



兵庫県香美町

プレスリリース



令和元年12月10日発信

マスコミ関係各位

情報発信元・取材等のお問い合わせ先

かみ
香美町役場神戸営業所 担当：木原 弘一郎 きはら こういちろう

神戸市中央区下山手通 5-1-1 興栄ビル 501号

tel/fax : 078-599-5179 mobile : 090-5962-2967

e-mail : info@kami-kobe.jp

**グランフロント大阪
ウメキタフロア全14店舗をジャック!**

撮りにおいでよ 香美町



香美町役場神戸営業所



グランフロント大阪と香美町が初のコラボ! 香美町フェア「COMING FLOOR」を開催

2020/1/14 ~ 2/2 の20日間、香美町の旬の食材を使ったスペシャルメニュー22種が登場します!



▲但馬牛のローストビーフと村岡米の牛炊き込みご飯がイチオシの「但馬玄・かみノ黒毛和牛重」



▲香住ガニが入った贅沢プレート「豪快! KASUMI コンボ」

香美町役場神戸営業所で「兵庫県香美町」の観光PRをしています木原弘一郎と申します。

香美町では11月に松葉ガニ漁が解禁となり、12月にはスキー場がオープンし、香美町が一番アツく盛り上がる冬の季節になりました。

この度、**グランフロント大阪「ウメキタフロア」**で、**2020年1月14日(火)から2月2日(日)までの20日間**、開催される「**香美町フェア『COMING FLOOR』**」についてご紹介します。

フェア期間中、**ウメキタフロア全14店舗**が、香住ガニや但馬牛、セコガニなど**香美町の旬の食材を使用したスペシャルメニュー22種を提供**します。産地まで行かずとも、手軽にお安くプレミアム料理が味わえるこのチャンス! 食企画などございましたら、ご取材につきましてご検討いただきますようよろしくお願いいたします。

なお、実際に取材に入っただけの場合には、より詳細な情報提供、スケジュール調整、撮影アテンドなど最大限のご協力をさせていただきますので、何なりと**香美町役場神戸営業所 木原**までお問い合わせください。

詳しくは裏面をご覧ください

■香美町フェア「COMING FLOOR」の概要と目的

香美町では、ズワイガニを「松葉ガニ」、ベニズワイガニを「香住ガニ」、但馬牛を「但馬玄」、ノドグロを「キス場のノド」など、それぞれの季節に旬を迎える食材をブランド化し、町を挙げて認知を拡大することに取り組んでいます。

その取組の一環として、京阪地域の方々に、これらの新鮮で美味しい香美町の食材を味わっていただき、認知の拡大とブランド力の向上をしたいと考え、**グランフロント大阪で「香美町フェア『COMING FLOOR』を開催**することとなりました。近年、非常に注目度の高いグランフロント大阪とコラボレートさせていただくことにより、「香美町」ならびに「香美町の食材」の認知度が高まることが期待されます。

当フェアを開催するにあたり、10月にグランフロント大阪の関係者による香美町視察を行っていただき、**生産者もとより、店舗の方々にもご協力をいただいた心のこもったフェア**となっています。

また、当フェアでは、香住漁港で水揚げされる新鮮な香住ガニをはじめとしたメジャーな食材から、ジビエなどのローカルな食材まで、香美町一円の食材を取り揃えていただいています。



●フェアの内容

実施期間	2020年1月14日(火)～2月20日(金) 20日間 ※ディナータイムのみ(17:00～)
実施店舗	グランフロント大阪北館6階「ウメキタフロア」全14店舗(深夜4時まで営業)
内容	香住ガニ、セコガニ、但馬牛、ジビエ、村岡米、香美苺、香住鶴などの香美町の食材を使用し、各店舗が趣向を凝らしたスペシャルメニュー22種を提供します。
料金	780円～4,546円(税別)
お問合せ	詳しくは、香美町役場神戸営業所(Tel 078・599・5179)へお問い合わせください。

■イベント① COMING!KUJI

フェア期間中、「COMING!MENU」をご注文のお客は、抽選でスキー場リフト券や温泉入浴券などの**香美町特産品が当たるクジにチャレンジ**できます。

18時～23時、コンシェルジュカウンター
※景品が無くなり次第終了

■イベント② COMING!FURUMAI

フェア期間中の**1月17日(金)20時から**は、香美町香住観光協会の協力のもと「**香住ガニ汁**」を**200名様に**、**1月24日(金)20時から**は、但馬漁業協同組合の協力のもと**香住ガニの「焼きガニ」**を**200名様に振る舞**います。

※お一人様1杯まで。無くなり次第終了

■イベント③ カウントダウンイベント

12月31日(火)20時から行われるウメキタフロアアカウントダウンイベントの「**新年振る舞い酒**」コーナー(23時45分～)で、**香美町の地酒「香住鶴」で鏡開き**が行われ、先着500名様に香住鶴を振る舞うほか、香美町長と香住鶴専務によるマイクパフォーマンスが予定されています。



■香美町のご紹介

兵庫県の北部に位置する香美町は、町全体がユネスコ世界ジオパークに認定された「山陰海岸ジオパーク」に属し、面積の約6割が自然公園区域に指定される、とても自然豊かな町です。

ありのままの大自然と丁寧に手入れされた里山の風景が同居し、人々が自由に、そして豊かに暮らしています。

人口は約17,000人と小さな町ですが、豊かな自然の恵みを活かしながら発展してきました。

沿岸部の漁業は、「松葉ガニ」や「香住ガニ」をはじめ、近年水揚げ日本一を誇る「ハタハタ」や「ホタルイカ」のほかにもノドグロや活イカ(ケンサキイカ)、岩牡蠣、白エビなど、四季を通して豊富な海産物で賑わっています。

山間部では、黒毛和牛発祥の地として「但馬牛」の一大産地があるほか、米・食味分析鑑定コンクールで9年連続特別賞を受賞している「村岡米」など、魅力ある農産物を多く有しています。

