

ソース文化や洋菓子文化とバーを融合させたユニークなコラボレーション  
港町神戸のバーチェーンを深堀りする特別プログラム  
**1月22日より販売開始**

一般財団法人神戸観光局（以下、神戸観光局）が運営する、着地型観光プログラムのプラットフォーム『神戸のとびら』において、ナイトタイムエコノミー推進<sup>\*1</sup>に向けた取り組みとして「バーの街・神戸」の魅力を活かした特別プログラム2本を1月22日より販売開始します。



開港以来、西洋文化の玄関口として洋酒文化が根付いた神戸。今回は、神戸の「ソース文化」や「洋菓子文化」と「バー」を融合させたユニークな異業種連携プロジェクト<sup>\*2</sup>をテーマに取り上げました。

これらは、神戸市がナイトタイムの回遊性を高める目的で募集したナイトタイムエコノミー推進事業補助金<sup>\*3</sup>に採択された民間事業者の取り組みです。作り手の想いや背景に触れながら、神戸の食文化と奥深さが感じられる新しいバーの楽しみ方が体験できる内容で、バー初心者でも安心して参加いただけます。

\*1 夜間（日没から日の出まで）の活動を指し、経済効果を高めることを目標に 地域の状況に応じた夜間の楽しみ方を拡充し、夜ならではの消費活動や魅力創出をすること

\*2 ①神戸 BAR×ウスターソースプロジェクト（主催：オリバーソース株式会社）

②『#チョコの街 KOBE』ナイトタイム』に巡って・発信して・しあわせになる「#KOBE チョコナイト」プロジェクト（主催：チョコの街 KOBE 街づくり委員会）

\*3 「ナイトタイムエコノミー推進事業補助金」採択一覧

<https://www.city.kobe.lg.jp/a64051/nighttimeconomy2.html>

**(1) バーで発見！洋酒とスパイスのマリアージュ  
～3年熟成ソースの「旨味」で味わう、神戸ならではのバー巡り～**

◇日程：2026年2月22日（日曜）15時00分～17時20分

◇定員：18名（最少催行人数9名、応募多数の場合は抽選）

◇主催：神戸観光局

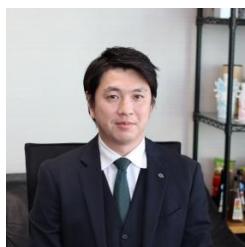
◇参加費：9,000円

## ◇ツアー内容：

神戸が日本発祥とされる調味料「ソース」と「バー」の意外な共通点と美味しさを探るツアーです。「ソースでカクテル!?」と疑問に思うかもしれません、ウスターソースは多様なスパイスを含むいわば“液体スパイス”。実は一般的なカクテルのレシピにも使われるなど、洋酒と自然に調和します。

本ツアーでは2軒のバーを巡ります。「BAR alif」では、神戸で創業100年以上を誇る老舗ソースメーカーの「オリバーソース株式会社」道満龍彦社長から3年熟成ウスターソースに込めた思いやプロジェクトの誕生秘話を伺います。また、一般的なソースとの味比べ体験や、バーテンダーが考案した熟成ソースを使ったカクテルと洋食シェフによる前菜を楽しんでいただきます。「Bar Andante」では、お店の看板カクテルのモスコミュールで乾杯し、バーでのマナーや楽しみ方を学びます。その後、3年熟成ウスターソースとトマトを使った特製ブラッディメアリーを堪能いただきます。

## オリバーソース株式会社 道満龍彦氏 企画に込めた思い



当社は神戸の洋食文化の広がりとともに歩んできましたが、今回私が着目したのが、同じく港町・神戸だからこそ育まれてきたバー文化です。材料と品質にこだわり、阪神・淡路大震災の発生日である1月17日に仕込み、3年間熟成させたソースを作る中で、熟成することで味わいが深まるお酒が並び、時間の価値そのものを味わうバーに共通点を感じました。神戸のバーにて、ソースとカクテルの意外な相性を体験いただければ幸いです。

## (2) 【#チョコの街 KOBE】この日限りのチョコレート×特別カクテル バー体験 ～SAVOY hommage の店内が、スペインスタイルに彩られる特別な空間で味わう一杯～

◇日程：2026年2月28日（土曜）

①14時～15時10分 ②15時30分～16時40分

◇定員：各回9名、最大18名（最少催行人数各回6名、先着順）

◇主催：株式会社プロアクティブ

◇参加費：4,900円



## ◇ツアー内容

神戸は日本におけるバレンタインデーにチョコレートを贈る習慣の発祥の地です。その背景をもとに、「株式会社フェリシモ」が衣食住にまつわるチョコ関連のコンテンツを一年を通して楽しめる「#チョコの街 KOBE」プロジェクトを2025年より始めました。

その取り組みの一環として、数々のカクテルコンテストで優勝経験を持つバーテンダー・森崎和哉氏のバー「SAVOY hommage」を舞台に、チョコレートとカクテル、アートが調和するイベントを開催します。「Patisserie FAMILLE」の下田潤シェフによるこの日限りのチョコレートベースの焼き菓子と、森崎氏によるカカオニブを使った特製カクテルとのペアリングをお楽しみいただきます。さらに、神戸で活躍するスペインスタイルによる空間表現作家・小高由美氏の手掛ける壁掛けタイル作品に囲まれながら、3名それぞれの視点から語られるチョコレートの魅力に触ることができます。

## (3) お申し込み方法

公式サイトの予約フォームより、氏名、電話番号、参加人数等を入力の上、お申し込み下さい。

神戸のとびら公式サイト <https://kobe-door.feel-kobe.jp/>

※電話、FAXでの申込受付はなし ※所定の期日以降はキャンセル料金が発生

#### (4) 神戸のバー文化を切り口にしたナイトタイムエコノミーの取り組みについて



神戸バーに誘うポスター

食後だけでなく、夕食前の時間帯のバーの利用「早がけバー」を促すことで、複数の飲食店を周遊してもらうことを目指します。

昨年度は神戸のとびらで「港町神戸の早がけバー巡り～「サントリー ザ・カクテルアワード 2024」優勝・準優勝バーテンダーの至福のカクテルとお話で楽しむ大人の休日～」を実施。神戸のバーへ誘うポスターの作成のほか、初心者にも楽しんでもらえるようにバーにまつわるQ&Aを挿入した「KOBE BAR MAP2025」の作成協力、神戸夜景公式ガイド「コウベ de ナイト」HPでのバーの紹介などを行っています。

今年度は、神戸市がナイトタイムの回遊と消費を促す取り組みを支援する補助金を実施。民間事業者間のナイトタイムに関する連携事業も広がってきています。今後も公民連携で、神戸の夜を盛り上げる取り組みをさらに進めています。

「コウベ de ナイト」HP : <https://www.feel-kobe.jp/kobe-yakei/bar/>

#### <問い合わせ先>

一般財団法人神戸観光局

ナイトタイムエコノミー担当 宇野・俵

TEL : 078-262-1916 FAX : 078-230-0808 E-mail : [tourism\\_promotion@kcva.or.jp](mailto:tourism_promotion@kcva.or.jp)

神戸のとびら担当 中辻・片山

TEL : 078-262-1916 FAX : 078-230-0808 E-mail : [kobe-door@kcva.or.jp](mailto:kobe-door@kcva.or.jp)