

ミニコミ読者推薦

おすすめのお店紹介

今月は硯町の柏由里子さんとM.O.さん他からのご紹介。

本町にある「酒ショップ&レストラン」オータニさん。「明石鯛のカルパッチョが美味しいです。駅から少し離れますが、隠れ家的な雰囲気です。」と「相さん、カレーランチ、日替わりランチ、パスタランチなどのランチメニューがあり、友人とパスタランチを食べに利用します。お酒の好きな友人は、夜の一品料理も美味しかったと話していました」とM.O.さん。他にも「料理もお酒も楽しめるセンスの良いお店など、読者の方からコメントが寄せられています。」

旧浜国道、播淡汽船前交差点から西へすぐ、2010年4月にオープンした「酒ショップ&レストラン」オータニさん。この店を開く前には、神戸のホテルゴッフルリッツでパーティーや、古泉閣(有馬温泉)のレストラン「ラフォーテ」でフレンチの経験があり、平成16年のカクテルコンクールで「国分賞」を受賞した経歴を持つオーナーの大谷和之さん(39)。街中でもホテルで味わえるような雰囲気の中で、美味しい料理と飲み物を気軽に楽しんでほしいと、オーナーの地元である明石で開いたのだそう。明石では珍しいスタイルのお店で、道路に面した酒ショップではワインや日本酒などを販売。奥のレストランでは、ランチやイタリアンを主流にした一品料理など提供している。

ランチタイムは、煮込みハンバーグや、鶏もも肉のトマト煮込みやアラビータ、チーズカツレツなど、その日によってメイン料理が変わる「日替わりランチ」(800円)や「パスタランチ」(1000円)など、リーズナブルにランチが楽しめる。取材日のパスタランチは、「むき海老と明太子の和風パスタ」で、プリプリのむき海老とイペリコ豚、ズッキーニやきのこ、カブなど野菜もたっぷり入った本格パスタを堪能。ランチメニューにはプラス200円で、表面のカリッとしたカラメル部分と滑らかな舌触りが美味しい自家製クリームブリュレのデザート付きにもできる。パスタ料理などには、明石産の鮮魚を使ったフレンチベースのフュンドボワン(おだし)を使用しているそうで、本格的な味が楽しめるのが嬉しい。

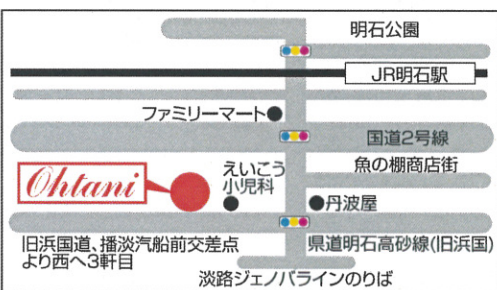
ランチメニューは、明石の前もの鮮魚や魚介、イペリコ豚の生ハムやフオグラなど、お酒やワインに合う一品料理が充実。「チーズフォンデュセット」(2500円)や、「明石産渡り蟹のトマトクリームパスタ」(1600円)、「カルパッチョ サラダ仕立て」(2000円)などの

旧浜国道、播淡汽船前交差点から西へすぐ、2010年4月にオープンした「酒ショップ&レストラン」オータニさん。この店を開く前には、神戸のホテルゴッフルリッツでパーティーや、古泉閣(有馬温泉)のレストラン「ラフォーテ」でフレンチの経験があり、平成16年のカクテルコンクールで「国分賞」を受賞した経歴を持つオーナーの大谷和之さん(39)。街中でもホテルで味わえるような雰囲気の中で、美味しい料理と飲み物を気軽に楽しんでほしいと、オーナーの地元である明石で開いたのだそう。明石では珍しいスタイルのお店で、道路に面した酒ショップではワインや日本酒などを販売。奥のレストランでは、ランチやイタリアンを主流にした一品料理など提供している。

ランチメニューは、煮込みハンバーグや、鶏もも肉のトマト煮込みやアラビータ、チーズカツレツなど、その日によってメイン料理が変わる「日替わりランチ」(800円)や「パスタランチ」(1000円)など、リーズナブルにランチが楽しめる。取材日のパスタランチは、「むき海老と明太子の和風パスタ」で、プリプリのむき海老とイペリコ豚、ズッキーニやきのこ、カブなど野菜もたっぷり入った本格パスタを堪能。ランチメニューにはプラス200円で、表面のカリッとしたカラメル部分と滑らかな舌触りが美味しい自家製クリームブリュレのデザート付きにもできる。パスタ料理などには、明石産の鮮魚を使ったフレンチベースのフュンドボワン(おだし)を使用しているそうで、本格的な味が楽しめるのが嬉しい。

ランチメニューは、煮込みハンバーグや、鶏もも肉のトマト煮込みやアラビータ、チーズカツレツなど、その日によってメイン料理が変わる「日替わりランチ」(800円)や「パスタランチ」(1000円)など、リーズナブルにランチが楽しめる。取材日のパスタランチは、「むき海老と明太子の和風パスタ」で、プリプリのむき海老とイペリコ豚、ズッキーニやきのこ、カブなど野菜もたっぷり入った本格パスタを堪能。ランチメニューにはプラス200円で、表面のカリッとしたカラメル部分と滑らかな舌触りが美味しい自家製クリームブリュレのデザート付きにもできる。パスタ料理などには、明石産の鮮魚を使ったフレンチベースのフュンドボワン(おだし)を使用しているそうで、本格的な味が楽しめるのが嬉しい。

● 酒ショップ&レストラン オータニ ●
所在地 明石市本町2-5-14
TEL 078-911-5181
ランチタイム/11:30~14:00(L.O.)
パーティタイム/17:00~23:00(L.O.)
定休日 日曜(年末年始12/31~1/2休み)
席数 30席(カウンター6席・テーブル24席)
◎予約可 *貸切りも対応可能



白と黒を基調にした落ち着いた雰囲気の内装



ランチメニューにプラス200円で美味しい自家製クリームブリュレも



明石鯛やツバス、鰯など明石の前ものを使った「カルパッチョ サラダ仕立て」※鮮魚の種類は季節により変わります



日替わりのパスタランチ(1000円) サラダ、スープ、パン(またはライス)、コーヒー(または紅茶)、取材日のパスタは「むき海老と明太子の和風パスタ」

学業と仕事の両立だけじゃない! 活躍する3年生2人に後輩が刺激

通信制・単位制高校の「相生学院高等学校明石校」(大明石1)の3年生2人が、学業と仕事の両立だけでなく、スポーツ、資格取得、社会貢献など多方面で活躍し、同校の後輩たちにいい刺激を与えている。

伊藤和君(18)は、6月に尼崎で開かれた県高校定時制通信制大会の陸上男子三段跳びで優勝し、8月の全国大会に出場。全国10位の結果に満足するだけでなく、10月30日の近畿高等学校定時制通信制課程体育大会にも出場し、6月の自己新を10cmも上回る11m64cmをマークして準優勝した。「自分の目標まで記録が達していないので、(三段跳びは)まだやり足りない思いもある」と話す伊藤君。早朝から新聞配達で学費を稼ぎながら、学業と部活の練習にも力を入れてきた。

河合宏亮君(18)は、この夏、フォークリフト・クレーン・玉掛・高所作業車・運転免許の5つの資格を取得し、4年生大学経営教育学科のAO入試にも合格。また、台風12号で甚大な被害を受けた和歌山県紀美野町で、流木の撤去作業のボランティアにも初めて取り組み「流木撤去に参加できていい経験になった」という河合君。これから配管の仕事に携わりながら「将来を見据える準備もしていきたい」と話していた。

相生学院高 明石校



写真◎から河合宏亮君と伊藤和君、尾池良一校長、担任の長谷川智華教諭



陸上競技男子三段跳びで自己新記録11m64cmをマークした伊藤和君(10月30日)伊藤君(写真◎)



台風12号による被害を受けた和歌山県紀美野町で流木の撤去を手伝った河合宏亮君(写真◎)

伊藤君は「どんなことも後悔のないよう努力すること」、河合君は「自分がやろうと思ったことは、仕事でも資格でも目標を高く持つこと」と、2人は自身の経験を踏まえ後輩らにアドバイス。部活動の顧問として伊藤君の練習を見守り、資格取得に励む河合君と一緒に自らもフォークリフトの資格を取得した同校の尾池良一校長(62)は「明石校は4月に開校したばかりだが、3年生2人がリアルモデルになり、後輩の1・2年生にも2人の意志が繋がりがつとある」と、2人の頑張りに賛辞を送っていた。

読者おすすめのお店《情報募集中》

ミニコミあかし編集部(TEL:934-4502/FAX:934-4765/メール:minicomi-akashi@nifty.com)迄、皆様のお気に入りのお店をご紹介下さい。明石市内のお店なら業種は問いません。読者プレゼント応募ハガキ(E・感想欄)にご記入いただいてもOKです!

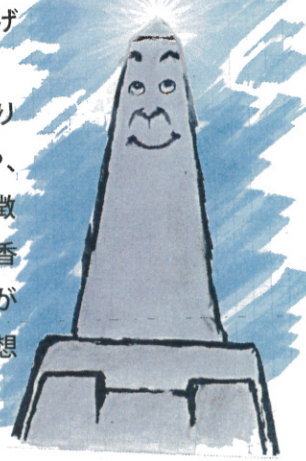
シリーズ 知っておきたい お墓のこと Q&A

「お墓」って知らないことがいっぱい。いざという時のための「お墓Q&A」皆さんからの質問も大歓迎です。

Q 先が尖った墓を見かけますが、どんな意味が?

A 竿石の頭部が四角錐形に尖ったお墓は神徒のお墓で、神道型と呼ばれており、竿石のとんがりには三種の神器の一つである「天叢雲剣(あまのむらくものつるぎ)」を模したという説があります。軍人碑の多くも同じように鋭角の角錐形ですが、より背は高く鋭角に空に向かっており、見上げると、まさに剣(つるぎ)に見えてきます。

神徒のお墓には線香は立てず、花の代わりに榊を供えます。墓前には水を入れる器や、榊を捧げる八足台がついているのが特徴ですが、軍人碑の竿石は神道の形でも線香を立て、色花を供える仏式と同じ祀り方が殆どです。墓の形が違っても故人を偲ぶ想いは一緒だと思います。



お墓に関するご質問をお寄せください ☎911-6233 協力 富永石材