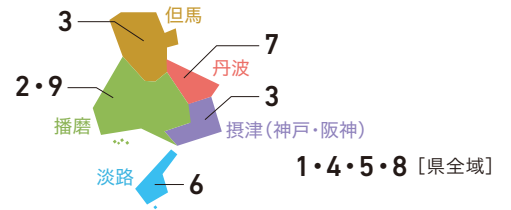


旬トピ! ~Timely Topics in HYOGO~



今月の表紙

1 食、文化、伝統のルーツに触れる旅へ

来夏、「兵庫テロワール旅～私の感動、その先へ。～」をテーマにJRと兵庫県が行う観光キャンペーン「兵庫デスティネーションキャンペーン」。これに先駆け、7月から9月にかけてプレキャンペーンを展開します。
(県観光振興課)

兵庫テロワール旅

「テロワール」とは、ワイン等の品種における、生育地の特徴を指す言葉です。このキャンペーンでは「テロワール」を、風土や歴史を深く知ること、その土地に芽吹き根付いた食や文化、伝統の魅力をより強く受け取るうとする「いとなみ」と捉え、それらのルーツ、受け継いできた人の想いや技術に触れることのできる「旅」を提案します。

JR西日本の主要駅などで公式ガイドブックを配布中!



■ 観光列車が県内を走ります

大人気の「WEST EXPRESS 銀河」、鉄道ファンに愛される「サロンカーなにわ」を使用した「兵庫テロワール旅号」、日本海の絶景を楽しむ「うみやまむすび」を特別運行。停車駅では、特産品の販売やその土地ならではのおもてなしに出合えます。



城崎温泉駅-餘部駅間を運行する「うみやまむすび」。

■ 「テロワール」な写真を募集中!

兵庫県の「テロワール」を学んで、深めるオンライン研究所「テロワールlab.」を開設。テロワール旅を感じられる県内の食、景色、人、地場産品などの写真を「#兵庫テロワール旅」を付けてInstagramで投稿し、「ベストテロワール投稿」に選ばされると、商品が進呈されます。



南あわじ市にある巨大なタマネギのオブジェ「おっ玉葱」。

■ スタンプラリーに参加しよう

アプリを使ったスタンプラリー「Le ラリー du テロワール」で、設定された「テロワール旅」のコースを巡ってスタンプを集めると、抽選で豪華賞品が当たります。

1面に登場するテロワールを支える人々をはじめ、テロワール旅の魅力を伝える動画やモデルコースも特設サイトで公開中。

特設サイトはこちら



県観光振興課 ☎078-362-3340 ☎078-362-4275 兵庫デスティネーションキャンペーン 🔍

2 酒米と酒かすで臭みを抑えたウナギです



現在約4,000匹を養殖しています。

2017(平成29)年、荷積みや輸送技術など運送業のノウハウと地元産の酒米・山田錦を生かしてウナギの養殖を始めました。ウナギは非常にデリケートで、できるだけ揺らさず短時間で運ばなくてはなりません。インドネシアから輸入した稚魚は、関西国際空港から細心の注意を払って三木市吉川町にある養殖場へ輸送。水槽の水は25度、ろ過して常にきれいに保っています。餌

は、山田錦の米粉と酒かすを混ぜたもの。酒米は食用米よりデンプンが豊富なため肉厚に育ち、酒かすには臭いを抑える効果があります。1年半ほど育てた後、さばいて焼き、「よかわ錦うなぎ」の名で出荷します。瞬間冷凍して真空パック詰めしているので、焼きたてのおいしさが味わえます。
(吉川運輸(有)会長 武田篤美さん)

「専属スタッフがウナギに適した環境を徹底管理しています」と武田さん。



三木市のふるさと納税返礼品にも選ばれています。1尾1,950円。注文は電話かファクスで同社へ。

吉川運輸(有)
☎0794-72-0451
☎0794-72-0556

吉川運輸関西養鰻部 🔍

よかわ錦うなぎが味わえます!

「山田錦の館」にある「お食事処 にしき亭」では、7月24日@までよかわ錦うなぎを使った「うな重」(2,980円)を提供しています。冷凍の「よかわ錦うなぎ」(1尾1,950円)も同施設で販売中。



山田錦の館 ☎三木市吉川町吉安222 ☎0794-76-2401 ☎0794-76-2400