

記者資料提供（2023年10月6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

神戸ならではの景色と食事を屋外で楽しむ『つながるレストラン』の参加者募集

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）を市内で開催します。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の一つとして、「つながるレストラン」を開催します。

「つながるレストラン」とは、神戸ならではの景色と食事を楽しむ一日限りの特別な屋外レストランです。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。

神戸の特別な「食」のシーンをダイレクトに味わえる屋外で行われるレストランとして、里山編・里海編・街編の3つを、宿泊プランとして販売します。



1. つながるレストラン里海編

～瀬戸内に望むホテルと砂浜、漁師たちによる神戸、海の味わい～



つながるレストラン里海編では、瀬戸内海や明石海峡大橋を目の前に望むホテルに滞在し、神戸の海の魅力を体感していただきます。ホテルから少し歩いたところにある砂浜を舞台に1日限りのレストランをつくりだし、神戸の海の幸として季節の料理を味わっていただくガストロノミーツーリズムです。漁師と連携し、観光客の方は料理を食べる前の夕方に、神戸の漁場をめぐるツアーに参加し、里海として暮らしに近い歴史をもつ神戸の海を体験し

ていただきます。夕暮れの瀬戸内の景色を見ながら、神戸の海の幸を大いに味わえるプログラムです。

- ・開催日時：2023年10月25日（水曜）15時00分チェックイン
- ・スケジュール（予定）：

15時00分	チェックイン
15時30分	海辺を歩きながら乗船位置へ移動
16時00分	漁船に乗り神戸の海を散策
16時45分	下船位置へ移動
17時00分	つながるレストラン開始
19時30分	つながるレストラン終了

※宿泊プランの詳細は、下記HPでご確認ください。

※スケジュールは変更する可能性があります。

- ・宿泊施設：ホテルセトレ神戸・舞子（神戸市垂水区海岸通11-1）
- ・開催場所：アジュール舞子（神戸市垂水区海岸通11）
- ・料理人：高見 康之氏（ホテルセトレ神戸・舞子 料理長）
- ・漁師：西村 和基氏（神戸市漁業協同組合理事）
- ・料金：38,000円（1室2名 1名あたり）※10月6日時点
- ・申込先：[ホテルセトレ神戸・舞子ウェブサイト](#)



※申込は先着順で、部屋、料理の空きがなくなり次第販売を終了いたします。（10名程度を想定）

2. つながるレストラン街編

～地産地消の美食と灘五郷の酒造り、アーバンファーマーミングに触れる～



つながるレストラン街編では、六甲アイランドという神戸の都市部にあるホテルに滞在し、ホテルを起点に日本を代表する食文化である灘五郷の日本酒・福寿の蔵元「神戸酒心館」を見学、神戸の海側からの六甲山系の夜景を楽しみながら地元の食材を活かした料理、灘の日本酒、ワインを味わうことができるガストロノミーツーリズムを実施します。建築家 安藤忠雄氏設計のビル屋上にある都市農園「シェラトンファーム」が屋外レストランの舞台です。「アーバンファーマーミング」の空間で実際に野菜やハーブにふれる体験や、生産者、蔵元、料理人とのトークを通して、新たな農水産業の取り組みなどを学びながら、都市ならではの地産地消や日常の暮らしについても考えるきっかけとなる学びの多いプログラムです。

- ・開催日時：2023年10月30日（月曜）14時00分集合
- ・スケジュール（予定）：

14時00分	ホテル集合
14時00分から15時00分	『神戸酒心館』酒蔵ツアー
15時30分	ホテル帰館、チェックイン
16時00分	シェラトンファーム見学 つながるレストラン開始
17時30分	ホテル21階 ダイニング Kobe Grill でディナーコース
20時00分	終了

※宿泊プランの詳細は、下記HPでご確認ください。

※スケジュールは変更する可能性があります。

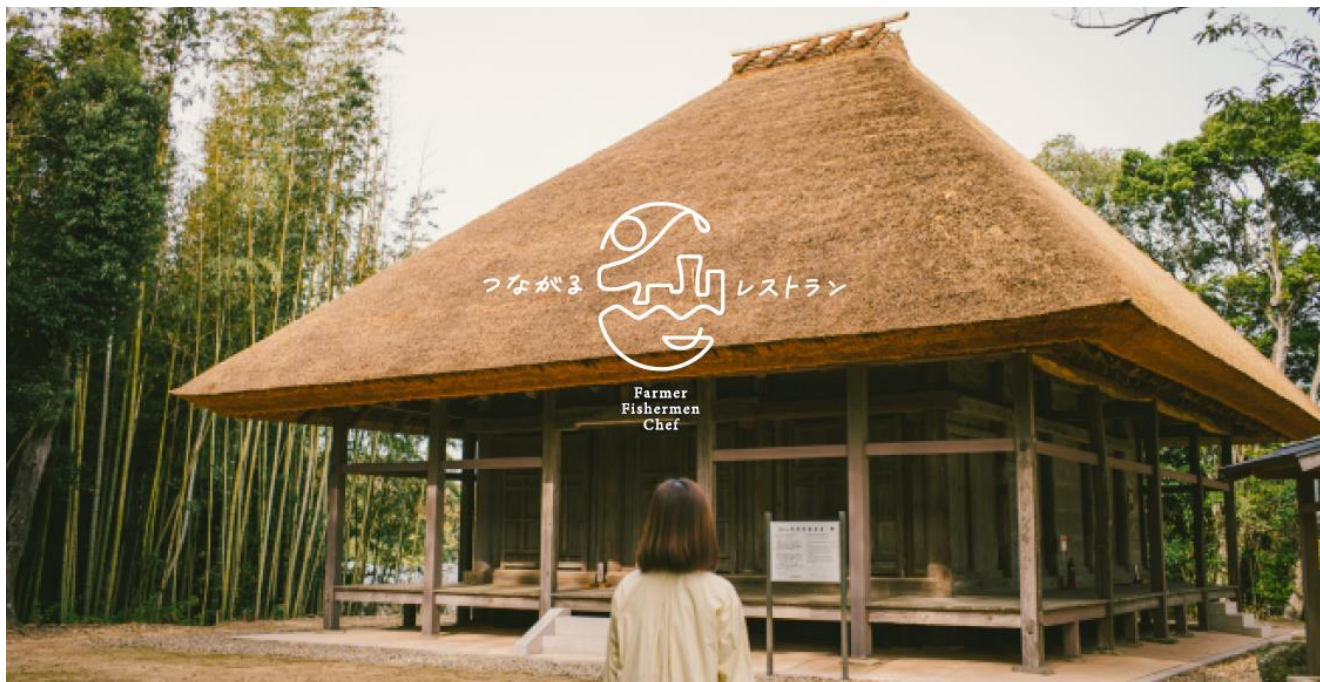
- ・宿泊施設：神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ（神戸市東灘区向洋町中2-13）
- ・開催場所：シェラトンファーム（神戸市東灘区向洋町中1-18）/
ダイニング Kobe Grill（神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ内）
- ・料理人：中村 亮之氏（神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ ダイニング Kobe Grill 料理長）
- ・ソムリエ：前田 朋宏氏（神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズ チーフソムリエ）
- ・農 家：大皿 一寿氏（Bio Creators）
- ・漁 師：若林 良氏（すまうら水産有限責任事業組合 取締役代表）
- ・料 金：39,000円（1室2名 1名あたり）※10月6日時点
※ディナーのみ、酒蔵ツアー&ディナーの日帰りプランもあります。
- ・申込先：[神戸ベイシェラトン ホテル&タワーズウェブサイト](#)
詳細は[こちら](#)でも公開



※申込は先着順で、部屋、料理の空きがなくなり次第販売を終了いたします。（20名程度を想定）

3. つながるレストラン里山編

～有馬温泉と伝統的茅葺建築、地元料理人による地域の味わい～



つながるレストラン里山編では、日本を代表する温泉地である有馬温泉に滞在して有馬の魅力を感じていただき、北区の魅力である茅葺建築に触れながら、地元料理人の生み出す料理をその場で味わえるガストロノミーツアーリズムを実施します。北区の農村地域にある茅葺建築に向かう道中に、田畑などの農業の現場にも触れながら、当日に味わう食材にも思いを馳せる時間を用意します。農家、料理人などとコミュニケーションをとりながら、豊かな時間を過ごしていただくプログラムです。

・開催日時：2023年11月8日（水曜）15時00分チェックイン

・スケジュール（予定）：

14時30分から15時00分	チェックイン
15時30分	送迎車で神戸市北区淡河町（里山地域）へ移動
16時00分	淡河町到着 南僧尾観音堂まで里山散策（田畑の様子や伝統建築を眺めながら）※徒歩30～40分程度
16時45分	南僧尾観音堂到着、休憩
17時00分	つながるレストラン開始
19時30分	つながるレストラン終了 送迎車で旅館へ

※宿泊プランの詳細は、下記HPでご確認ください。

※スケジュールは変更する可能性があります。

- ・宿泊施設：有馬温泉 ねぎや陵楓閣（神戸市北区有馬町1537-2）
- ・開催場所：南僧尾観音堂（神戸市北区淡河町573）
- ・料理人：辻野 晶絵氏（本陣なな福）・安藤 美保氏（料理研究家・NEIGHBOR FOOD）
- ・農家：森本 聖子氏（北区農家）
- ・料金：49,500円から（1室2名 1名あたり）※10月6日時点

- ・ 申込先：[ねぎや陵楓閣ウェブサイト](#)



※申込は先着順で、部屋、料理の空きがなくなり次第販売を終了いたします。（10名程度を想定）

4. 参考

- ・ 「KOBE FOOD CULTURE FEST.」（コウベフードカルチャーフェス）をこの秋、全市で開催しています。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にメニュー・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。

5. 問い合わせ先

（1）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

（各イベントの企画・取材申込等について）

神戸市経済観光局農水産課 TEL：078-984-0380

（2）予約やイベント内容などの詳細

開催状況などの詳細は、各宿泊施設へお問い合わせください。