

別紙1 テーマ食材について

1. イチジク



県下で最大の生産を誇る神戸のイチジク。そのほとんどは市内で流通しています。神戸のイチジクは産地と消費地が近いことを活かして、一番おいしい完熟のタイミングで収穫したものをその日のうちに食べることが出来ます。熟練の生産者が、収穫をギリギリまで待ち、太陽の恵みを実にいっぱい詰め込むことで、さわやかな甘さと、外国産とは違う独特のソフトな食感を楽しむことが出来ます。

2. シラス

きらきらと透き通った体にカルシウムやビタミン等の栄養が、豊富に含まれているシラス。ちりめんの濃厚な味わいや、釜揚げのやわらかい食感等、楽しみ方のバリエーションも豊富です。

神戸市漁業協同組合はマリン・エコラベル・ジャパンの認証を取得しており、水産資源の持続的利用や環境等の保全に配慮した漁獲を行っています。



3. ハモ



明石海峡の激流で育ち、身がしっかりしている神戸産のハモ。実は、秋に獲れるハモは「名残ハモ」と呼ばれ、産卵を終え食欲が増していることから、脂がのっていてうまみが濃く、豊かな味わいを楽しむことができます。

神戸では港と市街地が近いことから、新鮮なハモを味わうことができるのも魅力の一つです。