

神戸ちりめんは
須磨・垂水・舞子の沖合で漁獲され
垂水漁港で水揚げされた海の幸。

KOBE
Sea Food
from Suma・Tarumi

Kobe-city Fisheries co-operative association

神戸



ちりめん



天然の漁場で育まれたおいしさを、
丹精込めて仕上げた絶品です！！

須磨・垂水・舞子の沖合から明石海峡周辺で漁獲されるシラスを使用。

漁場から垂水漁港内の加工場まで大変近く、非常に鮮度の良い状態のままを加工、海の香りを食卓にお届けします



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



神戸ちりめんは脂ののりが違う

神戸の海

● 明石海峡は潮流の強い部分が多く栄養も豊富な海

明石海峡の強い海流の流れが日本でも有数の漁場、鹿ノ瀬や須磨ノ瀬を生みだしている。ここでは、植物性プランクトン・海藻類が発生し、動物性プランクトンが繁殖し、稚魚が集まる。砂地は瀬戸内最大のイカナゴの産卵生息地といわれる

● 最新鋭シラス煮釜乾燥ライン導入

2010年5月に、生原料洗浄装置やUV殺菌装置を併せて設置し、生産者ごとに順次加工し紫外線殺菌を行い安心安全な製品に仕上げる。



KOBE Gift Package

Sea Food
from Suma・Tarumi



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



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 ちぐさ

2341 神戸ちりめん 70g袋入り
2413 ふりかけちりめん(わかめ入り) 90g袋入り
2415 梅しそちりめん(梅しそ入り) 90g袋入り



海のかほり あさぎ

2330 神戸ちりめん120g袋入り
2423 ふりかけちりめん(わかめ入り) 120g袋入り
2425 梅しそちりめん(梅しそ入り) 120g袋入り

※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

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「イカナゴこぎ煮」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/>

