

2023

10.4 水

10.31 火

香美町

香住ガニフェア in神戸 2023

カニの町「兵庫県香美町」と三宮・六町の飲食店がコラボ!

香美町の特産品「香住ガニ」をふんだんに使ったスペシャルメニューでお出迎え。神戸でも香美町のカニをご堪能ください。



カニ三ちゃん

香住ガニって?

地元漁師が「日本屈指の鮮度」と豪語する
漁業関係者の努力の賜物「香住ガニ」

香住ガニは、兵庫県香美町「香住漁港」のみで水揚げされる「ベニズワイガニ」のこと。鮮度の低下がとてもし早いベニズワイガニを、可能な限り鮮度の高い状態で水揚げするため、「日帰り漁」を行うなど漁場が近いという利点を最大限生かしています。素材の質が良いだけでなく、漁業関係者の持ち味を損なわない努力が香住ガニの旨さの秘訣なのです。

香美町

香住ガニフェア in神戸 2023

カニの町「兵庫県香美町」と
三宮・元町の飲食店がコラボ!

※価格表記は全て税込です
※画像はイメージです
※内容は予告なく変更・終了する場合があります

2023年10月4日(水)~10月31日(火)



香住ガニのサラダ ¥2,200

神戸牛ステーキ 花ほうろひ

香住ガニの棒身を使用した、オリジナルドレッシングで染しむフレッシュサラダ。期間中、香住ガニを使用したメニューを含むステーキコースもご用意しております。上質な大人の隠れ家的空間で楽しむ、極上の食時間をご提供いたします。



香住ガニと九条ネギのピッツァピアンカ ¥2,200

Tana Forno

甘みが強くみずみずしい香住ガニと、葉が柔らかく甘くて風味の良い九条ネギをトッピング。アンチョビバターとピチマトで味のディレクション。自家製のピザ生地はモチモチな新食感で、口の中でチーズの風味がふわ〜っと広がって余韻を残し、「もう1口!」と欲する感動的美味しさ。



香住ガニ入り釜玉ソバ ¥1,300

民生 廣東料理店

特製麺に絡む香住ガニの濃厚な旨味と、卵黄のまろやかさが相まって究極のハーモニーを生み出す奇跡の一杯。南京町で創業50年以上続く歴史が、料理の美味さを裏付けます。



香住ガニのやきめし ¥1,100

香美園

1967年創業、神戸名店百選受賞店。食材はシンプルに香住ガニ・卵・ネギのみ。食材の旨味を最大限に引き出した「気取らない適の味」は如何でしょうか。



香住ガニのチャーハン&香住ガニのあんかけチャーハン

香港海鮮料理 和

素材にこだわり、化学調味料を使わず旨味を引き出す独自の調理法。中華料理の神厨マイスターが腕を振るう。至極のチャーハンたち。ジャスミンライスに香住ガニの身がたっぷり。心もお腹も大満足。



香住ガニのシュウマイ ¥900

劉家莊

神戸中華街「南京町」にある路地裏の名店から、心からのおもてなしメニューが誕生。シンプルを見た目は裏腹に、口いっぱいに広がる香住ガニの旨味と甘み。香住ガニを思う存分に美味しくください。



香住ガニあんかけヤキメシ ¥2,200

Liang You 良友

厳選した香住ガニの身を使用した、贅沢なあんかけヤキメシ。香住ガニの甘みと旨味は、豆腐のあんかけとの相性抜群。カニの味が凝縮された「CHINA MODERN」な一品です。



香住ガニのランチコース

cucina L'ATELIER

数回イタリアンシェフが創りだす、香住ガニを使用した口福なランチ時間。繊細かつ優しいおふれゆる絶品メニューをご用意ください。(内容)・ラトリエ前夜の前菜の盛り合わせ・香住ガニとキノコのマッシュルームパスタ・鮮魚のグリル 香住ガニの淡香仕立て・パン・自家製デザート・コーヒーorエスプレッソorハーブティー





香住ガニのトマトクリームソースパスタ ランチセット

KOBE ITALIAN & WINE CREDO

香住ガニのみずみずしい甘さとコクを、より一層引き出した濃厚な一品。新鮮で安心、美味しい神戸・兵庫の食材を使用した地産地消イタリアンを思う存分ご堪能ください。(※ディナータイムは単品で対応可能)

※詳細は店舗にお問合せください



香住ガニのかに飯コース

神戸和食あんど

香住ガニ特有の濃い旨味を吸ったご飯は、一粒一粒がやみつきになる美味しさ。有名店で経験を積んだ料理長が、手間を惜しまず心を込めて調理します。季節の移ろいを感じる事ができる、端正な品々をお楽しみください。

※詳細は店舗にお問合せください



各コース+香住ガニを使用したメニュー(酢の物・クリームコロッケ・特製香住ガニピラフ)

神戸ステーキぎづな

熟練のオーナーシェフがこだわり抜いた、旬の食材たちを使用した各コース。珠玉の各コースに期間限定で、香住ガニを使用したメニューが登場。※季節の一品(酢の物orクリームコロッケ)として提供。さらに、ガーリックライス(+¥550)を特製香住ガニピラフに変更も可能。

※詳細は店舗にお問合せください



「DAITO」ハンバーグと香住ガニのクリームコロッケの盛り合わせ ¥1,950

グリル DAITO

香住ガニをふんだんに使用した大人気のふわとろ特製カニクリームコロッケと、香美町・上田畜産で飼育される但馬牛「但馬玄(たじまくろ)」を使用した黄金比極上ハンバーグとの贅沢な盛り合わせ定食です。(※1日限定20食)

※詳細は店舗にお問合せください



香住ガニの浜茹で

ひょうご五国ワールド

冬の味覚「香住ガニ」を、贅沢にも丸々1匹を浜茹でにてご提供。甘味たっぷりのカニ身をほくほくしながら、兵庫県内の地酒と一緒にお楽しみください。カニ酢につけて食べるのもおすすめです。※仕入れ状況によりご提供できない場合もありますのでご了承ください。

※詳細は店舗にお問合せください



香住ガニのジェノベーゼパスタ ¥2,310

SO TABLE KOBE 0330

繊維がきめ細かく旨味をたっぷり含んだ香住ガニを使用し、アクセントにフレッシュトマトを加えた香り高いジェノベーゼ。カニ好き、ジェノベーゼ好きの方にぴったりな絶品パスタ。

※詳細は店舗にお問合せください



香住ガニの土鍋ご飯

ORINAS

香住ガニから取った贅沢なお出汁、カニ身、自家製米を大事に炊き込みます。素材の良さを最大限に活かした、濃厚な旨味と愛情たっぷりの土鍋ごはんが完成。期間中、香住ガニを使用した激旨「お母さんが作る田舎料理」を多数ご用意しております。

※詳細は店舗にお問合せください



香住ガニの贅沢自然薯とろろ丼 ¥2,300

TOOTH TOOTH MART FOOD HALL & NIGHT FES

山野に自生する日本原産の山芋の王様「自然薯(じねんじょ)」を、自慢の出汁であわせたフードホール名物「自然薯とろろ丼」。ジュシーで甘み強い香住ガニをのせて贅沢に味わう。

※詳細は店舗にお問合せください



プレゼント!

期間中、「香美町香住ガニフェア」参加店舗にてフェアメニューをご注文のお客様には、イラストレーター「Nobby」によるフェア特製「カニミちゃん」シールをプレゼント!!

※シールが無くなり次第終了
※各店舗お会計時にて対応(ご注文当日のみ)
※お一人様1回限り/日



Nobby (イラストレーター・アーティスト)
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。2017年からはアート制作も始める。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。





余部橋梁



うへ山の棚田



香住漁港西港



和池の大カツラ

香美町ってどんなところ？

香美町は、兵庫県北西部に位置する人口約16,000人の小さな町です。海沿いでは、漁業が盛んで、多種多様な海産物で賑わっています。山間部では「但馬牛」の一大産地があるほか、但馬牛の堆肥を使った「村岡米」やカニの殻を使った「かにのほほえみ米」など魅力ある食材を数多く有している町です。

ふるさと納税でも！ 充実の香美町グルメを

ふるさと納税の返礼品としても大人気の「香住ガニ」。釜茹ではもちろん、食べやすいむき身や甲羅盛りもあり、届いてすぐに楽しめる。他にも豪華な但馬牛コースや、酒の肴にもぴったりの干物セット、ジューシーな梨など、地元自慢の名産品がズラリ。「香美町 ふるさと納税」で検索を。



但馬村岡米



但馬牛



ニギスの干物



香住ガニ甲羅盛り

※写真はイメージです



観光情報

香美町に来るなら「香美町観光ナビ」をチェック！季節ごとの特集記事、おすすめの観光スポット、モデルコースからお宿の予約までこれ一つで香美町旅が快適に。



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 —



「香美町香住ガニフェア」に関するお問合せ先
香美町役場観光商工課：0796-36-3355

@kami_kanko