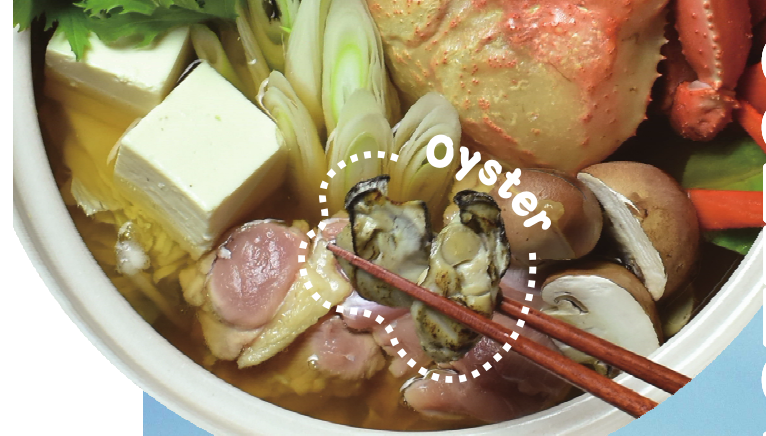


HYOGOうまいもん COLLECTION

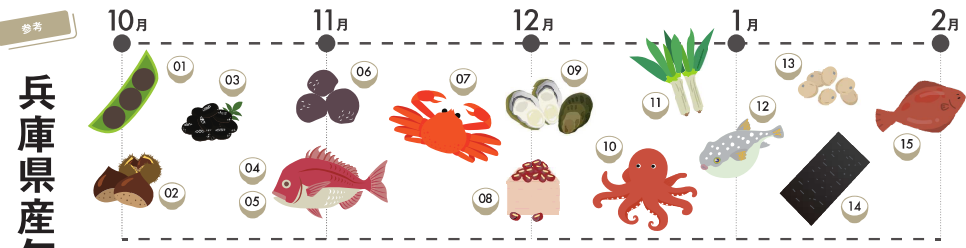


赤穂の牡蠣とまちと。



Report — 牡蠣のまち、赤穂を訪ねて。
旬トビック — ワールド・ワン3店舗で食べられる！兵庫の食材、あれもこれも。
Information — 兵庫県産食材旬のカレンダー / フェア情報 / 店舗案内

HYOGO うまいもん COLLECTION フェア第4弾開催期間 2024年 10/9(水) - 11/4(月・祝) Vol.04 October 2024



兵庫県産旬の食材カレンダー

- 01 コクと風味とうまみが魅力 **黒大豆枝豆** 産地：新神 7月～10月
六甲山地の北側、三田地域で4品種をリレー栽培しています。収穫時期が遅い品種ほど、コクと風味が強くなり旨みが増します。
- 02 平安時代から宮廷に献上 **丹波栗** 産地：丹波 9月～10月
平安時代に宮廷に献上されるなど全国に名知られる丹波栗。栽培に適した土地で作られる、甘く大粒で色つやのよい最上級品です。
- 03 世界有数の大粒の大豆 **丹波黒大豆** 産地：新神、神崎、田原、丹波 12月～1月
世界有数の大粒の大豆で、煮ても皮が破れにくくよく膨らみ、濃黒の色つやともちもちした食感で極上の食味です。
- 04 「神経抜き」などの技で保たれる鮮度と美味しさ **明石鯛** 産地：新神 9月～12月
潮流が早い明石海峡で育まれた引き締まった身が魅力。漁協による「神経抜き」など、様々な技で鮮度と美味しさが保持されています。
- 05 餅をたっぷり食べて脂が乗ってまます **淡路島えびす鯛** 産地：淡路 9月～11月
淡路島で水揚げされる真鯛。特に9～11月は冬を越すために脂をたっぷり食べるため、脂乗りが良く、上品な甘みと旨みが増します。
- 06 逆さにしても落ちない **丹波篠山山の芋** 産地：丹波 11月～12月
盆地特有の気候によって育まれる江戸時代から続く特産品。すりおろしたところは器を逆さにしても落ちないくらい粘り強さが特長。
- 07 100以上の等級分けを行う **松葉菜** 産地：丹波 11月～2月
100以上の等級分けで、津屋山、梁山、香住、浜坂の各地域が品質を競い合いながらブランド力をあげてきました。水揚げ量も全国トップクラスです。
- 08 全国的小豆流通量のわずかに1%という希少さ **丹波大納言小豆** 産地：丹波 12月～2月
丹波市春日町が発祥の地と言われ、江戸時代初期には丹波の名品のひとつ。表皮の薄さや大粒、煮くずれのしにくさ、味の良さが魅力です。
- 09 加熱しても縮みにくく、プリプリの食感 **マガキ** 産地：西播磨 12月～3月
栄養が豊富な播磨灘で、通常より短い1年で成長する「一年かき」。癖のない旨味が持ち味で、加熱しても縮みにくく、プリプリの食感です。
- 10 激流で鍛えられた筋肉質な足 **明石たこ** 産地：播磨 7月～8月・12月～1月
明石海峡周辺の激流で鍛えられた太く筋肉質な足は「陸でも立って歩く」とも。歯応えがあり、かみ締めるほどに旨みを感じられます。
- 11 冬の雪や霜でとろけるような肉質と柔らかさ **岩津ねぎ** 産地：丹波 11月～3月
白ねぎと青ねぎの中間種で、白根から葉まで美味しく食べることが出来ます。朝来市のみで栽培され、11月23日の解禁から3月21日まで販売されます。
- 12 通常より1年長い3年かけて養殖 **淡路島3年とらふぐ** 産地：淡路 12月～2月
潮流の速い鳴門海峡近くで通常2年で出荷するトラフグをさらに長く育てるため、サイズが大きく、身はよくしまり、旨味が凝縮されています。
- 13 朝霧が育む使用町の産地 **佐用もち大豆** 産地：播磨 12月～3月
佐用町で30年以上前から栽培されており、大粒で、甘みやもちもち感が特長。コクがある味噌や弾力がある豆腐などが各種コンテストでも受賞。
- 14 生産量全国1位 **兵庫のり** 産地：瀬戸内海沿岸部全域 12月～4月
のり網を海面に浮かべる「浮き流し式」で瀬戸内海各地でより養殖が盛ん。今や全国の5割に1枚が兵庫県産です。
- 15 全国トップクラスの油揚げ量 **アカガレイ** 産地：丹波 12月～3月
自身ならではの、クセのない味わいが魅力。煮付けが一般的ですが、高い鮮度のものが手に入る但馬では、刺身としても食べられています。

HYOGO うまいもん COLLECTION について

「日本の縮図」ともいわれる多様で恵まれた自然から、多彩な食材が生み出されている兵庫県。その兵庫の食材をより多くの方々に味わって魅力を知っていただきたいと、兵庫県と株式会社ワールド・ワンが連携協定を結び、当フェアを企画いたしました。ぜひ兵庫の「うまいもん」をご堪能ください。

フェア開催店舗

- ひょうご五国ワールド神戸三宮横丁**
050-3159-5713
〒650-0012 神戸市中央区北長狭道 2-1-6 三宮三橋ビル 2F
- KOBE new WORLD**
078-325-5524
〒650-0012 兵庫県神戸市中央区北長狭道 1-1 2F
- .donut (ドットーナツ)**
078-325-5524
〒650-0012 兵庫県神戸市中央区北長狭道 1-1 1F
- .donut factory (ドットーナツファクトリー)**
080-7097-5260
〒650-0004 兵庫県神戸市中央区中山手通 2-3-15 石田ビル 1F

「ひょうごのうまいもん情報局」では 兵庫県産食材の情報を発信しています。

ぜひフォローや登録をお願いします。

SNS

- Instagram
- Facebook
- LINE

WEB

ひょうご産物情報局

兵庫県産の多彩な食材をごちからご覧ください。

ひょうご農畜水産物 パンフ

EC

兵庫県の認証食品などを販売するECサイト「御食園(みけつくに)ひょうご」はこちらから御食園ひょうご

表紙のはなし 牡蠣のまち、赤穂を訪ねて。

秋から春にかけて、牡蠣を求めて県内・県外から多くの人が訪れる地、播磨・赤穂。坂越地でも多くの生産者が軒を並べている。「漁師やった父親が牡蠣の養殖を本格的に始めたのは40年前やっただかな」とは光栄水産の大河優さん。三人の息子さんと奥さまなどご家族で牡蠣の養殖業を営んでいる。獲れたての殻付き牡蠣を目の前に、妻の良美さんが教えてくれた。「秋頃から年末にかけての牡蠣はさっぱりしていて一口サイズ。年明けから

旨みのがってきで大粒で濃厚に。同じ牡蠣でも時期によって味が違うの。」「ケチャップ試したことがある?」「こま油に塩は?」と、次々とおすすめのソースを出してくださる良美さん。お家でも楽しむ姿が想像できる。地元の方によると「赤穂では一家にひとつ、牡蠣ナイフが当たり前」とか「冷蔵庫には手作り牡蠣の佃煮が1年中入っている」という話も。赤穂には、豊かな海や山、川、そして人とともに牡蠣がある。



(1)「小さい頃から食卓に牡蠣があるのが日常の風景」と話すのは「お食事処ましまし」の吉村映花さん。(2)JR坂越駅からトンネルを抜ければ5分で一気に港の風景が(3)殻付きは夫らしいものを選別して海に戻す(4)石釜が熱く板敷のまなみ(5)「これはプロ用の牡蠣ナイフだけど、赤穂ではどこ100均でも牡蠣ナイフが手に入りますよ」と吉村さん。(6)取材時に水揚げしていた夏牡蠣(7)池田家や浅野家など赤穂藩の歴代藩主の名前がずらり(8)料理上手と評判の光栄水産の大河優さん(9)牡蠣を産ぶベルトンペアが並ぶ坂越港(10・11)江戸時代に赤穂藩主の休息処で現在一般公開されている「旧坂越通所」。長く管理人を務める小倉千恵子さんから歴史の話も伺える。

旨みたっぷりの牡蠣を自家製味噌で。

播磨灘の豊富な栄養で育った「一年牡蠣」を6個使用。朴葉の上で山椒味噌焼きに仕上げました。牡蠣の朴葉山椒味噌焼き 1,280円



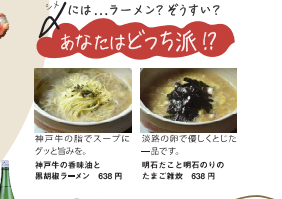
*価格は全て税込です。 *入替状況により、食材に変更がある場合がございます。 *価格変動による価格変更がある場合がございますのでご了承ください。



鍋で味わうか 鯛と牡蠣は目の前で炙って後入れ! 各メニューへの地酒ペアリング付き

五国の「うまいもん」が大集合

淡路島えびす鍋、丹波赤どり、播磨の牡蠣、但馬の香住ガニ、摂津の豆腐…。兵庫各地の食材をぎゅっと一つの鍋に。ひょうご五国鍋 2,728円



兵庫を代表するお酒。フリーアールで出汁の旨みに寄り添います。

期間限定! ワールド・ワン3店舗で食べられる! 兵庫の食材、あれもこれも。

北は日本海、南は瀬戸内海に面し、変化に富んだ地形と多様な気候風土で「日本の縮図」ともいわれる兵庫はまさに食材の宝庫。恵まれた自然から生み出される多彩な食材をお楽しみください!!

ジューシーな香住ガニをふんだんに

近畿は香住のみで水揚げされる「香住ガニ」。そのほくし身沢山の殻を、ふんだんにもち入りチャーハンへ。香住ガニのあんかけチャーハン 1,280円



大粒の丹波栗を丸ごと包む

糖度が高く大きな「丹波栗」の甘露煮とマロンペースト、マスカルポーネクリーム。ご自身の手で包み、めしあがれ。丹波栗の手包み天婦羅 480円



300年も前から独自の伝統技術で栽培されてきた丹波黒大豆の枝豆。収穫開始時期はさんしょ漬けて。もっとも食べ頃の時期に入ったら、塩で採み込み釜揚げに。丹波黒枝豆山椒漬け一釜揚げ枝豆 580円



解禁日を待ちわびるファン多数。丹波篠山の名産品

六甲山の水で育ったマッシュルーム

六甲山北側の新鮮な水をベースに栽培された「六甲シャンピニオン」。優しい柚子味でお浸しに。小松菜と六甲シャンピニオンのお浸し 580円



淡路たまねぎロースト 甘く柔らかい「淡路島産たまねぎ」をしっとり加熱。一層甘さが際立ちます。

丹波黒豆クリームチーズ 煮ても崩れず濃厚な「丹波黒大豆」とQBBのチーズを合わせた酒肴。



カニ味噌きゅうり 香住ガニのほくし身と蟹味噌をきゅうりにディップ!

神戸牛のもち麦ライスロケ 日本三大和牛「神戸牛」のポロネーゼにもち米を組み合わせ。食感よく。

丹波篠山のほうじ茶で香り豊かに

生地は丹波篠山のほうじ茶を使用したドーナツ。丹波黒豆きな粉と、たっぷりの丹波大納言粒あんクリームから選べます。ドットドーナツ ほうじ茶きな粉(左) 220円 ほうじ茶あんクリーム(右) 430円



おばんざいで味わうか

盛り合わせ 五国おばんざい 1,628円

このお店で食べられます

