

平成31年2月9日(土)～ 24日(日)「須磨海苔」新海苔フェア参加店について

市・区	店舗名	所在地	開催期間	商品名	金額 (税込)	写真	PRポイント	問合せ先	URL
神戸市 東灘区	神戸ベイ シェラトン ホテル&タ ワーズ 1 階 テラスレスト ラン「ガー デンカ フェ」	神戸市東 灘区向洋 町中2-13 (六甲ア イランド)	2月9日(土)～24日(日) ※朝食バイキング (6:30～10:30)で提供。 ※外来(ホテル宿泊客以外) のご利用も可能 ※朝食の予約は不可	須磨の生海苔オムレツ 特製アオサの香味醤油 ソース	朝食 バイキング 大人 2,970円 子供 1,782円 ※小学生未満 のお子様は同 伴の大人の人数 まで無料。 ※価格は税・ サービス料を 含む		山と海の自然に恵まれた地元神戸。その須磨・垂水の海域で育った生海苔を地産のフレッシュ野菜とともにお召し上がりいただく須磨の生海苔オムレツ。播磨・たつの市のだし醤油にアオサの薫りを加えた特製香味醤油をかけてお楽しみください。	078-857-7007	https://www.sheraton-kobe.co.jp/
	神戸ベイ シェラトン ホテル&タ ワーズ 2 階 シェラトン マルシェ		2月9日(土)～24日(日) ※営業時間 8:00～20:30 但し、併設するカフェコーナー は18:00まで ※開店から売れ切れ次第終了	須磨海苔のパン・ド・ロデ フ	248円		フランスのロワール地方で作られているパン生地に生の須磨海苔を混ぜ、焼いています。外はカリッ、中はもちっとした食事パンで魚介類や和食にも合います。	078-857-7015	
			2月9日(土)～24日(日) ※昼: 11:30～14:30 (14:00ラストオーダー) 夜: 17:30～22:00 (21:00ラストオーダー) ※前日までに要予約 ※毎日限定5食程度	酒蔵の粕汁 須磨海苔仕立て	700円		さかばやし自慢の粕汁と新鮮な須磨海苔を合わせた椀物。椀を開ければ、新鮮な須磨海苔の香りあふれます。福寿の酒粕で作る粕汁と旬の須磨海苔との相性をお楽しみください。		
	さかばやし (神戸酒心 館)	神戸市東 灘区御影 塚町1- 8-17	2月1日(金)～28日(木) ※昼: 11:30～14:30 (14:00ラストオーダー) 夜: 17:30～22:00 (21:00ラストオーダー) ※前日までに要予約 ※毎日限定5食	以下懐石料理にて、海苔の佃煮等を提供(献立の詳細は右記ホームページ参照) ①酒心館会席 ・吸物 須磨海苔の粕汁 ・食事 棚田米こしひかりと須磨海苔の佃煮 ②灘会席 ・先付 香住蟹 芽キャベツ 黄身酢 須磨海苔 ・食事 棚田米こしひかりと須磨海苔の佃煮 ③如月会席 (季節のミニ会席) ・煮物 鯛燕の須磨海苔鮓かけ ・食事 棚田米こしひかりと須磨海苔の佃煮	7,570円 5,400円 3,780円	①～③【佃煮】  ②【先付】  ③【煮物】 	今が旬の須磨海苔を使った特別メニューが、2月の懐石料理でも登場します。ぜひこの機会にお楽しみください。	078-841-2612 (11:00～21:00)	http://www.shushinkan.co.jp/sakabayashi/

平成31年2月9日(土)～ 24日(日)「須磨海苔」新海苔フェア参加店について

市・区	店舗名	所在地	開催期間	商品名	金額 (税込)	写真	PRポイント	問合せ先	URL
神戸市 灘区	小麦の実り 灘本店	神戸市灘 区下河原 通3丁目 1-3	2月9日(土)～28日(木) ※昼:11:00～15:00 (15:00ラストオーダー) 夜:17:00～22:00 (21:30ラストオーダー)	須磨海苔のかき揚げうどん(熱)	800円		コシのある熟成麺と米油でカリッとヘルシーに揚げた須磨海苔のかき揚げが絶妙にマッチ。かけうどん(熱)とぶっかけうどん(冷)とでは、須磨海苔の異なる風味や食感を楽しむことができますよ。いまが旬の限定メニュー、ぜひお楽しみください！	078-805-3090	https://www.facebook.com/komuginomori/
				須磨海苔のかき揚げぶっかけ(冷)	800円				
神戸市 中央区	いたぎ家	神戸市中央区中山手通1-14-7 中山手鈴木ビル北館1F	2月9日(土)～10日(日)、12日(火)～17日(日)、21日(木)～24日(日) ※営業時間 火曜～土曜日:18:00～24:00 (23:00ラストオーダー) 注)前日までにご予約頂ければ17:00～開店致します。 日曜日:12:00～17:00 (16:00ラストオーダー)	蕪(かぶら)と生海苔のリゾット	950円		美味しい生海苔と自家栽培した蕪と和風だしをあわせたりゾットです。	078-333-9216	http://itagiya.com/
	キューイジーヌ フランコジャボネーズ マツシマ (Matsushima)	神戸市中央区山本通3丁目2-16 ファミリーみなみビル1階	2月9(土)～11(月・祝)、13(水)～17(日)、19(火)～24(日) ※営業時間 昼:12:00～13:30ラストオーダー 夜:17:30～20:00ラストオーダー	すべてのコースのメニューとして、以下特別メニューが提供されます。 ○須磨海苔パンと放牧豚の自家製ハム・有塩バターのサンド	各コース料金(税・サービス料別途) ○4,200円 ○8,500円 ○12,000円		火を入れた時にふわっと香る海苔の香りを閉じ込めるために自家製のパンに練りこみました。自家製のハムと有塩バター・山の幸と須磨海苔の海の幸。山と海が一緒にある神戸をイメージした一皿です。	078-252-8772	http://www.restaurant-matsushima.com/
	神戸食堂 はあとす。	神戸市中央区東川崎町1-8-4 / 神戸市産業振興センター10階	2月9日(土)～24日(日) ※営業時間 11:00～15:00 (14:30ラストオーダー)	須磨海苔パスタセット ○平日(前菜・スープ・海苔パスタ・デザート・珈琲又は紅茶) ○土・日・祝(前菜・スープ・海苔パスタ・デザート・ドリンクバー)	○平日 1,580円 (珈琲又は紅茶付) ○土・日・祝 1,850円 (ドリンクバー付)		今が旬の須磨海苔を使ったパスタです。相性の良い雲丹をトッピングし、味のアクセントに刻み大葉を散りばめました。パティシエ自慢の海苔を模したスイーツも一緒にお楽しみください。	078-360-4602	http://www.heartoss.com/
	神戸・萩原珈琲店127番地	神戸市中央区加納町6-5-1 / 神戸市役所1号館1階ロビー奥	2月9日(土)～24日(日) ※営業時間 平日 8:15～18:00 土日祝 10:00～18:00 ※右記メニュー提供時間 11:00～18:00。売切あり。 17:30ラストオーダー。	須磨新海苔と神戸野菜のサンド	(単品) 360円 (ドリンクセット) 670円～		神戸を食す！須磨の新海苔、西区産トマト、北区産ベビーリーフを「ビゴの店(神戸店)」の食パンでサンド。地元食材を中心に使用した、「神戸市役所限定」のサンドウィッチです。	078-322-0127	http://www.hagihara-coffee.com/index.asp
	神戸ポートピアホテル ダイニングカフェ「SOCO(ソコー)」	神戸市中央区港島中町6丁目10-1 本館2階	2月9日(土)～24日(日) ※昼:11:00～13:30 (13:00ラストオーダー) 夜:17:30～21:30 (21:00ラストオーダー) ※夜時間は毎日提供。 昼時間は平日のみ提供	須磨海苔を練り込んだ手打ちパスタ 魚介のクリームソース	1,836円 ※別途サービス料10%加算		須磨海苔を練り込んだSOCO自家製生パスタ。シーフードとキノコをふんだんに使用し、魚介のうま味を含んだクリームソースでお楽しみ下さい。	078-302-1106	https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/soco/
サ・マーシュ	神戸市中央区山本通3-1-3	2月9(土)、10(日)、14(木)～17(日)、23(土)～24(日) ※営業時間 10:00～18:00 ※1日限定10個	須磨海苔チーズパン	270円		海苔の香り、風味とチーズが良く合っています。	078-763-1111	http://ca-marche-kobe.jp/	

平成31年2月9日(土)～ 24日(日)「須磨海苔」新海苔フェア参加店について

市・区	店舗名	所在地	開催期間	商品名	金額 (税込)	写真	PRポイント	問合せ先	URL
神戸市 中央区	FARMSTAND	神戸市中央区山本通1-7-15 東洋ハイソ KITANOM AD1階	2月9日(土)～24日(日) ※9:00～18:00 ①イトインラストオーダー ○水曜日:16:30 ○水曜日以外:17:30 ②テイクアウトラストオーダー → 18:00 ※毎日限定30食	須磨海苔と柑橘のスープ	500円		神戸野菜の出汁と柑橘、神戸の醤油で味付けしました。 ※左記メニューの他、ランチメニューにも日替わりで須磨海苔メニューが登場予定。	-	http://eat!ocalkobe.org/farmstand/
	丸八蒲鉾本店	神戸市中央区東雲通5丁目2-8	2月9日(土)、12日(火)～16日(土)、18日(月)～23日(土) ※営業時間 9:30～17:00 ※一日限定5食。まとまった数量の場合は、3営業日前の事前注文に限り対応可能。	須磨のリジュレdeかまぼこ	300円		KOBEにさがろくPROJECTでアドバイザー特別賞を受賞した神戸女学院の学生さんと共同開発した商品をさらにおいしく進化させた、温めて食べても、冷やして食べても美味しい新感覚のかまぼこ。	078-231-2009	http://maruhachikamaboko.jp/
	広東料理 La.Ra.La	神戸市中央区中山手通2-17-8	2月9日(土)～12日(火)、14日(木)～19日(火)、21日(木)～22日(金) ※昼:11:30～14:00 (14:00ラストオーダー) 夜:17:30～21:30 (21:30ラストオーダー) ※ 定休日:水曜日ほか ※ 生のり天津飯は、毎日5食程度限定 ※ 海鮮水餃子、須磨の生のり入り玉子蒸し(蟹味噌あんかけ)の2品は、夜17:30～21:30のみ提供	生のり天津飯	900円		子供からお年寄りまで幅広く喜んでもらえるように優しい味付けで生のりのコシのある食感と、磯の香りを味わっていただけるようにシンプルに作っております	078-221-8008	https://www.facebook.com/kobe.larala/
				生のり天津飯ランチセット (生のり天津飯、サラダ、スープ、副菜、海老チリ)	1,300円				
				生のり汁そば	900円				
				生のり汁そばランチセット (生のり天津飯、サラダ、副菜、海老チリ)	1300円				
				須磨の生のり入り海鮮水餃子	900円				
	須磨の生のり入り玉子蒸し(蟹味噌あんかけ)	1200円							
	炭旬鮮市場 からす	神戸市中央区加納町4-3-5 シャトー北野坂ビル 1F	2月9日(土)～24日(日) ※月～木 17:00～翌1:00 ※金 17:00～翌2:00 ※土 16:00～翌2:00 ※日・祝 16:00～翌1:00 (閉店30分前ラストオーダー)	① ささみの磯辺串	① 410円	① 	海苔を巻いたささみに柚子こしょうでアクセント!	078-333-1113	http://www.world-one-group.co.jp/shop_detail/karasu/
	郷土大衆居酒屋 金八	神戸市中央区雲井通5-3-1 サンバル 1F	2月9日(土)～24日(日) ※営業時間 16:00～24:00(L.O.23:30)	② 須磨海苔の天ぷら	② 410円	② 	のりの風味を活かした天ぷらです	078-271-8868	http://www.world-one-group.co.jp/shop_detail/kinpachi/
三宮高架下酒場 茶々	神戸市中央区北長狭通1-31-12	2月9日(土)～24日(日) ※営業時間 月～金11:30～24:00 (23:30ラストオーダー) 土・日・祝11:00～24:00 (23:30ラストオーダー)	③ 須磨海苔の細巻き	③ 410円	③ 	ごま油と塩で味付けした海苔の細巻きです	078-391-1012	http://www.world-one-group.co.jp/shop_detail/chacha/	

平成31年2月9日(土)～ 24日(日)「須磨海苔」新海苔フェア参加店について

市・区	店舗名	所在地	開催期間	商品名	金額 (税込)	写真	PRポイント	問合せ先	URL
神戸市 兵庫区	メゾンムラタ	神戸市兵庫区小松通2-3-14	2月11日(月)～12日(火)、14日(木)～16日(土)、18日(月)～19日(火)、21日(木)～23日(土) ※営業時間 7:15～17:30 (売り切れ次第終了) ※定休日 水曜日・日曜日	須磨海苔のセーグル	一玉 1,000円 ハーフ 500円		フランスで作っていた海草入りのライ麦パンを、神戸の須磨海苔で表現しました。 有塩バターよりか無塩バターを塗って食べるのがおすすめです。	078-587-3977	https://www.maisonmurata.com/
神戸市 長田区	ぼっかけ味沢長田店	神戸市長田区長田町1丁目3-1 サンドール長田南館103	2月9日(土)、11日(月)～16日(土)、18日(月)～23日(土) ※営業時間 11:00～16:00 (ラストオーダー特になし)	須磨海苔うどん(そば)	430円		味沢特製の自慢の出汁に須磨海苔が加わることで何とも言えない磯の香りがさらに食欲をそそります。珍しい生海苔を使用しています。生海苔特有の食感もぜひご賞味下さいませ!	078-691-0433	http://www.eonet.ne.jp/~misawa-hiroshi/
				須磨海苔おにぎり	100円		須磨で採れる希少な海苔をシンプルに白米だけでお召し上がりください! 美味しさに自信があるからシンプルに、。。。		
神戸市 須磨区	和食彩り南天	神戸市須磨区行幸町3-7-30	2月9(土)～12(火)、14(木)～19(火)、21(木)～24(日) ※営業時間 昼:11:30～13:30 (13:30ラストオーダー) 夜:17:30～21:30 (21:30ラストオーダー) ※定休日:水曜日(13日・20日) ※木曜日(14日・21日):ディナーのみ ※昼タイムは混雑する日が多いため、事前予約推奨	昼タイムの「南天箱膳」の一部に、以下の須磨海苔メニューが盛り込まれます。 ①須磨海苔佃煮 葉ワサビ ホタルイカの小鉢 ②生須磨海苔と長芋のかき揚げ	1,600円 (左記メニューを含む、南天箱膳の価格)	①  ② 	① 地元の生海苔を使った佃煮の風味をお楽しみください。 ② 新鮮な生海苔と長芋の食感が絶妙なかき揚げです。	078-734-7340	http://www.wasvokunanten.com/
				蕪(かぶら)蒸し 須磨海苔のあんかけ	800円		冬の旬の食材である蕪を生海苔の風味豊かなあんかけでお楽しみください。		
神戸市 垂水区	季と菜と魚とさんたか	神戸市垂水区川原1-2-18	2月9日(土)～10日(日)、12日(火)～16日(土)、19日(火)～23日(土) ※営業時間 17:00～22:30 (21:30ラストオーダー)	すべてのコースに以下須磨海苔メニューが提供されます。 メニュー名:須磨一番摘み海苔と焼き穴子椀	コースごとに料金が異なります。 詳しくは右記ホームページを参照。		お椀の蓋を開けた時の海苔の香りをお楽しみください。	078-755-5225	https://www.santaka.net/
神戸市 西区	神戸咲く咲くHarmony株式会社	神戸市西区神出町広谷439	フェア期間中、以下において販売 ①そごう西神店 4階催事場 期間:2月9日(土)～14日(木) 場所:神戸市西区靴台5-9-4 ②インターネット 期間:2月9日(土)～24日(日) URL:右記アドレス参照	須磨のり チップス	540円		大阪湾と明石海峡の豊富な栄養と速い潮流が育んだ須磨海苔は、豊富なアミノ酸・ミネラル分が含まれています。「地元産」の高品質海苔を使ったチップスをどうぞご賞味ください。	078-965-8839	https://www.kobe39.jp/