

兵庫  
加古川

FREE  
¥0

KAKOGAWA GOURMET BOOK

新・ご当地スイーツ誕生！

加古川  
おくるみ  
おやつ





ど・れ・に・  
し・よ・う・か・な〜♪

人気店とタッグを組んだ  
キュートな加古川スイーツ  
かつめし、ギョツとメシ、恵幸川  
鍋という当地グルメで、訪れる人  
をもてなす加古川市。もっと加古  
川に遊びに来てほしいという想いか  
ら、市民・事業者のみなさんと一緒  
に新たなスイーツ「加古川おくるみ  
おやつ」を開発！  
市内には、添加物を一切使わない  
老舗糰屋の味噌のほか、加古川の  
伏流水を使う地酒、水資源に恵ま  
れた豊穡の大地で育まれるフルーツ  
や野菜など、加古川生まれの食材  
がたくさん。そんな地域の大切な  
ものを、市内人気店のパティシエや  
菓子職人が、加古川に来ていただい  
た感謝の気持ちと一緒にスイーツの  
中に包みこみました。

SNSにアップ  
しちゃお♡



加古川の  
大切なモノとじこめた  
おくるみおやつ  
できました。



おくるみおやつ

加古川はちみつの  
ふわふわパンケーキ 1350円

ふわふわ系パンケーキに  
まるやかな蜂蜜がたっぷり♪

ステフォレ

お洒落な文具店に併設するカフェで、新パンケーキが登場! 切れ込みを入れた生地に加古川産の蜂蜜をたっぷり流し込み、さらに特製生クリームをプラス。香りのいい蜂蜜のやさしい甘さが生クリームのコクと絶妙に合う。

☎079-451-1155  
〒加古川市加古川町北在家793-1  
営業10時～20時 (LO19時)  
休なし  
🚉JR加古川駅発 かこバス④尾上公民館前行き「北在家西口」下車すぐ  
📍加古川バイパス加古川ランプより6分  
📷53台



CHECK

メレンゲをふんだんに使った生地は、ふわふわの焼き上がり。あつあつの生地に蜂蜜がよくしみ込む

とじこめたのはコレ!

パンケーキにしみ込むのは加古川産の蜂蜜。香り高く、まるやかな甘さが魅力。甘さ控えめの生地とも合い、やさしい味わいがたまらない。



約30分かけて焼き上げています。あつあつを味わってくださいね。

スタッフ  
富岡恵里香さん



彩り華やかなパイ菓子は  
老舗味噌が味の決め手に♪

ハナフサ洋菓子店

1936年から続く洋菓子店。地元名品の「高松味噌」をクリームの隠し味に使うパイ菓子は、コクのある味わいと見た目の華やかさが◎。加古川産の旬の果物や小豆など、5種類のテイストの中から、日替わりで2～3種が店頭にお目見えする。

☎079-422-2357  
〒加古川市加古川町篠原町21-8  
ヤマトヤシキ1階  
営業9時～20時、  
日祝9時～19時  
休なし  
🚉JR加古川駅下車徒歩30秒  
📍加古川バイパス加古川ランプより6分  
📷なし



おくるみおやつ

ぐっDay! 1個300円 (予約可)

※全5種の中から日替わりで2～3種を販売

(オレンジピスタチオ・ストロベリー・みそごまクल्ミ・キャラメルチョコレートみそ・マシュマロ抹茶小豆) ※全5種の中から日替わりで2～3種販売



TAKEOUT OK!



イタリアの伝統ドルチェ「カンノーロ」からヒントを得ました。

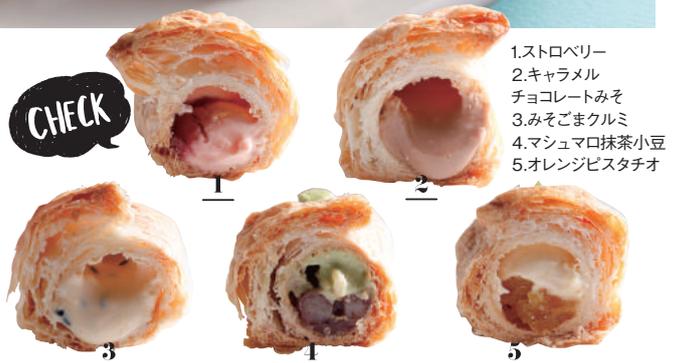
パティシエール  
上田圭子さん

とじこめたのはコレ!

クリームに使うのは創業約400年の靴屋「高松清太夫老舗」の高松味噌。ほか、加古川産のイチゴなどの果物や地元産小豆も。



CHECK



- 1.ストロベリー
- 2.キャラメルチョコレートみそ
- 3.みそごまクल्ミ
- 4.マシュマロ抹茶小豆
- 5.オレンジピスタチオ

おくるみおやつ

とまこテイクアウト1パック(2個入り) 400円  
 イートイン1個200円(要予約、前日迄)

TAKEOUT OK!



スマイルマークが可愛い  
 トマトジャム入りケーキ。

ROCO'S ロコズ

イートインスペースのあるお弁当屋さん。栄養士の店主・勝山さんが考案するおやつは、レアチーズケーキの中に、自家栽培ミニトマトの甘酸っぱいジャムが入る。表面にはチョコと野菜で描いた顔が可愛い。

☎079-498-1135

〒加古川市加古川町北在家2565

☎11時～お弁当が無くなり次第終了

休土日祝

☎JR加古川駅発 かこバス①東加古川駅

行き、あるいは④尾上公民館前行き

「市役所前」下車 徒歩2分

〒加古川バイパス加古川ランプより7分

☎4台



CHECK



レアチーズとビスケット生地間に  
 トマトジャムが!表面はトマトゼリーでコーティング

とじこめたのはコレ!

極力農薬などを使わない自家栽培のミニトマトで作った手作りジャム。レモンとグラニュー糖のみでじっくり煮詰め、甘さは控えめ。



デザインは顔のほかにトマトもあるので、好きな模様を探して!

栄養士  
 勝山紘子さん

おくるみおやつ

えごがわ  
 恵幸川パリブレスト 486円  
 (予約可・前日迄)

TAKEOUT ONLY

カスタード×味噌&酒粕の和洋が出会った新スイーツ!  
 プルニエ・ド・ボワ  
 PRUNIER・DE・BOIS

洋菓子店の新作は、フランスの伝統菓子「パリブレスト」(シュー生地の中にアーモンドのブラリネ入りクリームを挟み込んだもの)がモチーフ。中のカスタードクリームに地元老舗店の酒粕と味噌を加え、和のエッセンスをプラス!

☎079-456-1878

〒加古川市野口町二屋104

☎10時～21時

休なし、12/31～1/3(営業時間の変更あり)

☎JR東加古川駅発 かこバス①加古川駅

行き「南方苑」下車 徒歩3分

〒加古川バイパス

加古川東ランプより5分

☎8台



CHECK



真ん中に通常のクリーム、その左右に味噌と酒粕が混ぜ込まれたカスタードクリームが挟まれる

通常パリブレストはリング状ですが、食べやすいエクレアサイズに!

パティシエ  
 梅林将之さん

とじこめたのはコレ!

カスタードクリームに入るのは、老舗「岡田本家」の酒粕と「高松清太夫老舗」の味噌。アーモンドやキャラメルとの相性がよく、香りも◎。



CHECK

生地の中にはカボチャのカスタードクリーム。その真ん中に、味噌でキャラメリゼにしたクルミが！



### おくるみおやつ

クッキーシュー 230円  
(要予約・2日前迄)

TAKEOUT ONLY



和食材たっぷりのシューは猪フェイスがキュート♡

quatre キャトル



千支の猪をモチーフにしました。キバにもクルミを使っています。

オーナー  
延永沙織さん

延永さんが1人で切り盛りするスイーツ店は、週1回オープン。ここでは、愛らしい猪の顔をしたシュークリームが誕生した。ザクツとした食感の生地には地元産の豆乳と酒粕が入り、クルミのキャラメリゼの味噌風味がアクセントに！

☎080-1939-4284  
〒加古川市加古川阿西河原58-10  
営業不定 (週1回オープン、ほかイベントに出店)  
休不定  
☒JR加古川駅発 かこバス④尾上公民館前行き「友沢北」下車 徒歩8分  
〒加古川バイパス加古川ランプより7分  
☒3台

#### とじこめたのはコレ！

加古川の「三代目小川とうふ」の豆乳は生地とクリームに。生地に名店「岡田本家」の酒粕が入る。「高松清太夫老舗」の味噌はクルミとあわせて。



### おくるみおやつ

もえもえサンド 450円 (予約可)



CHECK



カスタード、生クリーム、酒粕&地酒を混ぜ込んだ生クリームの3種を使用。4・5月は地元のいちごも

ほのかに地酒が香る大人向けフルーツサンド。

#### スマイルの小鳥たち

お手頃なサンドイッチを販売するカフェでは、地酒と酒粕を使った大人味のサンドが新メニューに。芳醇な地酒の香りが漂う生クリームと、その時旬のフルーツがどっさり。さらに酒粕をあわせてチョコレートにトッピング♪

☎079-427-2602  
〒加古川市加古川阿木村708  
営業10時～15時 (LO14時30分)  
休土日祝  
☒JR加古川駅発 かこバス④尾上公民館前行き「友沢北」下車 徒歩2分  
〒加古川バイパス加古川ランプより10分  
☒12台



代表  
松下明美さん

クリームとチョコは、酒粕のツブツブ食感も楽しんでもらえます。

#### とじこめたのはコレ！

名店「岡田本家」の地酒と酒粕を生クリームに混ぜ込む。また、トッピングのチョコにも酒粕を混ぜ合わせ、地酒の風味と香りが豊か！



※アルコールが苦手な方、車を運転される方はご注意ください！

CHECK

上/低温で約2時間かけて焼くメレンゲは風味豊か 下/葛と寒天のブレンドで弾力のあるゼリーに



ゼリーは食べる直前にご自身でメレンゲにサンドしてくださいね。

有村映美さん (左)  
松本春奈さん (右)

### おくるみおやつ

めぐみ 恵う美 (「播磨会席 3500円」のデザート)  
播磨会席 (1日限定25食)

旬の果物の味を引き立てる酒粕が利いた和風メレンゲ。

#### しのペクラブ

加古川名物「恵幸川鍋」をはじめ、地産地消の料理が味わえる店で、会席のデザートに新スイーツがお目見え。地元酒造の酒粕のメレンゲに、葛と寒天をミックスした旬の果物ゼリーを挟む。ほんのりお酒が香るメレンゲと甘酸っぱいゼリーがマッチ。

☎079-436-1530  
〒加古川市別府町新野辺386  
営業17時～21時 (LO20時30分)  
休日祝、土(月2回)  
☒山陽電車浜の宮駅下車 徒歩8分  
〒加古川バイパス加古川ランプ・加古川東ランプより各11分  
☒20台

#### とじこめたのはコレ！

加古川の伏流水で仕込む純米酒が有名な「岡田本家」の酒粕と、地卵の白身をメレンゲに。ゼリーは加古川産のイチゴなどの果物入り！



餡はもちろん生地にも！  
丸ごと黒豆尽くしの甘味。

**有機茶房ごえん**

加古川の食材にこだわるカフェ  
では、地元産黒豆をたっぷりと盛  
り込んだ2品を開発。「黒豆まん」  
「黒豆もち」の中には程よい甘さの  
煮豆をイン！さらに黒豆まんの皮  
には、黒豆のお茶と粉末を練り込  
んだ。滋味深い味わいをぜひ。

☎079-455-7775  
〒加古川市加古川町美乃利706-1  
森本ビル1階  
営業10時30分～17時  
休土日祝、第3月  
☒JR加古川駅発 神姫バス⑤あるいは  
⑩「水足」下車 徒歩4分  
☒加古川バイパス加古川ランプより4分  
☒あり

**おくるみおやつ**

**黒豆まん 150円** (1日限定10個)

TAKEOUT OK!

あまり知られてい  
ませんが、加古  
川市は黒豆の栽  
培も盛んですよ。



スタッフ  
黒木亜野さん



**おくるみおやつ**

**黒豆もち 250円** (1日限定10個)

TAKEOUT OK!



とじこめたのはコレ！

加古川産の黒豆を主役  
に、調味料には「岡田本  
家」の酒粕、「高松清太  
夫老舗」の味噌を。黒  
豆まんの皮は「滝下豆腐  
店」の豆乳を練り込む。



CHECK



煮豆のほか、特徴は黒い皮。黒  
豆を煮出したお茶、粉末に加え、  
酒粕、豆乳、竹炭などをブレンド

CHECK



中の煮豆は酒粕  
や味噌を入れて  
柔らかく炊いた  
もの。すっきり  
とした甘さが◎

**おくるみおやつ**

**つつみちご紅 500円**

3月末～5月頃限定・注文販売(大サイズのいちご入荷時のみ  
販売のため、2日前までにご電話で要確認)

TAKEOUT ONLY

地元産の巨大いちごと  
大福の幸福なコラボ！

**播磨奉菓匠 六萬石**

地元で愛される和菓子店で、目をみ  
はるビッグサイズのいちご大福が登場！  
中に入るのは、加古川産の紅ほっぺ。  
甘さと酸味のバランスがよく、北海道  
十勝あずきで作るつぶ餡ともベストマ  
ッチ！5月頃までの限定品なので注目を。  
また、他の季節の果実も登場予定！

<本店> ☎079-424-0103  
〒加古川市加古川町友沢446-1  
営業8時～19時(日・祝は18時迄)  
休なし  
☒JR加古川駅発 かこバス④尾上公民館前  
行き「友沢南」下車 徒歩5分  
☒加古川バイパス加古川ランプより10分  
☒約6台  
<加古川駅前店> ☎079-422-2002  
〒加古川市加古川町溝之口507  
営業9時～19時(日・祝は18時迄)  
休1/1  
☒JR加古川駅下車 徒歩1分  
☒加古川バイパス加古川ランプより5分  
☒なし



CHECK



もっちもちの大福  
の中は、ほっぺい  
ちご！高さ約5cm、  
直径約5cmの特  
大サイズには驚く  
ばかり

とじこめたのはコレ！

大福にくるまれている  
のは、加古川市上荘町  
産の「紅ほっぺ」。天  
候にあわせて細かく水  
分量を調整し、完熟状  
態での出荷にこだわら



店長  
赤池恭子さん



大きいもので高さ約5cm  
も！職人も包むのに苦労し  
てました(笑)

▼(上) 子どもたちが楽しめる遊具(下) 春は桜の名所として有名



キッズとの  
お出かけにも  
おすすめ

おやつを食べた後は  
遊具で思い切り遊ぼう！

### 日岡山公園 ひおかやまこうえん

公園一帯は「日岡山古墳群」と呼ばれ、「日岡御陵」など5基の前方後円墳がある。グラウンドやスポーツセンターがあるほか、市街地を一望する展望台、遊具を備えたスペースも！

☎079-426-6710 園加古川市加古川町大野1682 園図散策自由 園入場無料 園JR日岡駅下車 徒歩7分 園加古川バイパス加古川ランプより10分 園計700台

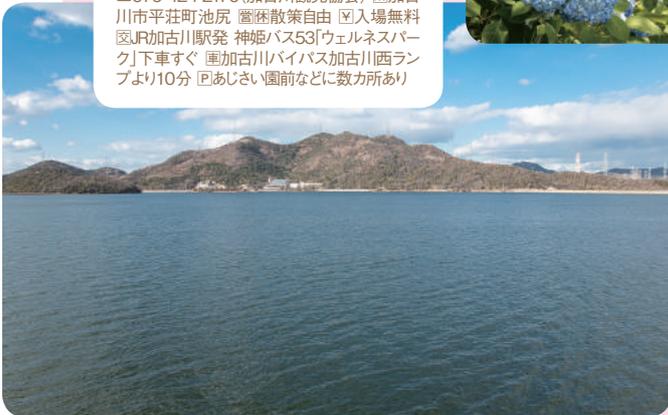


風光明媚な景色を眺めつつ  
清々しい湖畔をウォーキング！

### 平荘湖 へいさうこ

ひょうたん形の半島が浮かぶ人造のダム湖。春は桜やミモザ、夏はあじさい、秋は紅葉など、四季折々の風景が楽しめる。約5kmの外周道路があり、ウォーキングやジョギングにもぴったり！

☎079-424-2170(加古川観光協会) 園加古川市平荘町池尻 園図散策自由 園入場無料 園JR加古川駅 神姫バス53「ウェルネスパーク」下車すぐ 園加古川バイパス加古川西ランプより10分 園あじさい園前などに数カ所あり



▲貯水量約900万トンの湖。冬は鴨などの渡り鳥が訪れる

あじさいは  
6月中旬～7月が  
見頃だよ



おくるみおやつを  
持って  
お出かけしよう



「おくるみおやつ」はテイクアウトOKも！  
せっかくなら加古川の自然いっぱいの  
スポットでおやつタイムをするのがおすすめ♪

爽やかな緑に包まれた公園で  
おやつ片手に癒しのひと時♪  
**加古川ウェルネスパーク**

音楽ホールや図書館、フィットネスセンターなどが集まった複合施設。中でも公園エリアでは、「ハーブの丘」をはじめ、「ピクニック原っぱ」、「瞑想の森」など癒しのスペースが多数！

☎079-433-1100 園加古川市東神吉町下原370 園9時30分～21時30分(日・祝は18時迄)、図書館9時30分～20時 第1・3火(祝日の場合は翌日休み)、12/29～1/3 園入場無料 園JR加古川駅 神姫バス53「ウェルネスパーク」下車 すぐ 園加古川バイパス加古川西ランプより10分 園計314台

▼青々とした芝生が一面に広がる「ピクニック原っぱ」



▲約50種類のハーブが植わる「ハーブの丘」



▲スイーツは東屋でゆったり座りながら



▲秋～冬は、鴨やガンなどの渡り鳥の休憩場に

加古川の歴史を学んだ後は  
ロマンチックな星空観察も♥

### 加古川総合文化センター

地域の歴史を紹介した博物館や、宇宙科学館、プラネタリウム館、美術ギャラリーなどが一堂に集まるセンター。直径約12mのドームを備えたプラネタリウム館では星空観賞をしよう。

☎079-425-5300 園加古川市平岡町新在家1224-7 園博物館・宇宙科学館10時～17時(最終入館16時30分)、ほか施設により異なる 園第2・4月曜(祝日の場合は翌日休み)、12/29～1/3 園博物館・宇宙科学館大人各200円、プラネタリウム館大人400円(4歳以上中学生以下一律各100円)、ほか施設により異なる 園JR東加古川駅下車 徒歩10分 園加古川バイパス加古川東ランプより3分 園236台(1時間未満無料、以降1時間毎に100円)

芝生広場の  
のんびり  
しよう♪



▼プラネタリウム館の上映は、平日14時40分開始(土日祝、春夏冬休みは11時、13時20分、14時40分、16時開始)



池を見ながら東屋で休憩時間  
心安まるひと時を過ごそう。

### 寺田池・明神の森

市内で最も大きいといわれる、ため池。池の周りを巡る遊歩道や展望スペースがあるので、ほとりを歩きながら水辺の風景を満喫しよう。また、東屋があるので休憩はこちらで。

☎079-424-2170(加古川観光協会) 園加古川市平岡町新在家 園図散策自由 園入場無料 園JR東加古川駅下車徒歩15分(加古川総合文化センターより徒歩10分) 園加古川バイパス加古川ランプより5分(総合文化センターより徒歩10分) 園なし



東屋で  
静かな水風景を  
眺めて

# 加古川 おくるみおやつ MAP



## 加古川にはこんなご当地グルメもあります！

**かつめし** 加古川市のソルフードの代表格といえ、誕生から60年以上の歴史がある「かつめし」。洋皿に盛ったごはんの上に牛カツをのせ、デミグラスソースたっぷり。キャベツを添えてお箸で食べるスタイル。市内には100軒を超える提供店があり、小学校の給食にも登場するほど浸透している。



**加古川ギョツとメシ** 2017年に誕生したのは、味噌漬けの牛肉を使った「ギョツとメシ」。市内には精肉店が多く、「かつて多くの精肉店では味噌漬けの肉を販売していた」という話をヒントにメニューが考案された。出汁をかけるなど味の変化を楽しみながら味わう、肉を使いこなす町・加古川らしいメニュー。



**恵幸川鍋** 加古川市職員の自主研究グループが、2年の歳月をかけて完成させた「恵幸川鍋」。加古川市唯一の造り酒屋・「岡田本家」の酒粕と、400年以上の歴史がある椀屋「高松清太夫老舗」の味噌を使った地産地消にこだわる鍋には、旬の食材がたっぷり。市内10軒以上の店で味わえる。



その他、加古川市の観光情報はコチラ！

加古川観光協会 ☎079-424-2170

<http://kako-navi.jp/>

【制作・発行】加古川市 ☎079-421-2000 加古川市加古川町北在家2000

※このパンフレットに掲載している情報は、特に表記がない場合、2019年2月28日時点の有効な情報です。情報は変更となる場合がございますので、最新の情報や詳細については各店舗・施設へお問い合わせください。  
※本媒体の掲載金額は、消費税8%を含む総額表記となっております。  
店舗によっては、金額の変動もごさいます。ご了承ください。

問合せ