

## 株式会社キャッスルホテルは地元明石特産品を取り入れた商品開発を通じて、魚の棚商店街の「明石新のり・恵方巻まつり」を応援します！！

魚の棚商店街(所在地：明石市本町)では平成 28 年 1 月 30 日(土)に「明石新のり・恵方巻まつり」が開催されます。

株式会社キャッスルホテル(所在地：明石市松の内)は、明石特産の食材を使用したメニューを考案・出品することで地域活性化へと繋がります。そして今後明石特産の更なる認知と商品販売の拡大に取り組んでまいります。

明石市における「のり」の生産量は県内 4 割にも及びますが、一般消費者の「明石のり」に対する認知度は「明石鯛」や「明石だこ」に比べると高くはなく、購入場所も少なくなっています。

そのため「新のり」が供給開始できる時期に、のり消費の機運が高まるタイミング(節分)を活かしたイベントを実施。「新のり」及び「恵方巻に関連した商品」が数多く出品されます。

同イベントは「明石のり」の販売促進とブランド化、幅広い消費者をターゲットにした集客を図り、明石市漁業組合連合会が企画したものです。

兵庫の「のり」は唯一宮内庁に献上されており、その県漁連審査会で選ばれた林崎漁協も同イベントに参加いたします。

キャッスルホテルでは、ホテル内日本料理「赤石」より明石のりを使用した恵方巻き、イタリアンレストラン「カンポフェリーチェ」より明石の清水のいちごを使用したロールケーキを、1 月 29 日(金)～2 月 3 日(水)まで店頭にて販売いたします。

### ■「明石新のり・恵方巻まつり」内容

- ・市内の 5 漁協による最高級 5 大ブランド「明石のり」販売
- ・その他「明石のり」の販売
- ・明石商業高校生による「恵方ロールパン」の販売
- ・JA あかしの特別栽培米「花火人」と江井ヶ島漁協の一番摘み最高級ののりを使った「おにぎらず」の無料体験試食会 (小学生以下先着約 300 名)
- ・「浜の母ちゃん」たちがつくる「明石鯛の漁師汁」の提供(約 300 名)

### ■開催概要

開催日時：1 月 30 日(土) 午前 10 時～午後 2 時

開催地：魚の棚商店街内 魚の駅・東広場

主催：明石新のり・恵方巻まつり実行委員会

(事務局：明石市漁業組合連合会)

## ■ホテルオリジナル商品

### 『赤石特製恵方巻き』



七福神にちなんだ7種類の具材は、蛸・穴子・海老・かんぴょう・しいたけ・きゅうり・たまご。メインに明石名産の蛸を使用。2時間半かけ甘露煮にすることで、柔らかく旨味たっぷりに仕上げています。

明石海苔で巻いた特製の一品 限定 300 本 ¥800 円(税込)

※要予約 【日本料理赤石】 TEL : 078-924-9188

### 『清水いちごのロールケーキ』



甘みと酸味のバランスの良い特選清水のいちごをボリュームのある 2L の大きさに 5 個使用。栄養たっぷり地黄卵（じおうらん）をふんだんに使用した濃厚でコクのあるスポンジと、いちごの甘さを際立たせるため甘さを控えたクリームでシンプルに巻きました。

直径 10 cm、長さ 18 cm 限定 60 本 ¥1,300 円(税込)

※要予約 【イタリアンレストランカンポフェリーチェ】 TEL : 078-924-2177

## ■会社概要

社名 : 株式会社 キャッスルホテル  
総支配人 : 専務取締役 成田 收彌  
設立 : 1984 年 4 月  
本社 : 〒673-0016 兵庫県明石市松の内 2 丁目 2 番地  
URL : <http://www.castlehotel.co.jp/>

<本件に関するお問い合わせ>

広報担当 梅本 由希子

TEL : 078-927-1111 FAX : 078-928-9191 E-mail : [umemoto@castlehotel.co.jp](mailto:umemoto@castlehotel.co.jp)