



アラスカ産マダラの魅力を  
ストレートに堪能すべし。

### 立ち呑み

#### 酒場さかい

[トアウエスト]

元フレンチシェフの丁寧な仕事を感じられるひと皿。カリッと軽い食感を演出する生パン粉の衣と、マダラの旨みを引き出すほどよい塩味。ポテトはスライスの二度揚げだ。マダラ単品で食べても十分だが、船乗りのコック直伝という名脇役のタルタルソースの爽快な酸味が、ウマイ！をさらに底上げする。ビールはもちろん、樽出しの泡ワイン390円が似合う味。

アラスカ産マダラのフィッシュ&チップス390円。L字カウンターに老若男女が集う立ち呑み。●神戸市中央区北長狭通2-8-9 神戸17番ビル1F ☎078-325-5995 16:00~23:30(土・日・祝12:00~) 火曜休 ※1/4~1/6休

タルタルには、  
やっぱり泡でしょ。



### ここがスゴイ! アラスカ産マダラ



三宮の鮮魚酒場の店主も「アラスカ産マダラはぶりぶりした身の食感と、臭みのない天然の旨みが印象的。海が肥えている証拠ですね」とベタ褒め。地球や環境に優しい「サステイナブル」を標榜するアラスカ産マダラ。全てが汚染のない豊かな自然の恵みを食糧にした天然であり、また州をあげた漁業管理で生態系を保護してきた。選ぶことで、地球の未来の貢献につながる食材。それが、アラスカ産マダラなのだ。

郷土の味を融合させた  
日英伊のフュージョン料理。



### イタリアンパール

#### ポルトバル ノット

[北野]

セージなどのハーブと共に牛乳で炊いたマダラと、同じく黒トリュフと牛乳で炊いたポテトをそれぞれ、日本の国民食、コロッケ風に。プチプチとした食感も楽しい衣とあしらいには、北イタリアのトウモロコシ粉、ポレンタを採用。モルトビネガー&バルサミコのコク深くもさっぱりしたソースとのバランスも見事。相方に推奨のワインは「キャンティ クラシコ」グラス700円。

ポレンタの衣で包んだ真鱈とポテトのクロケッタ トリュフとセージの香り1,300円(全て税込)。今年8月に新シェフを迎え、フレンチからイタリアンパールに刷新。●神戸市中央区下山手通3-10-8 ☎078-331-3220 16:00~翌1:00 不定休 ※12/31~1/2休

イタリアンの  
目線で再構築。



ブルフリーだからその  
個性派にビールも進む。

ビールとの相性を  
重視しました。



### クラフトビール

#### インザドアブルーイング

[二宮]

黒ビールと粉砕した麦芽を混ぜ込んだフリットタイプの衣は、カリッと軽い食感の後にビールのコク、そして麦芽の余韻で終わる三段仕掛け。フレンチドレッシングを加えたタルタルソースの、まろやかな酸味とも好相性でビールが止まらない。まずは、衣にも使用しているキレよしのグビグビ系スタウト「黒汁」180ml400円〜とのペアリングからお試しを。

IN THE DOOR BREWINGのフィッシュ&チップス750円(全て税込)。仕込み水「布引の水」の水源近くの醸造所兼店舗で、4種のビールを提供。●神戸市中央区琴ノ緒町3-3-26 ☎078-222-6330 17:00~23:00(土・日曜12:00~) 水曜休 ※12/31~1/4休



ポツタルガは  
ソースの  
感覚で！



### イタリアンパール

#### パール アブク

[トアウエスト]

マリネと燻製で香り旨みを重ねたマダラを、軽やかな薄衣で閉じ込めた意欲作。表面に散らした、ほんのり甘いギリシャ産ポツタルガとの妙味にも驚く。ソースはシェリービネガーでコクを増幅させたタルタル。「インカの目覚め」を三度揚げ!? したポテトも主役級の美味しさだ。複雑な味にも負けぬ自然派のプロセッコグラス850円を合わせたい。



燻製! フィッシュ&チップスwithタルタルソース810円。12月に10周年を迎える神戸パールの草分け。●神戸市中央区北長狭通2-5-17 ☎078-392-7468 18:00~翌2:00(金・土・祝・祝前日17:00~、日曜12:00~) 無休 ※12/31~1/2休

# アラスカ産マダラ・F&C ×神戸ミーツ皿。

マダラの中でもとりわけ上質と評されるのが、「アラスカ産マダラ」。そのマダラを使い、神戸でおなじみの人気店10店がフィッシュ&チップスを提供! 料理人の技と豊かな発想が詰まったひと皿は本場の倍ほど、美味しいです。

取材・文 / 吉田志帆 写真 / 渡部恭弘

12/1(木)~  
12/31(土)  
限定!

マダラ・イモ・ソースが  
三方抜きなしの名皿。



居酒屋

元町Umahalo

[南京町]

フリットのように、また天ぷらのようでもあり。カリふわ食感の衣をまとったマダラはみずみずしくふっくらとして、天ぷらが名物のこちらならではの逸品だ。ソースはマヨネーズと隠味の甘酢共に自家製のタルタルと、皮付きポテト用のマヨネーズ&ケチャップの3種を用意。店主推しの兵庫の地酒「龍力」の熱燗1合800円と合わせて、マダラと米の旨みを重ねよう。

フィッシュ&チップス580円(全て税込)。契約農家から届けられる野菜などを使う串天ぷらの専門店。●神戸市中央栄町通2-10-3 ☎078-332-0886 11:30~15:00(土・日・祝12:00~) 18:00~翌2:00 水曜休



自慢の衣で  
旨みを閉じ込めて。



天ぷらを彷彿させる、  
しみじみ和テイスト。



昼酒のつまみにも  
いいですよ。

中国料理

中華とお酒Marman

[北野]

着想は「チキン南蛮」。フワフワの食感が印象的なマダラのフライに、酢豚でも使用している、ざらめ砂糖でコクを出した甘酢をオン。さらにパクチーがほんのり香るマイルドなタルタルの、Wソースがけ。超細切りのポテトを揚げて籠に見立てた器は、ザクザクと砕いてトッピングにするもよし。「一口」からサイズを揃える生ビール50円〜と共に、昼から注文OKだ。

中華風フィッシュ&チップス800円(全て税込)。小皿アテも充実の中華酒場。●神戸市中央区中山手通2-18-9 ☎078-855-2332 11:30~14:45 18:00~23:00 月曜&不定休 ※12/31~1/5休



器ごと食べられる?!  
技ありの中華スタイル。



クラフトビール

ホップスタンド

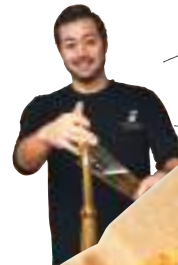
[トアウエスト]

ビールを加え、香ばしさをプラスしたザクザクのフリット衣に忍ばせた丸い粒は、そう、麦芽。軽くローストされた麦芽はあられのような歯ごたえで、噛むと弾ける豊かな香りが繊細なマダラの味わいに寄り添う。メインのソースはバルサミコ、タルタルはお好みで。ポテトは薄切りと皮付きの2種。六甲ビールに特注の超辛口「北長狭ビール」S480円〜とどうぞ。

麦芽ごろもりのフィッシュ&チップス680円。工場直送の六甲ビールは全8種を揃える。●神戸市中央区北長狭通2-9-5 ☎078-321-6656 17:00~0:00(土曜14:00~、日曜14:00~22:00) 無休



ビールが止まらない。  
フワフワな食感に  
プチプチとした衣を楽しんで。



お総菜感覚で味わう、  
イタリアンF&C。



新感覚ソースのF&Cに  
白子も添えた豪華版。



分厚い身で  
タラを感じて!



海鮮居酒屋

地魚屋台とつつあん

[三宮]

天ぷらのようなフワフワ衣に絡めたのは、フルーティーなマンゴーチリソース! これ意外やマダラの味を引き立てる。チリの刺激を卵たっぷりタルタルと、上に乗せた国産白子のフリットが受けとめ、後を引くマイルドな味わい。ポテトの薬味は白トリュフ塩。マダラにつけるとまた違った印象になり、ひと皿で2度楽しめる。キレのある超炭酸ハイボール350円と。

「とつつあん特製フィッシュ&チップス」ピリ辛旨マンゴーチリソース・白トリュフ塩添え550円。三宮の系列店【魚トリア とつつあん】でも提供。●神戸市中央区琴ノ緒町5-7-4 ☎078-241-4649 17:30~22:45 無休 ※12/31~1/2休



イタリアンパール

クチヅケイルパール

[東門街]

北野「サ・マ・シュ」のバゲットに、お総菜風にアレンジしたF&Cを乗せたワインのお供。同じマトソースでも、チップス代わりにレンコンの素揚げはピネガーを加えたピリ辛のアラビアータ風。マダラのフリットはオリーブとアンチョビを効かせたプッタネスカ風を和え、重層的な味わいに。相方には果実味のある南イタリアの「ファタローネ ロゼ」グラス750円を。

真鱈とレンコンの娼婦風ブルスケッタ500円。カフェ遣いも大歓迎というフココ深き普段着パール。●神戸市中央区下山手通2-11-26 ☎078-392-5223 16:00~翌2:00 不定休(12/31休、1/1~3短縮営業予定)



軽く食べられる  
アペタイザー風に!



立ち呑み

スタンドGonta

[三宮]

元々、指名率上位メニューであるF&Cが、12月はアラスカ産マダラバージョンで。香ばしい衣に対し、中のタラはしっとり。豪快にかぶりつきたいビックポジションで、ピュアなマダラの旨みをダイレクトに味わうことができる。ほんのり甘い衣の味と、表面に振りかけたケイジャンスパイスの組み合わせも癖になる。終日190円と、破格のキリーン一番搾りが止まらない。

アラスカ産マダラのフィッシュ&チップス480円。破格プライスとハイクオリティなアテで、連日満員御礼。店から徒歩10分の「スタンドGONTa2」でも提供。●神戸市中央区北長狭通1-31-26 ☎078-391-1345 16:00~22:30(土・日曜15:00~) 無休



特製衣の配合は  
内緒です!



皮付きの厚切りで  
ポリユーム満点。



※価格は一部を除き、消費税(8%)を含まない、本体のみの価格です。