

2021 秋の神戸食材フェア参加店・仕入事業者 募集のご案内

■募集概要

(1) 参加店

開催期間中、神戸産のテーマ食材を使用したオリジナルの料理やドリンク、スイーツ等を販売していただく飲食店等（スイーツやベーカリー等のテイクアウト店含む）

(2) 仕入事業者

開催期間中（または期間前）、神戸産のテーマ食材を参加店に卸していただく流通事業者、小売り事業者

■テーマ食材 神戸産のイチジク・シラス・ハモ （※1種類から参加可能）

■開催場所 各参加店にて

■開催期間 令和3年9月1日（水曜）～令和3年10月31日（日曜）

■募集期間 令和3年6月29日（火曜）～令和3年10月8日（金曜）

■応募方法 下記のいずれかの方法でご応募ください。

※参加店と仕入事業者で様式が異なりますのでご注意ください。

(1) メールまたはFAXでの応募

①必要書類

登録申請用紙 （※参加店と仕入事業者で用紙が異なります。ご注意ください。）

②メール・FAXの宛先

下記の宛先に必要書類を送付してください。

・Eメール 食都神戸総合運営事務局<info@gastropoliskobe.org>

・FAX 06-6373-3807

(2) インターネットからの応募

近日中に公開予定

■参加店へのお願い

(1) メニュー写真ご提供のお願い

①店舗情報とあわせて、フェアで販売するメニューや商品の写真を掲載します。

[食都神戸総合運営事務局<info@gastropoliskobe.org>](mailto:info@gastropoliskobe.org)までご提供ください。

《注意事項》

・写真は、ワードやエクセルに貼り付けず、データをそのままお送りください。

・「フェアメニュー写真に関するお願い」を参考に、撮影をお願いします。

・写真は、複数枚送付してください。

②ご提出いただいたメニューの写真は、フェア終了後に市の広報等で使用させていただく場合がありますので、あらかじめご了承ください。

③応募時にご提出いただくことが難しい場合は、事務局にご相談ください。

(2)各参加店での販売期間

フェア開催期間内で、以下の日数となるよう各参加店で設定してください。

イチジク,シラス 計 14 営業日以上

ハモ 計 10 営業日以上

(3)複数の食材を使用する場合、食材毎に販売期間が異なっていてもかまいません。

(4)神戸産の食材を使用していることを、メニュー名に明記してください。

(例：神戸産ハモの天ぷら、神戸イチジクのスムージー 等)

(5)アンケートへのご協力

フェア終了後（11 月末までを予定）、参加店向けのアンケートを実施します。オリジナルメニューの販売数量やお客様の反応、テーマ食材に対するご意見をよろしくお願ひします。

■仕入事業者へのお願い

(1)テーマ食材の産地について

本フェアで使用する食材は「神戸産」であることが条件となります。食材の購入や取り扱いの際には、他産地が混ざらないようご注意ください。なお、参加飲食店等から、「神戸産」であることの証明を求められた場合は、産地や生産者等が説明できるようにしておいてください。

(2)テーマ食材の購入（仕入）について

購入（仕入）の方法については、次項以降に掲載しています。なお、独自の購入方法でも「神戸産」であることが確かである場合には仕入事業者になっていただけます。
※産地証明等の発行の可否は、購入先にご相談ください。

(3)参加店への「卸し」について

参加店によってオリジナルメニューの販売期間、販売量は異なります。「卸し」の方法等については、参加店と直接調整してください。

(4)店頭での表示等

小売店舗等をお持ちの仕入事業者で、食材の受け渡しをされる場合は、小売店でも「神戸産」であることの表示にご協力をお願いします（通常は、都道府県までの産地表示しか必要ありません）。

■食材の仕入れについて

- ・食材の仕入れの方法等（量、金額、納品日時・場所等）については、参加店・仕入事業者の自由な裁量でおこなってください。
- ・ご応募いただいた「仕入事業者のリスト」は、随時、ホームページに掲載しますので、参加店は仕入れ先検討の際にご活用ください。

- ・農水産物の生産・出荷は、その時期の天候等に大きく左右されます。時期によって取扱量等が変動する場合がありますのでご了承ください。

○期間中はJA兵庫六甲や神戸市漁業協同組合でも仕入れることができます。

《イチジク》

兵庫六甲農業協同組合 神戸西宮農総合センター（フェア期間中のみ）

予約 : 3日前までに要予約

連絡先 : ①電話

078-961-1277（平日9時～17時）

②Eメール（併せて電話連絡が望ましい）

kobenishi@jarokko.or.jp

担当者 : 販売チーム 石井

販売場所 : ①マチマルシェ御影（神戸市東灘区御影郡家1-14-8）

・受け渡し時間 : 10時～12時

②六甲のめぐみ（神戸市西区押部谷町高和字性海寺山1557-1）

・受け渡し時間 : 営業時間中

※新型コロナウイルス感染症の予防策として、営業時間が通常と異なる場合があるため、最新情報は六甲のめぐみHPをご確認ください。

③兵庫六甲農業協同組合 神戸西宮農総合センター

（神戸市西区平野町印路660-1）

・受け渡し時間 : 要調整

《シラス》

神戸市漁業協同組合 直売所

取扱 : 釜揚げ、ちりめん

※生シラスの取扱はありません。

予約 : 3日前までに要予約

予約方法 : ①電話

078-708-1616

②FAX（連絡先、必要時期、必要量等を記載）

078-706-0479

③Eメール（連絡先、必要時期、必要量等を記載）

chokubai@kobeshi-gyokyo.or.jp

営業時間 : 9時から16時30分（年末年始・お盆除く）

販売場所 : 直売所

配送 : 可

《ハモ》

神戸市漁業協同組合 直売所（フェア期間中のみ）

取扱 : 活魚（生きている状態）

相談窓口 ①電話 078-708-1616

②FAX（連絡先、必要時期、必要量等を記載）
078-706-0479

③Eメール（連絡先、必要時期、必要量等を記載）
chokubai@kobeshi-gyokyo.or.jp

（1）垂水漁港でお渡し

- ・事前予約制（1週間前まで）

上記相談窓口にてその都度予約をお願いします。

- ・販売場所 神戸市漁業協同組合 直売所

（神戸市垂水区平磯3丁目1番10号）

営業時間 月～土（9時～15時）

※姿のまま冷凍してお渡しも可能

（2）活魚配達をご希望の場合（協力：東須磨地区底曳会）

漁師が直接配達いたします（上記相談窓口で申込ののち、ご紹介いたします）。

- ・事前予約制（水曜日予約 → 次週火、木、土、日曜日 配達）

- ・配送エリア 中央区、兵庫区、長田区、須磨区、垂水区

（東灘区、西区、北区はエリア外です。灘区は要相談。）

- ・配送は5kgから対応可能です。

- ・東須磨漁業振興会周辺（若宮町）での受渡しも可能です。

受渡し予定や配達料等の詳細は漁師と直接ご相談ください。

■PRについて

（1）市によるPR

参加店や仕入事業者の情報やメニューは、食都神戸公式HPや公式SNSにてご紹介いたします。

（参加店）

- ・令和3年8月6日（金曜）までに受付 ⇒ 8月19日（木曜）からHP等に掲載
- ・令和3年8月7日（土曜）以降に受付 ⇒ 受付後、HP等に順次掲載

（仕入事業者）

ご応募から1週間後を目安に、「仕入れ先リスト」として随時HP等に掲載いたします。

(2)雑誌での掲載

あまから手帖9月号(8月23日発売)にて、特集記事が掲載される予定です。

(3)その他

フェア開催の認知度向上のためには、参加店のSNS等での独自の拡散が必要不可欠です。ご協力よろしく申し上げます。

■問い合わせ先

食都神戸総合運営事務局

阪急阪神マーケティングソリューションズ株式会社

担当：中田・富田 TEL：06-6459-7741(平日9時～18時 ※7月5日より対応可)

Eメール：info@gastropoliskobe.org

●お預かりしたお写真をホームページへ掲載いたします。

開発いただいたフェアメニューの美味しさがより伝わりやすいお写真となるよう、下記のポイントをご参考にお写真を撮影して下さい。お手数をお掛けいたしますが、可能な限りご協力いただきますようお願い申し上げます。

撮影のポイント1

メニューの全体像を撮影してください。



- 写真からメニューがはみ出さないよう、ご注意ください。出来るだけ離れて（被写体と距離をとって）、鳥瞰（斜め上から）、真俯瞰（真上から）どちらでも結構ですので、商品の全体像が分かりやすいように、撮影してください。
- また、できましたら、「白っぽいお皿や白っぽいテーブル」または「黒っぽいお皿や黒っぽい背景」のいずれかで撮影していただくとより美しい仕上がりとなりますので、ご協力をお願いいたします。

撮影のポイント2

カメラを横に向けて、横写真を撮影してください。



○横写真（寄り）



○横写真（引き）



×縦写真

- 掲載場所の都合上、お送りいただいたお写真を切り取って使用させていただく場合がございます。そのため、縦写真ではなく横写真を撮影していただきますようお願い申し上げます。
- 特徴が分かるようアップの写真（寄り）をお撮りいただいても結構ですが、その場合は全体像がわかる（引き）お写真もお送りください。

撮影のポイント3

テーマ食材を使ったメニューを手前に配置してください。



- コース料理や、定食、セットメニューなどで、複数お皿を並べる必要がある場合は、テーマ食材を使ったメニューを手前に配置して撮影してください。
- 切った状態でご提供にならないメニュー（巻き寿司や豚カツ、ハンバーグ、パンなど）でも、断面を写した方が分かりやすい場合は、スライスしていただき、断面が写るよう手前に配置して撮影ください。

↓ 好ましくない例

✕ ピントが合っていない、ブレている。



メニューにピントが合うように、また写真がブレてしまわないよう、ご注意ください。
また、大皿料理の場合でも、可能な限り全体が分かるよう、撮影にご協力ください。

✕ メニューに関係のない物の映り込み。



可能な限り、メニューに関係のない物の映り込みがないよう、ご協力ください。