

自然溢れる大都市神戸の秋の味覚を楽しもう
旬の完熟いちじくを様々な飲食店の限定メニューで味わう
「神戸いちじくフェア」開催
～2022年9月8日（木）から10月31日（月）～

一般財団法人神戸観光局（所在地：神戸市中央区）は、2022年9月8日（木）から10月31日（月）に、秋に食べ頃を迎える「神戸いちじく」を使った限定メニューを市内飲食店で楽しむ「神戸いちじくフェア」を開催することをお知らせいたします。



『食都神戸』とは、「神戸の多様な食文化を地域の魅力に育てていく」ことを目指し、2015年から始まった中長期的な運動です。都市と山や海の距離が近く、とれたての新鮮な農産物や水産物が流通する神戸独自のポテンシャルを最大限に活かし、神戸産農水産物の普及促進や農を活用した食ビジネス支援等に取り組んでいます。

この『食都神戸』の一環として、神戸の豊かな自然で育った食材（ローカルフード）の魅力を多くの方に知っていただくために、2018年から、生産者のご協力のもと、市内飲食店で旬の食材を使用したメニューを期間限定で提供するフェアを企画・実施しています。

今年は9月8日（木）より、「神戸いちじくフェア」を開催します。さまざまなジャンルの料理人たちが、旬の「神戸いちじく」を使用した特別なメニューを提供します。

今後も神戸市は、「農水産物」や「食」を身近に感じていただける機会を創出し、地産地消のライフスタイル化を進めます。

■「神戸いちじく」について

神戸市は兵庫県下最大のいちじくの生産地です。今月3日（土）に市内で開催された「くだものがたり」では、即売会を実施し、朝採れたばかりの「神戸いちじく」およそ200パックが30分足らずで完売。主催であるJA兵庫の六甲影支店・山下卓也支店長は、「今年は雨が少なく、甘味が強い仕上がりになっているので、地域の皆さまに食べていただきたい」と話しています。

8月～10月に旬を迎える神戸いちじくは、食物繊維やミネラルが豊富で、とろける柔らかさと濃厚な甘みが特徴です。朝採りの新鮮な完熟いちじくをその日のうちに味わえるのは、産地とまちが近い神戸ならではの。神戸に住む人も、神戸を訪れる人も、この機会にぜひ「神戸いちじく」をお楽しみください。

■「神戸いちじくフェア」開催概要

【期間】

令和4年9月8日（木）～10月31日（月）

【内容】

神戸市内の飲食店等で、期間限定で旬の神戸いちじくを使った地産地消メニューをご提供いただき、市民や観光客の方々に神戸いちじくの魅力を伝えます。

<提供メニュー（例）>



昨年度の一例：いちじくパフェ

【参加飲食店情報（以下、参加店）】

参加店の所在地やメニューなどの詳細は神戸市 HP に随時更新します。

神戸市 HP「神戸いちじくフェア」

<https://www.city.kobe.lg.jp/a67688/business/sangyoshinko/industry/kobenogyujigyou/kobeichijikufair.html>

■「神戸いちじくフェア」参加飲食店・販売事業者募集

地産地消やローカルフードに関心があり、フェア期間中に①神戸いちじくを使ったオリジナルメニューを販売いただける飲食店（スイーツやベーカリー等のテイクアウト店を含む）や、②神戸いちじくを販売いただける事業者（青果店、仲卸事業者など）を募集します。

（1）応募期間

令和4年9月8日（木）からフェア期間終了まで

（2）応募方法

神戸市HPのエントリーフォームで受付

※「神戸いちじくについて」で検索、もしくは右の二次元コードを読み込んでください。

（3）広報協力

①飲食店

- ・神戸市HP等に店舗情報を掲載します。
- ・Instagramで神戸いちじくメニュー写真と「#神戸いちじく」を投稿いただくと、食都神戸公式アカウント（@gastropoliskobe）で紹介します。

②販売事業者

- ・神戸市HP等に「神戸いちじくを売る店」として掲載します。

（4）その他

飲食店・販売事業者には、いちじくの広報資材（ポスター等）を提供します。



■ 『食都神戸』 公式 HP・SNS 情報

※最新情報は下記よりご確認くださいませ。

・食都神戸 HP : <https://www.gastropoliskobe.org/>



・食都神戸公式 SNS

Facebook : @gastropoliskobe



Instagram : @gastropoliskobe



■ 本件に関するお問い合わせ

神戸市経済観光局農水産課 食都神戸担当

MAIL : shokuto@office.city.kobe.lg.jp