

神戸サンド屋のサンドウィッチは、
 どうして、こんなにオイシイのですか？
 お客様のウレシイ疑問にお答えして、
 神戸サンド屋のおいしさへのこだわりと情熱、
 そして、手のウチをお見せしましょう。

Q2

秘伝の
 オリジナルソースって、
 どんなトコロが
 秘伝なんですか？

Q1

手塩にかける
 サンドウィッチ。
 どのくらい
 愛情かけてますか？

聞いてください、愛情物語！

神戸サンド屋のサンドウィッチは、すべてが
 “手づくり”。そして、その日に仕入れた新
 鮮な素材だけを使用。今日も、お店のショー
 ケースの後ろで、熟練のスタッフがひとつひ
 とつ愛情込めてつくっています。たとえば、
 こんなふうにも…

レタスは芯と緑色の濃い部
 分を取って、やわらかいと
 コロコだけを使用します。痛
 みやすいレタスのパリパリ
 とした食感を大切にするた
 め、一枚一枚手でキレイに
 洗って、水切りもしっかり
 行います。

トマトは、トマトの酸味
 を味わっていただくために
 厚めにスライスします。そ
 して、モツタイナイと思わ
 れるかもしれませんが、サ
 ンドウィッチをパリッと仕
 上げるために、種はすべて
 取ってしまうのです。

タマゴはゆでたあと、機械
 を使わずにひとつひとつ手
 でほぐします。サンドウィ
 ッチをサクッと食べたとき
 の、タマゴのあのつぶつぶ
 感を大切にしたいからです。

たくさんの手づくり工程を
 経て、いよいよ最後のカッ
 ティング。ひとつの作品を
 作り上げた満足感をココロ
 に、大切に仕上げます。

ナルホド。

こんなコトやってたら、
 おいしくなるにキマってる！

こんなソースへのこだわりから生まれた、
 神戸サンド屋の新しいキャッチフレーズ、
 それが

ナルホド！この差だ、
 “秘伝のソース”。

本当は、ヒミツなんですが…
 本場インドからスパイスを取り寄せ、
 独自のブレンドで“おいしさ”を徹
 底研究。神戸サンド屋がお届けする
 “プロフェッショナルな味”は、こ
 の8つのソースから生まれます。

「ハン」に塗るソース

マヨネーズと呼ぶには
 あまりにもリッチなベ
 ジタルソース。

マイルドなピリッと感
 味の深みのあるマス
 タードソース。

フルーティな味わいと
 まろやかさを追求。甘
 口ソース。

「具材」に塗るソース

素材がもつおいしさを
 引き出すベーシックソ
 ース。

選りすぐりのスパイス
 がピリッと効いて辛
 口ソース。

揚げたてフライのサク
 クリ感をしっかり生か
 した、アッサリ仕立て
 のキッチンソース。

「具材」に混ぜるソース

タマゴのうま味を引き
 出すために作られた卵
 ソース。

ツナの味わいをさら
 においしくひきたてるツ
 ナソース。

神戸サンド屋の
 サンドウィッチへは、すべてが手作り。
 その日に仕入れた新鮮な素材だけを使用し、
 熟練のスタッフがひとつひとつ
 愛情を込めて作っています。

プロの味を追求する



神戸サンド屋

さんすて岡山店

☎086-212-0615



〒700-0024 岡山市北区駅元町1-1
 さんすて岡山南館2F
 (営業時間 7:00~21:00)