

“なんとなく”好きな神戸を“やっぱり”好きな神戸へ
「大人のこだわりを満足させる街、神戸」をコンセプトとした魅力発信スポット

「神戸カフェ」を期間限定でオープン！！

～作り手の技術とこだわりを感じる神戸コーヒー&
神戸の上質な水を使ったお酒を限定メニューとして販売～

期間：2013年11月1日（金）～5日（火） 於：渋谷シティラウンジ

神戸市は、在京の方を中心に神戸の魅力をより深く、具体的に発信すべく、渋谷のシティラウンジカフェに「大人のこだわりを満足させる街、神戸」をコンセプトとした「神戸カフェ」を2013年11月1日（金）から5日（火）まで期間限定でオープンいたします。

期間中、店内は、神戸をモチーフとした大型ディスプレイ、ランチョンマット、上質な旅のシーンを表現したポスターなど数々の装飾で賑わい、神戸の多様な表情を体感できる空間に生まれ変わります。また、選び抜かれた豆を使い、“コーヒーマイスター”ともいうべき熟練焙煎士の技術とこだわりによって誕生した神戸オリジナルのコーヒーや、日本でも指折りの“上質な水源を有する自然都市・神戸”が生み出す灘の清酒を特別メニューとしてお客様にご提供し、首都圏ではまだまだ知られていない「本当の神戸の姿」や、「深いこだわりをうけとめる懐を持つまち・神戸の魅力」を伝えていきます。さらに来場者全員に神戸の「水」と「食」をテーマにした小冊子も無償でプレゼントいたします。

1868年1月1日（慶応3年12月7日）の神戸港開港以来、横浜と並ぶ西欧文明の上陸地として独自の歩み続けてきた神戸は異国情緒に溢れ、街の至る所に異国文化が根付いています。また人口150万人を数える政令指定都市でありながら山と海の大自然に囲まれ、大地の恵みと海の幸を同時に享受できる“奇跡の街”でもあります。今なおハイカラな建築物、自然と歴史と街並みに根ざした神戸ならではの食文化、そして関西の中でも際立つ「お洒落で上質なものへのこだわり」。大人だからこそ魅了される街、大人だからこそ行きたくなる街——。神戸市は、「知られざる神戸」を今後も発信してまいります。

<神戸カフェ概要>

期 間：2013年11月1日（金）～11月5日（火）

場 所：渋谷シティラウンジ（東京都渋谷区宇田川町21-1 渋谷ロフト2階）

営 業 時 間：午前11時～午後11時 ※午後10時30分ラストオーダー

さらに、店内では神戸の有名ホテルのペア宿泊券が当たる「神戸旅キャンペーン」を実施。簡単なアンケートにお答えいただくと、「ホテル・ラ・スイート神戸ハーバーランド」、「神戸 ORIENTAL HOTEL」、「神戸北野ホテル」のうち、ご希望のホテルにお泊まりいただける宿泊券を抽選で2組4名様にプレゼントいたします。

<限定メニュー詳細>

●神戸コーヒー／450円（税込）

無形文化財指定の紀州備長炭を使用し丹念に焙煎。力強いコクがありつつも、後口が爽やかなコーヒー。



●くろまつけんびし黒松剣菱（180ml）／800円（税込）

兵庫県の一部でしかとれない最高級の山田錦、愛山の旨味に灘酒特有の切れ味が加わった剣菱 500年伝統の味。



●みずほくろまつけんびし瑞穂黒松剣菱（720ml）／グラス 500円（税込）、ボトル 2,800円（税込）

兵庫県の一部でしかとれない最高級の山田錦の旨みを十分に引出し、じっくり熟成させることによりさらに旨味が広がった逸品。



<まだ知られていない神戸の表情とこだわり～神戸と水の関係～>

世界の文化が集まるハイカラな港町。そんなハイセンスな都会のイメージが強い神戸は、実は日本でも指折りの上質な水源を有する自然都市という側面も兼ね備えています。

①うまい水がうまい酒をつくる

神戸の背骨、六甲山。ここに降る雨は長い時間をかけて花崗岩の層をくぐり抜け、不純物の少ない水になります。その伏流水がさらに、地方に堆積した貝殻などの成分を取り込み、醸造に最適なミネラルバランスの水となって海岸近くの井戸に湧き出します。日本屈指の「宮水」は、そんな奇跡的なメカニズムで生まれるのです。

②水がうまいから、珈琲もうまい

六甲山で磨かれた上質な水は、神戸港に立ち寄る外国船にも積み込まれ、「赤道を越えても腐らない」と、国際貿易港としての評判を高めました。

繁栄する神戸港に東西の物産や文化がいち早くもたらされる中、その中にはやがて日本一の荷揚げ量を誇るまでになるコーヒー豆も含まれており、神戸に多くの焙煎業者が根づくきっかけとなりました。つまり神戸のコーヒー文化ははじめから、水と深い関係で結ばれていたといえるのです。

※今回カフェ内でご提供する神戸コーヒーに「宮水」は使用されていません。