

兵庫県×ワールド・ワン連携フェア
「HYOGO うまいもん COLLECTION」を年3回開催
第1回目 5/16～須磨海苔、淡路島えびす鯛、淡路島たまねぎなど
兵庫県産食材の魅力を発信

神戸を中心に大阪・東京で日本各地の郷土飲食店を展開する株式会社ワールド・ワン(本社:兵庫県神戸市、代表取締役:河野圭一)は、兵庫県と連携したフェア「HYOGO うまいもん COLLECTION」を2024年3月までに3回開催します。開催店舗は「ひょうご五国ワールド神戸三宮横丁」で、第1回フェア期間は5月16日から6月18日まで。春に旬を迎える海苔、鯛、たまねぎなど兵庫県が全国屈指の漁獲量、生産量を誇る食材を使用した特別メニューを提供します。

その他の取り組みとして、来店者や神戸を訪れた観光客に向けて、フェアで使用する食材や生産者を紹介するタブロイド紙を発行し、店舗やホテル、駅近郊などに設置。須磨海苔の生産者の思いやストーリーなどをお伝えしながら、県産食材のPR、認知向上に繋げて参ります。

また、フェア期間中、県産木材を使用した箸を使用することで、県内の森林保全に貢献します。(箸はなくなり次第提供終了となります)



ワールド・ワンで食べられる
兵庫の食材、あれもこれも。



開催店舗
兵庫県連携協定店
ひょうご五国ワールド
神戸三宮横丁

電話: 078-321-4510
〒650-0012
神戸市中央区
北長狭通2-1-6
三宮三陽ビル2F



<フェア告知>



<須磨海苔生産の様子>



<須磨海苔生産者訪問>

フェア概要

フェア名：HYOGO うまいもん COLLECTION

開催期間：第一回 5/16(火)～6/18(日)

開催店舗：ひょうご五国ワールド神戸三宮横丁

使用食材：須磨海苔(海苔の生産量全国2位)、淡路島えびす鯛(真鯛の漁獲量全国1位)、
淡路島たまねぎ(漁獲量全国3位) ※令和3年度

メニュー一覧

	商品名	使用食材
1	神戸須磨一番摘み「須磨海苔手巻き寿司」神戸牛炙り ういいくら乗せ	須磨海苔
2	神戸須磨一番摘み「須磨海苔手巻き寿司」香住産かに身と赤海老	
3	神戸須磨一番摘み「須磨海苔手巻き寿司」特製だれの海鮮ユッケ	
4	須磨海苔と神戸豆腐の揚げだし	
5	神戸須磨一番摘み須磨海苔「生海苔佃煮」の出し巻き玉子	
6	淡路島えびす鯛の刺身	淡路島えびす鯛
7	淡路島えびす鯛と丹波ベビリーフのカルパッチョ	
8	淡路島えびす鯛アラとあさりの酒蒸し	
9	淡路島えびす鯛の酒盗和え	淡路島たまねぎ
10	淡路島たまねぎの丸ごとステーキ	
11	淡路島たまねぎと桜海老のかき揚げ～淡路藻塩添え～	

ひょうご五国ワールド神戸三宮横丁

- 住所：兵庫県神戸市中央区北長狭通2-1-6 三宮三陽ビル 2階
- 営業時間：平日:16:00～23:00 土日祝 14:00～23:00
- 電話：050-3159-5713
- 定休日：なし
- 席数：62席

会社概要

- 代表者：河野圭一
- 設立：1996年6月
- 所在地：兵庫県神戸市中央区下山手通2丁目13番3号 建創ビル7F
- 資本金：50,000千円
- 事業内容：地域連携事業、飲食店及び食品販売店の経営、食品加工、流通、輸出入及び販売
- 出店状況：国内30店舗 すべて直営店舗
- 企業サイト：<https://www.world-one-group.co.jp/>

■問合せ・取材等の連絡先
株式会社ワールド・ワン 松波(まつなみ)
TEL:078-333-8883/FAX:078-333-9777
メールアドレス:tomohiro.matsunami@world-one-group.co.jp