

兵庫の“旬”を味わう
『HYOGO うまいもん COLLECTION 第 6 弾』
播磨灘の牡蠣 × 岩津ねぎフェア
— 神戸・大阪・東京の直営 15 店舗で、2 月 4 日(水)より開催 —

神戸・大阪・東京を中心に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：古里宣光）は、兵庫県と連携し県産食材の魅力を発信するグルメフェア『HYOGO うまいもん COLLECTION』を開催いたします。

本フェアは、2023 年に第 1 回を実施して以来、今回で 6 回目の開催となります。2025 年度は 2 回にわたり開催しており、第二弾の今回は冬に旬を迎える「播磨灘の牡蠣」と「岩津ねぎ」を主役に、海と山それぞれの恵みを掛け合わせた期間限定メニューをご提供します。フェアを通じて、兵庫の“食”の魅力を広く発信し、消費者の認知拡大やブランド力の向上につなげるとともに、地域への関心を深めていただく機会といたします。

■ メニューラインナップ（一例）



牡蠣と岩津ねぎの
バター醤油オイル焼き



牡蠣フライ
ゆず胡椒タルタル



岩津ねぎの天ぷら

■ 海と山の恵みが会う「播磨灘の牡蠣」と「岩津ねぎ」

● 播磨灘の牡蠣

1 年という短期間で急成長する「播磨灘の牡蠣」は、くせのない味と加熱しても縮みにくい身が特徴です。コクと旨味がありながらもくせがなく食べやすいので、今まで牡蠣が苦手だった方がファンになることも少なくありません。



● 岩津ねぎ

雪や霜にさらされる厳しい冬の環境で育つことで、甘さと柔らかさが増す「岩津ねぎ」。^{あさごし}朝来市岩津地区を中心とした朝来市内のみで生産されています。11 月 23 日の販売解禁日から 3 月 21 日の出荷終了日までと出荷期間が定められており、旬は 11 月下旬から 2 月下旬とされています。



■ 「かきめしの素」があたるアンケート抽選企画

フェア期間中、兵庫県産食材や本フェアに関するアンケートを実施します。アンケートにご回答いただいた方の中から抽選で 5 名様に「兵庫県産大粒かきめしの素（2 個）」をプレゼントいたします。本企画は、フェアを通じて播磨灘の牡蠣や岩津ねぎといった兵庫県産食材の魅力に触れていただくとともに、県産品への関心を高め、今後の来店や消費行動につなげることを目的としています。



■ フェア概要

- ・フェア名：今が旬！兵庫県産「播磨灘の牡蠣×岩津ネギ」フェア
- ・開催期間：2026 年 2 月 4 日（水）～2 月 17 日（火）
- ・開催店舗：

<関西>

土佐清水ワールド（三宮本店／三宮中央通店／三宮磯上通店／三宮生けすセンター／梅田お初天神店／梅田ギャザ阪急店）、沖縄料理 金魚（三宮本店／hanare）、郷土料理 からす、三宮高架下酒場 茶々、地魚大衆酒場 金八、ひょうご五国ワールド 神戸三宮横丁

<東京>

土佐清水ワールド（上野店／新橋店）、明石ニューワールド 新橋店

No	メニュー名	売価（税込）
1	牡蠣と岩津ねぎのバター醤油ホイル焼き	¥1,078
2	牡蠣と岩津ねぎの焼きそば	¥1,078
3	岩津ねぎの天ぷら	¥660
4	牡蠣フライ ゆず胡椒タルタル（1 個）	¥550

会社概要

- 代 表 者：古里宣光
- 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 川島(かわしま) 中田(なかた)
TEL:078-333-8883/FAX:078-333-9777
メールアドレス:information@world-one-group.co.jp