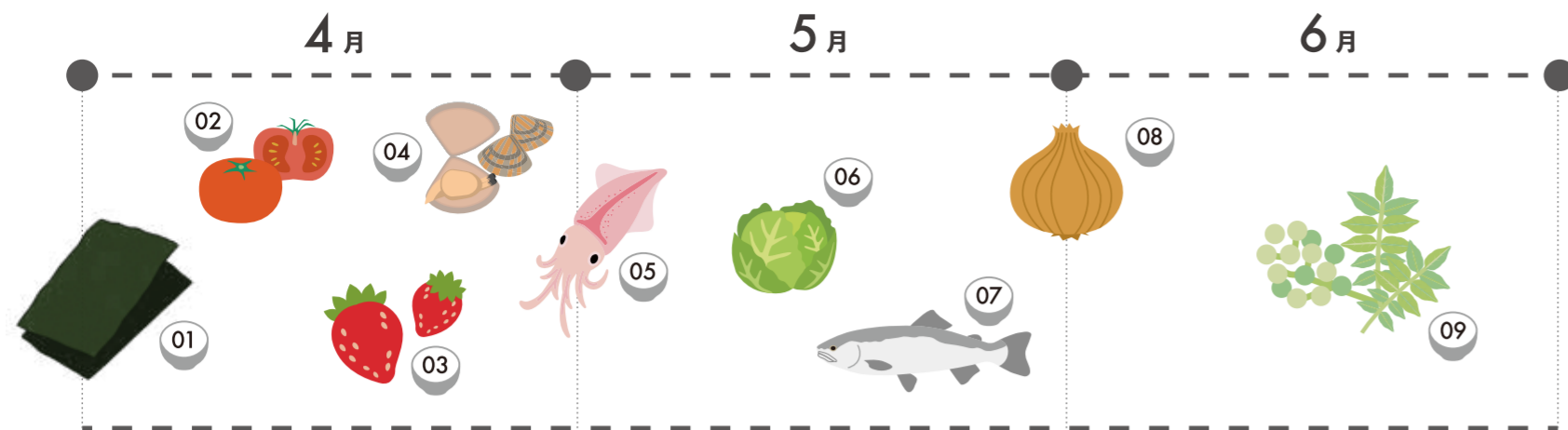


参考

兵庫県産旬の食材カレンダー



地域 おすすめ期間

- 01 生産量全国2位 兵庫のり** 瀬戸内海沿岸部全域 12月~4月
のり網を海面に浮かべる「浮き流し式」で瀬戸内海各地でノリ養殖が盛んに。今や全国の5枚に1枚が兵庫県産です。
- 02 温暖な気候で育てられた春トマト 北淡路一宮トマト** 淡路市 2月~4月
淡路市北西部一宮地域で作られるトマト。中でも1-4月に無加温でじっくり栽培される「淡路島春トマトはるる」は生産量が少なく「幻のトマト」とも。
- 03 兵庫県のオリジナル品種も 兵庫県産いちご** 兵庫県全域 12月~4月
県内で章姫、さちのか、紅ほっぺなど様々な品種が栽培され、平成29年にはオリジナル品種「あまクイーン」と「紅クイーン」も誕生しています。
- 04 殻からはみ出すほど身が詰まっています アサリ** 中・西播磨 3月~4月
マメな手入れと播磨灘の恵みで、殻からはみ出すくらい身が詰まり、加熱しても身が縮みにくく、甘みと旨みが強いのが特徴です。
- 05 生産量、11年連続全国1位 ホタルイカ** 但馬 3月~5月
小粒でプリプリした食感が特徴です。船上で獲れたてをパック詰めすることで鮮度が保たれた状態で出荷されているので新鮮な味を楽しめます。
- 06 シャキシャキした食感と甘みが魅力 淡路島レタス** 淡路 10月~5月
淡路島の温暖な気候を活かして栽培されたレタスはみずみずしくシャキシャキとした食感で甘みも魅力です。
- 07 脂が乗りさわやかな旨み、美しいピンク色 淡路島サクラマス** 淡路 3月~5月
養殖が難しいとされますが福良湾は鳴門海峡の潮流で春先でも水温が低く、大きく育ちます。程よく脂が乗り、さわやかな旨みと美しいピンク色が特徴。
- 08 兵庫県の代表的食材 淡路島たまねぎ** 淡路 4月~8月
甘さと柔らかさで全国的にも知名度抜群。太陽の日差しを浴びて成長し、「たまねぎ小屋」に吊るして自然乾燥させることで、さらに甘さが増していきます。
- 09 江戸幕府への献上品 朝倉さんしょ** 但馬 5月~6月
柑橘系のさわやかな香り成分が多く、和食以外にも洋食やスイーツにも使われ、海外のシェフからも評価が高く、欧州などへも輸出されています。

一年中楽しめる!

- ニワトリの飼料の一部に兵庫県産飼料用米を使用 ひょうごの穂々笑実
- 全国銘柄食肉コンテスト「優秀賞」受賞 播州百日どり
- エコフィードで育てられた霜降り肉 ひょうご雪姫ポーク
- 優れた肉質で世界的に高い知名度 但馬牛・神戸ビーフ

HYOGOうまいもん COLLECTION

ABOUT OUR PROJECT

「日本の縮図」ともいわれる多様で恵まれた自然から、多彩な食材が生み出されている兵庫県。その兵庫の食材をより多くの方に味わって魅力を知っていただきたいと、兵庫県と株式会社ワールド・ワンが連携協定を結び、当フェアを企画いたしました。ぜひ兵庫の「うまいもん」をご堪能ください。



「ひょうごのうまいもん情報局」では兵庫県産食材の情報を発信しています。ぜひフォローや登録をお願いします。



ひょうごの農畜水産物

兵庫県産の多彩な食材をこちらからご覧ください。

ひょうご農畜水産物 パンフ

兵庫県の認証食品などを販売するECサイト「御食国(みけつくに)ひょうご」はこちらから

御食国ひょうご

フェア開催店舗

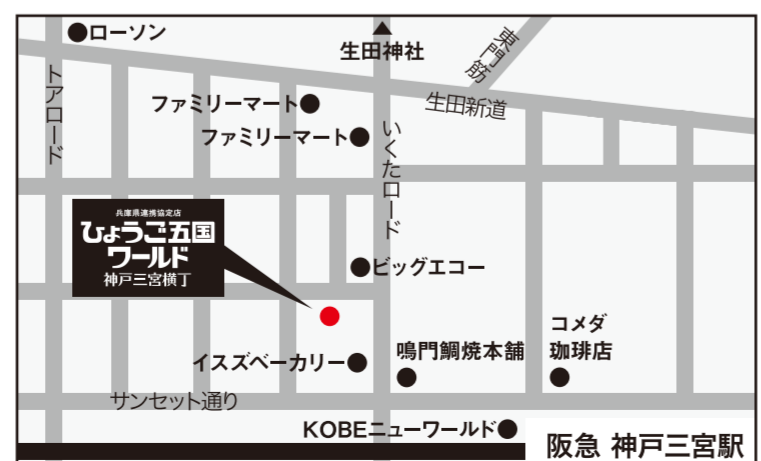
ひょうご五国ワールド神戸三宮横丁



078-321-4510
〒650-0012
神戸市中央区北長狭通
2-1-6 三宮三陽ビル 2F



店舗の詳細情報は こちらから



フェア第1弾
開催期間
2023年
5月16日(火)
↓
6月18日(日)

HYOGO

うまいもん

COLLECTION

Volume. 01
May/2023

ワールド・ワン × 兵庫県



口どけのよい一番海苔は直前に巻いてゆたかな風味を最大限に。

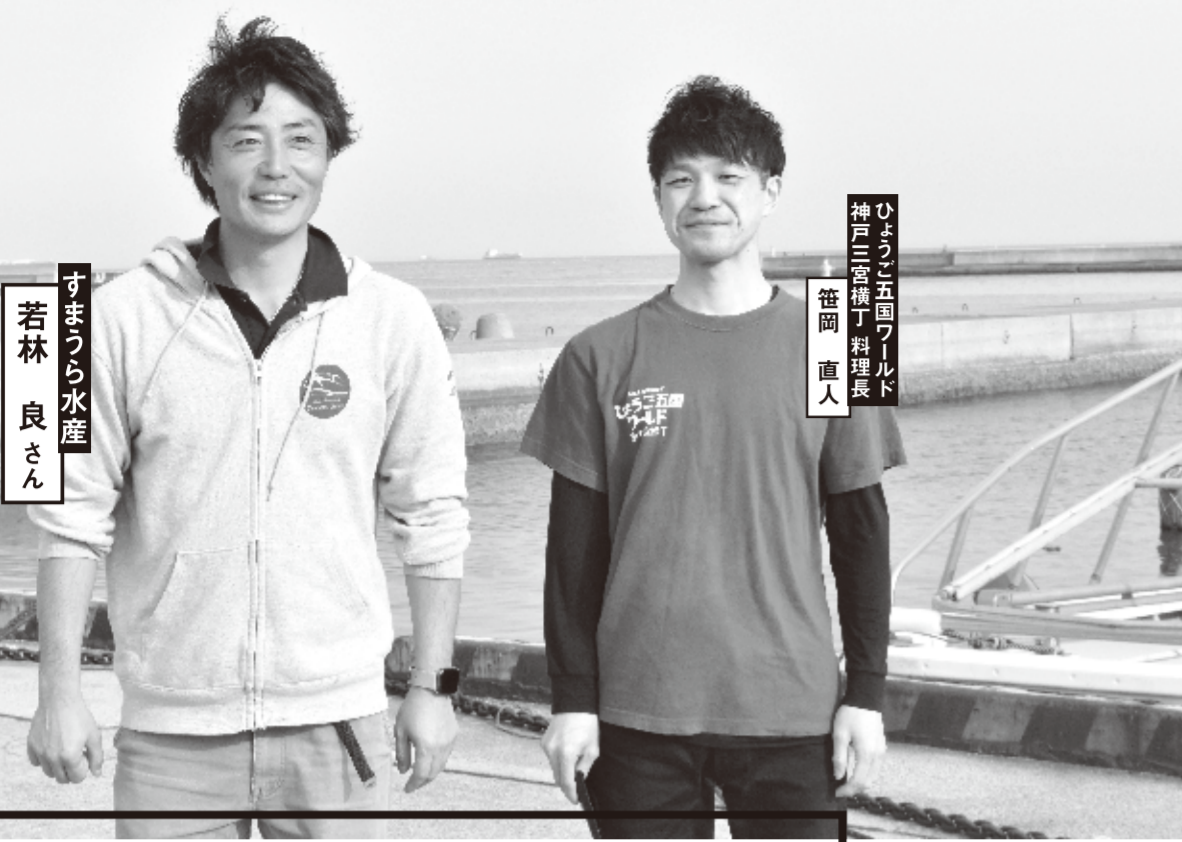
CONTENTS

- Interview** 「一番摘みの風味や甘み、歯切れの良さは格別です」 須磨海苔漁師 若林良さん(すまうら水産)
- 旬トピック** ワールド・ワンで食べられる! 兵庫の食材、あれもこれも。淡路島えびす鯛、ホタルイカ、たまねぎ...
- Information** 兵庫県産食材カレンダー / フェア情報 / 店舗案内



須磨海苔の手巻き寿司 神戸牛炙りうにいくら乗せ 2,398円

期間限定



すまうら水産 若林 良さん

神戸三宮五国ワールド 笹岡 直人

一番摘みの風味や甘み、歯切れの良さは格別です。

(若林さん)

大阪湾の豊富な栄養と明石海峡の早い潮流で育まれた「須磨海苔」。ゆたかな磯の風味と歯切れの良さで、地域ブランドの贈答品としても人気です。改めて須磨海苔の魅力を探りたいと、ひょうご五国ワールド料理長の笹岡直人が須磨海苔漁師、若林良さんを訪ねました。

若林: これがシーズンの一番最初に採れた初摘みの海苔。お茶でいう一番茶かな。まずはこれ、一口食べてみてください。
笹岡: わ…風味が口にくわっと広がる。海苔の味が濃いんですね。そしてこの歯切れがいいんです。
若林: そう、これが一番海苔の魅力なんです。でも一番海苔が採れるのはたったの1週間なんです。全体の生産量のうち3%くらい。その後は2番、3番ときてシーズン終わりは12番くらいまでいかな。
笹岡: 先ほど見せていただいた加工場で、あやうって原藻をカットして紙漉きのように海苔を作っていくんだなと。
若林: 海苔漁師は原藻を育てて採るだけじゃなくて、板海苔にするまでが腕の見せ所。気候などで変わる原藻の状態を見てカットの細かさとか、厚さも0.1g単位で調整してます。僕たちは歯切れや柔らかさとか意識して穴があくぎりぎりのところを狙って薄く薄く。
笹岡: だからこそ、この歯切れの良さ。
若林: でも海苔は歯切れの良さだけではないし、海苔ってまだまだそんなに意識されていないかもしれないんですが、実は時期や作り方によって価格も種類もたくさんのバリエーションがある。だからこそ、「歯切れの良い一番海苔だからこうやって食べよう」とかもっと海苔を楽しんでいただけたら僕たちも嬉しい。食べ方も、例えばこの海苔をスープに入れるだけでもめちゃくちゃいい出汁がでるんですよ。
笹岡: 食感や甘み、磯の風味…。使い方によっていろんな

海苔の側面が引き出せそうですな。
若林: そう、使い分けてもらえたら。味以外にも、例えば一番海苔はすごくやわらかいので、巻き寿司にするとお米の水分を吸いやすくて長く置くと手に付いてしまうんです。
笹岡: なるほど…。でもこの風味や甘みはぜひシンプルに寿司で一度味わっていただきたいところです。直前で巻くっていうのはどうでしょう？
若林: 確かに。そうすれば一番海苔の風味や甘み、歯切れの良さなど全てを楽しめる巻き寿司になりそうです。それだけ須磨海苔の良さを引き出していただけたら生産者としてもこのうえなく嬉しいですよ。



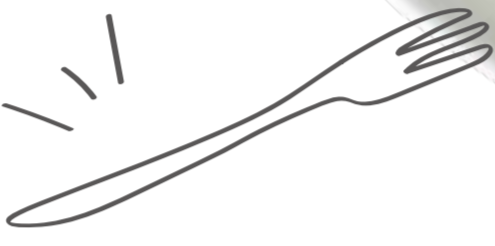
笹岡料理長's comment

須磨海苔の中でも、一番海苔の歯切れや風味の良さをそのまま味わってもらえるよう、あえてお客様自身で巻いていただく手巻き寿司に。最初に海苔だけを味わってもらうのもおすすめです。

すまうら水産 責任事業組合
1960年代から始まった須磨浦での海苔養殖事業を次世代に引き継ぐため2014年に設立。海苔養殖事業のほか、漁業、海産物の販売も。海苔養殖は種付け、海苔網の設置、収穫、加工までを行う。
すまうら水産直売所
078-731-5001 水曜
10:00~17:00 JR須磨駅徒歩1分
https://sumaurasuisan.jp/shop
若林さんの須磨海苔、ここで買えます！

約100日間かけてじっくり育てられています。

兵庫県の多可町でのみ育てられている「播州百日どり」。通常より約2倍、おおむね100日間かけて平飼い鶏舎で育てられ、細やかな肉質、ほどよい歯ごたえ、そして豊かな旨みが魅力。その味わいとジューシーさを存分に楽しめるよう、蒸してピリ辛風味の特製ソースを。
播州百日どりのよだれ鶏 748円



ワールド・ワンで食べられる！

兵庫の食材、あれもこれも。



兵庫が誇る食材の代表格。

甘さと柔らかさで全国的にも認知度が高い「淡路島たまねぎ」がまるごとステーキに。たまねぎを干す「たまねぎ小屋」が立ち並び風景は淡路島の名物で、「南あわじにおける水稻・たまねぎ・畜産の生産循環システム」が日本農業遺産にもなっています。
淡路島たまねぎの丸ごとステーキ 549円

御食国の新ブランド。

「淡路島えびす鯛」は古代から平安時代まで皇室・朝廷に食料を貢いでいた「御食国」、淡路の新ブランド。美味しさの秘密は、明石、紀淡、鳴門の3つの海峡の潮流で引き締まった身と豊富な餌。丹波のペビーリーフも添えて初夏にぴったりなさっぱりした味わいでどうぞ。
淡路島えびす鯛のカルパッチョ 1,078円

北は日本海、南は瀬戸内海に面し、変化に富んだ地形と多様な気候風土で「日本の縮図」ともいわれる兵庫はまさに食材の宝庫。恵まれた自然から生み出される多彩な食材をお楽しみください！

春の おすすめ



酒米の王様は兵庫で誕生、生産量も日本一。

山田錦の粒々感を楽しめるゼラート。山田錦は1936年に兵庫県立農事試験場で誕生して以来、今や全国の酒蔵で使用され、「酒米の王様」とも呼ばれています。兵庫県での生産量はなんと全国の約6割、日本一の産地なんです。
酒米山田錦使用ライスゼラート 308円



実は漁獲量日本一。

あまり知られていないけど、実はホタルイカの漁獲量は、兵庫が日本一。例年4月には「浜坂みなとホタルイカ祭り」が開催され、大釜あげのふるまいとともに、「わんこホタル」が名物です。香住産ホタルイカをそのまま醤油に漬け込んだ沖漬けは、ぷりぷりの食感と独特のクリーミーさを味わえます。
香住産ホタルイカの沖漬け 429円



yummy...



須磨海苔佃煮の出し巻き玉子 748円



神戸豆腐の須磨海苔揚げたし 528円

須磨海苔を味わうこんな料理も。

期間限定

期間限定