

# 目にもおいしい、おにぎり自慢!!

## ご飯屋 おむすび

ごはんや おむすび | 中央区



**塩サバ**  
ご飯が進む焼き塩サバをくぼみにころんと。105円

**梅**  
甘酸っぱい梅干しはサケと人気を競う定番。105円

**天むす**  
おむすびと同様、注文後に揚げるできたて。2個420円

**チャンジャ**  
ふりっとした歯応えと旨みのタラの塩辛を。157円

**昆布ワサビ**  
ワサビの風味が鼻に抜ける昆布のつくだ煮。157円



料理人のこだわりを握っています。

「おむすびは心穏やかに握るのが一番。最初ぐっと握って、あとは優しく」。食事のシメのオーダーが多いためやや小ぶり。いろんな種類を食べる楽しみも。

### ここに、こだわり!!



#### 有明のノリ

山中さんがおいしいと感じた有明のノリ。20cmのロングサイズはご飯が包みやすいバランス。



#### 石川県のどんとこい

食べ比べて、コシヒカリより少しやわらかめで、冷めてもおいしいと、この米に決めた。



#### 信楽の土鍋

1升炊きの土鍋で5合、または7合炊く。「強い対流で炊ける理想の量」。こんがりのおこげも絶品。



▷ 神戸市中央区中山手通1-8-1  
明関ビル3F  
☎078-392-0645  
午後6時～翌午前2時 日曜休(祝日の前日の場合は営業) @なし 道案内/電車→各線三宮駅から北西へ徒歩約3分 車→阪神高速神戸線京橋出口から北へ約5分 ●テイクアウトあり(時間がかかる場合あり)  
<http://gohanya-omusubi.com>

おむすび専門店かと思いきや、実はメニュー豊富な居酒屋。「お客さんと縁を結ぶというコンセプトから、まず店名が「おむすび」に決まり、そこからおむすびをメニューに加えることに」と店主の山中敏昭さん。一品料理同様、どこにもないおむすびでお客様を迎えようとご飯、具材、握り方などにこだわり、リクエストにも応えるうち、定番から変わり種まで30種を超えるバリエーションに! コース料理にもおむすびが組み込まれるほど名物メニューだ。



三宮駅すぐの少し奥まったビルの3階。落ち着いた雰囲気の内は隠れ家のように。

### 店内でいただくなら...

シメはだご汁とのセットを。小麦粉の団子と鶏肉、野菜がたっぷりのすまし仕立ては、山中さんの出身地・熊本の郷土料理。天草風・白味噌仕立てもできる。単品350円、おむすびとセットなら300円。おむすびに付きゅうりの漬物も自家製。

