

郷土のいいものあります プラスキョード商店

Plus kyodo Shop



ご紹介した商品はこちらよりお買い求めいただけます。

旬の食材をはじめ、店舗でお出ししているメニューの通販ができるWEBサイトです。生産者さんと直接つながっているワールド・ワンならではの食材をご家庭でもお楽しみいただけます。📍 <https://www.plus-kyodo.com/>

WEBサイト内で商品番号から商品を検索できます。

recommend

プラスキョード店長

明里 Akari



はじめまして！プラスキョード店長の明里です。第1号の今回は、春らしくピクニックにぴったりな食べ物をご紹介します。暖かな陽気の空の下、ビール片手に美味しい食事を囲み、楽しい時間を過ごしませんか？

あぐーソーセージ 3本入り×3パック

2,641円(税込)

商品番号

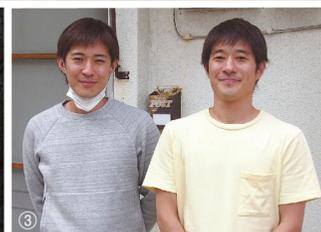
18

じゅわっと肉の旨味が
溢れ出す本格ソーセージ。

沖縄料理 金魚の系列店でお出ししている、ロングセラーのこのソーセージ。とにかくあぐー豚の旨味がすごいんです。ごろっと肉質を感じられる程よい粗挽きで食べ応え抜群。また、時間をかけていねいに燻製しているので、ほんのり香ばしく上品な仕上がり。ゆでてから焼くとおいしくいただけます。ソーセージってスーパーで買っても十分おいしい…けど、このソーセージは冷凍庫にストックしておいて、ここぞという時に食べたい！そんなソーセージです。

高級ブランドのあぐー豚と、
こだわりの燻製がおいしさの秘密。

あぐーの中でも高級ブランドの「やんばる島豚あぐー」を使用。なんといっても脂の甘さ、締まった肉質が特徴です。旨味成分のグルタミン酸は市販の豚肉の2.5倍、コレステロールは4分の1。ジューシーでありながら、さっぱりと食べられるのはあぐーだからこそ。燻製は沖縄の燻製屋さんに依頼。桜チップに砂糖を入れるのがおいしさの秘訣で、香りと色艶が良くなるんだそう。あぐーの旨味が引き立つように、上品に香りづけされています。



①パリッとジューシーに焼き上げたソーセージ。ぜひ、ビールで。②あぐー豚を育てている我那覇さん。③スモークでソーセージを仕上げしてくれるスモークフーズの宮平さんご兄弟。④砂糖が入った桜チップ。

02



香美苺シャーベット 6個入

2,592円(税込)

商品番号 53

+別途クール便送料

果肉たっぷり！

イチゴを50%以上使用。

一口食べるととにかくイチゴ！イチゴ好きにはたまらない一品です。乳脂肪分が入っていないためイチゴが持つ本来の甘みと酸味を、そのまま楽しむことができます。香美苺は兵庫県北部の香美町が産地。高原地帯で栽培され、県内の洋菓子店にほとんどが販売されます。あまり出回っていない知る人ぞ知るイチゴです。濃厚なイチゴの味わいをお楽しみください。

ゆで落花生

商品番号 22

大 1,500円(税込) 小 600円(税込)

ハマる人続出のゆで落花生。

居酒屋のお通しやメニューなどで、ゆでた落花生を食べたことはありますか？生落花生は秋だけ出回りますが、この商品はとれたての落花生を塩茹でして冷凍したものです。解凍で食べるとしっとり、茹でるとホクホクとした食感です。この鳥取県大山町で作られるオオマサリという品種は炒るよりも茹でた方が甘みが出るのが特徴で、一般的な落花生の約2倍の大きさ。程よい塩味と甘みがお酒のアテにぴったりで、一度食べると病みつきに！



03

04



宗田だしドレッシング にんじん

432円(税込)

商品番号 42

かけるだけで、きちんと一品！

魔法のだしドレ。

“宗田だし”と見てピンときた方はワールド・ワン通か、かなりのグルメですね！簡単にいうと和食の料理人が使っているおいしい鰹節のことです。普通の鰹節はマガツオで、宗田節はソウダガツオを使っています。血合いの部分が多いため、深いコクと濃厚な香り、強い旨味が特徴です。そんな宗田節のだしをたっぷり使ったにんじんだレッシング。おいしいです！かけるだけでプロの味！サラダはもちろん、カルパッチョや唐揚げにも合いますよ。

熱烈苦暑ゴーヤの日



特別企画

金魚本店 金魚hanare

ゴーヤメニューを食べてグッズを当てよう!!

5/7~31
(火) (金)

景品がなくなり次第終了

ゴーヤくじ!



ゴーヤキーホルダー、Tシャツ、沖縄産のゴーヤなど豪華ゴーヤグッズが当たります!

健康琉球野菜を
食べよう

ゴーヤ



血をキレイに

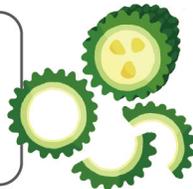
血糖値を安定

コレステロールを下げる

ガン細胞を抑制

「5(ご)」「8(や)」の語呂合せと、いま出荷の最盛期を迎えることから、5月8日は、「ゴーヤの日」とされています。古くから長寿果として栄えてきた沖縄で、ずーっと育て、食べられてきたゴーヤ。シャキシャキとした食感は楽しいものの、味は苦く、沖縄以外では好きじゃないと食べないことが多いですが、ビタミンCを多く含み、栄養価は満点。

ということで、ワールド・ワンの沖縄系店舗(金魚本店・金魚hanare)では、5月7日から5月末まで「ゴーヤの日イベント」を開催します。ぜひこの機会にゴーヤを味わいに来てください。



◎ゴーヤメニューなど詳細についてのお問い合わせは、各店舗にお気軽にお問い合わせください。

金魚本店:078-333-6678

金魚hanare:078-322-0828

オリックスバファローズ
チケットプレゼント

各試合
ペア1組2名
計14名



抽選で各ペア1組2名様にワールド・ワンシートが当たります。

※ライブシート

■公式戦日程:

- 1) 7月5日 (金) vs 福岡ソフトバンクホークス
- 2) 7月6日 (土) vs 福岡ソフトバンクホークス
- 3) 7月23日 (火) vs 北海道日本ハムファイターズ
- 4) 7月24日 (水) vs 北海道日本ハムファイターズ
- 5) 9月3日 (火) vs 埼玉西武ライオンズ
- 6) 9月4日 (水) vs 埼玉西武ライオンズ
- 7) 9月5日 (木) vs 埼玉西武ライオンズ

さらに今回は特別に・・・

8)6月4日(火)~9月24日(火)までの「京セラドームorほっともっとフィールド」にて開催予定の主催試合から選べる内野自由席のチケット、こちらを10組20名様にプレゼント!



● RICE BALL

球場でオリオン生ビールが飲めるのが、ここRICE BALL。お子さん連れに嬉しいジュース類が充実!フードは、ご飯ものからおつまみまで揃っています。10番ゲートすぐめっちゃわかりやすいのも嬉しい!ひとときわ目立つ看板を探してね。

ニューワールド

おなじみ「ハイボール酒場ニューワールド」。プレミアムモルツ生ビールはもちろん、自慢のスッキリ!ハイボール「ジムハイ」をご用意。お子さんも大好き!「山盛りポテトフライ」などフードも充実。7番ゲートすぐの場所です。ぜひお越しください。



※メニューは一部変更になる可能性があります。あらかじめご了承ください。

■応募方法: 応募期間:5月31日(金)の消印まで有効です!

同封のハガキに「ご希望の試合日を第3希望まで選択」・「ワールド・ワングループへのご意見」・住所・氏名・年齢・電話番号・会員番号をご記入のうえ、お送りください。

※当選の発表は景品の発送をもって代えさせていただきます。※ご記入していただいた個人情報は景品の発送業務以外には使用いたしません。※主催者による試合の中止に関しては、弊社では責任を負いかねます。※予備日とのチケット交換もできません。

apple world



りんごの国、青森へ。

つやつやと赤く光って、かわいらしい見た目。
生で食べるとシャリっとした食感で、甘みと酸味が程よく、
火を通してアップルパイや、ジャムにしてもおいしい。
その上「1日1個のりんごは医者いらず。」と言われるぐらい栄養価も高い。
しかも1年中食べられる。まさしく万能なりんご。

そんなポテンシャルが高いりんごですが、
最近は黄色いりんごが広まってきていたり、
りんごの蜜は実は甘くない(!) などなど。
調べてみると意外と知らないことが、たくさんあるようです。

そこで、青森までりんごを知る旅に出て、
もっとりんごが好きになって帰ってきました。
青森のりんごがおいしいワケを、おすそわけします。

山田果樹園

樹齢100年の味わいを求めて。

青森県南津軽郡。秋田県との県境にある大鰐町に、山田果樹園はある。

大鰐高原で育ったりんごは酸味と甘みのバランスが良く地元でも人気。

明治時代に植えられた台木は樹齢100年を超え、今もおいしいりんごを作り続けている。



「葉っぱを育てるとい

う感覚を持って育てています。」

山田敏彦

赤さより、
味の濃さの元祖ふじ。

「昔のふじって、甘いんですよ。」

そう教えてくれたのは、4代続くりんご園を営む山田敏彦さん。普段、私たちが食べているふじは、同じふじでも品種改良をした、赤く着色しやすいもの。真っ赤できれいなりんごの方が高値でよく売れるため、主流になっていったんだそう。

「このふじは最初の品種で元祖。酸味と甘さがしっかりして、奥深い味わいが特徴です。」樹齢100年を超える台木から力強く生えるのは、この元祖ふじ。「葉っぱを育てるといふ感覚を持って育てています。いい葉っぱを作ることによって、葉っぱの養分、おいしさを実に移していくんです。」という言葉の通り、元祖ふじの木は青々と茂っている。

また、元祖ふじの木は枝の端から端までなんと12、3mもある。大きく広がっている分重心は低く、たくましい枝が四方へぐつと伸びている。そのため支柱は普通のりんごの木より数倍多い。実の重さで全体がしなび、ずっしりと力強い印象だ。明治時代にりんごの神様と呼ばれた人が、枝は垂るるにあり、という言葉を残している。元祖ふじはまさしく垂るる枝になるりんごだった。



りんごの木は とってもおしゃべり。

「りんごの木がどう伸びたいかを、見てあげられるか。言葉は発しないけれど、聞いてあげられるかどうか大切です。」と山田さんは言う。ただ枝が伸びれば良いということではなく、一本一本向き合って剪定していく。枝を切った刺激に根が反応して、枝と根は一定のバランスを保ちながら根が伸びていくんだそう。元祖ふじの樹齢は100年以上になる。深くまで根が張っているため、若いりんごの木にはない滋味深い味になっていることだろう。



高原りんごの味。

標高が高く寒いことから、味が濃く酸味が強い。そのため、酸味が全体に行きとどいてまるやかになるまで1週間ほど寝かせる。そうすることでりんごが持つ本来のおいしさになるんだそう。



高原りんごは寒暖差で実がキュッと締まっていて、日持ちがするのが特徴。



つく びと 作り人紹介

青森県南津軽郡大鰐町

山田果樹園

100年以上続くりんご農家。
高原りんごの味をていねいに
守りながら、新しい品種や裁
培方法も取り入れ、日々、おい
しいりんごを追求している。

🛒 + 郷土で買えるオススメ通販



山田果樹園のりんごジュース
1ℓ 798円(税込) 180ml 288円(税込)

商品番号 10

山の寒暖の差がつくりだす、味の濃いサンふじりんごをぎゅっと絞ってジュースにしました。りんごの蜜のような濃い甘みと、しっかりとしたコクが感じられます。後味はさっぱり、酸味も程やかです。瓶の底に溜まっている澱はおいしさのかたまりですので、よく振ってからお飲みください。

WEBサイト内で商品番号から商品を検索できます。

桜庭りんご農園

りんごのうまさは葉っぱで決まる。

青森県津軽地方の中央部。津軽平野の真ん中に桜庭りんご農園はある。

平野で作るりんごは太陽をたくさん浴びながらゆっくりと育つから、丸々と大きいのが特徴。

“葉印製法”という特別な栽培方法で育てると、蜜入りになりやすく、リピーターも多いんだそう。



「蜜入りを届けるためには、

待たなきゃいけない。」

桜庭 政春

りんごの黄色い部分、
そこにおいしいさの
秘密がある。

「3日遅く収穫するだけで、糖度も上がりますし、水分が多くなって口当たりもよくなります」たった3日で？聞いて驚いた。
。葉印製法。で育てたふじりんごは一番最後に収穫する。この葉印製法、りんごツウの間で最近人気なんだとか。

簡単に説明すると、りんごの葉をつけたまま、育てるのだ。葉っぱは実に栄養を運ぶ、おもしろい生命線。最近の主流はりんごの影になる葉っぱを取って、陽を当てて実を赤くするが、ここでは味を追求して葉を残している。陽の当たらない部分は黄色くなるが、一度食べると赤いりんごには戻れないという。葉から養分がたっぷり届いて、収穫も一番遅くにする。そう、蜜が入りやすくなるのだ。必ず蜜が入るわけではないし、じつは蜜は水分なのでそれ自体は甘くない。蜜入りにこだわらなくても葉印製法のりんごは葉っぱの力で味が濃い。

そして、葉印製法の収穫が一番最後。その分、嵐など自然災害の危険性が高くなる。「おいしいって言ってもらえるのが嬉しいから」と桜庭さんはギリギリまで収穫を待つ。笑顔にはおいしいりんごを届けたいという思いであふれていた。

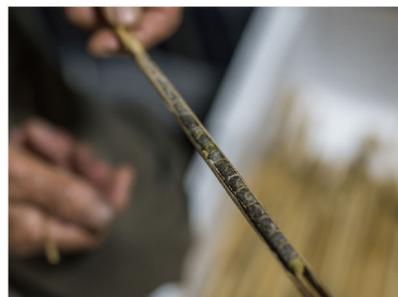


陽をたっぷり浴びたりんご。

平地は日照時間が長い。そして、山より暖かいので色付くのもゆっくりだ。そのためりんごはたくさん陽を浴びて、じっくり育つ。だから、玉伸びがよく、大玉になりやすいのが特徴。桜庭さんのりんごはみっちり、ずっしりとしていて、贈答用にも人気だ。栽培方法にもこだわっていて、陽が入りやすく、糖度も高いといわれる“わい化栽培”をいち早く取り入れたりんご園でもある。自家製のたい肥づくりに力を入れている。

小さな働き者マメコバチ。

現役で先代のお父さん自らの手で蜂を増やして、蜂で受粉をはじめた。それまでは一つひとつの花に手作業で受粉したという。増やした蜂は周りの農家さんにも配った。交配が手作業の頃は、りんご畑を手伝うために中学校で“交配休み”があったそう！



マメコバチは1~1.5センチほど。りんごの花粉と土を丸めて一つひとつの節が繭。卵から出てくると花粉を食べて繭を作り、その中に卵を産む。濃厚でほとんど刺さないが、作る。春になると殻を破って出てりんご畑を飛び、嘔むと痛いんだそう。



つく びと 作り人紹介

青森県北津軽郡板柳町

桜庭りんご農園

3世代続くりんご園。
知識と経験を活かして、栽培方法や土作りにこだわりながら、15種類ものりんごを育てている。

🛒 + 郷土で買えるオススメ通販



桜庭りんご農園の りんごペースト 5袋セット

1,928円(税込) 商品番号 8

太陽をたくさん浴びたりんごを皮と芯をていねい除いて、そのまますりおろしました。砂糖や酸化防止剤など余分なものは、一切入れていません。りんごの食感が楽しめる粗すり仕上げなので、ジャムの代わりにパンにのせたり、ヨーグルトのトッピングなどにオススメです。

WEBサイト内で商品番号から商品を検索できます。

弘果 弘前中央青果(株)

日本のりんご文化を支える弘前。

青森県弘前市にある弘果 弘前中央青果(株)。市場の周りには「〇〇アップル」など、りんご屋さんの名前が書かれた体育館よりも大きなりんご専用の冷蔵庫が、道路沿いに並ぶ。収穫量日本一ならではの景色だ。りんごの街弘前でりんごについて伺う。



日本一のリんご市場へ。

無骨で大きな倉庫に入ると、ふわっと甘いりんごの香りでいっぱいだった。青森県弘前市にある弘果 弘前中央青果は、りんご取扱量日本一を誇る。1年を通して取り扱う品種は約90種(有袋・無袋含む)、数量は約500万箱になるといふ。りんごは箱単位で数えられていて1箱約20kg。青森県全体では約2000万箱なので、約4分の1がここで取り扱われることになる。

市場のピークは、10月25日から11月5日あたり。実を1個ずつ袋掛けをして育てる有袋という栽培方法の「有袋ふじ」と「王林」が出てくる頃だ。最盛期には3つ倉庫がりんごでぎっしり埋まり、入りきらないうちは屋外にも並ぶという。その数は1日10万箱を超える。1箱は約60〜80玉ほど入るといふ。とてもない数だ。そして、買い手のスケールもすごい。写真にあるきれいに並んだりんご箱は、1列だいたい300〜350箱になるのだが、この列をまるごと競り落とす業者もいるのだ!

昔と比べて良くなったのは、りんごの鮮度。りんごは1日置くだけで鮮度が変わる。昔は競り落とした後、次の日まで倉庫に残っていたが、今はフォークリフトや車ですぐに運び出せる。またりんご専用の冷蔵庫ができて通年で出荷できるように。よりおいしく届けるための働きかけや設備、栽培技術が組み合わさって、1年中りんごが食べられる今の日本のりんご文化があるのだ。

りんごのセリはとにかく早い！

青森のりんごのセリは早くて有名。数字すら聞き取れないほどだ。商品の前でセリをする移動競売なのだが、立ち止まっているのはほんの少し。どんどんりんごの前を移動していく。

「津軽弁だからわかりにくいかもしれませんが、全部日本語です。聞いているとわかりますよ。」と教えてくれたのは、市場を案内してくれた常務取締役の水木さん。運動音痴の人がいるように、セリは向いている人と向いていない人がいるんだそう。

「りんごのセリはやっぱり活気があります。年に1回しか出ない品種もあるので、みんな真剣です。あとはやっぱり早い。」



黄色いリンゴが増えてきている？

「作る人」「売る人」「消費者」。全部のニーズが揃わないと生産量を増やすのは難しいという。どれだけ作りやすくても、消費者に味が気に入られないと売れないし、消費者から人気が出ても、小玉の品種だと収穫高が上がらない。

近年人気が出てきているのは「トキ」や「シナノゴールド」といった黄色い品種。まんべんなく陽を当てて赤くする着色管理をしなくてよいので、人手不足が解消できることと、黄色いりんごの認知が高くなり、消費者に受け入れられ始めて、生産が増えてきたという。反対に、生産量が減ってきているのは貯蔵性に優れて

いる「有袋ふじ」。専用の冷蔵庫で保存され、8月ごろまで出荷される。山形や長野のりんごは旬とともに販売も終わるが、年間を通してりんごがいつでも食べられるのは「有袋ふじ」のおかげなのだ。ただ、1個1個に袋を掛ける作業など人手を必要とする。生産量が少なくなると、季節が反対の南半球からもりんごが入ってくるようになり、生産量の低下につながってしまう。1年を通してりんごを届けるために、青森では地道な活動を続けている。一言にりんごといってもたくさん品種がある。旬の時期に食べ比べて好みのりんごを探してみよう。



つく びと 作り人紹介

青森県弘前市
(株)弘果物流
常務取締役 水木さん

津軽地域の野菜・果物の流通を担当する青果市場。りんごの取扱量が日本で、りんごのみを扱う「津軽りんご市場」を平成5年に設立している。



品種：トキ

知ってる？

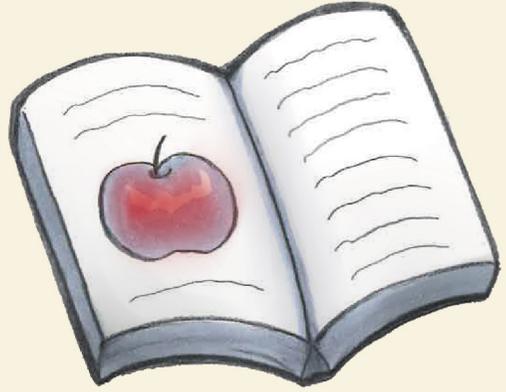
リンゴの豆知識

青森りんごの歴史や栄養素など基本的なことから、
おいしいりんごが分かるようになるトクする情報まで、
りんごにまつわるあれこれをご紹介します。

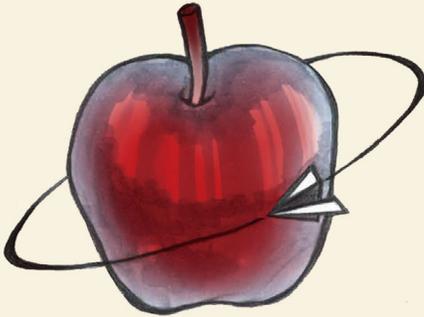
その①

青森のりんごの歴史

青森でりんごが植えられるようになったのは、今から150年ほど前の明治維新がきっかけだ。当時、城下町だった弘前では多くの武士が失業し、士族が生きていくために鋤を持ったのがはじまり。気候が向いていてりんご栽培が始まったわけではないのだ。弘前の気候は厳しくブドウ、梨なども試したけれど合わなかったという。最後に残ったのがりんごだったのだ。そして気候のハンデをカバーするために、剪定技術が研ぎ澄まされていった。今では弘前の剪定技術は世界でダントツ。剪定でりんごの味を変えられるところまで来ているという。



世界では8,932万トンの
りんごが作られている！



その②

りんごのルーツと今

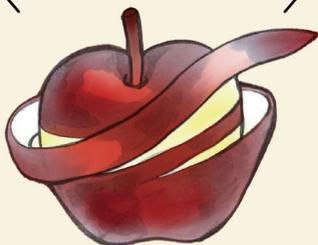
りんごの原産地は中央アジアの乾燥した寒冷地で、16～17世紀頃にヨーロッパ各地に広まり、栽培が盛んに行われるようになったと言われている。現在、2018年の生産量は1位が中国で、年間約4,444万トンものりんごを生産している。2位はアメリカ、3位はポーランドと続く。日本は18位で76万トン。世界では合わせて8,932万トンのりんごが作られている。そして、驚くことに世界で一番多く作られている品種は、なんと日本のふじ！中国、アメリカ、フランスなどで広く栽培されていて、全生産量の20%を超える。

その4

りんごの栄養素

「1日1個のりんごは医者から遠ざける」というイギリスのことわざがあるほど、りんごは栄養素が豊富。ビタミン、ミネラル類がバランスよく含まれているのが特徴。皮にビタミン類が多いので、ぜひ皮ごと食べてみて。

／主な栄養素(100gあたり)／



カロリー61kcal 食物繊維1.9g ビタミンC6mg
β-カロテン27μg カリウム120mg カルシウム4mg

その3

女性にうれしい!

りんごポリフェノール

強力な抗酸化作用があるといわれているりんごポリフェノール。花粉症やアトピーなどのアレルギーを抑える作用や、虫歯の予防、肌荒れを抑えて肌を白くする作用などの効果があるとされている。



その6

りんごの保存方法

ポリ袋に入れて密閉して、冷蔵庫に入れる!

温度は0~5°Cで、湿度80%が理想の環境。ビニール袋は分厚く酸素が通りづらいので、薄いポリ袋がオススメ。

また、りんごからはエチレンガスが出るので、追熟させたい果実(かたいキウイなど)と一緒にしておくとう追熟が進む。葉野菜などは冷蔵庫と一緒に入れると傷みやすいので気をつけて。

長期保存する場合は、新聞紙に包んでからポリ袋に。りんごの呼吸で出てくる炭酸ガスや水滴を新聞紙に吸わせていたむのを防ごう。



その5

りんごの切り方

輪切りのスライスがベスト!

青森ではメジャーな食べ方。真ん中の種はさっと手で取り除くか、避けて食べよう。クッキーの型抜きで真ん中をくり抜くと、おしゃれに仕上がる。蜜のギリギリまで食べられるのがうれしい。

皮ごと食べても
気になりにくい!

皮と実の境目が
栄養たっぷり!



その7 りんごの育て方

りんごは大きく3種類の育て方がある。
それぞれの特徴を知って好みのりんごを探してみよう。

葉とらず

近年増えている栽培方法。葉とらずの名前の通り、葉っぱをつけたままりんごを育てる。葉っぱで作られた栄養が実に移動して糖分になるので、りんごの味が濃くなるのが特徴。蜜入りにもなりやすい。葉っぱの影になる実の部分は、太陽が当たらないため赤くならず黄色いままになる。見た目よりも味で選ぶなら、この栽培方法がベストだ。ワールド・ワンでは葉印製法として、販売している。



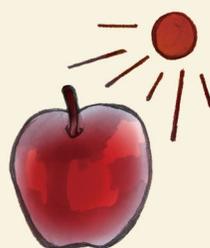
有袋 (ゆうたい)

有袋はりんごを一つずつ袋で包んで栽培する方法。害虫から守り、りんごが赤く均一に色付くのが特徴。また、皮も薄く食べやすい。手間がかかることから、生産量が減ってきている。貯蔵に向いているので、通年販売されているりんごはこの栽培方法で育てられている。



無袋 (むたい)

無袋はりんごに袋をかけずに、太陽の光を当てて育てる方法。陽を直接浴びるため糖度が上がり、香りが良いのが特徴だ。袋にかけないため、傷にったりすることも。葉とらずとは違い、太陽の光を当てるためりんごの周りの葉っぱは取って育てる。この栽培方法も蜜入りになりやすい。



その8 主なりんごの種類

たくさんの種類の中から、
スーパーで見かけることの多い品種をご紹介します。

ふじ (収穫 11月上旬)

有袋で育てると皮が滑らかに。果汁が極めて多く、甘みと酸味のバランスが良い。貯蔵性に優れているため、春から夏にかけても楽しめる。



とき (収穫 10月上旬)

りんご界のサラブレッドと呼ばれている。果汁が多く、熟したものは強い甘みと酸味の調和が素晴らしい。由来は作った方の名前、土岐さんから。



ジョナゴールド (収穫 10月中旬)

果肉は緻密でさっぱりとした酸味が特徴。関西で人気の品種。程よい酸味があるのでお菓子づくりやジュース、甘い果物と合わせたスムージーなどにも向いている。



王林 (収穫 10月下旬)

香り高い青りんご。果肉はやや硬めで緻密。果汁が豊富で酸味はほぼない。甘さと独特の爽やかな香りが根強い人気。



ワールド・ワンからりんごの専門店 *à la ringo* あらりんご。がオープンします!

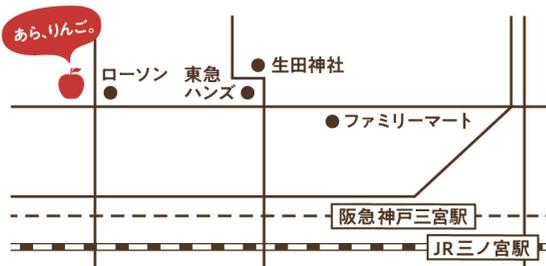
りんごをたっぷり使った
スイーツを取り揃えています!

山田さん・桜庭さんの
商品も販売しております!



2019.5.18 Sat 10:00 NEW OPEN

りんご専門店「あら、りんご。」は、青森のりんごを使ったスイーツと生果のお店です。りんごの栽培技術は、青森が世界一。きちんとていねいに作られたりんごの味の濃さ、みずみずしさは一度食べると他のりんごに戻れなくなるほど。青森ではりんごはとっても身近で、食べ方もさまざまです。欧州でもりんごはメジャーで、毎日の食事に根付いています。そんな本場の食べ方をヒントに、青森のりんごが引き立つスイーツをお作りしています。また、1年を通してその時に一番おいしいりんごを、青森から直送しています。新鮮なりんごを使ったスイーツや生果を取りそろえてお待ちしております。



JR三ノ宮駅、元町駅より徒歩約10分
〒650-0011 兵庫県神戸市中央区下山手通3-10-1 TRSXビル1.2階

 **OPEN
CAMPAIGN**

オープンキャンペーン 5月18日10:00~

先着100名様限定!
**トートバッグ
プレゼント!**



Original tote bag

※トートバッグはイメージです
※お買い物いただいた方に限り
お会計順に先着100名様

いつものごはんを、おすそわけ



郷土の台所から

【今月の食材】

青森県産りんご



日本一の箱入り愛されむすめ

日本の食卓にはかかせないりんご。実は世界で見ると、約15000種類、日本だけでも、約2000種類以上があるとされています。その内、国内の60%のシェアは、なんと青森育ちのりんご！数あるりんごの中でも、青森育ちのりんごは、涼しい気候と、真面目で職人気質な農家の方々に「までい(※)」に育てられ、甘さと酸味の調和のとれた味と食感、日本中で愛されています。

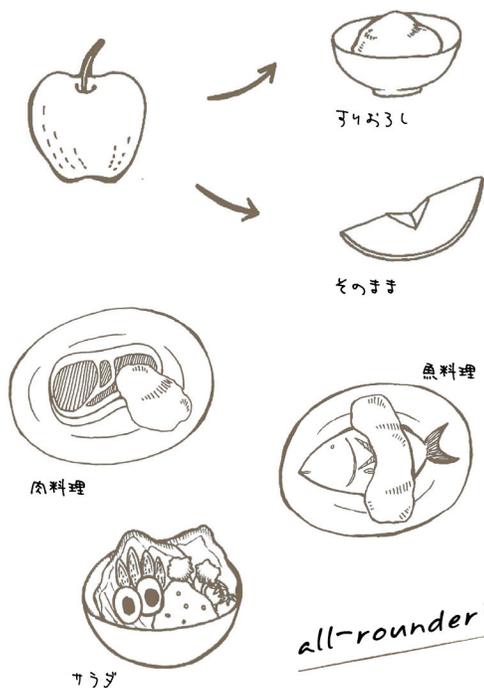
※とっても丁寧

りんごの
おいしい
食べ方

普段は何気なく食べているりんごですが、そのまま食べるだけではなく、料理にも大活躍な食材に変身してくれること、知っていましたか？わが家ではもちろんそのまま切って食べることも多いのですが、すりおろしたものを隠し味に加えたり、グリルして肉や魚料理に合わせたりと、休む暇がないほど。

また、健康や美容のために食卓の一品にサラダを作ることが多いわが家では、野菜だけでなく、自家製のハムや、木の実、旬のフルーツなど色々な食材を加えて楽しんでいます。その中でも、一年中手に入りやすく、栄養素がたっぷりである甘酸っぱいりんごは、サラダの良いアクセントになってくれるので、お台所からなくなると、不安になってしまうくらい。

そんなわが家の毎日に欠かせないりんごを使ったお料理の中から、今回は、りんごの美味しさと栄養をいっぱい堪能できて、あっという間に出来てしまう、2つのレシピを、おすそわけしたいと思います。



レシピを教えてくれたのは...

料理家 / フードライター
まきの はるな 先生

[URL] <https://www.halunamakino.com/>

「おいしい文とごはん、つくります。」

世界中で「おいしい文とごはん」を作りに出発中。

暇を見つけては、ふらりと世界各国の美味しいモノや身体に良さそうなモノを食べ散らかす旅に出る。

【材料】2人分 所要時間15分

りんご(角切り) …… 20g バター …… 5g
りんご(すりおろし) …… 30g 粒マスタード… 小さじ1/2
サツマイモ …… 100g 胡椒(中挽き) …… 少々
ナッツ(無塩) …… 5g

Recipe1.

アップルポテトサラダ

Apple potato salad

- ①りんごを、おろし金などで皮のまますりおろしにします。
- ②サツマイモは、皮をむいて輪切りにしたら、水にくぐらせて、さっとアクをとります。
- ③サツマイモをお鍋で沸かしたお湯に入れ、10分ほど、すっと串が通るくらいまで煮ます。
- ④③でゆてたサツマイモと、バターをボウルに入れて、マッシャーなどで潰します。
- ⑤潰したサツマイモが入ったボウルに、すべての調味料を加え、よく混ぜ合わせます。
- ⑥なめらかになるまで混ぜ合わせたら、最後にちいさく角切りにしたりんごと、お好みのナッツ(無塩)を加え、軽く和えます。
- ⑦冷蔵庫で冷やしたら、さあ、おいしく召し上がれ!

ワンポイントアドバイス

サツマイモを滑らかになるまで潰し、アクセントに角切りりんごを加えることでサクサクした食感と、甘酸っぱいりんごの風味を、存分に楽しむことができます。また、皮のまますりおろすことで、皮の近くにたくさん含まれている「りんごポリフェノール」を余すことなく、いただく事ができますよ。



【材料】150ml 所要時間5分

りんごジュース …… 100ml
りんご酢 …… 10ml
レモン果汁 …… 20ml
オリーブオイル …… 10ml
蜂蜜 …… 小さじ2
塩 …… 小さじ1
ガーリックパウダー …… 少々
胡椒(中挽き) …… 少々

Recipe2.

アップルジュースのドレッシング

Apple juice dressing

- ①すべての材料を混ぜやすい器に入れたらよく混ぜ合わせます。
- ②混ぜ合わせたら、瓶やドレッシングボトル等につけて、あら、もう完成!

ワンポイントアドバイス

冷たく冷やしたリンゴジュースは、あらかじめ冷蔵庫から出して、常温に戻しておく、オイルと混ぜ合わせやすくなります。
お塩は底に溜まりやすいので、底を見てたまっていたら、溶けてしまうまでよく混ぜて下さい。
ガーリックパウダーと胡椒は、お好みに合わせて少しずつ加えて、調整してみてくださいね。





「さあ、乾杯しよう。」 今月の一杯

おいしい食事とお酒って最高！
季節で飲むものを変えたり、旬の料理に合わせてたり…。
とにかくお酒が大好きっ！という方のために、
選りすぐりの一本をご紹介します。

4月の一杯

シードル



What's cider?
シードルの特徴って？

りんごが原料の発泡性果実酒。低アルコールでフルーティな味わい。
フランスをはじめ多くの国で愛されている。

りんごはまるごと。
無ろ過、炭酸充填なし。

すっきり優しい味わい

「りんご農家が自分の畑でシードルを作って、作業の合間に飲むようなイメージで作っています。」と、笑顔で話す高橋さん。飲むと口当たりは優しく、りんごの香りが口いっぱいに広がる。素朴で雑味のない味わいだ。作り方にもこだわりがあり、炭酸補填はしない。発酵時に作られる炭酸ガスをそのまま果汁に溶け込ませている。また、無ろ過なのでりんごの自然な味わいを楽しむことができる。



今回、お酒について教えてくれたのは…
弘前シードル工房 kimori
代表 高橋哲史さん

代々続くりんご農家の長男に生まれた高橋さん。東京で映像の仕事をしていましたが、27歳の時にご家族が体調を壊し収穫を手伝うように。そして、青森のりんご畑の景色、文化を残したいという強い思いから、シードル工場を立ち上げた。



高橋さんはりんご農家の生まれ。畑作りはもちろん剪定から収穫も手がけている。

「シードルをきっかけにして、たくさんの人にりんご畑の中へ遊びに来て欲しいと思ったのが始まりでした。」弘前シードル工房kimoriをりんご畑の中に作ったのはそのため。高橋さんの軸足はどこまでも農家で、次の世代に青森のりんごを繋ぐことを一番に考えている。

新しく受け継いだ畑には50年前の木もあって、円熟味が増している頃なんだとか。「なので僕が植えた木は、次の世代にちょうどおいしくなるんです。」りんごの木は世代を超えて育てられていく。だから「この木は私が50年前に植えたのよ。」とおばあちゃんから直接話を聞くこともあるんだそう！と驚いたのが、木を見ると前の園主さんがどういう木に育てたかったかがわかるという。一本ずつ読み解いて前の園主さんが目指したりんご畑を叶えていくのだ。「だからもう知ってしまうと、ただの木じゃなくて、育てた人の思いとか全部詰まってるんです。」

今ではりんご農家を目指す若者が県外からも高橋さんの元に来るように。新しい担い手はどんどん育ってきているという。

これからりんごの花が咲き始める。白い花と新緑が美しいりんご畑を見ながら飲むシードルはきっと格別！ぜひ、ぐっと足を伸ばしてkimoriのりんご畑の中に遊びに行ってみてはどうだろう？

さあ、りんご畑へ！



高橋さんオススメマリアージュ。

ドライには津軽の郷土料理、ニシンの切り込み。ほかにはしめサバやブルーチーズなど、少し癖があるものとマッチする。スイーツには豚肉がオススメ。豚の脂をさっと流してくれる。



いろいろ
合わせてみたい！

kimoriに込められた想い。

漢字にすると「木守」。収穫する時にあえてりんごを一つ残して、畑の神様へお供える。りんご畑の景色が50年、100年続くようにという願いが込められている。



変わった名前の
由来って？

飲んでほしい、この一本。



シードルって甘いんでしょう？という人に飲んでほしい。口当たりが良くりんごの爽やかな甘味と、すっと引く後味の良さがもう一口を誘う。乾杯のスパークリング代わりにもオススメ。

キモリシードルドライ 750ml

¥1,487円(税込)

詳しくはこちら ▶ 商品番号 11

※WEBサイト内で商品番号から商品を検索できます。

こちらの店舗でもご提供中！



青森県連携協定店
**祭 青森ねぶた
ワールド**
新橋店
KOMORI NEBUTA WORLD

TEL 03-6809-1777

平日 11:30~14:30(L.O.14:00)

土日祝 17:00~24:00(L.O.23:00)

12:00~23:00(L.O.22:00)

東京都港区新橋3-13-4
eatus新橋3F

線ライブ



青森ねぶた
ワールド
AOMORI NEBUTA WORLD

ねぶたワールド 三宮店・新橋店に来てくださいます。
らしい演奏をお楽しみください。

東京新橋

【日時】2019年5月12日(日) 17:30~/19:30~ 2回公演



松田 隆行

青森県八戸市生まれ。2歳で両親と共に津軽民謡の巡業に同行し初舞台。民謡歌手を目指す、13歳の変声期を転機に三味線を始める。福士豊勝流民謡・三絃家元、福士豊勝氏に師事。民謡を牛追唄の祖、故・畠山孝一氏に師事。津軽三味線の演奏だけでなく、厚みのある唄、訛りあふれるトークで伝統音楽の魅力を発信している。北山たけし氏、伊奈かつべい氏…その他多くのアーティストと共演、国内外で和楽器の魅力を伝えていく。また、津軽三味線全国大会で、大会史上3人目の最上クラスA級3連覇を達成した他、数々の大会でチャンピオンになる経歴を持つ。月1回全国7箇所まで三味線及び民謡の教室を開催！

駒田 早代

東京藝術大学 音楽学部 邦楽科 三味線音楽専攻 1年生 三重県津市出身。小学生より津軽三味線を始める。2009年津軽三味線と民謡を松田隆行氏(青森県八戸市出身)に師事。全国大会に挑戦するかたわら、イベントなどでの演奏、高齢者施設への慰問活動など行なっている。三味線を弾きながら唄う弾き唄いに加え、足で太鼓を操る1人三役という独自のスタイルを追求している。2016年長唄三味線を梓屋五司郎(養田司郎)氏に師事。長唄を東宮福田真規氏に師事。2018年4月東京藝術大学 音楽学部 邦楽科入学。津軽三味線、長唄三味線ともに王道をゆく演奏家を目指し、日々自己研鑽に努めている。



ご予約はこちら

青森ねぶたワールド新橋店

03-6809-1777

営業時間 平日 11:30~14:30(L.O.14:00) 17:00~24:00(L.O.23:00)
土日祝 12:00~23:00(L.O.22:00)



◀◀ こちらのQRコードより
WEB予約ページにアクセスできます

※店内でご飲食される方のみご覧になれます。



東京都港区新橋3丁目13-4 eatus新橋3F

観賞
無料

津軽三味

本場である青森県より、津軽三味線の一流奏者が青森
店内のねぶたを見ながら青森県のお酒を片手に、素晴

※店内でご飲食される方のみ
ご覧になれます。

神戸三宮

【日時】2019年5月8日(水) 18:00~/19:30~ 2回公演

松田 隆行

青森県八戸市生まれ。2歳で両親と共に津軽民謡の巡業に同行し初舞台。民謡歌手を目指す、13歳の変声期を転機に三味線を始める。福士豊勝流民謡・三絃家元、福士豊勝氏に師事。民謡を牛追唄の祖、故・島山孝一氏に師事。津軽三味線の演奏だけでなく、厚みのある唄、訛りあふれるトークで伝統音楽の魅力を発信している。北山たけし氏、伊奈かつべい氏…その他多くのアーティストと共演、国内外で和楽器の魅力を伝えている。また、津軽三味線全国大会で、大会史上3人目の最上クラスA級3連覇を達成した他、数々の大会でチャンピオンになる経歴を持つ。月1回全国7箇所ですみれ線及び民謡の教室を開催!



【日時】2019年5月12日(日) 18:00~/19:30~ 2回公演

翔田 光千穂

日本民謡藤本流準師範の祖母と新都山流尺八師範の父に影響を受け育つ。日本民謡を翔田ひかりに、津軽三味線を翔田光穂に師事、2016年「翔田光千穂」襲名。2018年津軽民謡全国大会inびわ湖青森県民謡の部で3位入賞。民謡を広く気軽に親しんでいただくべく、イベントやライブ、お祭り、ボランティア演奏などで活動中。2017年より神戸にて津軽三味線・民謡教室開講。NHKカルチャー神戸「津軽三味線入門講座」講師。



翔田 光穂

高橋竹山流津軽三味線を翔田ひかりに師事。2018年津軽三味線滋賀大会唄付け部門優勝、2019年津軽三味線大阪大会一般女子の部準優勝など、数々の大会にて入賞経験を持つ。女性らしい繊細な演奏が好評。近年はわらべうたのイベントや幼稚園公演、子供への指導なども積極的に行う。



ご予約はこちら

青森ねぶたワールド 三宮生田新道店

078-392-8889

営業時間 16:30~24:00(L.O.23:30)



こちらのQRコードより
WEB予約ページにアクセスできます

※店内でご飲食される方のみご覧になれます。



兵庫県神戸市中央区長狭通1-10-9 生田新道ビル4F

春の食材、続々入荷！
ワールド・ワンでお楽しみください。

はじめまして！店舗案内人の森田です。今月は各店春の食材を使ったお料理がオススメです。美味しいお料理とお酒をご用意して皆様のご来店をお待ちしております。

店舗案内人
森田 Morita



INFORMATION



ワールド・ワン 全店舗

案内所



全2店舗



毎日空輸で届く沖縄直送の新鮮食材が自慢！
鮮魚をはじめ、あぐー豚、島野菜など本場の味が楽しめます。沖縄料理とオリオンビール、泡盛を味わいながらゆったり“島時間”をお過ごしください。



金魚 本店

初夏到来！

夏は沖縄料理でウチナー気分♪

ゴーヤちゃんぶる、海ぶどう、じーまみ豆富などなど
沖縄料理は金魚本店で。沖縄といえばオリオンビールもかかせません！金魚本店では樽生オリオンビールをご提供。すっきり爽やかなオリオンビールは沖縄料理との相性もバッチリです。ご予約やコースのお問い合わせ等お気軽にどうぞ。皆様のご来店お待ちしております。



☎ 078-333-6678

神戸市中央区北長狭通1-7-5-1F&B1

月～木 17:00～24:00(L.O.23:30)

日・祝 16:00～24:00(L.O.23:30)

金・土 17:00～翌2:00(L.O.翌1:30)



金魚 hanare

GWは三宮の「沖縄」

金魚hanareへめんそーれ！

GW、まだまだ楽しみたい方に！

三ノ宮駅徒歩5分で沖縄気分が味わえます♪

沖縄民謡が流れる店内でウチナータイムを過ごしませんか？5月は季節食材たっぷりの沖縄フェアを開催！季節の島野菜とあさりのそーめんちゃんぶる、旬の島タコとトマトのカルパッチョなど旬食材たっぷりの沖縄料理を楽しんでいただけます！



☎ 078-322-0828

神戸市中央区北長狭通1-6-5-7F

17:00～24:00(L.O.23:30)

全3店舗



高知県幡多地方の産直食材を気軽に楽しむ! 清水さば、宿毛ぶり、四万十鶏など自慢の食材を、高知県名物の薫焼きや、スペインのバルスタイルでご提供。料理と相性抜群なワイン&ビールも豊富に取り揃えています。



三宮元町店

幡多バル元町限定 曜日イベント始めました★!

会員様限定イベント!
当店にしかない! サントリー5連サーバー!
月曜日 〈香る〉エール半額
火曜日 ザ・プレミアム・モルツ半額
水曜日 マスターズドリーム半額
木曜日 ザ・プレミアム・モルツ〈黒〉半額
金曜日 カールスバーグ半額



☎ 078-392-1034
神戸市中央区三宮町3-2-2
11:30~23:00(L.O.22:30)



高知本店

人気の春宴会コース! 二次会コースもご用意しています!

春の宴会コースは3種類ご用意しています。
スタンダードコースお一人様3,000円、薫焼き肉盛りコース4,000円、二次会コース1,500円、飲み放題も2時間1,500円、2,000円の2プラン有り!
幡多のフルーツを使ったサワーやジュースも女性に人気です! 気の合う仲間と幡多バル高知本店へ、ぜひお越しください!



☎ 088-873-1034
高知県高知市帯屋町1-14-20 ※月曜休み
火~木 17:00~24:00(L.O.23:30)
金・土・祝前日 17:00~翌2:00(L.O.1:30)
日・祝 17:00~24:00(L.O.23:30)



東京西新宿店

会員特典を活用しよう。 会員様限定イベント開催!

インスタ映えする店内で、高知で育った新鮮な食材をスペイン風にアレンジしたお料理をどうぞ。
大人気! 毎週月曜限定、会員様限定、スペイン産ワイン15種飲み放題! 開催継続中です。
高知県産のタバスをつまみながら、至福のひとつをお楽しみくださいませ。



☎ 03-3360-1034
東京都新宿区西新宿7-15-17-1F
11:30~14:30(L.O.14:00)
16:30~24:00(L.O.23:30)

全7店舗

土佐清水 ワールド

高知県土佐清水から旬の食材を直送!アンテナショップとしての利用もでき、特産品や加工品の購入も。巨大な藁の炎で焼きあげる名物かつおの藁焼き塩たたく。藁の香ばしさに土佐の地酒、焼酎がよく合います。



三宮生けすセンター

人気沸騰中の土佐清水のブランドさば
清水さばが生けすで泳いでいますよ!!

生けすセンターでは毎週火曜と金曜に土佐清水から活魚車で土佐清水のブランドの清水さばが運ばれてきます!大きな水槽で泳ぐ姿を見ながら神戸ではここでしか味わえない新鮮な清水さばをぜひ食べにいらしてください!新鮮な清水さばだからこそ、お刺身で頂く事が出来ます!刺身で頂く清水さばは一度食べたらやみつきに♪(天候によって入荷がない事がございます、詳しくは店舗までご連絡ください!)



☎ 078-321-1034

神戸市中央区北長狭通1-2-11

月~金 16:30~24:00(L.O.23:30)

土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:30)



三宮雲井通本店

新生活のスタートにぜひ!
歓迎会承ります!!

当店では18時までハッピーアワーを実施していて、ビール、ハイボール、レモンサワー、ウーロンハイを290円(税抜)で提供させて頂いています!ぜひこの機会にご来店ください!!当店はランチから閉店時間まで休みなく営業しております!狙い目はランチ終わりからの早めのお時間です!土佐清水ワールド三宮雲井通本店でごゆっくり楽しい時間をお過ごしください。



☎ 078-271-1034

神戸市中央区雲井通5-3-1-1F

11:30~24:00(L.O.23:30)



三宮中央通店

名物の藁焼きをお昼から!
毎日ランチ営業中!

土佐清水ワールド三宮中央通店では名物かつおの藁焼きはもちろん、深いコクと香りの宗田節をたっぷり使ったお蕎麦のセットやひつまぶし等ここでしか味わえないランチメニューが豊富!

自慢の藁焼きや豪快な皿鉢(さわち)盛りはお持ち帰りも可能!ご予約お待ちしております!



☎ 078-332-1034

神戸市中央区三宮町2-6-6

月~金 11:30~14:00(L.O.14:00)

16:30~24:00(L.O.23:30)

土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:30)



三宮磯上通店

ゴールデンウィークは磯上通店で ゆっくりと過ごしませんか??

4月の終わりにから大型連休ですね!この冊子がお手元に届く頃は連休真っ只中ではないでしょうか?磯上通店でゴールデンウィーク後半の5月3日(金)~6日(月)は通し営業を実施しております!ご家族、ご友人とお昼からごゆっくり土佐の春を満喫できます!また今月も21時以降入店でかつおの薫焼き全サイズ半額に!お席が空いている可能性も高く、2次会等にもぜひご利用ください!



☎ 078-230-8877

神戸市中央区磯上通7-119-6F

11:30~14:30(L.O.14:00)
17:00~23:00(L.O.22:30)



新橋店

新橋店は、今月GW、 土曜日・祝日超穴場です!!

「新橋店LINEお友達」を登録されると、きびなごフライ(店内飲食)orかつおスティック(お持ち帰り)をプレゼント!!高知のいちおし食材を揃えて、「時間限定コース」が始まりました。【平日時間限定コース】17時・17時半・21時スタートの場合のみ3000円(税込)~承ります(飲み放題込み)。土曜・祝日の場合は飲み放題がさらにお安くなります!!詳しくは店舗までお気軽にお問い合わせください。



☎ 03-3501-1034

東京都港区新橋2-12-8-2F ※日曜休み

月~金 11:30~14:30(L.O.14:00)
17:00~24:00(L.O.23:00)
土・祝 15:00~23:00(L.O.22:00)



東京上野店

土、日は通し営業 平日の昼飲みも大歓迎

GW中の4/27(土)~5/6(月)はランチから閉店まで通し営業致します!4名様から16名様までご利用いただける半個室、最大32名様のお座敷等、昼飲みや宴会、二次会、様々なシチュエーションに対応できます。ご予約やお席のお問い合わせもお気軽にどうぞ。スタッフ一同皆様のご来店をお待ちしております。



☎ 03-5830-1034

東京都台東区上野7-2-4-2F

月~金 11:30~14:30(L.O.14:00)
17:00~24:00(L.O.23:00)
土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:30)



梅田お初天神店

ゴールデンウィークは ぜひお初天神で!!!

当店は最大40名様までの二階席、薫焼きしている所を生でご覧いただける1階席、テーブルの個室のお席をご用意しており、色々なシーンでのご利用が可能です。当店だけの2次会限定コースでもできました!土・日・祝日には11時30分より通し営業致しておりますのでランチメニューや昼飲みもできちゃいます!!お得に土佐清水を味わってみませんか?ぜひ土佐清水ワールド梅田お初天神店をご利用ください!



☎ 06-6312-1034

大阪市北区曾根崎2-8-71F

月~金 17:00~24:00(L.O.23:00)
土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:00)

全2店舗



山陰・隠岐の島
ワールド
SANIN HIDEYOSHIMA WORLD

5つの漁港で水揚げされた鮮魚を毎日直送！
「境港・海士町・浜田・賀露・香住」でとれる旬の魚介を
刺身盛りや浜焼きでご提供。地元でしか食べられない
珍魚や大山鶏、豊富な地酒もご用意しています。



三宮雲井通本店

「貝の王国」隠岐の島から
岩牡蠣入荷してます！



山陰の春の食材は隠岐の島の天然の岩牡蠣や、真鯛やホタルイカ等美味しい物で溢れています。特に「貝の王国」と言われる隠岐の島で獲れた天然の岩牡蠣は身が大きく、プリプリでジューシーです！この季節しか味わえない食材をぜひ「山陰・隠岐の島ワールド雲井通本店」で楽しんでください！また春の食材を使った満足間違い無しの宴会もごぞいます！！



☎ 078-855-3378

神戸市中央区雲井通5-3-1-1F

月～金 11:30～14:30(L.O.14:00)
16:30～24:00(L.O.23:30)
土・日・祝 11:30～24:00(L.O.23:30)

三宮生田新道店

岩牡蠣やのどぐろなど
旬な食材が豊富。



お待たせしました。岩牡蠣の季節がやってきました。今年も身もプリプリで濃厚な岩牡蠣です。その他にも山陰ならではの食材をご用意しております。春の宴会も豊富にご用意しておりますので、ぜひご宴会は山陰・隠岐の島ワールド三宮生田新道店で！！皆様のご来店お待ちしております。



☎ 078-321-2929

神戸市中央区下山手通1-1-2-5&6F
16:30～24:00(L.O.23:30)

SUNTORY

ジムビームみなとハイボール レモンの爽快感が食事にあう！

古くから港町として栄え、日本のハイボール発祥の地と言われている神戸の歴史にちなんで開発されたこのハイボールは、日本で最初に神戸に伝えられた「レモネード」と舶来の「ジムビーム」を組み合わせ、港町・神戸をイメージしています。

※トップ！20歳未満飲酒・飲酒運転、妊娠中や授乳期の飲酒はやめましょう。お酒はなによりも適量です。のんだあとはリサイクル。



全3店舗

青森ねぶた祭ワールド

青森で獲れた魚介類が翌日には神戸へ。新鮮さが自慢です。地鶏“シャモロック”や銘柄豚“ガーリックポーク”に馬肉などお肉メニューも充実。実際の祭りで使われる「ねぶた」に囲まれながら本場の味をどうぞ！



三宮生田新道店

神戸で青森が味わえる！！

青森ねぶたワールドは青森県の「A!Premium」で毎日青森から新鮮な魚や野菜が届けられます。ねぶたワールドでは神戸に居て青森を感じられます。食べ物だけではなく店内にも色々装飾を施しておりますが、まず入り口で迫力のある巨大ねぶたがお出迎え！店内の至る所で青森を感じる事が出来ます。ぜひご家族でご来店ください。もちろん最大80名様まで出来る大宴会場もございますので、まずは店舗の方までご連絡ください！



☎ 078-392-8889

神戸市中央区北長狭通1-10-9-4F
16:30~24:00(L.O.23:30)



新橋店

2名様〜ご宴会承ります！

土日12時〜営業

大小各種ご宴会はねぶたワールド新橋店で！厳選青森素材盛り沢山の食材でおもてなし致します。お祭りムードの店内！個室、掘こたつのお座敷、レブリカミニサイズねぶたを鑑賞しながらのテーブル席！ランチも毎日営業中！定番バラ焼き定食¥980(税込)〜さば1本焼き定食¥980(税込)



☎ 03-6809-1777

東京都港区新橋3丁目13-4-3F
月〜金 11:30~14:30(L.O.14:00)
17:00~24:00(L.O.23:00)
土・日・祝 12:00~23:00(L.O.22:00)



青森ねぶた小屋

人気の春宴会コース！

ご用意しています〜

春の青森を味わってください！
青森ねぶた小屋では、春を満喫できる春宴会コースを2名様よりご用意しております。
また、ブランドサバの八戸前沖サバを豪快に焼いた、一本焼きや美味しいトロの部分だけを炙っている大トロ炙りメサバなどの料理もご用意しております。
ぜひ、青森の地酒と一緒に楽しくみてください！



☎ 078-221-8880

神戸市中央区旭通5-322
月〜金 11:30~14:00(L.O.14:00)
16:30~24:00(L.O.23:30)
土・日・祝 11:30~23:00(L.O.22:30)



産地直送の食材を使った沖縄料理が食べ放題! 黒豚あぐーと沖縄島野菜のせいろ蒸し、70種類以上の沖縄料理をご用意。特にお出汁が選べるあぐー豚のしゃぶしゃぶ鍋は絶品です。オリオンビールや泡盛も取り揃えています。

歓迎会に!黒豚あぐーと沖縄島野菜のせいろ蒸し&沖縄料理食べ放題!

黒豚あぐーと沖縄島野菜のせいろ蒸し&沖縄料理店内全品70種が食べ放題!せいろ蒸しは、野菜がたくさん摂れるヘルシーメニュー! 自家製シークワサーボン酢でお召上がりください。沖縄料理食べ放題には、ゴーヤちゃんぷるなどの定番料理からオリジナル料理までをご用意。歓送迎会、女子会にぜひご利用ください!ご予約やお問い合わせなどもお気軽にどうぞ。



大阪

06-6354-8883
 大阪市都島区東野田町1-6-22-4F
 月~金 11:00~14:00(L.O.13:30)
 17:00~23:00(L.O.22:30)
 土・日・祝 11:00~15:00(L.O.14:30)
 17:00~23:00(L.O.22:30)



仕入れは神戸の老舗「山倉精肉店」から! こだわりの黒毛和牛をご提供。ランチは安い! うまい! ボリューム満点! のガツ飯系。1Fは周りを気にせずゆっくり食べられる一人焼肉のお席をご用意。2Fはグループでワイワイどうぞ。

肉とワインがすすむ君! 和牛の厚切り一枚肉を卓上の岩塩とで。

希少な三角バラやイチボを約ハーフポンドの一枚肉としてお出します。普段見ないような厚切り肉を焼いて、ガツツリ肉を堪能してください。会員様価格での提供もありますので、お得にご利用ください。

例:イチボ 一般3400円→会員2999円
 ※その他ハラミ、ロース、中落ちカルビなども用意しています。詳しくは店内メニューにてどうぞ。
 ※価格は全て税別です。



神戸

078-261-0298
 神戸市中央区旭通5-3-14
 11:30~14:30(L.O.14:00)
 17:00~23:00(L.O.22:30)



新鮮! おいしい! 安い! 全国の漁場から集まる鮮魚や、明石の昼網でとれる旬の魚介が人気。日本各地の地酒、さらにはB級グルメまで、豊富なメニューが自慢です。仕事帰りや帰り道に、同僚や仲のいい友人と気軽にどうぞ。

明石昼網フェア開催中! 明石直送の新鮮なお魚をぜひ金八で!

金八では、味も濃厚、クリーミーな「海のチーズ」とも言われている、岩牡蠣をレモンを搾ってそのままお召上がり頂けます! さらに、新鮮な明石昼網で獲れた、魚や、タコもご用意しております! 宴会では、お二人様から最大90名様様の宴会コースをご提供させて頂きます!! 悩む手間なし飲み放題込みの3980円(税込)、4480円(税込)、4980円(税込)の3コースでお選び頂けます! 5月も金八で盛り上がりましょう!!



神戸

078-271-8868
 神戸市中央区雲井通5-3-11F
 16:00~24:00(L.O.23:30)



地元神戸を中心に全国の価値ある食材を厳選! 神戸牛、播州百日鶏、神戸近郊野菜をはじめ、漁場直送の刺身や炭火焼きは絶品です。風情漂う信州の温泉旅館をイメージした店内で、ゆっくりした時間をお過ごしください。

からすおすすめ 絶品兵庫メニュー!

からすで味わう兵庫のおすすめ料理をご紹介します。
 1 明石焼き風出汁巻き 定番の出し巻き玉子を明石焼き風にふわふわに仕上げました。
 2 播州百日鶏もも炭火焼 歯ごたえのしっかりした肉質とコクのある旨みが人気
 3 神戸牛炭火焼ステーキ 兵庫といえば神戸牛!!炭火でじっくり焼き上げています。
 その他にもたくさんのメニューをご用意して、皆様のご来店をお待ちしております!



神戸

078-333-1113
 神戸市中央区加納町4-3-5-1F
 月~木 17:00~翌1:00(L.O.0:30)
 金 17:00~翌2:00(L.O.1:30)
 土 16:00~翌2:00(L.O.1:30)
 日・祝 16:00~翌1:00(L.O.0:30)



揚げもん以外も自信あり! 神戸牛ステーキ、播州百日鶏、漁港直送の鮮魚など豊富なメニューをご用意。もちろん名物の男爵ポテトフライは外はカリカリ、中はホクホク。家族連れも楽しめる空間です。お気軽にお越しください。

兵庫地元の魅力満載!

芋男爵は神戸牛ステーキや神戸牛たたき、明石タコのぶつぎり、明石焼き風だし巻き卵、淡路鶏のハムや播州百日鶏を使った水炊き鍋など、兵庫の魅力満載です! 兵庫県の地酒も取り揃えています。5月といえばこどもの日! 今回はちらし寿司ならぬミニ海鮮丼をクーポンで会員様にプレゼント! 芋男爵の鮮魚も系列店と同じ市場で仕入れていますので鮮度抜群です! また、日曜日にご来店されたお子様にワンドリンクプレゼント!! お気軽にどうぞ!



☎ 078-332-9494

神戸市中央区下山手通1-1-2-4F

月~金 17:00~24:00(L.O.23:30)

土・日・祝 16:00~24:00(L.O.23:30)



神戸元町の安ウマな立ち飲み居酒屋! 名物はいくらぶっかけ軍艦。大きな掛け声とともにぶかけられる大量のいくらほまさに贅沢の極みです。新鮮な魚介と全国各地の郷土料理を思う存分召しあがれ!

新元号初飲みは ニューワールドで!

新元号やGWなどわくわくすることの多い5月! ニューワールドで軽く1杯いかがでしょうか? 菜の花や筍など春を感じられるお料理もごございます! ハッピーアワーも開催! 毎日OPENから17時までドリンク1杯+小鉢2品+お造り3種で500円(税別)。5月もぜひニューワールドでほろ酔いになりましょう! 皆様のご来店お待ちしております。



☎ 078-332-1223

神戸市中央区元町通1-8-14

月~金 16:00~23:00(L.O.22:30)

土・日・祝 12:00~23:00(L.O.22:30)



15種類以上の鮮魚を常時ご用意! 土佐清水、長崎吉岐から直送の新鮮なお造りは280円(税別)から。毎日お昼から終電ギリギリの24時まで元気に営業しています。自慢の美味しい生ビールで乾杯してください!

今月も明石昼網フェア開催! 兵庫のお酒も一杯あるよ!

今月はGWに突入! 新鮮なお魚、貝類など盛りだくさん、お酒も充実しています。毎週イベントもあり、茶々に来るのが楽しみになる5月、ぜひ飲みに来よう! 大人気企画! 5月にお誕生日の人はご予約でタイの姿造りをプレゼントします。水曜日レディースデーには女性のお客様は生ビール、チューハイ、角ハイボールが250円(税別)になります。



☎ 078-391-1012

神戸市中央区北長狭通1-31-12

月~金 11:30~24:00(L.O.23:45)

土・日・祝 11:00~24:00(L.O.23:45)



熊本を丸ごと堪能! 天草、八代海の地だこ、太刀魚などの鮮魚はもちろん、オリジナルメニューの阿蘇草原焼きで馬肉、あか牛、日本最大の地鶏天草大王を召しあがれ! 球磨焼酎の品揃えにも自信あり。

GWは三宮に居ながら多種の 郷土料理を楽しみませんか?

三宮に居ながら各地のご当地グルメを楽しめるのがワールドワン! 三月に初出店となった熊本火の国ワールドグルメは馬肉にあか牛・天草大王と言ったお肉料理から、辛子レンコンやサラダちくわと言った郷土料理に熊本ラーメンまでお楽しみいただけます! さらに熊本を代表する球磨焼酎は28蔵揃っており、ぜひこの機会にどっぷりと球磨焼酎の魅力に浸ってみませんか?



☎ 078-958-7155

神戸市中央区北長狭通1丁目5-1-1F

17:00~24:00(L.O.23:30)

明石
ニューワールド
兵庫県
明石市



本場の明石焼専門店！地元でつくり方を伝授してもらった「玉子焼」をお届けします。瀬戸内の潮流で引き締まった明石だこ、ふわふわの生地、じんわりおいしい出汁、どれを取っても最高です！

4月25日(木) ニュー新橋ビルにオープン!!

明石の漁師町をイメージした当店。店内には実際に使われていた漁具や大漁旗、干しダコが飾られており、明石を体験してもらえるようになっています。メインは何と言っても明石焼！「あかし玉子焼ひろめ隊」隊長の古志さんによると明石焼は芸名で、本名は「玉子焼」なんだとか。今回の出店のために「あかし玉子焼ひろめ隊」に弟子入りし、作り方を伝授していただきました。ぜひご賞味ください！



☎ 03-5501-1223

東京都港区新橋2-16-1-B1F

月～金 11:30～23:00(L.O.22:30)
土・祝 15:00～22:00(L.O.21:30)
日 定休日



おすすめ!

瀬戸田レモン

チューハイ

国産レモンの上質な酸味と芳醇な香り



※東京エリアの店舗は「小田原レモン」になります。



4/25(木)オープン

土佐清水市連携協定店
土佐清水ワールド
新橋店

青森県連携協定店
青森ねぶたワールド
新橋店

明石地域連携協定店
明石
ニューワールド

このマガジン持参の会員様限定

4/27(土) ▶ 5/6(月・休) 指定ドリンク1杯

GW 特別価格 何杯でもOK! 99円 税別

ゴールデンウィークは
新橋がお得!



ワールド・ワンの出店場所



毎年出店している神戸まつり。
今年も市役所すぐ西側のところに出店予定です!

神戸市民にとって春の最大のイベントといえば、この春開催の「神戸まつり」。この日ばかりは、マーチングバンドやサンバのパレードなどが市内を練り歩き、賑やかな一日になります。市役所近くのメインストリートでは、毎年サンタリー様と一緒にテナントを出店しております。また、神戸まつりで楽しんだ帰りには、ぜひグループ店舗で食事を楽しまてください。もしかしたら、店舗でシークレットイベントをやっているかも?詳しくは各店舗にお問い合わせください。

5/19 (H)

神戸まつり

ワールド・ワン屋台の出店 第四十九回

神戸まつり公式ホームページ: <http://kobe-matsuri.com/>

ゴールデンウィーク営業時間のお知らせ

※変更する場合がございますので、詳しくは店舗までお問い合わせください。

大型連休
どう過ごす!?

4/27 SAT

4/28 SUN

4/29 MON

4/30 TUE

5/1 WED

5/2 THU

5/3 FRI

5/4 SAT

5/5 SUN

5/6 MON

神戸エリア

| | | | | | | | | | | |
|-------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 金魚本店 | 17時~翌2時 | 16時~24時 |
| 金魚hanare | 16時~24時 |
| ニューワールド | 12時~23時 | 12時~23時 | 16時~23時 | 16時~23時 | 16時~23時 | 16時~23時 | 12時~23時 | 12時~23時 | 12時~23時 | 12時~23時 |
| からす | 16時~翌1時 |
| 芋男爵 | 16時~24時 |
| 金八 | 16時~24時 |
| 肉八 | 11時半~14時半 17時~23時 |
| 茶々 | 11時~24時 |
| 幅多バル 三宮元町店 | 11時半~23時 |
| 山陰・隠岐の島ワールド 雲井通本店 | 11時半~24時 | 11時半~24時 | 11時半~15時 16時半~24時 | 11時半~15時 16時半~24時 | 11時半~24時 | 11時半~24時 | 11時半~24時 | 11時半~24時 | 11時半~24時 | 11時半~24時 |
| 山陰・隠岐の島ワールド 生田新道店 | 16時~24時 |
| 青森ねぶたワールド 生田新道店 | 15時半~24時 |
| 青森ねぶた小屋 | 11時半~23時 |
| 土佐清水ワールド 雲井通本店 | 11時半~24時 |
| 土佐清水ワールド 三宮磯上通店 | 11時半~14時半 17時~23時 | 11時半~14時半 17時~23時 | 11時半~14時半 17時~23時 | 11時半~14時半 17時~23時 | 11時半~14時半 17時~23時 | 11時半~14時半 17時~23時 | 11時半~23時 | 11時半~23時 | 11時半~23時 | 11時半~23時 |
| 土佐清水ワールド 生けすセンター | 11時半~24時 | 11時半~24時 | 11時半~24時 | 16時半~24時 | 16時半~24時 | 16時半~24時 | 16時半~24時 | 11時半~24時 | 11時半~24時 | 11時半~24時 |
| 土佐清水ワールド 三宮中央通店 | 11時半~24時 |
| 熊本火の国ワールド | 17時~24時 |

東京エリア

| | | | | | | | | | | |
|----------------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|----------|
| 幅多バル 西新宿店 | 11時半~24時 |
| 青森ねぶたワールド 新橋店 | 12時~23時 |
| 土佐清水ワールド 東京上野店 | 11時半~24時 |
| 土佐清水ワールド 新橋店 | 15時~23時 | 休み | 15時~23時 | 15時~23時 | 15時~23時 | 15時~23時 | 15時~23時 | 15時~23時 | 休み | 15時~23時 |
| 明石ニューワールド | 12時~22時 | 休み | 12時~22時 | 12時~22時 | 12時~22時 | 12時~22時 | 12時~22時 | 12時~22時 | 休み | 12時~22時 |

大阪エリア

| | | | | | | | | | | |
|------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|--------------------|
| 土佐清水ワールド 梅田お初天神店 | 11時半~24時 | 11時半~24時 | 11時半~24時 | 16時半~24時 | 16時半~24時 | 16時半~24時 | 11時半~24時 | 11時半~24時 | 11時半~24時 | 11時半~24時 |
| 金魚すまび KiKi京橋店 | 11時~15時 17時~23時 |

高知エリア

| | | | | | | | | | | |
|----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|
| 幅多バル 高知店 | 17時~25時 |
|----------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|---------|

「令和」一発目の郷土イベントを大丸神戸店様で開催いたします!



ワールド・ワン @大丸神戸店 ニッポンの郷土グルメフェア

5月1日(水・祝)~5月7日(火)



日本各地の素晴らしい食文化を味わってください!



南国土佐からこんにちは
土佐清水だより



ジョン万次郎資料館
(土佐清水市養老)

♪好奇心が維新の扉を開くをコンセプトに、ジョン万次郎の人生を様々な場面展開でドラマチックに再現しています。展示を通してジョン万次郎の生涯を時代に沿って紹介するとともにジョン万次郎が生まれ育った土佐清水市の自然や風土を体感していただき幕末期から明治維新後のジョン万次郎の功績を広く深く発信して行きたいと思えます。維新博のリニューアルにあわせ、万次郎の幕末維新期の活躍も詳細に解説しています。万次郎の漂流記「漂義紀實」の絵画を使用した空間演出も見どころです!ジョン万次郎資料館へのご来館を心よりお待ちしております。



オオイタサンシヨウウオ

みんな見て!可愛い!これは土佐清水市内のとある場所にしか生息していない「オオイタサンシヨウウオ」ながやけん。サンシヨウウオと聞いたら大きい川の主のような生き物を想像するかもしれないけど、体長は約7cmほどで小柄ながやけん。専門家の人に見てもらったら、かなり貴重な種で平成29年4月に市の天然記念物になったが、いつもは石やコケの間に隠れちゃうがやけん、時々ちよつと顔を出しちゃうがやけん。何とも愛くるしい顔のオオイタサンシヨウウオ。足摺海洋館で見ることができてる。



ジョン万海の元氣まつり

ゴールデンウィークのイベントを紹介いたします。土佐清水市のゴールデンウィークイベントと言えば「ジョン万海の元氣まつり」毎年子どもたちに大人気のタイ釣り(絶対釣れるがで!)、岸壁さかな釣りや、シーカヤック体験なんかもできがで。みんなゴールデンウィークは土佐清水市に遊びに来てよ!
日程:平成31年5月3~5日(金土日) 10時~予定

場所:あしずり港(土佐清水市養老)
内容:タイ釣り、岸壁さかな釣り、シーカヤック、バナナボート (各1000円/人)
ステージパフォーマンス、グルメ屋台など
漁船タクシー(あしずり港~中浜) 市内レンタサイクルもやりようけん、ぜひ利用してや。



WORLD ONE EVENT LINEUP

曜日イベント情報

※こちらに記載のあるイベントは、基本的に会員様限定のイベントとなります。
 ※内容は、事前の通知なく変更する事がございます。あらかじめご了承ください。
 ※ご利用条件などの詳細は、各店舗にお問い合わせください。

| | | | |
|-----|---|--|---|
| 月曜日 | 【からす】銘酒祭り 【金魚本店】飲み放題90分1,000円 【幡多バル 三宮元町店】〈香る〉エール半額 【幡多バル 西新宿店】ワイン90分飲み放題1,500円 【山陰・隠岐の島ワールド 雲井通本店】瓦盛1人前半額 【山陰・隠岐の島ワールド 生田新道店】山陰地酒100円引き | 水曜日 | 【からす】トリスハイボール半額 【茶々】レディースデー 女性のお客様は 生ビール/チューハイ/角ハイボールが250円 【幡多バル 三宮元町店】マスターズドリーム半額 【山陰・隠岐の島ワールド 雲井通本店】ハイボール半額 【山陰・隠岐の島ワールド 生田新道店】ハイボール半額 |
| | 火曜日 | 清水さば入荷の日 【からす】黒生ビール半額 【金魚本店】沖縄ハイボール250円 【幡多バル 三宮元町店】ザ・プレミアム・モルツ半額 【幡多バル 西新宿店】デュワーズハイボール半額 【山陰・隠岐の島ワールド 雲井通本店】生ビール半額 【山陰・隠岐の島ワールド 生田新道店】瓦盛1人前半額 | 木曜日 【からす】スタンダードサワー半額 【幡多バル 三宮元町店】ザ・プレミアム・モルツ〈黒〉半額 【山陰・隠岐の島ワールド 雲井通本店】山陰地酒100円引き 【山陰・隠岐の島ワールド 生田新道店】生ビール半額 金曜日 清水さば入荷の日 【からす】ワイン各種半額 【幡多バル 三宮元町店】カールスバーグ半額 土曜日 【からす】お子様アイスプレゼント 【金八】小学生以下ソフトドリンク無料 日曜日 【からす】オリジナルカクテル半額 【芋男爵】お子様ワンドリンクプレゼント 【金八】小学生以下ソフトドリンク無料 【山陰・隠岐の島ワールド 生田新道店】山陰地酒100円引き |

店舗別会員イベント情報

| | | | |
|-------------------|---|------------------|--|
| 金魚本店 | 開店～19:00まで沖縄ハイボールが 250円 | 金八本店 | 開店～18:30までザ・プレミアム・モルツと角ハイボールが 290円 |
| 金魚hanare | 開店～18:30まで日替わりドリンク大特価 | 土佐清水ワールド 梅田お初天神店 | 土日祝日14:00～17:00までエビス生半額 月～木20:00以降限定二次会コース 飲み放題込 3000円 (+500円でプレミアム飲み放題に) |
| 肉八 | 2と9のつく日は肉の日!! ランチ1サイズアップ 無料 | 土佐清水ワールド 雲井通本店 | 開店～18:00まで生ビール、ハイボール、ウーロンハイ、レモンサワーが 290円 Happyアワーセット(お刺身5種+小鉢+ビール1杯) 1,000円 |
| 山陰・隠岐の島ワールド 雲井通本店 | Happyアワー 月～木 開店～18:00 生ビール/ハイボールが 290円 | 土佐清水ワールド 三宮中央通店 | 開店～18:00まで 生ビール/ハイボール/レモンサワーが 280円 上記のドリンク+かつおたたき+つぎだしが 1,000円 |
| 山陰・隠岐の島ワールド 生田新道店 | Happyアワー 月～木 開店～19:00 金～日・祝 開店～18:00 生ビール/ハイボールが 半額 | 土佐清水ワールド 三宮磯上通店 | 21:00以降のご入店でかつおたたき全サイズ 半額 |
| ニューワールド元町店 | Happyアワーセット 開店～17:00まで (ドリンク1杯+お造り3種+小鉢2品)が 500円 | 土佐清水ワールド 新橋店 | 【平日時間限定コース】17時・17時半・21時スタートの場合のみ 3000円(税込)～ 承ります(飲み放題込み) 【土曜・祝日の場合】飲み放題がさらにお安くなります!! |
| からす | 開店～18:00までプレミアムモルツが 半額 22:30～閉店まで名物瓦そばが 半額 | 幡多バル 西新宿店 | 水～日16:30～18:30 ボトルワイン8種が 1,000円 ボトルスパークリングワイン2種が 1,200円 |
| 青森ねぶたワールド 三宮生田新道店 | 月～木 開店～18:00 日本酒・ビール・ハイボール・りんごサワーが 半額 5月12日(日)津軽三味線ライブ | 幡多バル 三宮元町店 | 毎日開催! Happyアワー! 開店～18:00 ワインボトル 1,000円 スパークリングワインボトル 1,300円～ |
| 青森ねぶた小屋 | Happyアワー 開店～18:00まで 生ビール/ハイボール/レモンサワーが 290円 | | |

※ 記載の無いものは全て税別です。

神戸エリア



| | | | |
|---|---|--|--|
| 1 沖繩料理 金魚本店 | 神戸市中央区北長狭通1-7-5ハクサンビル1F&B1 ☎ 078-333-6678 月~木 17:00~24:00(L.O.23:30) 日・祝 16:00~24:00(L.O.23:30) 金・土 17:00~翌2:00(L.O.1:30) | 10 特選焼肉酒場 脂屋肉八 | 神戸市中央区旭通5-3-14 ☎ 078-261-0298 11:30~14:30(L.O.14:00) 17:00~23:00(L.O.22:30) |
| 2 沖繩料理 金魚hanare | 神戸市中央区北長狭通1-6-5アルズビル7F ☎ 078-322-0828 17:00~24:00(L.O.23:30) | 11 土佐清水市連携協定店 土佐清水ワールド 三宮雲井通本店 | 神戸市中央区雲井通5-3-1サンパル1F ☎ 078-271-1034 11:30~24:00(L.O.23:30) |
| 3 青森県連携協定店 青森ねぶた小屋 | 神戸市中央区旭通5-322 ☎ 078-221-8880 月~金 11:30~14:00(L.O.14:00) 16:30~24:00(L.O.23:30) 土・日・祝 11:30~23:00(L.O.22:30) | 12 土佐清水市連携協定店 土佐清水ワールド 三宮磯上通店 | 神戸市中央区磯上通7-1-19プログレスKOBEBF ☎ 078-230-8877 11:30~14:30(L.O.14:00) 17:00~23:00(L.O.22:30) |
| 4 炭旬鮮市場 からす | 神戸市中央区加納町4-3-5シャトー北野坂ビル1F ☎ 078-333-1113 月~木 17:00~翌1:00(L.O.0:30) 金 17:00~翌2:00(L.O.1:30) 土 16:00~翌2:00(L.O.1:30) 日・祝 16:00~翌1:00(L.O.0:30) | 13 山陰地方連携活性化店 山陰・隠岐の島ワールド 三宮雲井通本店 | 神戸市中央区雲井通5-3-1サンパル1F ☎ 078-855-3378 月~金 11:30~14:30(L.O.14:00) 16:30~24:00(L.O.23:30) 土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:30) |
| 5 三宮高架下酒場 茶々 | 神戸市中央区北長狭通1-31-12 ☎ 078-391-1012 月~金 11:30~24:00(L.O.23:45) 土・日・祝 11:00~24:00(L.O.23:45) | 14 土佐清水市連携協定店 土佐清水ワールド 三宮生けすセンター | 神戸市中央区北長狭通1-2-11 ☎ 078-321-1034 月~金 16:30~24:00(L.O.23:30) 土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:30) |
| 6 郷土大衆居酒屋 金八 | 神戸市中央区雲井通5-3-1サンパル1F ☎ 078-271-8868 16:00~24:00(L.O.23:30) | 15 高知県6市町村連携協定店 幡多バル 三宮元町店 | 神戸市中央区三宮町3-2-2 ☎ 078-392-1034 11:30~23:00(L.O.22:30) |
| 7 山陰地方連携活性化店 山陰・隠岐の島ワールド 三宮生田新道店 | 神戸市中央区下山手通1-1-2みそのビル5&6F ☎ 078-321-2929 16:30~24:00(L.O.23:30) | 16 青森県連携協定店 青森ねぶたワールド 三宮生田新道店 | 神戸市中央区北長狭通1-10-9生田新道ビル4F ☎ 078-932-8889 16:30~24:00(L.O.23:30) |
| 8 ニューワールド 元町店 | 神戸市中央区元町通1-8-14 ☎ 078-332-1223 月~金 16:00~23:00(L.O.22:30) 土・日・祝 12:00~23:00(L.O.22:30) | 17 土佐清水市連携協定店 土佐清水ワールド 三宮中央通店 | 神戸市中央区三宮町2-6-6 ☎ 078-332-1034 月~金 11:30~14:00(L.O.14:00) 16:30~24:00(L.O.23:30) 土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:30) |
| 9 三宮揚げもん酒場 芋男爵 | 神戸市中央区下山手通1-1-2みそのビル4F ☎ 078-332-9494 月~金 17:00~24:00(L.O.23:30) 土・日・祝 16:00~24:00(L.O.23:30) | 18 熊本県連携協定店 熊本火の国ワールド 神戸三宮店 | 神戸市中央区北長狭通1丁目5-1ニュー光陽ビル1F ☎ 078-958-7155 17:00~24:00(L.O.23:30) |

高知エリア



| | |
|--|--|
| 19 高知県6市町村連携協定店 幡多バル 高知本店 | 高知県高知市帯屋町1-14-20 ☎ 088-873-1034 火~木 17:00~24:00(L.O.23:30) 金・土・祝前日 17:00~翌2:00(L.O.1:30) 日・祝 17:00~24:00(L.O.23:30) 月 定休日 |
|--|--|

東京エリア



20

高知県6市町村連携協定店
幡多バル
東京西新宿店

東京都新宿区西新宿7-15-17東光ビル1F
☎ 03-3360-1034
11:30~14:30(L.O.14:00)
16:30~24:00(L.O.23:30)



21

土佐清水市連携協定店
土佐清水ワールド
東京上野店

東京都台東区上野7-2-4FUNDES上野2F
☎ 03-5830-1034
月~金 11:30~14:30(L.O.14:00)
17:00~24:00(L.O.23:00)
土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:00)



22

土佐清水市連携協定店
土佐清水ワールド
新橋店

東京都港区新橋2-12-8GEMS新橋2F
☎ 03-3501-1034
月~金 11:30~14:30(L.O.14:00)
17:00~24:00(L.O.23:00)
土・祝 15:00~23:00(L.O.22:00)
定休日

23

青森県連携協定店
青森ねぶたワールド
新橋店

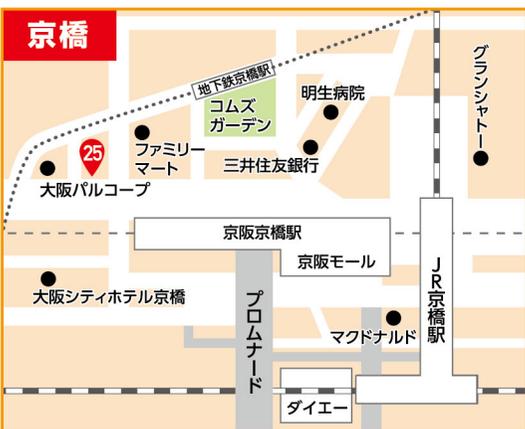
東京都港区新橋3丁目13-4eatus新橋3F
☎ 03-6809-1777
月~金 11:30~14:30(L.O.14:00)
17:00~24:00(L.O.23:00)
土・日・祝 12:00~23:00(L.O.22:00)

24

明石ニューワールド

東京都港区新橋2-16-1ニュー新橋ビルB1F
☎ 03-5501-1223
月~金 11:30~23:00(L.O.22:30)
土・祝 15:00~22:00(L.O.21:30)
日 定休日

大阪エリア



25

金魚すさび
KIKI京橋店

大阪市都島区東野田町1-6-22KIKI京橋4F
☎ 06-6354-8883
月~金 11:00~14:00(L.O.13:30)
17:00~23:00(L.O.22:30)
土・日・祝 11:00~15:00(L.O.14:30)
17:00~23:00(L.O.22:30)



26

土佐清水市連携協定店
土佐清水ワールド
梅田お初天神店

大阪府北区曾根崎2-8-7コースタージュネビル1F
☎ 06-6312-1034
月~金 17:00~24:00(L.O.23:00)
土・日・祝 11:30~24:00(L.O.23:00)

おいしいワケを、おすそわけ。

「WORLD ONE PRESS」は「+郷土」へと新しくなりました。

今までどおりお得なクーポンや店舗のオススメ情報はそのままに、

生産者さんから聞いた「おいしいワケ」をお届けするフリーマガジン&ECサイトへと生まれ変わりました。

フリーマガジンでは主に生産者さんから聞いた、おいしいにまつわる話を。

ECサイトでは「お買い物」「体験する」「応援する」「読みもの」のコンテンツをご用意しました。

おいしい食べものとの出会いを新しくなった「+郷土」でお楽しみください。



+ 郷土でできること

お買い物

「お買い物」は、その土地ならではの食材や、旬の生鮮品を買うことができます。お店のメニューとしてお出ししているものもあります。おいしいワケを書いていますので、あ、いいなと思う商品を試してみてください。

体験する

「体験する」は、生産者さんを私たちが運営する店舗へ来てもらって、お話を聞きながら食べるワークショップのような体験ができます。現地へ行って収穫を手伝いするような本格的なものも企画しています。生産者さんと話しながら食べたり、現地で食べると本当にもっとおいしいのです。

応援する

「応援する」は、まだ広く知られていない農作物や水産物、新しい調味料などの商品開発を応援することができます。このような商品は少量生産で流通などコストがかかり、広まるのに時間とお金がかかってもかかります。応援して下さった以上のおいしい食材、できあがった商品をお礼にお届けします。

読みもの

「読みもの」は、商品にまつわるコラムが読めます。おいしいレシピや、生産者さんのインタビュー、スタッフの食べてみた、使ってみたレポートなど。知るとちょっと嬉しくなったり、誰かに教えたいような読みものをお届けします。

+ 郷土
プラスキョード

旬の食材をはじめ、店舗でお出ししているメニューの通販ができるWEBサイトです。生産者さんと直接つながっているワールド・ワンならではのワークショップや新商品情報などをお届けします。

<https://www.plus-kyodo.com/>

