


# Press Release

報道機関 各位

令和5年9月15日

情報発信者：香美町役場 神戸営業所 天良真浩（電話：078-599-5179 携帯：090-3271-1191）




香美町  
神戸市

神戸の老舗や人気店と香美町が神コラボ！

香美町特産の「香住ガニ」をふんだんに使用したオリジナルメニューが登場

## 『香美町香住ガニフェアin神戸2023』

2023年10月4日（水） - 10月31日（火） 開催！



香美町役場神戸営業所で香美町の食材PRをしております天良 真浩（テンラ マサヒロ）と申します。  
この度、10月4日（水）から10月31日（火）まで神戸市内の元町・三宮エリアの飲食店16店舗と連携し、香美町の特産物である「香住ガニ」を使用したスペシャルメニューを提供するイベント『香美町香住ガニフェアin神戸2023』を開催いたします。



### 「本件のポイント」

関西で唯一香住漁港のみで水揚げされるベズワイガニである「香住ガニ」。漁場が近いことから鮮度の良い状態で水揚げされるため、みずみずしく、旨味が強いのが特徴です。漁期が9月から翌5月末までと期間が長く、松葉ガニ（ズワイガニ）よりも比較のお手頃な価格で手に入ることから、近年非常に需要が高まっており、関西を代表するブランド蟹として認知度が拡大しています。

香美町が神戸営業所を設置し、重点的にPR活動を展開している神戸三宮・元町において香住ガニの魅力をより一層訴求するために、**神戸で愛される老舗店や人気飲食店16店舗にて香住ガニを使ったスペシャルメニューを1カ月間提供する「香美町香住ガニフェアin神戸2023」を企画いたしました。**

カニと言えばカニ刺し、焼きガニ、カニすきなどが定番ですが、今回のフェアでは和・洋・中と様々なジャンルの香住ガニ料理が登場。**料理に使用されるカニ身は水揚げ後、すぐにボイルや剥き身へ加工されることでみずみずしさ旨味が保たれており、腕利きの料理人たちにより食材の品質はそのままに、香住ガニの魅力をさらに引き出す料理が勢揃い。**

香住ガニ入り釜玉そば、香住ガニのピッツァ、香住ガニのシュウマイ、香住ガニあんかけヤキメシ、香住ガニのかに飯など。中には香美町の2大A級食材である「香住ガニ」と「但馬牛」をどちらも使用した贅沢なメニューも提供されます。

また、**香美町がターゲットとする30代～40代の方々に親しみやすい雰囲気を作るため、西宮市出身のイラストレーター「Nobby」氏にイベントPOPやキャラクターを作成していただくとともに、フェアメニューを頼んだ方には特性「カニミちゃん」シールをプレゼント。**

『香美町香住ガニフェアin神戸2023』を通じてたくさんの方に香美町の食を楽しんでいただくとともに、香美町について興味を持っていただきたいと考えております。つきましてはイベントの周知並びにご取材を何卒よろしくお願いいたします。

開催期間	令和5年10月4日（水）～10月31日（火）
場所	神戸市中央区内の飲食店16店舗
メニュー・料金	※詳細は別紙をご確認ください。

## ■香住ガニ（ベニズワイガニ）について

関西では、香住漁港のみで水揚げされるベニズワイガニ。甘味が強く、みずみずしい味わいが特徴で、地元では松葉ガニよりも香住ガニが好きという方も。サイズによりですが1匹4,000円程度から購入できるリーズナブルさもポイント。

また、深海と同じような水温（1～2℃前後）を保てる船内水冷装置と、漁場の近さを最大限に活かすことで「活ベニ(生きたベニズワイガニ)」の安定的な供給も行っていることから、香住漁港のベニズワイガニは「日本屈指の鮮度」といっても過言ではありません。



## ■Nobby（イラストレーター・アーティスト）について

兵庫県西宮市生まれ。雑誌や書籍、広告をメインとした多岐にわたる媒体にて、イラスト・デザイン、漫画などを手がけるイラストレーターで、2017年からはアート制作も行っております

2020年は沢の鶴とのコラボレーションで「純米吟醸あまびえ」を限定発売し、売上の一部を寄付などを行っています。

今回のイベントでは香美町によりPOPなイメージを持ってもらうためにオリジナルキャラクター「カニミちゃん」を新規デザインしていただきました。



## 香美町のご紹介「海の王様と山の王様がいるところ」

兵庫県北部に位置する香美町は人口は約16,000人、町全体が山陰海岸ジオパークに属し、約6割が自然公園区域に指定されとても自然豊かな町です。

沿岸部の漁業は、冬の味覚の王様「松葉ガニ」をはじめ、「ハタハタ」「ホタルイカ」は近年兵庫県が水揚げ量日本一を誇り、その多くが香美町で水揚げされています。また、関西地方で唯一水揚げを許可されている「香住ガニ（ベニズワイガニ）」を、町を挙げてブランド化しています。他にも、ノドグロ、活イカ（ケンサキイカ）、岩ガキ、白エビ（猛者エビ）等々、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「但馬村岡米」など、魅力ある食材を多く有しています。

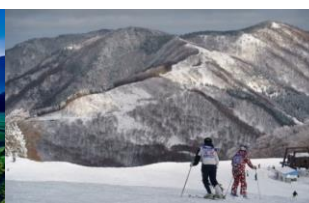
香美町では、2014年に開設された観光商工課神戸営業所により、これらのすばらしい食材をフィーチャーした地元の飲食店や京阪神地域の飲食店との連携によるフェアを開催することで、更なる認知の拡大とブランド力向上及び観光誘客に取り組んできました。



余部橋梁



棚田百選 うへ山の棚田



ハチ北高原スキー場



かまくらレストラン

### 情報提供者・お問合せ先



香美町役場 神戸営業所 担当：天良 真浩（テンラ マサヒロ）

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 : 090-3271-1191 e-mail : info@kami-kobe.jp



かみちょう  
香美町観光ナビ  
— 兵庫県香美町公式観光サイト —

