

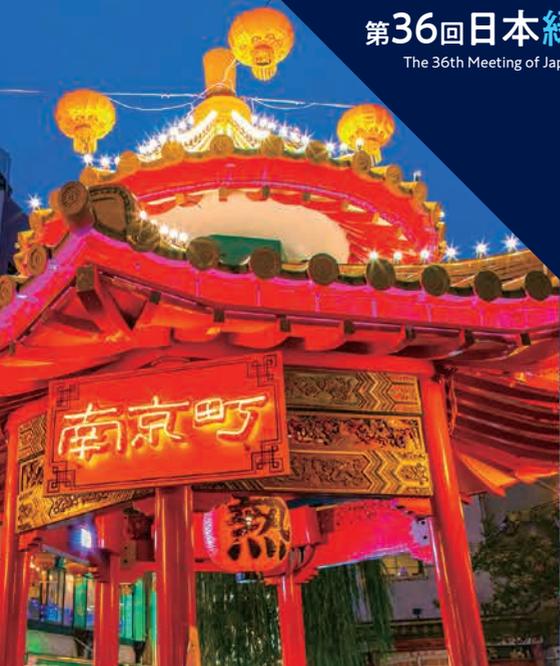


Welcome to Kobe SWEETS MAP

2025年9月12日(金)~14日(日)

第36回日本緑内障学会

The 36th Meeting of Japan Glaucoma Society



このたびは神戸で開催される第36回日本緑内障学会にご参加いただき、誠にありがとうございます。

神戸は幕末の開港を機に西洋文化をいち早く受け入れた街であり、洋菓子文化の発展においても先駆的な役割を果たしてきました。異人館街に暮らした外国人たちが故郷の味を再現したことに始まり、異国の技術と日本の職人の繊細な感性が融合して、独自の“神戸スイーツ”文化が育まれました。本冊子では、日本の緑内障界きってのスイーツ愛好家でらっしゃる國松志保先生の企画・監修のもと、歴史ある名店から新進のパティスリーまで、選りすぐりの逸品をご紹介します。学会の合間に神戸の街をそぞろ歩き、甘いひとときをお楽しみいただければ幸いです。この一冊が、皆様の神戸でのご滞在にさらなる彩りを添えることを願っております。

第36回日本緑内障学会会長

栗本 康夫

CONTENTS

01 解説 ♪ 神戸スイーツと阪神間スイーツ	02
02 神戸スイーツMAP ♪	03
03 スイーツMAP(阪神間スイーツ) ♪	07
04 神戸から全国へ デパートで見かけるあのお店も、神戸発祥	09
05 コラム スイーツにも師弟の系譜あり?	10
06 お土産を買おう ♪ JR新神戸駅、オンラインショップ、ふるさと納税	13
07 編集後記	

神戸スイーツと阪神間スイーツ

神戸といえば、美味しいスイーツの街。けれど、そのルーツはひとつではありません。同じ緑内障でも、POAGとPACGが異なるように、「神戸スイーツ」と「阪神間スイーツ」にも異なる成り立ちと個性があります。

—「神戸スイーツ」は異国文化とともに歩んだ、甘くて深い歴史

1868年の神戸港開港により外国人居留地が設置され、西洋の洋菓子文化がいち早く根づきました。第一次大戦後には来日する外国人が増え、洋菓子文化はいっそう発展。やがて日本人の嗜好に合う独自の洋菓子も登場し、「神戸スイーツ」は全国的に知られるブランドへと成長しました。

—阪神間モダニズムとともに育った「阪神間スイーツ」

明治末期から昭和初期(1910～1930年代)、大阪の実業家や文化人たちが、自然豊かな阪神間に邸宅を構えました。さらに多くの文化人がこの地域に移り住んだことで、緑まばゆい六甲の山麓を舞台に芸術文化が花開き、「阪神間モダニズム」といわれるライフスタイルが築かれました。芸術家や文化人が集った邸宅街では、芸術談義を彩るスイーツが社交のひとつに欠かせない存在となりました。このように、家庭的でありながらも洗練された味わいへと進化したのが、「阪神間スイーツ」です。

近年は、世界で活躍するパティシエたちの新しい店なども次々と誕生しています。

神戸スイーツも阪神間スイーツも、異国の技術、日本の感性、そして街そのものが育んだ文化の結晶。百貨店で見かけるあの名前にも、時代と人々の物語が詰まっています。学会の合間に、そんな物語のかけらを、ぜひ味わってみてください。

神戸スイーツ

起源

1868年の神戸港開港→外国人居留地設置→西洋文化の急速流入

エリア

北野、三宮、元町、旧居留地

特徴

西洋菓子の技術導入が早く、バターやクリームをふんだんに使ったケーキ、焼き菓子、チョコレートなど“ハイカラ”な洋菓子が特徴。

例：アンテノール、神戸風月堂、ゴンチャロフ、フロインドリーブ、ユーハイム

テイスト

ヨーロッパの伝統的なレシピをベースにしたものが多い

阪神間スイーツ

阪神間モダニズム(1920～30年代)。山手の高級住宅街の文化サロンの存在として、ハイソな住民や芸術家、文化人に愛されてきた。

御影、芦屋、夙川など

上質な素材や洗練されたデザイン、家庭的な優しさを感じさせるスイーツやベーカーリーが多い。

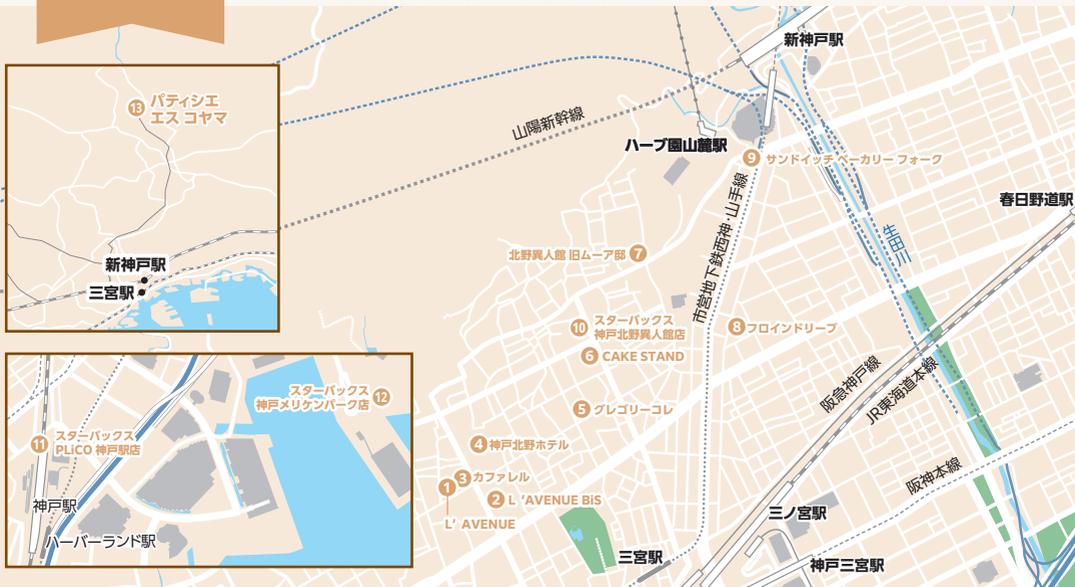
例：アンリ・シャルパンティエ(芦屋)、エルベラン(夙川)、ツマガリ(甲陽園)、ミッシェルパッハ(夙川)

神戸よりも“おもたせ(贈答用)”や“アート性”を意識した作り

02

神戸スイーツ♪

北野



購入場所

新神戸駅

神戸空港

大丸神戸

阪急神戸

オンライン

ふるさと納税

1 L'AVENUE (ラヴェニュー)



2009年グランドハイアット東京在籍時にチョコレートの世界大会「ワールドチョコレートマスターズ」で優勝した実力派・平井茂雄シェフが織りなす神戸北野の超人気パティスリー。



神戸市中央区山本通3-7-3 ユートピア・トーア1F
 078-252-0766
 10:30～季節により閉店時間異なる (HPで確認) 休 水曜日 (火曜日不定休)

2 L'AVENUE BIS (ラヴェニュービス)



ひろこのイチオシ ケーキ屋さんの作るクレープやアイスは絶品です！クレープもアイスクリームも両方楽しみたい欲張りな方は「バルフェ」を。こだわりのクレープ生地、アイスとともに、ムースやソース、キャラメリゼされたポップコーンなど、一口ごとに味わいも違い、食感も変わるのので、最後の一口まで存分に楽しめます！学会発表おつかいスイーツはこちらで決まり？！



神戸市中央区中手通2-25-5 有本ビル 1F 西
 078-200-6768 11:30 - 18:30 休 不定休

3 カファレル



1826年にイタリアのトリノで創業したチョコレートブランド。

しずかのおすすめ

すぐ横のL'AVENUE (ラヴェニュー)と一緒に、ダブルヘッダーしてください！



神戸市中央区山本通3-7-29 神戸トアロードビル1F
 078-262-7850 11:00～18:00 休 火曜日

4 神戸北野ホテル



さとしのおすすめ

お土産には北野ホテルのレモンケーキです。ホテル正面の道の反対側にある「ホテルブティック」で買えます。



神戸市中央区山本通3丁目3番20号
 078-271-3711 休 無休
 ランチ 12:00～14:00 (L.O.)
 カフェ 14:00～15:00 (L.O.) 16:00 (OUT)

5 グレゴリーコレ



神戸っ子の豆知識

以前は元町商店街に本店があり、今は北野に移転。アブソリュは昔からNo.1。濃厚チョコ好きにはおすすぬ



チョコが本当に輝いています。艶やかなチョコは口の中に入るととろけていき、「神々しい」という言葉がぴったりにです。

- 🏠 神戸市中央区山本通2-3-5
- ☎ 078-200-4351 休 水曜日
- 🕒 テイクアウト 10:30~18:30
- ☺ カフェ 12:00~18:00(L.O.17:30)

6 CAKE STAND(ケイクスタンド)



北野坂の山本通り手前にある白い瀟洒な建物のカフェ。2020年にこちらに移転後はお菓子やパンのテイクアウトに加え、土日はプランチも楽しめるようになりました。



マダム帽子のおすすぬ

焼き菓子もデコレーションケーキも美味しくクリスマスケーキは最近こちらのを頼んでいます。アフタヌーンティーも格別です。

- 🏠 神戸市中央区山本通2-14-28
- ☎ 078-862-3139 ☺ 10:30~18:00(L.O.17:00) 休 木曜日

7 北野異人館 旧ムーア邸



11ページ参照



- 🏠 神戸市中央区北野町2丁目9-3
- ☎ 078-855-9789 ☺ 11:00~17:00 休 火曜日

8 フロインドリーブ



12ページ参照



- 🏠 神戸市中央区生田町4-6-15
- ☎ 078-231-6051
- ☺ 1F SHOP 10:00-18:00
- ☺ 2F CAFE 10:00-17:00(L.O.16:30)
- 休 水曜日(祝日の場合は翌日休。その他臨時休業有)

9 サンドイッチベーカリーフォーク (sandwich bakery FORK)

レイのおすすぬ

スイーツじゃないけど、ここのフルーツサンドイッチは美味しいです！新神戸駅近く！で便利



ちかこの取材

あんみつサンドは寒天が入っていてもミスマッチではなくてとても美味しかったです♪

- 🏠 神戸市中央区加納町1-1-10 HK-SHINKOBE 1F
- ☎ 078-862-3771 ☺ 8:00-18:00 休 月曜日、火曜日

しずかのおすすぬ

スターバックスメぐりをするなら…

スターバックス聖地巡りの方は

10

神戸北野
異人館店

異人館の雰囲気
を味わえる

11

PLiCO
神戸店

皇室御用達の
旧貴賓室を
備えた店舗

12

神戸メリケン
パーク店

テラス席や
店内から海を
一望できる

COLUMN

番外編：13 パティシエ エス コヤマ

お店の敷地は1,500坪にも及び、パティスリーの他にもパン、チョコレートなどの専門店や、お菓子教室、ギフトサロン、庭園などが併設されています。五感で楽しめる空間づくりをコンセプトに、訪れる人々を魅了しています。『未来製作所』は、子供たちだけが出入りできる、お菓子の製作所！

さとしのおすすぬ

パティシエ エス コヤマの小山ロールはなかなか買えない。三宮から神戸バスで1時間あまり揺られてさらに9分歩いてやっと着きます。店頭受け取りだけの貴重品です。お店はちょっとしたテーマパークです。三田市だけです。

(注：ふるさと納税のコヤマロール クラシックバターと店頭受け取りの小山ロールとは異なります)

神戸スイーツ♪

三宮・元町



購入場所

新神戸駅

神戸空港

大丸神戸

阪急神戸

オンライン

ふるさと納税

14 MOTOMACHI CAKE 元町本店



1946年創業。終戦もない頃、先代がリヤカーを引、花隈界隈でシュークリームを売り始めたのがルーツ。今も、ケーキはどれも300円台からというリーズナブルな価格ながら、そのクオリティの高さには定評があり有名。



しずかのおすすめ 看板メニューのざくろは神戸っ子は昔からおなじみ。

🏠 神戸市中央区元町通5丁目5-1

☎ 078-341-6983 🕒 10:00～18:00 休 水曜日・木曜日

15 神戸風月堂 元町本店



1897年開店。現存する神戸で最も古い洋菓子店。



さとしのおすすめ 焼きたてアップルパイ、あんみつがおすすめ

🏠 神戸市中央区元町通3丁目3-10

☎ 菓子販売078-321-5598 喫茶078-321-5527

🕒 菓子販売10:00～18:00 喫茶11:00～18:00(L.O.17:30)

休 第2・第4火曜日、1月1日、1月2日※火曜日が祝日の場合、水曜日が振替日

16 観音屋 元町本店



しずかのおすすめ

元町本店はアンティークヨーロッパ調のインテリア。レトロな空間で、デンマークチーズを使用したオリジナルチーズケーキ、チーズフォンデュを楽しめます！



🏠 神戸市中央区元町通3-9-23

☎ 078-391-1710 🕒 10:30～20:30 休 年中無休(元旦のみ休業)

17 本高砂屋 神戸元町本店



ちかこのおすすめ エコルセなどの洋菓子が有名ですが、元町本店では店頭で職人さんが丁寧に焼ききる「元祖高砂きんつば」がおすすめです。ガラス越しに職人技を見るだけでも楽しいですよ！



🏠 神戸市中央区元町通3丁目2-11

☎ 078-331-7367 🕒 10:00～19:00(喫茶は17:00まで)

休 第1・第3水曜日(祝日は除く)

18 エストロイヤル(Est Royal)

しずかのおすすめ

南京町にある老舗。(1998年創業)、カスタードクリームたっぷりの「シュー・ア・ラ・クレーム」。変化球のパンダシューめっちゃかわいいです。9月だと秋限定のマロニエ(マロン味)もきっとあるかな! 南京町で食べ歩きしてください!



🏠 神戸市中央区元町通1丁目5-3
☎ 078-391-5063 🕒 10:00-18:30 休 年中無休(元旦のみ休業)

19 ユーハイム 神戸元町本店

しずかのおすすめ

ユーハイム(本店カフェ)は元町商店街に入っすぐ。落ち着いた雰囲気であつたりお茶が楽しめます。いちご&クリームたっぷりの6段重ねの本店限定ショートケーキがおすすめ。実は軽食も食べて、神戸牛のミートパイがあるのをご存じですか? 甘いものだけじゃないのがユーハイムの魅力。



🏠 神戸市中央区元町通1-4-13
☎ 078-333-6868 休 水曜日
🕒 1F11:00~19:00/2F(ティーサロン)11:00~18:00(L.O.17:30)

20 神戸にしむら珈琲店 中山手本店

しずかのおすすめ

中山手本店はクラシックな洋館で有名ですが、JR三ノ宮駅前店も昭和レトロ感があつておすすめ。珈琲とともに「セセッション」のウィーン菓子を楽しめて、ちょっとした海外旅行気分。



🏠 神戸市中央区中山手通1丁目26-3
☎ 078-221-1872 🕒 8:30~23:00 休 毎月最終月曜日(一部例外有)

21 ボックサン 三宮店

ちかこのおすすめ

神戸マイスター福原敏晃氏がケーキ作りの基本は変えないというだけあつて、シンプルだけど飽きない、食べ続けたいと思うのがロールケーキです。



🏠 神戸市中央区三宮町2-6-3
☎ 078-391-3955 休 無休(元旦のみ休業)
🕒 [テイクアウト]11:00~19:00
[カフェ]12:00~19:00(18:30 L.O.)

22 Mother Moon Café 三宮本店

しずかのおすすめ

三宮駅から徒歩圏内、賑やかな通りから少し入った場所に行むマザームーンカフェ三宮本店。都会の喧騒を忘れてくれる隠れ家のようなカフェで心温まるカフェタイムを。



🏠 神戸市中央区三宮町2-6-9
☎ 078-334-1999 休 不定休
🕒 日~木11:00~21:00[L.O.20:00] 金土11:00~22:00[L.O.21:00]
Lunch/11:00~15:00 Cafe/11:00~CLOSE Dinner/17:00~

23 ア・ラ・カンパーニュ三宮店

ちかこのおすすめ

お酒を飲んだあと無性に食べたくなる甘いもの! そんなときに立寄るのがア・ラ・カンパーニュです。三宮の繁華街にあり、夜10時まで開いているので女子だけの二次会にフルーツタルトはいかがでしょう? お土産に買って帰るのもいいのですが新鮮なフルーツとなめらかな濃厚なクリームが特徴なので店内飲食がおすすめです。



🏠 神戸市中央区北長狭通1-10-6ムーンライトビル1F
☎ 078-322-0130 🕒 12:00~22:00(L.O.21:15) 休 無休(年始のみ休業)

24 りすのおとしもの。

しずかのおすすめ

三宮にある夜型スイーツ店。夕方17時からの営業で、平日は深夜1時30分、金曜・土曜は深夜2時まで営業している。



🏠 神戸市中央区中山手通1丁目13-14マザーズ北野坂107
☎ 078-600-9766 🕒 17:00-02:00 夜中まで営業中 休 不定休

25 PATISSERIE TOOTH TOOTH本店

1997年に洋菓子の専門店として誕生。美味しいもの好きな神戸っ子たちに喜んでいただけるよう“こだわり”と“遊び心”を重ねている神戸の洋菓子屋です。



🏠 神戸市中央区三宮町1丁目4-11 ラティス三宮 1F/2F
☎ 078-334-1350 休 不定休
🕒 平日: 1Fテイク 10:00-20:00 2Fサロン 11:00-19:00 [L.O. FOOD 18:00 / CAFE 18:30]
土日: 1Fテイク 10:00-20:00 2Fサロン 10:30-20:00 [L.O. FOOD 19:00 / CAFE 19:30]

03

阪神間スイーツ

御影・芦屋

夙川・西宮



購入場所

🚉 新神戸駅

✈️ 神戸空港

🚗 大丸神戸

🚇 阪急神戸

🌐 オンライン

👉 ふるさと納税

26 マモン・エ・フィーユ

しほのおすすめ

マモン・エ・フィーユのフレンチビスキュイを初めて食べた日を今でも覚えているくらい、衝撃的な美味しさです。オンラインショップのフレンチビスキュイはつねにsold out状態。東京・名古屋・大阪などのデパートの催事で出店される時は、朝4時から並ぶ人がいるという情報あり。結論としては、現地に買いに行くのが一番確実♪(少し並ぶ時もあります)現地では、オンラインショップや催事では見られないハーフサイズのフレンチビスキュイやギャレット、レーズンサンド、ブルドネージュなどが買えて、爆買いしちゃいます。



S 研究所のおすすめ

「フレンチビスキュイ」で知られる、神戸・御影の人氣洋菓子店。発酵バターの香り豊かなサブレは、贈り物にも自分へのご褒美にもぴったりです。季節限定のマドレーヌも評判で、連日行列ができるほどの人氣ぶりです。

🏠 神戸市東灘区御影2-34-20 グレイスリー御影1F

☎️ 078-414-7842 🕒 11:00-18:00 休 火曜日

27 セセシオン コンディトアアトリエ

やすおのおすすめ

御影の閑静な住宅街に佇むセセシオンは知る人ぞ知る神戸スイーツの名店。洗練されたモダンなケーキも美味しいですが、真骨頂は伝統的なウィーン菓子。個人的に推しのアップルシュトゥルーデルは9月はまだ季節前ですが、シュトゥルーデル系の焼き菓子はどれもはずれなし。ここのお菓子、オーストリア出身のピアノの師匠に贈ったところ「本場よりも美味しい」と喜んでいただきました。



🏠 兵庫県神戸市東灘区御影2丁目8-7

☎️ 078-854-2678 🕒 平日10:30~16:30 土日祝10:30~18:30

🛏️ 毎月最終月曜日

28 ケーキハウス ショウタニ 武庫之荘店

アンテナールで知られる「エーデルワイス」で約15年営業したのち、1995年に独立オープン。子供でも気軽に買える庶民的な値段設定が喜ばれ、三世代で通えるパティスリーとして人気。

ゆかこのおすすめ

人氣は、和風のフッキーです。

※店舗情報掲載不可



29 ダニエル

やすあきのおすすめ 小さめのカヌレが箱いっぱいたくさん入っていて、ふたをあけると幸せな気分になる。「うなぎの寝床」というお菓子もあって、昔はもっと長くて、冗談で、土用の丑の日に友人に送ったこともあるんだけど、今は短くなっちゃってね(できなくなった)。

マダム杏子のおすすめ 有名すぎますが、安定的にやっぱり美味しいです！季節ごとに出るケーキも、定番のカヌレも人気です。芦屋には2店舗ありますが、芦屋川沿いのお店はイートインできて、気持ち良い季節にテラスでお茶するのが大好きです。

※店舗情報掲載不可



30 アンリ・シャルパンティエ



「スイーツも食べられる喫茶店」として1969年創業。向かいのロマネスク様式の建築が残る芦屋警察署玄関にもご注目！



🏠 兵庫県芦屋市公光町7-10-101
☎ 0797-31-2753 🕒 10:00～20:00

31 ポツシュ・ドウ・レーヴ(poche du reve)



神戸ポートピアホテル「アラン・シャルル」勤務を経て2009年1月に独立開業。子育てとシェフ業を両立中の女性パティシエ伊東福子さんのお店。



🏠 芦屋市公光町9番7号モントルービル101
☎ 0797-32-0302 🕒 11:00～18:00 休 月曜日

32 ELEPHANT RING



マダム杏子のおすすめ

熟練の職人さんが丁寧に焼くパウムクーヘンは、素朴なのに、リッチな味わい。防腐剤、保存料不使用のため日持ちはしますが、私の定番おもちです。パッケージがまた可愛い。



🏠 芦屋市大槻町4-20-1 ASHIYA CENTRAL BUILDING 1F
☎ 0797-61-8882 🕒 11:00～17:00 休 火曜日

33 パティスリー プラン(patisserie plein)

開店前から行列ができる大人気の洋菓子店。
みほのおすすめ 芦屋のケーキ屋さんではナンバーワン！

ちかこの取材 りんごがシャキシャキのりんごのクラフティは辛口白ワインにぴったり



※店舗情報掲載不可

34 ミッシェルバッハ

クッキーローゼが有名(整理券をもらって指定された時間にピックアップ)有名すぎて、もはや「幻のクッキー」?



激レア情報 2023年に東京・日本橋のコロド室町1に「ミッシェルバッハ日本橋」が開店した(11:00～19:00)こちらはインスタにクッキーローゼの販売の告知があるので、12時前なら並ばずゲットできます！

※店舗情報掲載不可

35 ELBERUN



みほのおすすめ

エルベランクッキーが有名。お持ちに良い。

しほのおすすめ

レモンパイは「コールドスリープ便」でお届け！再現性が高い。

🏠 西宮市相生町7-12
☎ 0120-440-380 休 火曜日
🕒 水～日曜日 10:00～12:00、13:00～18:00(ケーキのみL.O.17:30)
月曜日クッキーデー 10:00～12:00、13:00～16:00



36 ツマガリ



12ページ参照
※店舗情報掲載不可



37 神戸モン・シェリ



12ページ参照
🏠 神戸市東灘区鴨子ヶ原3丁目26-21
☎ 078-856-3181 🕒 12:00～16:00 金曜のみ営業



04

神戸から全国へ

デパートで見かけるあのお店も、神戸発祥

- 1897 ● 元町通3丁目に**神戸風月堂**を開店し、ワッフル、ケーキ、シュークリーム、マロングラッセなどを販売＝**現存する神戸で最も古い洋菓子店**。
- 1919 ● ドイツ人捕虜のカール・**ユーハイム**が広島県物産陳列館にて日本で初めてパウムクーヘンを焼く。
- 1923 ● 横浜に「ユーハイム」を開業するも関東大震災の被害をうけ店舗を失い、避難船で神戸へ。**Juchheim's**を開店。
● 北野に、ロシア革命に揺れる祖国を後にしたマカロフ・**ゴンチャロフ**氏が、チョコレート工房を開業。(ウイスキーボンボンがゴンチャロフが日本で初めて作った)
- 1924 ● ドイツ人のハインリッヒ・**フロインドリーブ**が中山手1丁目に妻ヨンとパン屋を開店。
- 1927 ● 神戸風月堂「ゴーフル」を発売。
- 1931 ● トアロードでチョコレートショップを経営していたロシア人のフィヨドル・ドミトリー・モロゾフ氏と葛野友槌氏が**モロゾフ**設立。バレンタインデーにチョコレートを贈るスタイルを紹介。
- 1946 ● **元町ケーキ(MOTOMACHI CAKE)**開業。リアカーでお菓子を売り歩いたところから始まった。
- 1964 ● 元町に**ボックス**開店。
● 「北欧の銘菓エルベ」開店(当時はまだ珍しい工房型洋菓子店であった)1970年夙川に**エルベラン**として移転。
- 1966 ● 尼崎の7坪の店舗**エーデルワイス**を創業。バタークリーム
のケーキが主流だった時代に、乳業メーカーとオリジナル生クリームを開発して「生シュー」を作る。(→1978年に北野に**アンテノール**開店)
- 1969 ● 芦屋に喫茶店「**アンリ・シャルパンティエ**」創業。目の前でフランベするクレープシュゼットを提供した。
- 1977 ● 御影に**ケーニヒス クローネ**本店 開店。
- 1987 ● 甲陽園に**ケーキハウスツマガリ**設立。
- 1990 ● **ダニエル**御影店がオープンしてすぐに人気店に。「御影高杉」「アンリ・シャルパンティエ」とともに御影はケーキの聖地となった。
- 1998 ● 元町に**グレコリーコレ**オープン(2017年 北野に移転)。
- 2005 ● **パティスリーモンブリュ**(元町)開店。
- 2012 ● **L'AVENUE**(北野)開店。
- 2015 ● アンリ・シャルパンティエのフィナンシェが年間販売個数第1位のギネス世界記録™に認定(その後7回世界記録に認定される)。
- 2017 ● **マモン・エ・フィユ**(御影)開店。

1874

村上光保氏が東京・麹町山元町でフランス菓子の製造販売を始めた＝「村上開新堂」。(日本で初めての洋菓子専門店)

1914

森永ミルクキャラメル発売。
(20粒入10銭)

1926

「明治ミルクチョコレート」発売。

1940

第二次世界大戦勃発。
神戸大空襲で市内が焼け野原となる。

1966

江崎グリコから「ポッキー」発売。

1975 「きのこの山」発売(明治)。
「ハイチュウ」発売(森永)。

1979 「たけのこの里」発売(明治)。

1984 「コアラのマーチ」発売(ロッテ)。

1995

阪神淡路大震災発生。

スイーツにも師弟の系譜あり？

—ジャン・ミエと神戸スイーツ—

私は、緑内障診療にあたり、大先輩からの教を大切にしています。さらに、その大先輩がご薫陶を受けた先生ともなれば、尊敬の念はいっそう深まります。

スイーツの世界でも、どこで修業されたのかに注目すると、新たな楽しみ方が見えてくるかもしれません。今回は、パリの名門「ジャン・ミエ」で研鑽を積んだパティシエに注目したいと思います。

「ジャン・ミエ」は、パリ7区にある老舗パティスリーで、創業者ジャン・ミエ氏はフランス国立製菓学校の創設に尽力し、フランス菓子連合会の会長も務めた名匠です。これまでに多くの日本人パティシエがこの店で腕を磨いてきました。

たとえば、「ブルミッシュ」(東京・渋谷)の吉田菊次郎氏、「イル・ブルー・シュル・ラ・セーヌ」(東京・代官山)の弓田亨氏、「パティスリー・ドゥ・シェフ・フジウ」(東京・高幡不動)の藤生義治氏、「イデミ・スギノ」(東京・京橋、2022年閉店)の杉野英実氏、「ジャック」(福岡・大濠公園)の大塚良成氏、「エーグルドゥース」(東京・目白)の寺井則彦氏、「サダハル・アオキ・パリ」(フランス・パリ6区)の青木定治氏、「ラティエンヌ」(熊本・水前寺公園)の細川政裕氏、そして、今回スイーツMAPに掲載した「モンプリユ」(神戸)の林周平氏です。

林周平氏は香川県出身で、1989年に渡仏。パリの「ニッコー・ド・パリ」や「ジャン・ミエ」で修業を重ねた後、神戸「御影 高杉」のシェフを経て、2005年に「モンプリユ(monter au plus haut du ciel)」を開店されました。

また、芦屋の「ma biche(マビッシュ)」は、「モンプリユ」でスーシェフを務めていた村田博氏が独立して開店したお店であり、村田氏は「ジャン・ミエの孫弟子」にあたります。

もちろん、みなさん、「ジャンミエ」で修業したあと、それぞれの個性を発揮されていますが、「ここは師匠譲りなのかな」とか、「ここは違うアプローチかな」と、勝手に評論したり、「味の系譜」を思いながらスイーツをいただくと、楽しさが増えるのではないのでしょうか。

もしも、お近くに「ジャン・ミエ門下生」のお店がありましたら、ぜひ「モンプリユ」や「マビッシュ」と食べ比べてみてください。

※パリのジャン・ミエは2013年11月に閉店しました

38 パティスリーモンプリユ本店 

🏠 神戸市中央区海岸通3丁目1-17
 ☎ 078-321-1048
 🕒 10:00~18:00(L.O.16:00)
 📅 休 毎週火曜及び水曜日(不定休)

39 マビッシュ 

🏠 兵庫県芦屋市大原町20-24 テラ芦屋 1F
 ☎ 0797-61-5670
 🕒 10:00~19:00
 📅 休 毎週火曜日・水曜日(不定休)

北野異人館 旧ムーア邸の「苺のミルフィーユ」

さとしのおすすめ 北野を歩いてちょっとお休みするなら北野異人館旧ムーア邸のサロン。ここの苺のミルフィーユは絶品です。銀座マキシム・ド・パリの苺のミルフィーユのレシピを元に作られていると聞きますが、ここのがうまいかも。

激レア情報 1966年に開店し、大人の社交場として銀座の人々に愛された老舗の名店「銀座マキシム・ド・パリ」の人気メニュー「苺のミルフィーユ」は、2015年の閉店時にはその味を求める人々が押し寄せたといわれるほどの伝説のスイーツでした。その伝説のスイーツが、銀座マキシム初代シェフパティシエ植村翁氏に直接レクチャーを受けて、2017年9月、東京にあるGINZA SIX最上階の「THE GRAND LOUNGE」で復活しました。爽やかな酸味のイチゴを、コアントローの香りを纏ったカスタードクリームとサクサクのパイ生地でサンドされて、フォークとナイフでいただくミルフィーユは最高に美味しいです。現在「苺のミルフィーユ」をいただくことができるのは、「北野異人館 旧ムーア邸」と「THE GRAND LOUNGE」だけです！（フルサイズ税込7,500円、ハーフサイズ税込3,800円でテイクアウトも可能）



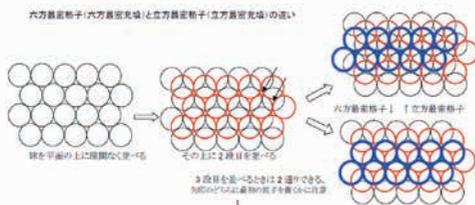
自主研究・ペルルドショコラの粒数を科学する

目的 L'AVENUE BiS(神戸・北野)のPerle de Chocolat(ペルルドショコラ)は、真珠のように美しい一粒チョコレート。ダーク・ルビーの2種類あり(ミルクが復活したという情報も・・・)、サクサクのパフにチョコレートがコーティングされている。オンラインショップでは販売されておらず、店舗限定で手に入る貴重な逸品である。今回われわれは、ダークとルビー、2種類のペルルドショコラの、どちらにより多くの粒が含まれているのかを検討した。

方法 スプーン1杯の重さから粒数を推定するという、ややアナログな方法と、パッケージサイズ(直径75mm、高さ45mm)をもとに、チョコが六方最密充填構造で詰められていると仮定し、理論最大充填率約74%を用いて収容可能な粒数を計算し、比較検討した。

結果 スプーン1杯の重量と総重量から推定された粒数は、ルビー：約1102粒、ダーク：約1653粒であった。パッケージの体積から六方最密構造を仮定して導いた理論値と比較して、両者に有意な差は認められなかった(あくまで「見た感じ」での話である)。

結論 ダークはルビーよりも多く詰まっていたが、一粒ずつじっくり味わうもよし、スプーンで大胆にすくって楽しむもよし。「計算」しても、「食べても」満足できる珠玉のスイーツであることが確認された。



※現在 ルビーは販売されていません。

Pickup Sweets 🎵

フロインドリーブ

おすすめコメントが多かったお店です

本店は、新幹線新神戸駅徒歩8分のところにあります。教会をリノベしたカフェは、10メートルをこえる高い天井と真っ白い壁、ヴォーリス建築の特徴を随所に残した、懐かしさと新しさを感じられる荘厳な空間です。モーニングもおすすめ。

しずかのおすすめ 大きな耳型の「大ミミ」パイ、そしてハート形のパイは間違いないの美味しさ。クリスマス時期の「シトーレン」も超人気で、売り切れ注意です。元教会の建物も素敵なので、ぜひ訪れてみて。

やすおのおすすめ 神戸で創業百年、名実ともに神戸スイーツの王道を行く店で、良質な素材と丁寧な仕事が素晴らしい。ハート形のパイ「ミミ」（ブタの耳を模したとのこと）は、同種他製品とは一線を画す香ばしさと食感の完成度が魅力。Xmasシーズンのシトーレンも別格の美味しさです。

神戸っ子の豆知識 春先はいかなど、クリスマスはフロインドリーブのシトーレン、贈り物にする神戸人多いです。



ひろこのおすすめ

種類が沢山あるゲベック（焼き菓子）がおすすめです

ツマガリ

おすすめコメントが多かったお店です

みほのおすすめ クッキーはたくさん種類があって、素朴な味だけどれも美味しい。わくわくする。

S研究所のイチオシ おすすめはなんといっても高品質な焼き菓子です。贈り物としても喜ばれること間違いなしです。また、創業者の津曲孝氏は「現代の名工」や黄綬褒章を受賞するなど、その技術と努力が高く評価されています。甲陽園本店だけ生菓子の販売も行われているのでお土産にいかがでしょうか？

ゆかこのおすすめ どこかに浮気しても、必ず戻って食べたくなるクッキー。ネットで買えるようになって便利。でも、本店に行って、ケーキも食べてほしい。最近、材料費の高騰で、年々小さくなるショートケーキも、ツマガリは大きいまま。そして、とても美味しい。基本を忠実に。美味しいものを。パティシエの心が伝わる味だと思ってます。そして、なんといっても、接客ピカイチ！



ふるさと納税で届いても、種類が多くてわくわくします！

神戸モン・シェリ

ちかこの取材メモ 阪急御影駅からバスに揺られて約10分、バス停から歩いて数分、神戸の街を見下ろす坂の上の静かな住宅地にかわいなお店を発見！扉を開けると店主の量子さんが笑顔で迎えてくださいました。緑あふれるお庭を眺めながら、量子さんの愛情たっぷりコンフィチュールのテイスティングはどれも絶品。おすすめはたくさんありますが私はワインとチーズにあう「ロトン・ド・パリ」がお気に入り♪

ふみのおすすめ 南高梅ピーチがおすすめ。秋から冬にかけての和栗のカードも美味しい。

量子さんから日本緑内障学会ご参加の先生方へのメッセージ

「量子のジャムマジックにかかってくださいね」



06

お土産を買おう♪

JR新神戸駅、オンラインショップ、ふるさと納税

エリア	店名	新神戸駅	オンラインショップ	ふるさと納税
ポートアイランド	神戸ポートピアホテル デリカテス アラメゾン	×	○	×
北野	フロイドリーブ	○	○	○
	G線	○	×	×
	神戸北野ホテル	×	○	×
	アンテノール	×	○	○
	グレゴリーコレ	×	○	○
	カファレル	×	○	○
	L'AVENUE(ラヴニュー)	×	○	○
	L'AVENUE BiS (ラヴニュービス)	×	○	○
	ル・パン神戸北野 本店	×	○	○
	CAKE STAND(ケイクスタンド)	×	○	×
三宮・元町	PATISSERIE TOOTH TOOTH	×	○	○
	ア・ラ・カンパーニュ	×	○	○
	神戸風月堂	○	○	○
	ボックサン	×	○	○
	観音屋	○	○	○
	エストロイヤル(Est Royal)	×	○	○
	ラ・ピエール・ブランシュ	×	○	×
	パティスリーモンプリユ	×	○	×
	patisserie AKITO(パティスリーアクト)	×	○	○

ウェブサイトでも確認できます！！



エリア	店名	新神戸駅	オンライン ショップ	ふるさと 納税
御影 ・ 芦屋	ケーニヒス クローネ	○	○	○
	セセッション コンディトリアアテリエ	×	○	○
	神戸モン・シェリ	×	○	×
	マモン・エ・フィーユ	×	○	×
	アンリ・シャルパンティエ	○	○	○
	ポッシュ・ドウ・レーヴ (poche du reve)	×	○	×
	マ・ビッシュ	×	×	○
	ELEPHANT RING	×	○	×
	DESTINATION(デスティネーション)	×	×	×
	ダニエル	×	○	×
夙川 ・ 西宮	ELBERUN	×	○	○
	ツマガリ	×	○	○
	菓子工房いちかわ	×	○	×
	REMERCOEUR(ルメルクール)	×	○	×
	モンロワール	○	○	○
	ケーキハウスショウタニ	×	○	○
	カーベ・カイザー K.B.Kaiser	×	○	○
	パティシエ エス コヤマ	○	○	○
	ボンポアン	×	○	×
	桔梗堂	×	×	○

JR新神戸駅アントレマルシェ

JR新神戸駅新幹線改札すぐ近くにある、コンビニとお土産の複合型店舗「アントレマルシェ」には、地元で愛される洋菓子ブランドのスイーツもそろっています。朝早くから夜遅くまで営業しているので、学会帰りのお土産購入にとても便利です。

主な取り扱い商品 フロインドリーブのミックスクッキー、アンリ・シャルパンティエのフィナンシェ、G線のワッフル、神戸風月堂のゴーフル、本高砂屋のチーズエコルセ、シーキューブの焼きティラミス、ユーハイムバウム、炭酸せんべい等

専門店 モンロワール(1袋1000円くらいの割れチョコシリーズがあればマストバイ)、観音屋(デンマークチーズケーキが1個から買える)、三宮一貫樓(神戸市民に愛される「豚まん」、玉ねぎ多めで甘くて美味しい)等

あとかき

東京出身・東京在住の私が「神戸スイーツMAP」の作成を担当することになり、「本当に私でよいのだろうか」と迷いもありました。

でも、全国から神戸に集まる皆さまと同じく、私も“神戸を訪れるひとり”。ならば、外から見る視点だからこそお伝えできることもあるのではと思います、神戸を知っていただき、お土産を選ぶ楽しさが増すよう心がけてまとめました。

至らぬ点も多々あるかと存じますが、「素人が張り切って作ったものだから」と、どうか広い心で受け取っていただければ幸いです。

兵庫の皆さまからは、魅力的なコメントを多数お寄せいただき、心より感謝申し上げます。

そして何より、緑内障学会にご参加の皆さまが、神戸スイーツの世界を存分に楽しんでいただけますように――。

第36回日本緑内障学会プログラム委員 國松志保

推薦者一覧

- やすお** ピアノと家族とワインをこよなく愛する眼科医
- しほ** 神戸育ち(生後6か月まで)神戸スイーツデビューは1988年当時北野にあったアンリ・シャルパンティエ!
- ちかこ** スイーツMAP作成スタッフとして大活躍、専門は、ワインにあうスイーツ
- みほ** 宝塚出身の料理研究家、こだわりの食材を使ったお惣菜の白金「エムズキッチン」ではスイーツ談義をしてお世話になりました
- ゆかこ** 西宮出身、山形に嫁いでもかわらぬ神戸スイーツ愛を貫いている
- さとし** かくれスイーツ王、知識がハンパない、実は第15回日本視野画像学会・学会長だったりします
- しずか** 神戸っ子のスイーツ姫、ミルフィーユが大のお気に入り国内外の旅先でも“ミル活”。その愛は眼科某誌の編集後記でも語ってます。
- ひろこ** 神戸出身・神戸大、初期研修先の女川で、しほとスイーツ話で意気投合した御縁でスイーツMAP作成のお手伝い
- レイ** エレガント眼科医、隅角の見方は学生時代に永田誠先生に教えていただきました
- やすあき** プリンが大好きな緑内障レジェンド
- ふみ** メディカルレチナがご専門、「阪神間スイーツ」の中心地にある大学病院の教授です。
- マダム壱子** 芦屋在住、ホテルジャーナリスト/著書に「世にも美しいホテル」など
- S研究所** 眼科疾患に対する治療薬の開発しているが、ひそかに神戸スイーツも研究している…らしい