



日本食への関心度が高いフランス市場に向け、兵庫・神戸の食材を PR

大阪・関西万博に向けた日仏交流ガストロノミーイベント開催

一般財団法人神戸観光局（以下、神戸観光局）では、フランスを欧州の重点市場と位置付け、昨年度より「食の魅力(ガストロノミー)」という観点で誘客を図っています。フランスは日本製品を扱うアンテナショップや日本文化等を紹介する施設が多数あり、中でも日本食レストランが欧州の中で群を抜いて多く、日本酒の市場も成熟していると言われます。そうした日本への関心度の高さから、神戸観光局では在日欧州系旅行会社やメディア約 20 社を招待し「日仏交流ガストロノミーイベント」を実施することとなりました。

また今回は 2025 年の大阪・関西万博に向け、兵庫県万博準備室とも連携しイベント会場内に兵庫県産の食材の展示なども行います。この機会を通じて、旅行会社やメディアに対して兵庫・神戸の食材の魅力発信と、食を組み込んだせとうち周遊ツアーの PR を行います。

イベントに向け、神戸ポートピアホテル・岸本総料理長とフランスエスコフィエ協会のアンバサダーであるニコラ・ルスール氏が、兵庫・神戸産の食材を使用したフレンチメニューを協同で開発。当日は、スペシャルゲストとして、フランス共和国政府ガストロノミー大使のギヨーム・ゴメス氏も招待します。フランスの食業界で知名度の高い 2 人と連携し、参加者になじみのある「フランス料理」で提供することで、兵庫・神戸食材の魅力を届けます。

1. 日程 9月7日(土曜) 12:00~15:30

2. 場所 神戸ポートピアホテル 本館 31階エクシア
(神戸市中央区港島中町6丁目10-1)

3. スケジュール

11:45 招待ゲスト、メディア受付開始

12:00~12:50 ギヨーム・ゴメス氏への囲み取材 ※逐次通訳あり

13:00 試食会イベントスタート(招待ゲストのみ)

※メディアの皆様には別室にて開発メニューの料理撮影の場を用意いたします。

試食会中のイベント出席者への取材も可能、出入り自由です。

15:30 イベント終了

【エスコフィエ協会とは】

今年で設立 70 周年を迎え、全世界に約 45 の支部を有しているフランス料理の発展と伝統の継承、料理人の育成や慈善活動などを目的として創立された協会。

4. ゲスト・シェフ紹介

①スペシャルゲスト

Guillaume Gomez(ギヨーム・ゴメス)氏

フランス共和国政府美食アンバサダー、大統領官邸・エリゼ宮の元料理長、25歳でMOF(フランス国家最優秀職人章)を最年少受賞



②メニュー共同開発シェフ

岸本 貴彦氏

神戸ポートピアホテル 総料理長（日本エスコフィエ協会会員）

（コメント）

兵庫は瀬戸内海にも日本海にも面し、面積は広く、各地の豊かな気候が育んだ優れた食材が多数あります。今回のメニューでは、各地域を代表するような食材を厳選し、最大限メニューに盛り込むように工夫しました。海外からお越しの方々に、フランス料理を通じて兵庫・神戸の食材の魅力だけではなく、日本文化や兵庫の風土など、新しい発見をしていただけるようなメニューを目指しました。



Nicolas Leseur (ニコラ・ルスール)氏

エスコフィエ協会国際本部 アンバサダー、世界ガストロノミー機構幹部

（フランス西部ノルマンディー・シェルブール市在住）

世界各地で最先端のフレンチを普及している

（コメント）

ボンジュール！この度、エスコフィエ協会国際本部のアンバサダーとして、神戸ポートピアホテルの岸本総料理長とともに、兵庫県・神戸市の食材を使ったフレンチ料理のレシピを考案し、観光に携わるプロの方々に披露できるチャンスをいただき大変光栄に感じております。このイベントをキックオフとして、2025年以降も生産者から届けられる美味しい地元食材を活用したフランス料理を各地で展開していくことができると考えております。日仏シェフの交流を活発化し、現地でしか味わうことのできない新しい形の日仏創作料理を今後も表現していきたいと思っております。どうぞ、ご期待ください。



5. メニューについて

神戸の郷土料理、ぼっかけをアレンジしたクロケットや香住ガニを使った兵庫五国のアミューズブーシュのほか、明石鯛や丹波篠山牛、淡路島産ハモや神戸ビーフなど、兵庫・神戸の魅力的な食材をふんだんに使った料理 10 品を提供します。

（メニュー詳細は別紙参照）※食材の入荷等の状況によりメニュー内容が変更となる場合があります

6. 今後の展開

本イベントの結果を踏まえ、2025年の大阪・関西万博会期中のせとうち周遊を含む「食」がテーマの訪日旅行商品（着地型コンテンツおよび高付加価値オーダーメイド型商品）や、神戸・兵庫の食材の生産者訪問を組み込んだツアーの造成・販売を目指します。さらに、9月17日（火曜）～19日（木曜）にパリで行われるフランス最大のB to B旅行商談会「Top Resa」でも兵庫・神戸の食材のPRを行う予定です。

7. イベント実施体制

主催：一般財団法人神戸観光局 共催：兵庫県

協力：神戸ポートピアホテル、一般社団法人日本エスコフィエ協会

Association des Disciples d'Auguste Escoffier International

企画：瀬戸内日仏交流ガストロノミー実行委員会

後援：ATOUT France Japon - フランス観光開発機構

在日フランス大使館

8. 取材申し込み、問い合わせ

取材申し込み先：<https://forms.gle/kABzLoJwnvfhnfdH7>

本イベントに関する問い合わせ：神戸観光局観光部 河上・羽東・太田

TEL：078-262-1905 時間：平日（月～金）9:00～17:30



M E N U



Amuse bouches de cinq régions de Hyogo

Tajima; Crabe en gelée de vinaigre au yuzu

Tamba; Pâté en croûte de gibier aux soja noir

Settu; Croquette de bokkaké (Tendons de bœuf braises)

Bansyu; Chaud-froid de poulet fermier aux sitaké

Awaji; Oursin à la coque

兵庫五国のアミューズブーシュ

但馬; 香住ガニ 柚子風味ヴィネガーのジュレ

丹波; ジビエと丹波黒大豆のパテアンクルート

摂津; ぼっかけのクロケット 神戸のソース

播州; 播州百日どりと椎茸のショーフロワ

淡路; 殻に入れた淡路島産うに

Crevette d'amaébi et calamar de Kasumi, riz, caviar

香住産甘エビと白いか コウノトリ育むお米 キャビア

Pétale de daurade d'Akashi, agrumes & bouillon dashi

花に見立てた明石鯛 柑橘 出汁

Tartare de bœuf de Tamba Sasayama, sakékasu, miso de soja noir

丹波篠山牛のタルタル 酒粕 黒豆味噌

Soupe de hamo d'Awaji, oignon, algues

淡路島の鱧のスープ仕立て たまねぎ わかめ

Bœuf de Kobe, pomme de terre, champignon de Rokko, sancho d'asakura

神戸ビーフ 六甲シャンピニオン ポテト 朝倉さんしょ

Gelée de figue et fleurs du jardin, myrtilles, groseilles, spongecake framboises, fraises sauvages, figues et son sorbet

イチジクのジュレ お花とベリー スポンジケーキ シャーベット

Mignardises

かわいい小菓子

Cafés, thés ou infusions

コーヒー または 紅茶、アンフュジョン

Pain

Baguette, baguette à la farine de soja noir de Tamba, rustique au thé de Moushi,

petits pains aux algues de Suma, pain au sel d'Ako

ポートピアホテル特製パン

バゲット 丹波黒豆きな粉を練りこんだバゲット 母子茶のリユスティック 須磨海苔風味のバターロール 赤穂の塩パン

食材入荷等の都合により献立を変更する場合がございます