

「TOOTH MART HYOGO EXPO 2025」における 県産食材グルメフェアの開催

大阪・関西万博を契機に、県産農林水産物等のさらなる認知度向上・需要拡大を図るため、ウォーターフロントに位置する神戸最大級のフードホール「TOOTH MART」において、**神戸ビーフなど全12品目の県産食材を使ったグルメフェアを開催**します。

1 開催概要

- (1) 開催場所 **TOOTH MART** (TOOTH TOOTH MART FOOD HALL & NIGHT FES)
神戸市中央区新港町7-2 神戸ポートミュージアム 1F
※ 座席数400席、様々な業態の9店舗が集う神戸最大級のフードホール
- (2) 開催期間 **県産食材グルメフェア：4月18日（金）～5月31日（土）**
(4月29日（火・祝）には**食文化体験イベント**を実施)
※「TOOTH MART HYOGO EXPO 2025」開催期間中（令和7年4月18日(金)～10月31日(金)）は神戸ビーフ等県産食材を使ったビアガーデンを開催（(株)ポトマック独自フェア）
- (3) 実施主体 (株)ポトマック
- (4) 協力 ひょうごの^{うま}美味し^{FOOD}風土拡大協議会、兵庫県
- (5) その他 本フェアは「**ひょうごEXPO week**」期間外イベント※として位置づけ

※「ひょうごEXPO week」は、国際博覧会協会が実施する「テーマウィーク」に連動し、兵庫県が独自のテーマを追加して10テーマを展開。本フェアは、「食と暮らしの未来」（6/5～6/16）の期間外イベントとして位置づけ

2 フェアで使用する県産食材（詳細はパンフレット参照）

神戸ビーフ、神戸ポーク、いちご（以上 神戸）、兵庫のり（神戸・播磨・淡路）、もち麦、マガキ（以上 播磨）、シラス（播磨・淡路）、朝倉山椒、ホタルイカ（以上 但馬）、淡路島たまねぎ、淡路島レタス、鶏卵（以上 淡路）
（計12品目）

【提供料理（一部抜粋）】



神戸牛バーガー
（神戸ビーフ、淡路島たまねぎ使用）



神戸みなと中華そばー兵庫のりー
（兵庫のり使用）



播磨灘産朝獲れシラスのぼた自然薯とろろ丼定食
（もち麦、生シラス使用）



兵庫県産協和と淡路産レタスの塩レオパース
（ホタルイカ、淡路島レタス使用）



北坂たまごのビーフシチューオムライス
（県産鶏卵使用）



神戸市西区産イチゴとマダガスカル産のクレープ
（県産いちご使用）

3 食文化体験イベント概要（詳細はパンフレット参照）

グルメフェア期間中に、フィールドパビリオン認定生産者と消費者が交流できる食文化体験イベントを開催

(1) 開催日 4月29日（火・祝）11:00～16:00 ※TOOTH MART会場内で実施

(2) 内 容

① 県産もち麦及び水産物の魅力を紹介するトークショー ※第1部12:00～13:00、第2部14:00～15:00

登壇者：(株)マルヤナギ小倉屋（12:00～12:30及び14:00～14:30）

TV等で活躍中の「さかなのおにいさん かわちゃん」（12:30～13:00及び14:30～15:00）

② 県産もち麦加工品及び水産加工品の即売会

販売者：(株)マルヤナギ小倉屋、兵庫県漁業協同組合連合会

販売商品：蒸しもち麦、もち麦精麦、のり、しらす、オysterソース等

※当日の仕入れや漁獲状況により商品変更の可能性有

加東市もち麦活用協議会※及び兵庫県漁業協同組合連合会の食の体験プログラムはフィールドパビリオンに認定。

※(株)マルヤナギ小倉屋は同協議会構成員

4 来場者プレゼントキャンペーン

4/18～5/31の間、TOOTH MARTで5,000円（税込）以上お買い上げの方に、**フィールドパビリオン体験ツアーが当たる抽選を実施。**※レシートを持参の上、館内インフォメーションカウンターから専用応募フォームより応募

(1) 「もち麦ウェルネスツアー（もち麦を使用したうどん打ち体験キッズ教室）」（当選数：子ども20名）

(2) 「美味しいひょうごの魚を食べよう！料理教室」（当選数：5組10名）

【参考】フィールドパビリオン体験ツアー概要

1 もち麦ウェルネスツアー

プログラムの概要

日本一健康な町づくりにも取り組んでいる加東市において、栄養価の高いもち麦を生産している現場を巡るとともに、もち麦の栄養価の効用等について学び、その食し方について知る

- (1) **プレゼントキャンペーン対象ツアー**
もち麦を使用した子ども向けのうどん打ち教室
- (2) **実施主体**
加東市もち麦活用協議会
- (3) **開催場所**
加東市内（予定）



開催イメージ

2 美味しいひょうごの魚を食べよう！料理教室

プログラムの概要

魚を使った料理教室を通じて兵庫県の美味しい旬の水産物を知り、調理方法を学んで県産水産物のファンになってもらい、今後の水産業の持続的な発展に寄与するとともに、豊かで美しい海づくりの必要性を認識する

- (1) **プレゼントキャンペーン対象ツアー**
旬の新鮮な県産水産物を使った料理教室
- (2) **実施主体**
兵庫県漁業協同組合連合会
- (3) **開催場所**
兵庫県水産会館（明石市）



開催イメージ