

神戸いかなごくぎ煮は  
神戸ならではの春の味！  
水揚げ後、数時間が勝負です。

**KOBE**  
*SeaFood*  
from Suma・Tarumi

Kobe-city Fisheries co-operative association



瀬戸内海の天然の漁場で育まれたおいしさを、  
じっくり煮込んだ絶品です。

神戸市沖から明石海峡周辺で漁獲されるイカナゴは、良く肥えており非常に美味しいことに加え、漁場から加工場まで大変近く、非常に鮮度の良い状態のまま加工されています。また煮込んだ姿が釘の姿に似ていることからくぎ煮と呼ばれています。

### 兵庫県認証食品

兵庫県認証食品とは、  
県産の農・畜・水産物および加工食品で、

- 1:生産方法や品質などに個性や特徴がある
- 2:食品衛生法などの法令基準を順守している
- 3:生産者が生産履歴を開示する仕組みを整備している





# 神戸の郷土料理

# 神戸の海

## ● 新鮮なイカナゴを釜で醤油・みりん・砂糖・生姜などで煮たもの。

煮込みながら箸などでかき混ぜるとイカナゴが崩れ、団子状に固まってしまうため極力かき混ぜない。炊き上がったイカナゴは茶色く曲がっており、その姿が錆びた釘に見えることから「くぎ煮」と呼ばれるようになった。

## ● マリン・エコ・ラベル・ジャパン生産段階認証取得した「摂津船曳網漁業協議会」(当組合員所属)より原料を供給。

- (1) 確立された管理制度の下で漁業が行われていること。
- (2) 対象資源が持続的に利用される水準を維持していること。
- (3) 生態系の保全に適切な措置がとられていること。

## KOBE Gift Package

### SeaFood

from Suma・Tarumi



海のかほり しこん

- 2330 神戸ちりめん 150g/パック
- 2520 神戸いかなごくぎ煮 150g/パック
- 2720 神戸ちりめん佃煮(山椒入り) 150g/パック



海のかほり せいらん

- 2121 味付8切り20束袋入り(全形12,5枚)
- 2541 神戸いかなごくぎ煮 80g/パック
- 2720 神戸ちりめん佃煮(山椒入り) 80g/パック
- 2911 たこめしの素



海のかほり るり

- 2330 神戸ちりめん 150g/パック
- 2720 神戸ちりめん佃煮(山椒入り) 150g/パック

※事業者様、ホテル等、法人の方からのお見積、お問い合わせに関しましては随時承っております。

## 神戸市漁業協同組合

kobe-city fisheries co-operative association

兵庫県神戸市垂水区平磯3丁目1番10号 TEL: 078-706-0456 (代表) FAX: 078-708-1617

URL: <http://www.kobeshi-gyokyo.or.jp> E-Mail: [miura@kobeshi-gyokyo.or.jp](mailto:miura@kobeshi-gyokyo.or.jp)

### 神戸市漁業協同組合 直売所直通 078-708-1616 (担当:遠藤、三浦) 電話受付時間/午前9時~午後4時

神戸市の西の端に位置し、明石海峡大橋を望む舞子地区(垂水区)から須磨地区(須磨区)および駒ヶ林地区(長田区)までの大阪湾に面した地区で、昭和34年市内にあった7つの漁協が合併して、できた漁業協同組合です。

昭和36年から海苔養殖漁業に着手し、漁船漁業と海苔養殖漁業の2本立てで周年操業を行っております。

兵庫県は日本有数の海苔の産地であり、「須磨海苔®」ブランドで流通しているほか「兵庫のり」としても知られています。

また、神戸市は「イカナゴくぎ煮」の名産地ですが、イカナゴは船曳網漁業で漁獲されます。

船曳網漁業では、他にイワシシラス(チリメン)も漁獲されます。

このほか、神戸市漁協では、底曳網・刺網・1本釣り・籠漁業・たこつぼ漁等の漁船漁業が周年営まれています。

魚種としては、明石鯛、スズキ、シタ、タチウオ、チヌ、アナゴ等が水揚げされます。

神戸市漁業協同組合楽天市場店

<http://www.rakuten.co.jp/kobeshigyokyo/>

