

パイ生地×餡の新しいおいしさ

本高砂屋

[きんつばアンフィューユ]

コーヒーを使用した限定の味を2種類。バターたっぷりのパイ生地でサンド。各238円



限定スイーツがいっぱい

ますます、おいしく！楽しく！ 神戸阪急の スイーツ&惣菜が パワーアップ

11月27日[水]
本館地階食品売場
完成グランドオープン!

2019年10月神戸三宮駅前に、神戸阪急が誕生！
そして11月27日には、1年間かけて進めてきた地階食品売場の改装がいよいよ完結。
バイヤー選りすぐりの美味に加え、“おいしい”を体験できる売場&イベントにも注目です。

Photo/Elephant Taka Text/Sato Ryoko
Illustration/Mizobata Saki



神戸老舗の美しい銘品
ユーハイム
[フランクフルタークーヘン]
舌の上で消えるバタークリームに感動する名品を、切り分けやすい形に。1個864円

神戸限定パッケージも魅力

足立音衛門

[マローネ栗のカトルカール]

マロン(栗)の語源にもなった、大粒のマローネ種の栗を惜しみなく使った贅沢な品。2,981円



神戸阪急でしか買えない！



真綿のようなふわふわ感
ショコラリパブリック
[オムレット〜苺〜]
ココのあるカスタード風味のクリームを、ふわふわのカステラ生地でサンド。1個287円

灘・兵庫SAKE BAR & WORLD CRAFT BEER BAR



リカー担当
萩野 真央さん

酒どころ兵庫の日本酒と
おすすめのビールを気軽にどうぞ!

兵庫五国(摂津・播磨・丹波・淡路・但馬)の酒をテーマに、日本酒を常時約8種、本醸造から純米大吟醸まで90ml 330~770円を用意。さらに国内外のクラフトビールを月替わりで2種そろえ、季節に合う一杯をご提案します。



兵庫五国のお酒が
スタンバイ!



マリアージュが楽しいお酒×惣菜

ビールと串揚げのベストコンビ



北野坂

【オランダ/グロールシュ
プレミアムヴァイツェン】

麦芽100%で造る甘い南国フルーツの香りとスルスル喉を通る喉越しが特徴。1杯714円

お酒のキレが後味をさっぱり



やきとり鳥芳

【オールスターズ串】

緻密な身質のエビの甘さと油脂にヴァイツェンの甘さと爽やかさが寄り添う。1本216円

酒と料理のkokotsumiが結びつく



梅の花

【あさりと九条ねぎと
生湯葉のぬた】

神戸で愛される福寿は、コクと旨みのある純米酒をセレクト。1杯440円

調和する洗練の組み合わせ



なだ万

【惣菜玉手箱】

名店の人気惣菜をぎゅっと凝縮。洗練されだしの風味に、上品な酒がマッチ。1,188円

訪れる度においしい発見が!

銘品日本の味



銘品日本の味担当
藤本 小百合さん

手土産やプチ贅沢な自宅用に。
全国の銘品をそろえました

老舗ブランドや、全国のおいしい手土産を集めました。おつかいものや手土産はもちろん、昔、土産でいただいたことのある懐かしい味を家族の皆さままで思い出すきっかけにしてみたい。日常の生活を豊かにするお手伝いができればと思っています。

※11/27(水)OPEN!!



年末年始の手土産にしたい逸品

新潟 加島屋 [さけ茶漬]

脂のったキングサーモンを焼きほくした一品。お茶漬やご飯にのせるのももちろん。お米にバターと一緒に加えて炊飯し、炊き込みご飯にしたり、パスタやトースト、混ぜご飯にも使える汎用性が特徴。1瓶140g 1,944円

花錦戸 [まつのはこんぶ]

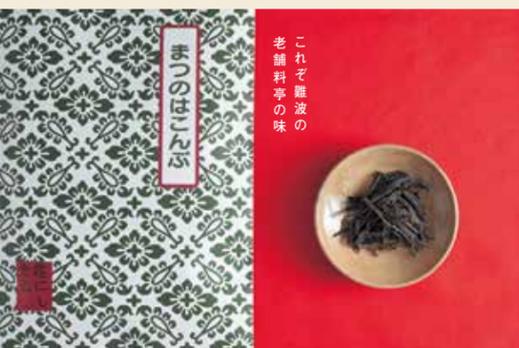
スッポン料理で有名な老舗料亭による佃煮。昆布をスッポンのだしで丁寧に炊いた味わいは、いつまでも余韻が続くバツルな旨みが圧巻。温かいご飯にのせるほか、お椀に入れて湯を注ぐと上品な吸い物に。1袋75g 2,160円

はれま [チリメン山椒]

バラツと口の中ではどけるドライな口当たりのチリメンに、実山椒の青々とした香りがバツと華やかに弾ける。甘くない味付けとピリッと辛い実山椒の味わいがお酒に合うため、左党や男性にも喜ばれる一品。1箱72g 1,080円



日常の一品が
ワンランク上がる



これで難波の
老舗料亭の味



ふわっと炊かれた、
大人の味わい

新登場の注目したい4コーナー



《(日本茶派におすすめ)》

栗尾商店

【鳴門うずぎ】

蒸した鳴門金時に、追い足し続ける秘伝の糖蜜を染み込ませ、ほんのり乾燥させた一品。軽く焼いても、冷やしても美味。1袋648円

山方永寿堂

【きびだんご】

箱のイラストや桃太郎、犬、猿、キジ、鬼の包み紙など、パッケージのかわいさに感激。一つ食べると素材な味わいに手が止まらない。1箱451円

古見屋羊羹

【高瀬舟羊羹】

アズキの旨みを楽しめる羊羹は、時間が経つと表面が糖化してシャリッとする独特な口当たりもたまらない。1袋7個入り390円



見た目も魅力
サイズも魅力

ひと口サイズも魅力

《(コーヒー派におすすめ)》

KOBE モリナカ

【黒豆おうじ】

小麦粉を使わず、アーモンド粉を使う食感ほっとりふんわり。ふくふくと丹波産黒豆を閉じ込めた贅沢感も最高。1個238円

ばいごう堂

【ハッピークリスマス】

香川の老舗和三盆専門店によるお干菓子。クリスマス限定の形とパッケージが登場。口どけの良さとコクも秀逸。1箱1,188円

鎌倉五郎本店

【鎌倉半月】

ザクツとした歯触りに香ばしさが広がる素朴な煎餅に、口当たりなめらかなクリームが印象的。抹茶・小倉各3枚、全6枚入り618円



しっとり生地に黒豆がごろり

季節限定の
かわいい和三盆

食感が楽しい
鎌倉銘菓

フードステージ

知的好奇心もおなかも満たす
さまざまなテーマをお楽しみに!

例えば「シュトレン」や「青森県産リンゴ」、「体を温める」、「発酵」など、週替わりで一つの料理や食材にスポットを当て、その背景にある文化や食べ方といった専門知識を振り下げるコーナー。お客様に知って、学んでもらい、食べることをさらに楽しんでいただきたいと思います。

※11/27(水)OPEN!!



フードステージ担当
山本 沙織さん

気になるイベントが毎週登場!

12/4(水)~12/10(火) 『à la ringo - あら、りんご。』

青森県産リンゴの
魅力をマスター

青森リンゴの専門店、à la ringo「あら、りんご。」とタグを組んでリンゴの魅力を紹介。そのままふりつきたい生食向きの品種や、焼く調理にしたい品種などの紹介のほか、à la ringo「あら、りんご。」で提供するりんごパイやドーナツ、サンド、生搾りジュースも登場。

登場店舗
à la ringo「あら、りんご。」



11/27(水)~12/3(火) 『HYOGOシュトレンの会』

名店のシュトレンを
食べ比べ

フロイドリーブを中心に、シュトレンの魅力を提案。歴史や文化を紹介するほか、兵庫県内15のベーカリーからセレクト。1カットより購入可能なブランドも。

登場店舗

フロイドリーブ、ケルン、プーランジェリー、アイズベーカーリー、プーランジェリー サナガワ、神戸ベル、ルルバ、原田パン、コッペプリュス、ピストリーナマツヤマ、市島製パン研究所、三本松ばん、ローガンマイヤー、かめベーカリー、パンペン



私たちにうれしい

グランドオープン記念

ミニお弁当がすごい

NEW OPEN

ミニなのに、炭火焼の本格派



やきとり鳥芳
[やきとり弁当ミニ]

店内厨房で炭火焼きをした焼き鳥をコンパクトなお弁当箱に詰め込んで。女性にも大人気! 497円

NEW OPEN

ミニなのに、体思いのバランス



日本のさらだ いとはん
[管理栄養士監修 美味七彩弁当]

タンパク質、脂質、炭水化物のバランスを考えたお弁当。長兵衛玄米のご飯は、もちもち感とプチプチ食感が楽しい。699円

ミニなのに、彩り豊かてかわいい



和Saiの国 [秋の味覚ミニ弁当]

ナス、サツマイモなど秋の味覚を中心としたおかずを、バランスよく10種以上も楽しめるうれしいひと品。盛り付けもかわいらしく。799円

NEW OPEN

ミニなのに、お肉のボリューム満点!



つの田 [黒毛和牛 ミニ牛めし]

ジューシーでやわらかな食感と、上品な旨みは上質な黒毛和牛ならではの。甘すぎず辛すぎない味付けも秀逸で、小さくても食べ応えあり。720円

NEW OPEN

ミニなのに、名物タコ入り!



淡路屋
[天むす]

駅弁で有名な淡路屋から天むすが初登場。これまでこだわってきた明石ダコを使い、スパイスをほかに効かせた味わい。780円

NEW OPEN

ミニなのに、食べ応えたっぷり



チキンデリ TORIYOSHI
[もも肉の唐揚げ弁当ミニ]

やわらかくジューシーな唐揚げと、ゆかりご飯のやさしい酸味がベストマッチ。お財布にもうれしい価格は、デイリーランチにもぴったり。432円

アイズデリ
[ご馳走! ローストビーフ寿司]

精肉店が営むデリカテッセンから、看板メニューを使った逸品が登場。肉汁の旨みを閉じこめたローストビーフをにぎりに。5貫864円

手土産にもぴったり!



NEW OPEN

チャイナチューボー
[人気料理セット]

エビチリ、青椒牛肉絲など人気惣菜を詰め合わせに。オープン記念により、酢豚の肉をイペリコ豚にグレードアップ。1,080円

特別素材を使った限定デリ



NEW OPEN

こちらも期間限定! 注目の逸品

神戸阪急でしか買えない、

限定スイーツもお見逃しなく!

Hankyu

神戸阪急

☎078-221-4181 店 神戸市中央区小野柄通8-1-8
🕒10:00~20:00 (一部異なるフロアあり、詳細はHPにて確認) 📍不定 📄可
<https://www.hankyu-dept.co.jp/kobe/>
📍各線神戸三宮駅、JR三ノ宮駅からすぐ

表示価格は、すべて新消費税率の税込価格です。店内でご飲食される場合は本体価格に、新消費税率10%を加えてお支払いいただきます。
※写真はイメージです。※価格表記のないものは参考商品です。※ケーキなどのサイズは目安です。※お酒の販売は20歳以上の方に限りさせていただきます。※飲酒運転・未成年者の飲酒は法律で禁じられております。お車・バイク(同乗者含む)・自転車を運転してご来店の方、未成年の方へのアルコール類のご提供はできません。※商品は多数ご用意しておりますが、売り切れの際はご了承くださいませ。

パティスリー
トウストウース
[栗のポンポネット]

しっかり焼き込んだシュクレ生地にもマロンペーストとアーモンドクリームを絞って。栗の風味が迫る一品。1個270円



一心堂
[いちごケーキ大福]

今夏リニューアルオープンの人気店から、ロールケーキを求肥で包んだ大福が登場。中にはイチゴが丸ごと! 1個540円



新宿高野
[苺のロールケーキ]

ベリー風味のロールケーキに、国産イチゴを惜しみなく贅沢にトッピング。生地と果肉の香りがたまらない。1本1,404円



バトンドール
[神戸プレーン]

ポッキーが神戸工場で作られているという背景から、神戸限定は、生地の旨みを生かしたプレーン味で勝負。1箱501円

