

記者資料提供（2023年9月15日）

一般財団法人神戸観光局

河上・松村

TEL：078-262-1916 FAX：078-230-0808

神戸市経済観光局農水産課

牧野・長坂

TEL：078-984-0380 FAX：078-984-0378

『KOBE FOOD CULTURE FEST.』の開催 ～であう、ふれあう、あじわう、神戸の食と未来～

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です。

この秋、まち全体で神戸の食を盛り上げましょう。



1. 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、神戸が育ててきた食文化を味わえます。

- ・日時：2023年11月3日（金曜・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



2. 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。

アジアのリゾートのような雰囲気の中で、音楽や自然派ワインと共に料理人やスタッフとの会話を楽しみながら、旬の神戸食材を使った料理がカジュアルに味わえます。

- ・日時：2023年10月11日（水曜）から11月5日（日曜）
16時00分から22時30分
（ラストオーダー22時00分）

・場所：神戸阪急本館 屋上

・詳細：出店情報等は、[イムヤック公式HP](#)にて順次公開予定。

※雨天決行・荒天中止



3. 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（土曜）から2024年2月29日（木曜）
- ・場所：各参加飲食店等
- ・詳細：参加飲食店の情報等は、[farms and seaHP](#)にて後日公開予定。



4. 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。

- ・時期：2023年10月から12月（予定）
- ・詳細：宿泊プランとして販売予定。

場所や申し込み方法については後日公開します。



5. 参考

- ・各イベントの最新情報は[特設サイト](#)からご確認ください。
- ・「KOBE FOOD CULTURE FEST.」は、付加価値の高い新たな地産地消の為のメニュー・コンテンツ、食体験造成等を行う神戸観光局の「地域一体型ガストロノミーツーリズムの推進事業」と連携して取り組みます。

※ガストロノミーツーリズムとは、その土地の気候風土が生んだ食材・習慣・伝統・歴史等によって育まれた食を楽しみ、食文化に触れることを目的としたツーリズムのことをいう。

6. 問い合わせ先

(1) 一般の方 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) 報道関係

(観光庁「地域一体型ガストロノミーツーリズムの推進事業」について)

一般財団法人神戸観光局 TEL : 078-262-1916

(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