店）



イチ カステイラ

手で混ぜることによって不ぞろいな気泡ができ、しっとりとした食感のカステイラ。焼き上がってから 1 日置いて食べるのが美味しい。一切から買うことができる。



19 はた珈琲店

中央区元町通 5-7-12
☎ 078-341-3410
🕒 9:00～19:00
🚶 水曜（祝日の場合営業）



イチ コーヒーゼリーサンデー

自家製の濃縮珈琲を使ったコーヒーゼリーは、コーヒーの苦みとバニラアイスの甘味がほどよくとけ合う大人の味。歴史あるコーヒー専門店ならではの逸品。



20 吾妻屋

中央区元町通 5-8-7
☎ 078-341-6820
🕒 10:30～19:00 🚶 水曜



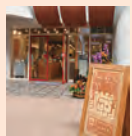
イチ 珍味好み

ショーケースに 60 種 100 アイテムの量り売りのおかきが並ぶ専門店。珍味好み、草加せんべい、京菓子が楽しめるおかきが人気。



21 菓子工房 パオデロ 元町本店

中央区元町通 5-6-4
☎ 078-371-7222
🕒 10:00～20:00
[カフェ]～19:00



イチ ミュウ

シュークリームとフルーツを巻き込んだロールケーキ、ミュウは、すっかり上品なクリームがポイント。併設の明るいカフェは男性も多く利用している。



22 亀井堂總本店

中央区元町通 6-3-17
☎ 078-351-0001
🕒 9:00～19:00 🚶 なし



イチ 瓦せんべい 小瓦

欧風菓子の素材を日本のせんべい作りの技法で焼き上げた瓦せんべいは、さくとした食感と甘さに懐かしさを感じる神戸の味。小瓦のほか、特大・大・中がある。



23 友力食品

中央区元町通 6-7-4
☎ 078-381-8862
🕒 10:00～18:00 🚶 不定休



イチ 豆沙大月餅（中華あずきあん）

すべて手作業で作る、本場の中華菓子が 40 種類以上。代表的な「月餅」は、北海道の小豆を使い、油を抑えたやわらかい甘さの中華あんをたっぷり詰めている。



24 ラ・センサスィオン

中央区元町通 4-6-11
☎ 078-335-8344 🚶 木曜
🕒 11:30～19:30（18:30LO）



イチ デイジマ

マスカルポーネのレアと 2 種類のクリームチーズを使ったペイクドが 2 層になったチーズケーキ。あっさりしていて、ふわっととろける美味しさ。



25 patisserie AKITO

中央区元町通 3-17-6
☎ 078-332-3620
🕒 10:00-19:00 🚶 火曜



イチ イチゴとミルクジャム

淡路島の牛乳をじっくり煮詰めたキャラメルのような味わいのジャムといちごの 2 層のジャム。そのまま食べたり混ぜ合わせたりと 3 種類の味が楽しめる。



26 CLARET

中央区元町通 2-1-11
☎ 078-332-7232
🕒 11:00～18:00 🚶 水曜



イチ パンダ（笹）と杏仁豆腐のジェラート（W）

挽いて粉にした笹を加えた「パンダ」や杏仁豆腐など、南京町ならではのジェラートが人気。あっさりした笹と杏仁豆腐の甘さがマッチして美味しい。



27 陸羽茶藝館

中央区元町通 2-8-15
☎ 078-333-0223 🚶 なし
🕒 11:00～19:00（18:30LO）



イチ 杏仁豆腐 & 愛玉ゼリー

甘酸っぱい愛玉のゼリーともちもちとした食感のタピオカ、その下には杏仁豆腐がたっぷり。タピオカ入りドリンクや中国茶などのメニューも各種。



28 群愛茶餐廳

中央区元町通 2-6-6
☎ 078-381-8675
🕒 11:30～21:00LO 🚶 火曜



イチ 西多士（香港式フレンチトースト）

油でカラッと揚げ、サクッと仕上がりフレンチトーストは、香港の定番朝食。バターとシロップがとろけ、やさしい甘さがひろがる。



29 バティス/ノール・ムン・ブ 本店

中央区海岸通 3-1-17
☎ 078-321-1048
🕒 10:00-19:00 🚶 火曜



イチ ビュイ・ダムール

ブリゼ生地の上にシュー生地を重ね、シブーストを香ばしくキャラメリゼ。シブーストの中には、ピンクグレープフルーツが入っています。



30 神戸国際調理製菓専門学校

中央区栄町通 3-5-1
☎ 078-335-1815
🕒 11:50～13:00（9月～1月営業）



イチ モンブラン

秋から冬にかけて学生が運営するカフェで、日替わりケーキ 7 種類とドリンクを準備。フランス産マロンペーストとラム酒をきかせたモンブランが人気。

