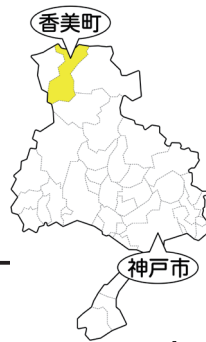




兵庫県香美町

# プレスリリース



令和3年6月21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：まついのりよし

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

海鮮丼ランチフェア開催！  
「海のまち 香美町」をPR！

撮りにおいでよ 香美町



香美町役場観光商工課



## 香美町の夏！「香住漁師の海鮮丼ランチフェア」

地元料理人が腕によりをかけて作る、産地ならではのオリジナル海鮮丼！



「兵庫県香美町」の観光PRをしています、香美町役場観光商工課 神戸営業所の マツイ と申します。  
夏の香美町の漁港で水揚げされる、新鮮で旬な魚を味わっていただけるよう「**香美町の夏！『香住漁師の海鮮丼ランチフェア』**」開催についてご紹介します。

香美町の香住・柴山港では、釣りや浅海漁、定置網漁で漁獲されるシロイカ、アゴ（トビウオ）、アジやガシラなどの魚が旬を迎えています。

この香美町で水揚げされる魚介を使用した料理を味わっていただき、「**魚のまち 香美町**」をPRしようと、7月1日から8月31日まで、町内9カ所のお食事処で、**産地ならではのオリジナル海鮮丼を提供**しています。

この夏の食企画などございましたら、取材等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、実際に取材にお越しいただける場合には、より詳細な情報提供、行程調整、撮影アテンドなど地元調整を含めた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 松井**までお声かけください。

詳しくは裏面をご覧ください

## ■ポイント① 旬の魚の紹介

香美町で水揚げされる旬の魚をいくつか紹介します。

- ・ **シロイカ**…夏を代表する魚種。真っ白できれいな身は、噛むと舌にまとわりつく濃厚な甘みが特徴。地元民宿では生きたままのシロイカ料理「活イカ料理」が提供されます。シロイカ釣漁船の漁火は日本海の夏の風物詩。
- ・ **アゴ（トビウオ）**…地元では夏の始まりを告げる魚。柔らかな身とほのかな脂の甘みが絶品！アゴすくい（すくい網）や定置網漁で漁獲される。
- ・ **アジ**…春から初夏にかけての大ぶりのものが美味。刺身は濃厚な脂のうま味、特に薬味はショウガがおすすめ。
- ・ **ガシラ**…沖合の深場に生息するものは鮮やかな赤い色をしている。頭や口が大きくイカツイ外見だが、プリッとした白身で骨離れが良く、美味しい魚



## ■ポイント② 地元料理人が腕によりをかけて作る、産地ならではの海鮮丼

炙りにしたり、特製の出汁醤油で味わったりと**香美町の魚の魅力**を最大限に引き出した、**地元料理人が腕によりをかけて作る、産地ならではのオリジナル海鮮丼**を町内のお食事処で提供します。

※水揚げされた魚を使用するため、日によって料理の内容が変わる場合があります。

※料理写真はすべてイメージです



入港する定置網漁船

## ■フェアの概要 ※詳細は別紙チラシをご覧ください

実施期間	令和3年7月1日（木）～ 8月31日（火）
実施店舗	香美町香住区内のお食事処 9軒（前年度比1軒増）※詳細は別紙参照
内容	主に香美町で水揚げされる魚を使った各店舗オリジナル海鮮丼ぶり ※内容は各店舗で異なります
料金	1,100円～2,000円（税込）※料金は各店舗で異なります
お問合せ	香美町役場観光商工課 神戸営業所（TEL 078・599・5179）へお問い合わせください。 または、「香住の海鮮丼」で検索してください。