

記者資料提供（2026 年 8 月 3 日）

（一財）神戸観光局 観光部 中辻・平田・俵

TEL:078-262-1916 FAX:078-230-0808 e-mail: kobe-door@kcva.or.jp



神戸ならではの特別体験を提供する『神戸のとびら』 神戸の下町や食文化の魅力を体感するプログラム 3 本を販売開始

一般財団法人神戸観光局が運営する着地型観光プログラムのプラットフォーム『神戸のとびら』。このたび、まち歩きや作り手の交流を通じて、地元の人々の暮らしや神戸ならではの食文化を身近に感じられる体験型プログラム 3 本を販売開始します。

【人情あふれる神戸の下町へ～湊川・新開地の市場グルメまち歩きツアー～】

◇日程：2026 年 9 月 14 日（月曜）

◇定員：18 名（先着）

◇参加費：7,300 円

◇主催：株式会社プロアクティブ

◇内容

かつて「西の浅草」と呼ばれ映画館や劇場でにぎわい、現在も市場の活気がある湊川新開地を、新開地をこよなく愛する 2 名のガイドの案内で巡るまち歩きプログラムです。商店街をめぐり、地元で親しまれる店に立ち寄るほか、クラフトビール専門店では 3 種類のビールを試飲。また、マルシン市場では予算内でお惣菜や魚、果物などの食材やおかずを選んで買い集める「お買い物ゲーム」を実施します。ゲーム終了後は、購入した食材をシェアしながら昼食を楽しみます。



マルシン市場



案内人の前畑温子さん（左）と
西島陽子さん（右）

【神戸市民に愛される「イスズベーカリー」でパン作り体験】

◇日程：2026 年 9 月 9 日（水曜）、9 月 16 日（水曜）

◇定員：各日 10 名（抽選）

◇参加費：5,800 円

◇主催：株式会社プロアクティブ

◇内容

神戸の代表的なベーカリー「イスズベーカリー」の本社工場で、社長の井筒大輔氏とともにパン作りを行う体験プログラムです。当日は、バゲットのクープ（切れ込み）入れや、クリームパン・あんパンの成形などに挑戦します。また、焼き上がりを待つ間は、井筒氏から「イスズベーカリー」のこだわりや歴史、売れ残りパンの活用法などを伺い工場を見学。さらに、焼きたてバゲットの試食や食パンの食べ比べ、翌月の新作パンの試食なども実施します。



製作予定のパン



パン成型体験（昨年の様子）

【「粉の魔術師が伝授」あの “もっちもち” 新食感を再現！越川シェフの極上ドーナツレッスン】

◇日程：2026年9月24日（木曜）

◇定員：12名（抽選）

◇参加費：6,600円

◇主催：株式会社リトル神戸

◇内容

「もっちもち新食感」と「ふわ軽フレンチクルーラー」の2種類の馴染みのあるドーナツを作る体験プログラムです。講師は、“粉の魔術師”とも称されるシェフの越川良樹氏。配合のポイントやきれいな形の成形のコツを伝授し、家庭でも再現しやすいよう、シンプルな材料と工程にアレンジしたレシピを紹介します。また、越川シェフから素材や製法へのこだわりのお話をお聞きしながら、シェフの作り立てドーナツでティータイムをお楽しみいただきます。さらに、参加者が作ったドーナツは、お土産としてお持ち帰りいただけます。



製作予定のドーナツ



越川良樹シェフ

お申し込み方法

公式サイト予約フォームより、氏名、電話番号、参加人数等を入力の上、お申し込み神戸のとびら公式サイト：<https://kobe-door.feel-kobe.jp/>

※電話、FAXでの申込受付はなし ※所定の期日以降はキャンセル料金が発生

