

山と海に囲まれた大都市神戸で食文化を育てる『食都神戸』 いちご・須磨海苔など神戸食材を楽しむ KOBE 食材フェア開催！

～2023年2月22日（水）から3月12日（日）～

一般財団法人神戸観光局（所在地：神戸市中央区）は、2023年2月22日（水）から3月12日（日）に、山と海に囲まれた神戸独自のポテンシャルを最大限に活用し、食でにぎわい食で人々が集うまちを目指す『食都神戸』のプロジェクトの一環として、神戸の豊かな自然で育った食材の魅力を多くの方に知っていただくため、飲食店が神戸市内で収穫される豊かな食材を使ったメニューを提供する KOBE 食材フェア（主催：神戸市経済観光局農水産課）を開催することをお知らせいたします。

Kobe Fresh Food Branding *farms and sea*

神戸の大地と海のごちそう



神戸の豊かな自然で育った食材の魅力を多くの方に知っていただくために、平成 30 年度から須磨海苔など神戸の食材を使ったフェアを、市内飲食店や生産者のご協力のもと開催しています。

この度、2023年2月22日（水）より、神戸の自然が育んだ豊かな食材を楽しんでいただく KOBE 食材フェアを開催いたします。飲食店にて神戸産の「いちご」「ほうれん草」「トマト」「こうべ旬菜」「お米」「須磨海苔」「ハモ」「黒鯛」の 8 種類の食材を使ったメニューを提供します。神戸の「農水産物」や「食」を身近に感じていただける機会を創出し、地産地消のライフスタイル化をすすめます。

さらに、神戸産食材の認知度向上のため、生産者・小売店・飲食店と消費者をつなぐプロジェクト「farms and sea」の一環として、神戸で育った野菜や魚のおいしさやこだわりや、地産地消に関心の高い飲食店と連携したメニューのレシピを紹介する「farms and sea」特設ウェブサイト、2023年2月9日（木）に開設いたしました。こちらの特設ウェブサイトでは、「神戸産の農水産物を食べられるお店」として「KOBE 食材フェア」の参加店舗の魅力も紹介して参ります。

■ KOBE 食材フェア開催概要

【期間】

2023年2月22日（水）～3月12日（日）

【内容】

神戸産食材を使ったメニューを飲食店にて提供いただくことで、市民や観光客に神戸産食材の魅力を伝え、地産地消を推進するフェアです。

【テーマ食材】

いちご/ほうれん草/トマト/こうべ旬菜/お米/須磨海苔/ハモ/黒鯛

それぞれの食材の特徴をご紹介します(一部抜粋)。

<いちご>



神戸では 1920 年代から栽培が始まり、スイーツ文化を支えてきたいちご。神戸の特産品であり、いちごの栽培面積は県下最大を誇ります。時期や品種によって、味や大きさもさまざまです。甘みが強く形が崩れにくいのでスイーツ向けの「やよいひめ」。柔らかく酸味がまろやかで子どもも食べやすい「草姫（あきひめ）」。そして、果肉の中心まで赤く華やかな香りの「紅ほっぺ」など種類豊富ないちごが、北区や西区で栽培されています。

<須磨海苔>



神戸では東須磨、須磨浦、塩屋、東垂水の海で海苔を生産しています。神戸で生産されたものだけが名乗ることのできるブランド「須磨海苔」。大阪湾の豊富な栄養と明石海峡の潮の流れの中で育つため、アミノ酸・カルシウムなどの栄養が豊富で、色が黒く、肉厚です。特に一番摘み海苔は、10 数回程度摘み採りが行われる中の 1 回目に摘み採ったもので、風味の豊かさが特徴です。

<こうべ旬菜>



「こうべ旬菜」は人と環境に配慮して、神戸市内で栽培された野菜の総称です。栽培の際に、化学肥料や化学合成農薬の使用を通常栽培よりも減らしている点や、生産工程を生産者自らがチェックする「こうべ版 GAP」※に取り組んでいる点が大きな特長です。

小松菜、キャベツ、水菜、きくな、ほうれん草、チンゲンサイ、トマト、ブロッコリー、きゅうり、にら、モロヘイヤ、青ネギ、しろな、スイートコーン、レタス、ミニトマト、なす、大根の 18 品目の野菜が、旬に合わせて生産・出荷されています。

※GAP : Good Agricultural Practice (良い農業の実践)

■ #わたしのおいしい写真選手権

フェア限定メニューを Instagram に投稿してくださった方の中から、最も神戸食材の魅力が伝わる写真を撮影した方に、お食事券をプレゼントします。

【プレゼント内容】

写真を撮影した飲食店で使える 10,000 円分のお食事券

【応募期間と対象者】

フェア期間中、下記の期間ごとに 1 名（計 3 名）※フェア限定メニューを 500 円以上お買い上げいただいたお客様に限る

- ① 2月22日（水）から2月28日（火）
- ② 3月1日（水）から3月7日（火）
- ③ 3月8日（水）から3月12日（日）

【応募方法】

- ① Instagram で@farmsandsea をフォロー
- ② フェア限定メニューの写真を撮影し、「#神戸食材フェア」「#わたしのおいしい写真選手権」のハッシュタグと店舗名が分かるように Instagram に投稿(非公開アカウントは対象外)

※本企画は Instagram が支援、承認、運営、関与するものではありません。

※応募規約を確認の上、ご応募ください。詳細：<https://farmsandsea.net/campaign>

■「farms and sea」特設ウェブサイト概要



【期間】

2023年2月9日(木) 17時～

【URL】

<https://farmsandsea.net/>

【内容】

プロジェクト「farms and sea」の一環として、神戸を代表する食材（農水産物）10種（お米、北神ねぎ、トマト、ほうれん草、いちご、いちじく、須磨海苔、しらす、八木、黒鯛）及びこうべ旬菜に関する情報を掲載するウェブサイトです。

市内生産者や飲食店へのインタビューを通してわかった、神戸で育った野菜や魚のおいしさや生産者の思い・こだわりなどや、地産地消に関心の高い飲食店と連携したメニューのレシピを紹介しています。

また、神戸産食材を使ったメニューを提供する「KOBE 食材フェア」の参加店舗についても、「神戸産の農水産物を食べられるお店」として店舗の魅力を紹介していきます。

さらに、今後は「神戸産の農水産物を買えるお店」（小売店）についても掲載し、地産地消の推進につなげていきます。

<今年度の特別メニュー（一例）>



【参加飲食店情報（以下、参加店）】

- (1) 店舗やメニュー、提供期間の情報は、下記リンク先にてご紹介しています。
farms and sea 特設ホームページ : <https://farmsandsea.net/>
- (2) 天候等の影響で食材の仕入状況が変わる可能性があります。最新の状況はお食事に行かれる前に直接、参加飲食店にご確認ください。
- (3) 参加店、仕入事業者（神戸産のテーマ食材を販売いただける青果店、鮮魚店等）は、2023年3月12日(日)まで継続募集しています。受付後、HPで順次ご紹介します。

■『farms and sea』公式 HP・SNS 情報

最新情報は下記よりご確認くださいませ。

・farms and sea HP



・Instagram : @farmsandsea



■本件に関するお問い合わせ

Ichiban 編集部 電話 : 090-5248-0548 月曜～日曜 10時から17時

Eメール : matsushima.ichibankobe@gmail.com

(メール送信時に、*を@に置き換えてください)