

# 百四十一年、 醤油蔵の歴史を繋ぐ

明治10年創業、宝川醤油製造工場。

グレイナリーに生まれ変わる以前のこの蔵は、阪神淡路大震災も乗り越え

2018年まで141年もの長い年月の間、営業を続けた醤油の蔵元だった。

写真に写る、人の背丈よりも大きい木の樽で諸味の発酵・熟成を行い、熟した諸味は

袋に移され圧縮され、絞り出してきた醤油を半分地面に埋まった瓶かめで受け止めていた。

そうして1年半かけてつくられた醤油は地元淡路島はもちろん、海向ここの神戸市まで

船で届けられ、流通していた。

使用していた瓶は今でもグレイナリーに残っており、醤油蔵だった確かな歴史を

感じさせている。



営業当時の写真。三代目の宝川さんと、醤油づくりに使っていた10石(約1,800リットル)もある大きな木の樽が並ぶ。

## Uncompromising pursuit

これまでの歴史・文化に敬意をはらい 蔵本体にはなるべく負担をかけず

醤油蔵だった時の姿が想像できるように改修しました

木の立派な柱も梁も 昔ながらの土壁も よく目を凝らすとわかる今も残った醤油の麹も

すべて 141年前から脈々と受け継がれてきた姿です

古き良き昔と現代の技術・文化の融合を感じていただければ幸いです

greenarium  
granary

EST.1911

*We kept better, do better with much overlooked ingredients.*

*We can see new things.*



淡路島

AWAJISHIMA

フルー  
ツ

KAHOGO  
FRUIT

過保  
護

www.  
greenarium  
.jp

過保護につくる農業者  
畑からつくる  
つくるを楽しむ

私たちは過保護に栽培します。  
甘やかすわけではなく、深く興味をもち、深く理解する。  
成育に深くコミットすることが過保護栽培です。  
糖度が上がる。肥大する。  
植物の中で何が起きているのかが知りたくて。  
ひとつ分かると、ひとつ分からなくなる。  
その積み重ねをたゆまなく続けること。  
大変で、面白い。



## F1 過保護メロンパフェ ¥1,680

kahogo melon parfait

あの過保護メロンも可愛いパフェにしました。  
味のアクセントとなるマンゴーソースやカシスアイスも忍ばせているほか、  
暑い夏にぴったりなライムゼリーや、3種のアイスも使用したりと、パティシエの  
たくさんの工夫が詰まったパフェです。



過保護メロン  
いちごソース  
チーズアイス  
バニラアイス  
ブルーベリーソース  
生クリーム  
自家製プリン  
ナッツ  
くり抜き過保護メロン  
マンゴー&パッションゼリー  
マンゴーソース  
ザクザククランブル  
キャラメルムース  
カシスアイス  
ライムゼリー  
ナタデココ

## F2 過保護ももといちごのパフェ ¥1,580

kahogo peach & strawberry parfait

今年には過保護ももを使用。

シロップ漬けしたももも、贅沢に半分使用しました。

中には、バラのフレーバーがするシャンティや、いちごソースなど、バラ科のフルーツで合わせることで、統一感のある繊細な味わいに仕上げました。一番下には、白ワインゼリーを入れ、さっぱり最後まで味わっていただけます。

※アルコール成分は飛ばして使用しております。



白ワインゼリー  
CCCクリーム  
いちごソース  
バラシャンティ  
ザクザククランブル  
いちごマルベ  
自家栽培もも  
自家製シロップ漬けもも

F3 コーヒーブリュレパフェ ¥1,380

Coffee brûlée parfait

人気のブリュレもパフェにしました。  
カスタードクリーム of 甘さと、コーヒーアイスやアーモンドキャラメリゼの苦さの  
組み合わせが、ちょっと大人なパフェです。



コーヒー豆チョコ  
カスタード  
パイ生地  
ココアクランブル  
キャラメルムース  
コーヒーアイス  
アーモンドキャラメリゼ  
ブルーベリーソース  
フレンチトースト  
シャンティ  
コーヒーゼリー

G1

## 過保護メロンのかき氷 ¥1,580

kahogo melon shaved ice

過保護メロンを半玉使った贅沢  
すぎるかき氷。

サワークリームを使ったシヤンテイ、  
氷の中に潜んでいるバニラアイスや  
マンゴーゼリーが、過保護メロンの  
美味しさを引き立てます。

スタッフのオススメは、  
最後にたっぷりのメロン果汁と  
ソフトクリームを思う存分  
楽しむことです。



## G2 練乳いちごのかき氷 ¥1,280

Strawberry shaved ice

過保護いちご×練乳のかき氷。

いちごソースと練乳クリームをのせた  
毎年大人気のかき氷です。

中には美味しく食べていただくための  
仕掛けがたくさん。

割添えのマンゴー&パッションフルーツを  
使ったソースで、途中で味を変えながら  
お楽しみください。





H1

過保護メロンソフト  
¥1,480

kahogo melon soft ice cream

あの過保護メロンを贅沢に半分も  
食べることができます。  
素材の味を楽しんでほしいので、  
メロンと淡路島牛乳のミルクソフトで  
シンプルに仕上げました。

H2

過保護メロンソフト  
お試し1/4サイズ ¥980

kahogo melon soft ice cream 1/4 size

1/4カットのお試しサイズ。  
他の商品も気になるという方にも  
オススメ！

### H3 島ソフト ¥750

Strawberry soft ice cream

自家製いちごと淡路島牛乳のミックスソフト。  
いちごやホワイトチョコ味のグラノーラも入っており、ミニパフェ感覚で楽しめます。



### H4 ティラミス & チーズプリン ¥980

Tiramisu and cheese pudding

自家製いちごピューレを混ぜ込んで作ったティラミスとチーズプリン。それぞれ1つずつ入ったセット商品となっております。



### H5 いちごバスク チーズケーキ ¥580

Strawberry Basque Cheesecake

自家製いちごのコンポートとチーズの濃厚さがバランス◎  
ホールでの販売もしております。

### H6 いちごのエクレア ¥480

Strawberry eclairs

中はいちごのクリームぎっしり、外はいちごのチョコレートがかかっており、いちごもいろんな形で堪能できる商品です。

H7

過保護フルーツのタルト ¥550

kahogo fruit tart cake

Peach

Grape

Blueberry

Melon

GREENARIUM  
kahogo fruit  
AWAJISHIMA

季節に合わせて採れるフルーツを使ってタルトを作りました。  
見た目の可愛さだけでなく、自家製のカスタードクリームやダイヤモンド生地も  
使うことで、本格的なタルトとして味わっていただけます。

※季節によって提供できる商品が異なります。

H8

過保護フルーツの  
ショートケーキ ¥980

kahogo fruit skewers

Grape

Peach

想像以上の大きさに満足感◎。  
舌触りの良いスポンジと、甘さ控えめの  
生クリームがフルーツの良さを邪魔しない。  
別添えのソースで味を変えながら  
お楽しみください。

※季節によって提供できる商品が異なります。

Grape Melon Strawberry Peach Blueberry



M1 過保護フルーツのラッシー ¥600

kahogo fruit lassi

過保護フルーツと淡路島牛乳,淡路島ヨーグルトで作ったほぼ淡路島100%ラッシー。

それぞれのフルーツとの組み合わせをお楽しみください。

M2 もみもみいちごミルク ¥600

Strawberry milk momimomi

フレッシュのいちごを自分でつぶしながら飲むいちごミルク。

いちごのつぶ感と特製ミルクの相性がクセになる。

※12月~6月のみの販売となります。

M3 まんまみかんジュース ¥600

Special mandarin orange juice

M4 自家製レモンスカッシュ ¥600

Homemade lemon squash

M5 いちごソーダ ¥600

Strawberry soda





J1 贅沢紅茶 いちご ¥550  
Luxury strawberry tea  
使用茶葉：キーマン  
※12月～6月のみの販売となります。

J2 贅沢紅茶 ストレート  
¥500  
Luxury straight tea  
使用茶葉：ダーズリン

J3 贅沢紅茶 ミルク ¥550  
Luxury milk tea  
使用茶葉：アッサム

J4 神戸紅茶のアイステイ  
¥400  
Iced tea

J5 ハンドドリップコーヒー  
Self-drip coffee ¥550  
お客様自身でドリップして  
お飲みいただけます。

J6 ハンドドリップコーヒー  
+ミルク ¥580  
Self-drip coffee and milk  
淡路島牛乳付き

J7 ホットコーヒー ¥400  
Hot coffee

J8 ホットカフェオレ ¥450  
Hot café au lait

J9 アイスコーヒー ¥400  
Iced coffee

J10 アイスカフェオレ ¥450  
Iced café au lait

セットにすると200円でコーヒーがお楽しみいただけます！

1,000円以上の商品をご注文すると、1ドリンクが表示価格より  
全品200円引きになります。

k1

¥1,280

## ゴードジャイアンバーガー

Gouda cheese and gian tomato burger

淡路牛100%のハンバーガー。

トッピングに使用している“ゴード”チーズと、自家栽培のトマト“ジャイアン”から、この名がつけました。淡路牛とチーズ、淡路島たまねぎをガツンと感ずるバーガーです。

※注文が入ってから作りますので、15分ほどお時間をいただきます。



k2

## TTTバーガー ¥1,280

Tartar, teriyaki, tomato burger

淡路牛100%のハンバーガー。

タルタルソースと、てりやきソースで味付けをした大人気のハンバーガーです。

※注文が入ってから作りますので、15分ほどお時間をいただきます。