

# HYOGOうまいもん COLLECTION

フェア第2弾

開催期間

2023年

8月8日(火)

～

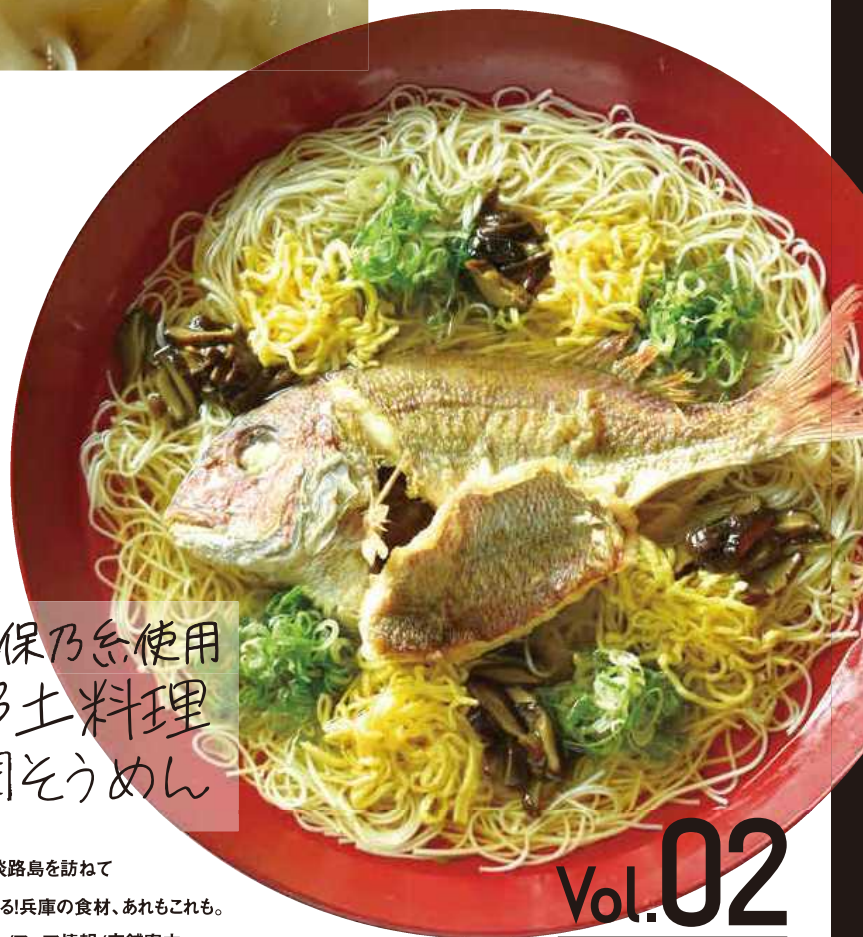
9月10日(日)

ハモすきしゃら鍋



ハモすき鍋、  
鯛そうめん、  
兵庫の夏。

揖保乃糸使用  
郷土料理  
鯛そうめん





「ハモすき」のふるさと、淡路島を訪ねて。



表紙のうまいもん

淡路島や沼島周辺で獲れる鮭は上質な味で、生命力の強さから活きたまま京都・大阪に運ばれ、祇園祭や天神祭にはなくてはならない魚として愛されてきました。産地の淡路島でも湯引きや刺身、天ぷらなどさまざまな料理を楽しむことができますが、名産の玉ねぎと鮭を寄せ鍋風の汁で煮込んだ「ハモすき」は淡路島の郷土料理。鮭のアラなどから出るうまみのある出汁に玉ねぎの甘みが溶け込み、絶妙な味です。

## 「鮭と玉ねぎだけで、十分うまい」

（「はぶ荘」斎藤さん）

「湯引きにして食べることが多いカミ（大阪や京都）に比べてふりの鮭がいくねん。だから島では太くて大きい鮭が出る。大きいのは皮が硬いけど肉厚で炊いてもずれんから、すき焼きみたいにして甘辛炊いて生卵つけて食べたんや。それがハモすきの原点」と話すのは、南あわじ市土生（はぶ）港近くで40年近く民宿を営む斎藤さん。「ハモすき」に玉ねぎを入れるのはその名残もあるかも。あとは旬も重なるし。とにかくこの辺の玉ねぎはやっぱりうまいねん。鮭と玉ねぎだけでも十分うまい。

いわゆる漁師飯だったものが、鮭をもっとおいしく食べようとどんどん工夫され、島の玉ねぎと鮭がたっぷり入った今の形になったよう。鮭は「梅雨の水を飲んでうまくなる」と言われ、夏の鮭は産卵前で身はふっくらやわらか。一方、名産の淡路島の玉ねぎも、新玉ねぎ以外は5月から本格シーズン。「ハモすき」は島の恵みを大切にしてきたからこそ生まれた、まさに「出会いもん」なのかもしれません。



左/大きいものから小さいものまで、漁師さんの船から鮭があがっていた。 中上/斎藤さんの「はぶ荘」がある南あわじ市の土生港。海の向こうに沼島が見える。 中下/淡路島の初夏の風物詩、玉ねぎ小原。見るだけで飽きさせることと甘みが増す。 右上/南あわじ市福良で長年愛される「ひらまつ食堂」でも夏の鮭のメニューが。 右下/若男水産の前田さん。「二十歳のころ親戚のおじさんが寿司屋でおこしてくれた鮭がきっかけだったなあ」。

**期間限定**

鮭を味わう  
こんな料理。

兵庫産生海老と鮭の刺身  
858円

兵庫産ハモの  
香梅天ぷら  
748円

兵庫産  
ハモすきしやぶ鍋  
1,716円

兵庫産  
ハモすき  
638円



夏の  
おすすめ

地元では「シロイカ」。  
漁火は但馬の  
夏の風物詩。

但馬では「シロイカ」として親しまれる刺先いかは甘みとコリコリした食感がウリ。漁船の「漁火」は山陰海岸を代表する景観としても有名です。  
香梅 刺先いか姿揚げ 1,408円



通常より約2倍かけて育てられた「播州百日どり」はほどよい歯応えと豊かな旨味が魅力。レモンとペッパーが効いたタレに鶏の肉汁も絡めてどうぞ。  
播州百日どりねぎ塩シメダラのチキングリル 858円

約100日間かけて育てられたジューシーな味わい。

YUMMY!



期間限定

播州地方に約600年前から続く、伝統的な手延べ製法で作られる「播保乃糸」。職人技が光る滑らかな舌触りとコシがある歯切れのよい食感を、梅と薬味でさっぱりと。  
播保乃糸 梅とちりめんふのぶっかけそうめん 748円

熟練の職人、  
伝統の製法。

# 世界・ワンで食べられる！ 兵庫の食材、 あれもこれも。

北は日本海、南は瀬戸内海に面し、変化に富んだ地形と多様な気候風土で「日本の縮図」ともいわれる兵庫はまさに食材の宝庫。恵まれた自然から生み出される多彩な食材をお楽しみください！



期間限定



「陸でも歩く」  
ほど筋肉質。

明石海峡の早い潮流に流れないように足が太く短く、「陸でも歩く」と言われるほど筋肉質な「明石だこ」。2000年前のタコソボが発掘されたほど播磨で続く食文化です。  
明石たこぶつ 768円

但馬・香美町の高原育ち。  
珍しい夏いちごを贅沢に。

高原の涼しい気候を生かして栽培された、珍しい夏いちごをたっぷりを使用した贅沢なジェラートです。濃厚な味わいとつぶつぶの食感が楽しめます。  
香美町ジェラート 418円



夏の  
おすすめ

表紙のうまいもん  
丸ごと鯛一匹の  
郷土料理。



淡路島の郷土料理「鯛そうめん」。丸ごと一匹カラッと揚げた鯛とのごしの良い素麺の組み合わせで、鯛のうまみが存分に味わえます。  
播保乃糸使用 郷土料理鯛そうめん 2,178円

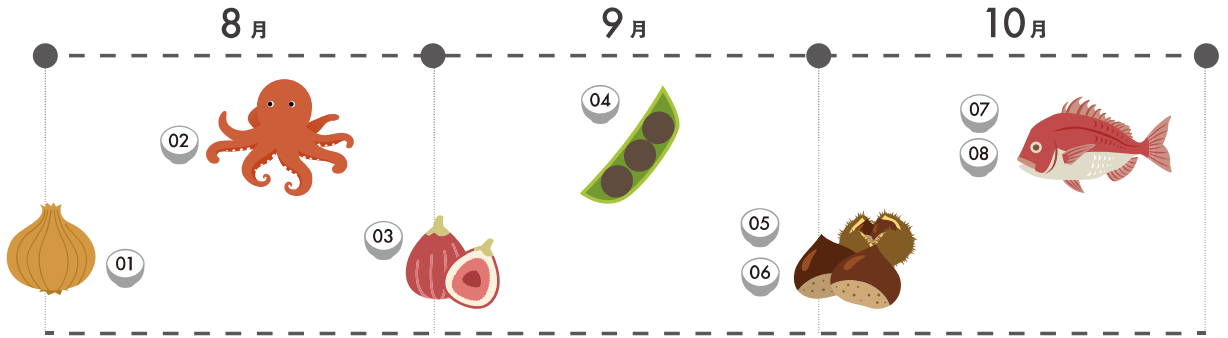
期間限定

\*価格は全て税込みです。\*仕入れ状況により価格の変動やご提供できない場合がございます。ご理解ください。



参考

兵庫県産旬の食材カレンダー



01 兵庫県の代表的食材  
**淡路島たまねぎ** 産地 淡路 旬 4月~8月

甘さと柔らかさで全国的にも知名度抜群。太陽の日差しを浴びて成長し、「たまねぎ小屋」に吊るして自然乾燥させることで、さらに甘さが増していきます。

02 激流で鍛えられた筋肉質な足  
**明石だこ** 産地 東播磨 旬 7月~8月

明石海峡周辺の激流で鍛えられた太く筋肉質な足は「陸でも立って歩く」とも。歯応えがあり、かみ締めるほどに旨みを感じられます。

03 出荷量全国4位  
**兵庫県産いちじく** 産地 神戸・阪神、播磨、淡路 旬 8月~10月

温暖な気候の県南部で主に露地で栽培され、出荷量は全国4位(令和元年度)。朝獲りや完熟で獲れたものが楽しめます。

04 コクと風味とうまみが魅力  
**黒大豆枝豆** 産地 神戸・阪神 旬 7月~10月

六甲山地の北側、三田地域で4品種をリレー栽培しています。収穫時期が遅い品種ほど、コクと風味が強くなり旨みが増します。

05 平安時代から宮廷に献進  
**丹波栗** 産地 丹波 旬 9月~10月

平安時代に宮廷に献進されるなど全国に名を知られる丹波栗。栽培に適した土地で作られる、甘く大粒で色つやの良い最上級品です。

06 ささまざまな品種を栽培  
**北摂栗(銀寄・ぼろたん等)** 産地 阪神 旬 9月~10月

北摂地方原産で今や全国で栽培されている「銀寄」は大きくぶっくりとしたお尻が特徴。他にも渋皮が簡単にむける「ぼろたん」も。

07 「神経抜き」などの技で保たれる鮮度と美味しさ  
**明石鯛** 産地 東播磨 旬 9月~12月

潮流が早い明石海峡で育まれた引き締まった身が魅力。漁協による「神経抜き」など、様々な技で鮮度と美味しさが保持されています。

08 顔をたっぷり食べて脂が乗ってます  
**淡路島えびす鯛** 産地 淡路 旬 9月~11月

淡路島で水揚げされる真鯛。特に 9-11 月は冬を越すために顔をたっぷり食べるため、脂乗りが良く、上品な甘みと旨みが増します。

一年中楽しめる!

ニワトリの飼料の一部に兵庫県産飼料用米を使用  
**ひょうごの種々笑美**



全国銘柄食肉コンテスト「優秀賞」受賞  
**播州百日どり**



エコフィードで育てられた霜降り肉  
**ひょうご雪姫ポーク**



優れた肉質で世界的に高い知名度  
**但馬牛・神戸ビーフ**



地域 おすすめ期間



HYOGOうまいもんCOLLECTION について

ABOUT OUR PROJECT

「日本の縮図」ともいわれる多様で恵まれた自然から、多彩な食材が生み出されている兵庫県。その兵庫の食材をより多くの方々に味わって魅力を知っていただきたいと、兵庫県と株式会社ワールド・ワンが連携協定を結び、当フェアを企画いたしました。ぜひ兵庫の“うまいもん”をご堪能ください。



「ひょうごのうまいもん情報局」では兵庫県産食材の情報を発信しています。ぜひフォローや登録をお願いします。



Instagram



Facebook



LINE



兵庫県の多彩な食材をこちらからご覧ください。

ひょうご農畜水産物 パンフ



兵庫県の認証食品などを販売する EC サイト「御食国(みけつくに)ひょうご」はこちら

御食国ひょうご



フェア開催店舗

ひょうご五国ワールド神戸三宮横丁



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



店舗の詳細情報は  
こちらから

