

心に沁みる、一杯を。

神戸で出会う、本気の雑炊



素材の旨みを極めた、最後の一口まで
美味しい雑炊専門店「一休」



スワイプして続きを読む

飲んだ後、
こんな時ありませんか？

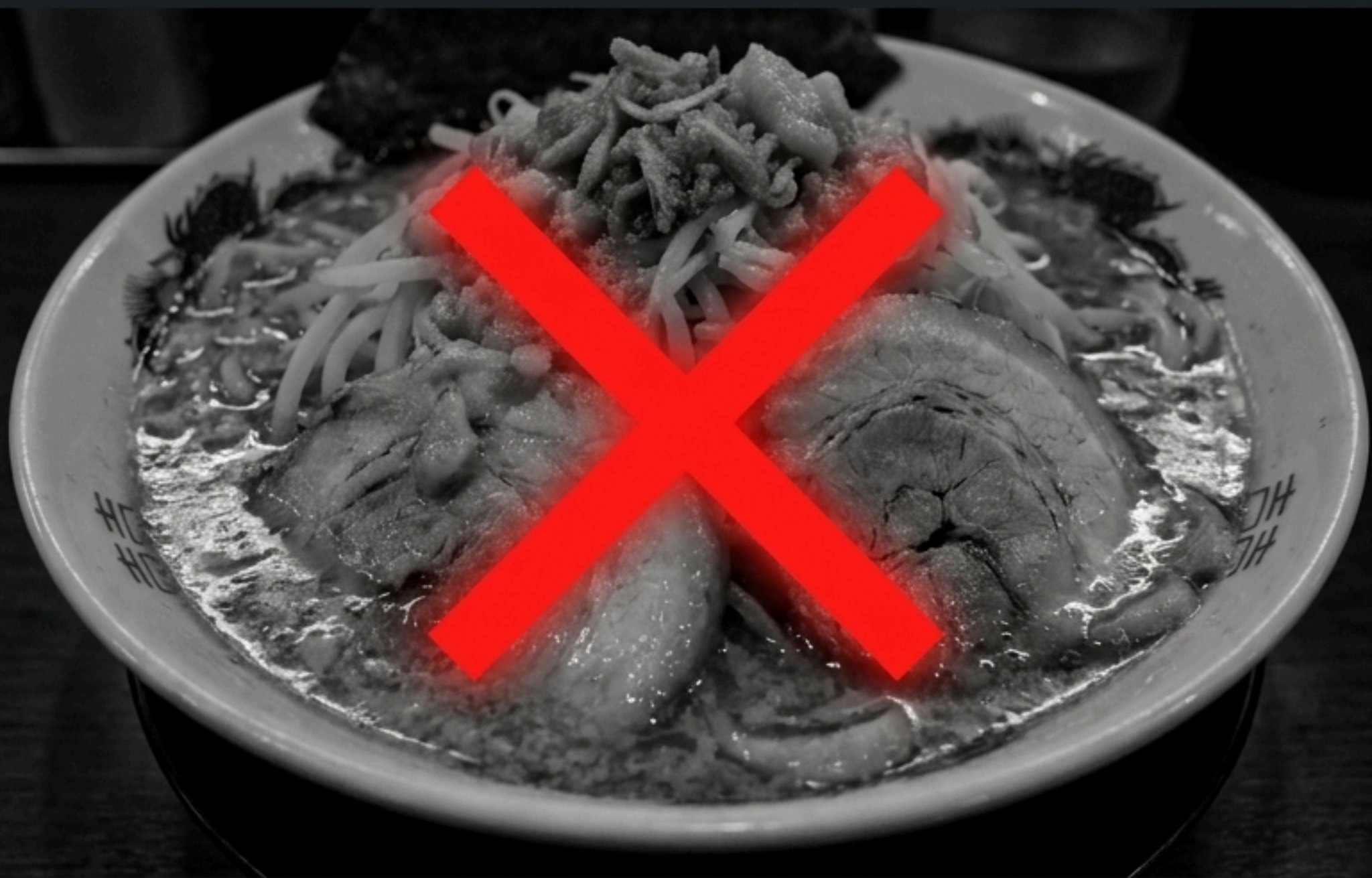
優しいものが食べたい

胃に負担はかけたくない

でもちゃんと美味しい
「締め」が欲しい



そのモヤモヤ、
原因は「選択ミス」です



締めに適当な食事（脂っこいもの
等）を選ぶと、満足感も翌日の
回復感も得られない。

妥協の選択
= 翌日の後悔

そのままだと、
毎回後悔することに…



翌日の強烈な「胃もたれ」

妥協したことによる「満足感不足」

「結局何食べても同じ」という諦め

「最後の一口まで、幸せ」な締め体験

心も体も 満たされる

- ✓ 体にやさしく、しっかり満足。
- ✓ 翌朝もスッキリ。
- ✓ また来たくなる最高の締め体験。

その解決策が、「雑炊専門店 一休」です

雑炊専門店
一休

出汁と素材に徹底的にこだわった、
一杯で心から満足させる専門店。



旨みを極める、 「一休」のこだわり



厳選素材の出汁



**一杯ずつ丁寧に
火を入れる職人技**



身体にやさしい設計

なぜ「一休」の雑炊が、 最高の締めなののか？

雑炊専門だからこそ出せる「深み」

締めに最適な「軽さ」と
「満足感」のハイブリッド

一般的な締め



胃に重い



翌日後悔



味が濃すぎる

一休の雑炊



胃に優しい



翌日スッキリ



出汁の深い満足感



神戸の夜に、 愛され続ける理由

地元のお客様に
支持される確かな味

丁寧な接客

ほっと落ち着く
心地よい空間

**お客様から、
喜びの声が続々!**



**飲んだ後は
必ずここ**

**体に優しくて
クセになる**

**締めはここ以外
考えられない**

気軽に楽しめる、至福の一杯

納得のいく満足感でありながら、気軽に立ち寄れるシンプルな価格設定。

名物雑炊

一杯で大満足

¥1,200

神戸の夜を締めくくる、最高の一杯。 雑炊専門店「一休」のこだわり

締めの食事、後悔していませんか？



妥協した「締め」が満足度を下げる

理当な食事選びは、胃もたれや満足感不足を招き、一日の終わりを台無しにします。

理想は「体に優しく、しっかり満足」

飲んだ後の胃に負担をかけず、それでいて心が満たされる「本物の締め」が求められています。



専門店「一休」が選ばれる理由

素材の旨みを極めた「出汁」の力



厳選素材を使用し、一杯ずつ丁寧に仕上げることで、最後の一口まで惹きつける雑炊を実現。

専門店ならではの「軽さ」と「満足感」



項目	一般的な締めの食事 (ラーメン等)	雑炊専門店「一休」
胃への食糧	置く、もたれやすい	消化に盡く、怖に優しい
満足感	明瞭的な濃縮感	素材の旨みによる滑り率確感
翌朝の状観	疲れが残しやすい	スッキリと回復感がある

「締めはここ以外考えられない」

「疲れを癒す一杯！」
40代男性

「心に沁みる美味しさ」
30代女性

「翌朝もスッキリ」
50代男性

多くのリピーターから、疲れを癒す一杯として圧倒的な支持を得ています。

他の食事では味わえない、神戸で愛される「心に沁みる」唯一無二の体験。



神戸の夜は「一休」で、至福の締めを。
店舗へのアクセスはこちら

📍 店舗情報・地図を見る

今夜の締めは、一休で。



あなたの疲れを癒す極上の一杯を、
ぜひ一度ご体験ください。
お待ちしております。

今すぐ経路を見る >