

## 公民連携でナイトタイムエコノミーを推進 史上初の快挙も推進力に、港町神戸のバー文化を切り口に飲食店周遊 ～夕食前の“早がけバー”のご提案～

一般財団法人神戸観光局（以下、神戸観光局）では、ナイトタイムエコノミー<sup>※1</sup>推進の一環として、夜間における飲食店の周遊を促進することとし、港町神戸で育まれたバー文化を切り口に、事業者と連携した取り組みを進めます。

神戸は開港をきっかけに西洋文化が流入し、諸外国との交流の場としてバーやジャズなどが発展したと言われています。現在も民間事業者を中心に神戸のバー文化を普及する取り組みが行われています。さらに、全国のバーテンダーが腕を競う舞台「サントリー ザ・カクテルアワード 2024<sup>※2</sup>」において、優勝にあたる「カクテルアワード 2024」に森崎和哉さん（「SAVOY homage」勤務）、準優勝に生田理実さん（「BAR SLOPPY JOE」勤務）が選ばれました。（いずれも神戸市内の店舗。神戸で1位2位を独占したのは史上初。）神戸観光局ではこれを好機ととらえ、神戸のバー文化を盛り上げるため、メディアやWEBを活用し公民連携で発信します。

※1 夜間(日没から日の出まで)の活動を指し、経済効果を高めることを目標に 地域の状況に応じた夜間の楽しみ方を拡充し、夜ならではの消費活動や魅力創出をすること

※2 サントリー株式会社が1994年から毎年開催しているプロのバーテンダーがカクテルの創造性や技術を競うコンペティション

### ■「早がけバー」をバー活性化の切り口に

夕食前の時間帯のバー利用を「早がけバー」として提案することで、これまでバーに行っていない人や、観光や出張など様々なシーンで来神される方にも、気軽に立ち寄ることができるきっかけを作ります。「コロナ禍を経て、お客様の帰宅時間が以前より早くなった」とバーの店主から言われることもあるため、食後だけでなく、食前酒としてのバー利用を促すことで、複数の飲食店を周遊してもらうことも目指します。

#### 1. ポスターの作成

神戸のバーへ誘うポスターを2種類作成しました。「早がけ」のイメージ訴求のため、明るい時間帯×ビールのビジュアルと、夜の時間帯×神戸スタイルのハイボール<sup>※3</sup>のビジュアルで、時間帯により異なる雰囲気を対比して見ることができます。

市内各所での掲示や、市内外でのプロモーションイベントにおいてPRを行います。また飲食店などにも活用を呼びかける予定です。



※3 よく冷えたグラスに氷を入れずにウイスキーを注ぎソーダで割るスタイルのハイボールで、最後まで味が薄くならず、ウイスキー本来の味を楽しめるのが特長。

## 2. 「KOBE BAR MAP2025」への神戸のバー文化の掲載

「KOBE BAR MAP」は酒類・食品総合卸の三陽物産株式会社が2019年より1～2年ごとに発行。神戸市内のバーの情報やバーの楽しみ方を掲載している小冊子です。

2025年1月10日発行予定の2025年度版は194店舗のバー情報が掲載されます。ここに、神戸観光局として神戸のバー文化をより深く知ってもらうために、神戸のバーの魅力を伝えるページを掲載します。バーの雰囲気を伝えるキービジュアルやバーテンダーへのインタビュー形式による神戸のバー文化の紹介、初心者でも安心して楽しめるよう、素朴な疑問に答えるQ&Aを3ページにわたり紹介しています。冊子は発行日より神戸市総合インフォメーションセンターや各バーの店舗等にて無料配布します。

また、2025年1月～2月に開催予定のKOBE BAR MAPを片手にバーホッピングを楽しむカードラリーイベントにも協力します。抽選で当たる豪華賞品の1つである「神戸賞」には、神戸観光局から神戸市内のホテル・旅館約60カ所で使える宿泊・飲食券「Kクーポン」を提供します。

さらに、神戸ルミナリエと連携し、バー2店舗分のカードを集めて応募する当該カードラリーにおいて、うち1店舗分はルミナリエの有料エリア入場でもらえる「Thank Youカード」で応募可能とするキャンペーンも並行して実施します。



## 3. 「Meets Regional(2025年1月号)」への港町・神戸のバーの楽しみ方の掲載

関西の飲食店情報を紹介する株式会社京阪神エルマガジン社の月刊誌「Meets Regional」とタイアップし、2025年1月号の神戸特集(11月29日発売)において、港町・神戸のバーの楽しみ方を紹介します。バー初心者でも、混みあう前の早がけの時間帯にバーを利用することで、バーテンダーと会話を弾ませ、自分好みのお店や一杯を見つける楽しみを体験してもらうきっかけになることを期待しています。

## 4. その他

夜景やイベント情報等、夜のコンテンツを発信しているWebページ「コウベ de ナイト」でのバーの楽しみ方紹介を行うとともに、事業者と連携して神戸ならではの特別な体験プログラムを提供している「神戸のとびら」にてバー体験のツアーも今後販売予定です。これらについては詳細が決まり次第別途発表します。

### ■神戸でバー文化を繋げていく思い

SAVOY KITANOZAKA バーテンダー 木村義久さん

1946年生まれ。78歳のレジェンド・バーテンダーといわれ、「神戸のバー文化を繋げていくため」と多くの弟子を輩出。いまやスタンダード・カクテルの代表格となった「ソル・クパーノ」の生みの親でもある(1980年創作)。



#### 神戸のバーはどこか「軽さ」みたいなものがある。

神戸のバーテンダーはナンバーワンではなくて、オンリーワンになりたい。自分のカラーで勝負したい。ジントニック一杯を例に挙げても、うち店の中ですらレシピは違う。僕は僕の好きなジンを使うし、隣に立つ弟子は自分のジンで作る。人の真似をしたくないんです。また、ライバルであるはずの他店と「レシピの種明かしをし合う」という寛容さも。お客様を次の店に送り出すというのは、神戸のバー文化を繋いでいくという意味もあるし、お世話をしたくなるのは港町だからこそその性格なんだと思います。ウェルカム精神があるというか、人にとっつきやすさがあるんですね。