

神戸の食文化や食材を丸ごと味わう秋のイベント 『KOBE FOOD CULTURE FEST.』を開催

一般財団法人神戸観光局（以下、神戸観光局）は、『KOBE FOOD CULTURE FEST.』を開催いたします。



神戸は山と海に囲まれた立地から豊かな農水産物が生産されており、世界に開かれた港町として多様な食文化が醸成されています。そのポテンシャルを活かした食で賑わい、食で人々が集うまち「食都神戸」の一環として、神戸の食文化や食材を丸ごと味わえる『KOBE FOOD CULTURE FEST.』（コウベフードカルチャーフェス）を市内で展開します。

市民や観光客が生産者や料理人等と出会い、多様な食文化に触れ、神戸の風景や食を味わうことで、神戸の食の魅力をみんなで育てていくプロジェクトとして、気軽に楽しめるイベントを神戸市内で実施予定です。この秋、まち全体で神戸の食を盛り上げましょう。

1. イムヤック



市内や全国から料理人が集まり腕を振るう「サーカス型ビアガーデン」です。

10月11日に全館リニューアルオープンを行う神戸阪急の、本館屋上が会場となり、音楽と共に料理人やスタッフとの会話を楽しみながら、“神戸食材”を主役にしたフードメニューや自然派ワインをカジュアルに味わえます。サーカス型

テントとロングカウンターを設置し、海外の音楽フェスやアジアのリゾートのような空間を演出します。また、週末（土日・祝）は全国からアーティストが集まり、音楽・アート・フード・カルチャーにまつわるイベントを開催します。

(1)日時 : 2023年10月11日(水)から11月5日(日)

16時00分から22時30分(ラストオーダー22時00分)

(2)場所 : 神戸阪急本館 屋上(20時以降は、本館東入口から専用EVにて入場してください)

(3)入場料: 無料(フード・ドリンクの購入はキャッシュオンスタイル)

(4)出店者: エカイユ・ハナサククレーブ・hibi(神戸)、Kottabos(西宮)、肉の東門(丹波篠山)、Piece by Piece Coffee(姫路) 食の仕立て屋ラムセス(香川)、enorihs(大阪)、餃子世界(東京)などの有名店が出店予定です。

※出店者は順次追加予定。イムヤック公式HP(<https://imuyak.jp/>)にて公開します。

(5)その他: ①副島亮、鶴来悠介等のアーティストによるアート展示や、神戸を中心に活動しているDJ WoodyをはじめとしたDJイベント等、ジャンルレスな音楽イベントを、主に週末に開催予定。

②飲み放題やコース料理、大人数の予約等も対応可。

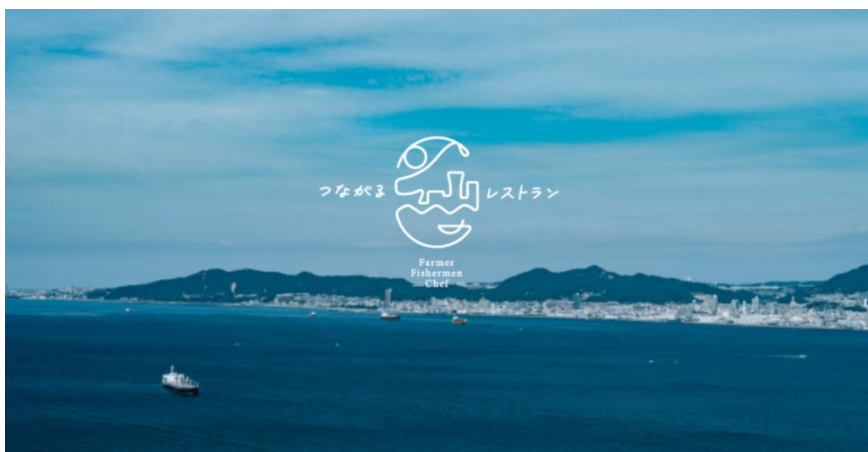
③雨天・荒天中止(雨天時の営業情報は、イムヤック公式HP(<https://imuyak.jp/>))をご確認ください。)

2. つながるレストラン(里山編・里海編・街編)

神戸ならではの景色と食事を楽しむ一日限りの特別なレストランです。

食の背景にある神戸の文化や暮らし等が感じられる屋外の会場で、作り手である「生産者」・使い手である「料理人」とつながり、その想いに耳を傾けながら、その地に根差した料理を楽しめます。神戸の特別な「食」のシーンをダイレクトに味わえる屋外で行われるレストランとして、里山編・里海編・街編の3つを、主に宿泊プランとして販売します。

(1)つながるレストラン里海編～瀬戸内に望むホテルと砂浜、漁師たちによる神戸、海の味わい～



つながるレストラン-里海編-では、瀬戸内海や明石海峡大橋を目の前に望むホテルに滞在し、神戸の海の魅力を体感していただきます。ホテルから少し歩いたところにある砂浜を舞台に1日限りのレストランをつくりだし、神戸の海の幸として旬の料理を味わっていただくガストロノミーツーリズムです。漁師と連携し、観光客の方は料理を食べる前の夕方に、神戸の漁場をめぐるツアーに参加し、里海として暮らしに近い歴史をもつ神戸の海を体験していただきます。夕暮れの瀬戸内の景色を見ながら、神戸の海の幸を大いに味わえるプログラムです。

・開催日時: 2023年10月25日(水曜) 15時00分チェックイン

・スケジュール(予定):

15時00分	チェックイン
15時30分	海辺を歩きながら乗船位置へ移動
16時00分	漁船に乗り神戸の海を散策

16時45分	下船位置へ移動
17時00分	つながるレストラン開始
19時30分	つながるレストラン終了

※宿泊プランの詳細は、下記HPでご確認ください。

※スケジュールは変更する可能性があります。

- ・宿泊施設：ホテルセトレ神戸・舞子（神戸市垂水区海岸通11-1）
- ・開催場所：アジュール舞子（神戸市垂水区海岸通11）
- ・料理人：高見 康之氏（ホテルセトレ神戸・舞子 料理長）
- ・漁師：西村 和基氏（神戸市漁業協同組合理事）
- ・料金：38,000円（1室2名 1名あたり）※10月6日時点
- ・申込先：ホテルセトレ神戸・舞子HP

<https://d-reserve.jp/GSEA002F01400/GSEA002A01?hotelCode=000000954&pl=PL00016121>

※申込は先着順で、部屋、料理の空きがなくなり次第販売を終了いたします。（10名程度を想定）

(2)つながるレストラン街編～地産地消の美食と灘五郷の酒造り、アーバンファームに触れる～



つながるレストラン-街編-では、六甲アイランドという神戸の都市部にあるホテルに滞在し、ホテルを起点に日本を代表する食文化である灘五郷の日本酒・福寿の蔵元「神戸酒心館」を見学、神戸の海側からの六甲山系の夜景を楽しみながら地元の食材を活かした料理、灘の日本酒、ワインを味わうことができるガストロノミーツーリズムを実施します。建築家 安藤忠雄氏設計のビル屋上にある都市農園「セラトンファーム」が屋外レストランの舞台です。「アーバンファーム」の空間で実際に野菜やハーブにふれる体験や、生産者、蔵元、料理人とのトークを通して、新たな農水産業の取り組みなどを学びながら、都市ならではの地産地消や日常の暮らしについても考えるきっかけとなる学びの多いプログラムです。

- ・開催日時：2023年10月30日（月曜）14時00分集合
- ・スケジュール（予定）：

14時00分	ホテル集合
14時00分から15時00分	『神戸酒心館』酒蔵ツアー
15時30分	ホテル帰館、チェックイン
16時00分	セラトンファーム見学 『つながるレストラン』スタート アペリティフとフィンガーフードをお楽しみください。
17時30分	ホテル21階「Kobe Grill」でディナーコース

20 時 00 分	終了
-----------	----

※宿泊プランの詳細は、下記HPでご確認ください。

※スケジュールは変更する可能性があります。

- ・ 宿泊施設：神戸ベイシェラトン ホテル& Towers（神戸市東灘区向洋町中 2-13）
- ・ 開催場所：シェラトンファーム（神戸市東灘区向洋町中 1-18） /
ダイニング Kobe Grill（神戸ベイシェラトン ホテル& Towers内）
- ・ 料理人：中村 亮之氏（神戸ベイシェラトン ホテル& Towers ダイニング Kobe Grill 料理長）
- ・ ソムリエ：前田 朋宏氏（神戸ベイシェラトン ホテル& Towers チーフソムリエ）
- ・ 農 家：大皿 一寿氏（Bio Creators）
- ・ 漁 師：若林 良氏（すまうら水産有限責任事業組合 取締役代表）
- ・ 料 金：39,000 円（1室2名 1名あたり）※10月6日時点
※ディナーのみ、酒蔵ツアー&ディナーの日帰りプランもあります。
- ・ 申込先：神戸ベイシェラトン ホテル& Towers HP
<https://asp.hotel-story.ne.jp/ver3d/planlist.asp?hcod1=64760&hcod2=001&mode=seek&clrmode=true&reffrom>
詳細はこちら <https://www.sheraton-kobe.co.jp/news/251> でも公開
※申込は先着順で、部屋、料理の空きがなくなり次第販売を終了いたします。（20名程度を想定）

(3)つながるレストラン里山編～有馬温泉と伝統的茅葺建築、地元料理人による地域の味わい～



つながるレストラン-里山編-では、日本を代表する温泉地である有馬温泉に滞在して有馬の魅力を体感していただき、北区の魅力である茅葺建築に触れながら、地元料理人の生み出す料理をその場で味わえるガストロノミーツーリズムを実施します。北区の農村地域にある茅葺建築に向かう道中に、田畑などの農業の現場にも触れながら、当日に味わう食材にも思いを馳せる時間を用意します。農家、料理人などとコミュニケーションをとりながら、豊かな時間を過ごしていただくプログラムです。

- ・ 開催日時：2023年11月8日（水曜）15時00分チェックイン
- ・ スケジュール（予定）：

14 時 30 分から 15 時 00 分	チェックイン
15 時 30 分	送迎車で神戸市北区淡河町（里山地域）へ移動
16 時 00 分	淡河町到着 南僧尾観音堂まで里山散策（田畑の様子や伝統建築を眺めながら） ※徒歩 30～40 分程度

16時45分	南僧尾観音堂到着、休憩
17時00分	つながるレストラン開始
19時30分	つながるレストラン終了 送迎車で旅館へ

※宿泊プランの詳細は、下記HPでご確認ください。

※スケジュールは変更する可能性があります。

- ・ 宿泊施設：有馬温泉 ねぎや陵楓閣（神戸市北区有馬町 1537-2）
- ・ 開催場所：南僧尾観音堂（神戸市北区淡河町 573）
- ・ 料理人：辻野 晶絵氏（本陣なな福）・安藤 美保氏（料理研究家・NEIGHBOR FOOD）
- ・ 農家：森本 聖子氏（北区農家）
- ・ 料金：49,500円から（1室2名 1名あたり）※10月6日時点
- ・ 申込先：ねぎや陵楓閣 HP（<https://reserve.489ban.net/client/negiya/0/detail/782531>）
※申込は先着順で、部屋、料理の空きがなくなり次第販売を終了いたします。（10名程度を想定）

3. BE KOBE 収穫祭



市内の生産者等が一堂に会し、神戸の食の魅力を伝えるスペシャルマーケットです。

会場ではとれたての野菜や米、加工品等を生産者と交流しながら直接購入できるほか、六甲山材や淡河の竹等の里山の資源を活用した、親子でも参加できるワークショップを実施します。

神戸ビーフ、野菜や魚介類を使った料理に加え、日本酒、神戸ワイン、スイーツ等、神戸が育んできた食文化を味わえます。

- ・ 日時：2023年11月3日（金・祝）
10時00分から14時00分
- ・ 場所：東遊園地（神戸市中央区加納町6丁目4）

※雨天決行・荒天中止

4. 神戸食材フェア



神戸食材を使ったオリジナルメニューを、飲食店等（スイーツやベーカリー等のテイクアウト店を含む）にて販売します。こだわりの料理やパン、スイーツ等、様々な食べ方で旬の食材を堪能できます。

- ・時期：2023年10月14日（土）から2024年2月29日（木）
- ・場所：各参加飲食店等
- ・詳細：参加飲食店の情報等は、farms and sea H P (<https://farmsandsea.net/>) にて後日公開予定。

■お問い合わせ先

（1）一般の方のお問い合わせ

神戸市総合コールセンター

TEL：0570-083330 または 078-333-3330

※年中無休 8時00分から21時00分

（2）その他

・各イベントの詳細について

神戸市経済観光局農水産課 TEL：078-984-0380

公式 HP：<https://kobeurbanfarming.jp/fest2023/>