

お一人様歓迎の和み系ワインバー



上/かまねこセット1000円。おつまみ3種とミニサイズの生ビールかグラスワインSサイズ。取材時は、きのこのキッシュ、ポテトサラダ、チーズ（オールドアムステルダム）、クルミ。下左/「焼きおにぎりやデザートも用意したい」と阿部さん。下中/地元の精肉店から仕入れる、黒毛和牛の希少部位・とうがらしを使った、自家製ローストビーフ580円。宮古島の雪塩、ワサビと醤油でシンプルに味えば、旨みがじんわり広がる。グラスワインは赤白各6種と泡2種。下右/一番人気、ミモレットチーズと大根のサラダ500円。たっぷりのシソと海苔、ゴマと。味付けはオリーブ油、醤油、千鳥酢で。



宝塚・カフェ&バー かまねこ

●宝塚市川面3-23-5 村上ビル1F ☎0797・81・1123 🕒16:00~22:30 📅火曜、祝日、不定休あり 📍各線宝塚駅から徒歩3分 🍷ベター 🍷不可 🍷カウンター7席、テーブル6席
※禁煙 🍷アンチョビポテト300円、かにみそピザ750円、チーズ3種盛1000円。Gワイン500円〜、Bワイン2300円〜。MAP▶P73-⑤

「夜にワインやコーヒーを飲んでほっとできる。こんな店がほしくて自分で始めてしまいました」と笑う店主・阿部恵子さん。宝塚駅東側の商店街が途切れて住宅街に入る境目に、昨年オープン。近所にありそうでなかったワインバーの誕生を喜んでいるかのよう
に、こぢんまりした店内は、女性の笑い声に満ちている。

大半の一人客が注文するのが、キッシュと一品、チーズにワインかビールが付いた「かまねこセット」。ミニサイズのワインでは足りず、思わずもう一杯オーダーしてしまうほどのボリュームだ。ミモレットに大葉と味付け海苔が入った和風アレンジの大根のサラダや、自家製のローストビーフ、目玉焼きのついた昔ながらのナポリタンなど、親しみやすい一品が楽しく、ワインがぐいぐい進む。「ソムリエやチーズのプロの資格もないし、なんちゃって家庭料理だし」と阿部さんは謙遜するが、その笑顔と和やかな空気に元気をもらえる。

(撮影/塩崎聡 文/宗田洋子)

