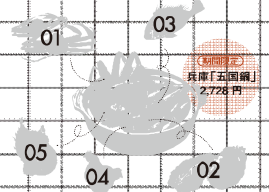


兵庫五国の食材が集合!

# 五国鍋の食材を詳しく解説!



## 01 香住ガニ | 但馬



**甘みとジューシーさを保つため半目を勝負しています**

香住ガニは甘みが強くジューシーでも甲羅が硬く、しまりとしても甘みが飛んで身も硬くなってしまいます。だから丁寧に熟成を待てるのが勝負。13年の小型船で白旗から帰港まで7日、というスピードでやっています。さらに自然な冷やし方で甲羅を冷やすのも大事にしています。

知識してくれた方  
但馬漁業振興協会「福元」部長 福本 好孝さん

## 02 マガキ | 播磨



**栄養が豊富な播磨灘だからこそ身の大きさなんです**

播磨灘には干瀬川、吾保川、夢前川、川月、加古川の「播磨五川」が流れ込みます。山の豊かな養分が海から海へ流れることで、牡蠣の匹となる植物プランクトンが豊富に。実際に播磨産のプランクトンのDNAを分析するとクロロフィンは広島など約2倍。だから播磨のマガキは身の大きさを誇りに早く育つからです。少ないんです。

解説してくれた方  
兵庫県水産技術センター 研究員 谷田 圭亮さん

## 03 淡路えびす鍋 | 淡路



御食園の新ブランドは引き締まった身と旨みがウリ。明石・紀淡・鳴門の3海峡の海の強い流れと豊富な餌で育まれた、引き締まった身と旨みがウリ。ちなみに鰯の多くは、背にツブが。激しい潮流で身がなが泳いだ証とも言われています。

## 04 丹波赤どり | 丹波



両親ともに在来種の赤どり。ほとんどがこたえと上質な塩み。血輪の「丹波赤どり」は、ほぞまい肉にたえと上質な旨みが魅力。抗生物質を使わずに特別飼料で育てるひよこかけこが、できる環境で育てられています。

## 05 神戸葉物野菜(みずの) | 神戸



生産地が近いからこそ鮮度が高くシキキキの食感。神戸が「大生産地」の葉物野菜。水菜はオランダ系でも喜ばれる葉の柔らかい。特産品の生産も盛んで、都市に近い生産地だからこそシャキシャキで新鮮な食感が楽しめます。



近畿での水揚げは香住のみ。深海の赤い宝石。

香美町香住区で水揚げされるベニズワイガニのブランド「香住ガニ」。深海から引き揚げられる甘くてジューシーな香住ガニをまるごと一匹で召し上げられ。  
香住ガニの浜茹で 時価 (税別)



加熱されてさらに甘くなった「岩津ねぎ」を丹波・山の芋のふわふわの食感で楽しめます。和風出汁との相性も抜群。岩津ねぎ入り丹波産山の芋たっぷりふわとろ焼 878円 (税別)



薬味でトロリと甘くて柔らかい

朝来市の深い雪や霜で育まれる「岩津ねぎ」。白根から葉まで全部食べられるほどトロリと甘くて柔らかいネギを、香ばしく焼いて六甲田舎味噌で。岩津ねぎのまるごと1本焼き六甲田舎味噌焼 658円 (税別)

# ワールド・ワンで食べられる! 兵庫の食材、あれもこれも。



なめらかで粘り気抜群。揚げればもちもちの食感に。

すり鉢をひっくり返しても落ちない粘り気が自慢の丹波の山の芋。きめ細やかな肉質をすりおろし、揚げもちにももちもちの食感を楽しめます。  
丹波産山の芋の芋の揚げもち 658円 (税別)



但馬で獲られるハタハタは卵を持っていないため、身にしっかり栄養が行き渡り、脂の乗りが良いのが特長。一夜干してさらに凝縮された旨み。ハタハタの一夜干し 328円

漁獲量日本一。



甘いスープとちぢれ麺が特徴の播州ラーメン×岩津ねぎのアレンジメニュー。岩津ねぎの播州ラーメン 1,098円



サシが人肌で溶け、やわらかな舌触りに。

サシ(脂肪分)が人肌で溶けるほど脂点が高いと言われる神戸牛。トロをさっと炙ったにぎりは香ばしさと脂がじわっと口に広がります。  
神戸牛 牛トロ炙りにぎり 1,078円



岩津ねぎ、香住ガニ、山の芋... 旬の食材がにも!

香住ガニのほぐし身がたっぷり入ったやさしい味付け。卵は淡路島の「もみじたまご」を使用。香住ガニと岩津ねぎの雑炊 878円



つると極上のなめらかさの山の芋のどろろを淡路島の「もみじたまご」や明石海苔で。丹波産山の芋と淡路島産もみじたまごのどろろご飯 658円

# 酒も。

酒も兵庫が揃ってます!



\*価格は全て税込価格です。\*仕入れ状況により価格の変動やご提供できない可能性があります。ご理解ください。  
\*五国鍋の香住ガニの足は、身を裂き出しやすいように加工の上で提供します。