

マスコミ関係各位

情報発信者：香美町役場 神戸営業所 北村浩史（電話：078-599-5179 携帯：090-5962-2967）

◆11月10日スタート！今年もやります。「香美町ダブルブランド鍋」

1つでも圧倒的な存在感を放つ香美町のブランド食材「松葉ガニ」「香住ガニ」「但馬牛」「すっぽん」地域が誇るお宝食材を2つに仕切ったダブル鍋で、贅沢に一度に味わっていただきます。最後のシメ料理までダブル（2種類）という徹底ぶり！

ぜひ一度食べてみてください。皆さんを満足させる自信…。メッチャあります！！



とっておきの贅沢。夢のダブル鍋。

1. 【概要】

香住ガニかにすき×但馬牛のすきやきのダブル鍋（イメージ）

香美町役場神戸営業所で香美町の観光PRをしております北村 浩史（キタムラヒロシ）と申します。香美町は山あり海ありの自然豊かな田舎町。それゆえ他の地域にはない贅沢なプレミアム食材の宝庫です。この香美町が誇るプレミアム食材を最大限に活用した「香美町ダブルブランド鍋プラン」（半分に区切った鍋で松葉ガニのかにすき、但馬牛のすき焼き等を同時に味わえる鍋）として、香美町内のお宿、お食事処で大々的に展開していきます。香住漁港、柴山港が所属する但馬漁業協同組合が水揚げ日本一を誇る「松葉ガニ」や、現存する黒毛和牛の99.9%にその遺伝子を繋げる和牛界のスーパースター「田尻号」を産出した香美町は品質高い「但馬牛」の産地として注目を集めています。その他、「香住ガニ」、「すっぽん」、「あんこう」など、香美町で美味しいと言われる素材を、素材の性質を知り尽くした地元調理人が様々なバリエーションで調理し、2つの食材を一度に両方味わえる非常に贅沢な鍋プランとしてご提供いたします。

つきましては、「街歩き」、「食企画」等ございましたら、ご取材ご検討の程どうぞよろしくお願いいたします。なお、実際に取材に入っただけの場合には、情報提供、お店紹介、スケジュール調整、撮影アテンドなど地元との調整を含めた最大限のご協力をさせていただきますので、何なりと香美町役場 神戸営業所 北村までお問合せください。

2. 【ダブルブランド鍋一例をご紹介します】



松葉ガニかにすき×但馬牛すきやき



あんこうブイヤベース×但馬鴨



但馬牛すきやき×但馬牛もつ



但馬牛すきやきうどん×松葉ガニ雑炊のシメ料理

3. 【主要な香美町ブランド食材紹介】



■冬の味覚の王者「松葉ガニ」
 地元、但馬漁業協同組合での水揚げが日本一を誇ります。(※平成25～29年度)
 香美町の香住漁港、柴山港で水揚げされる松葉ガニはとことん活ガニ(生きたままのカニ)に拘ります。新鮮なカニほど美味しいというのは当たり前のこと。操業中に何度もカニ保管水槽を新鮮な海水に入れ替えることで、水揚げされるまでカニに少しでもストレスを与えない努力を行っています。
 そうして漁港に水揚げされたカニは、今度は日本一厳しいと言われる選別にかかります。30年以上のキャリアをもつ「選り手」(カニを選別するプロ)が、カニのサイズ、重さ、見た目、身づまりなど、1ランクわずか50gの違いで、100ランク以上に細かく選別し、徹底した品質管理のもと、活きたままセリにかけられていきます。
 漁業関係者の妥協を許さない姿勢が、香美町の「松葉ガニ」の美味しさを際立たせています。



■関西地方では唯一、香住漁港のみで水揚げされる「香住ガニ(ベニズワイガニ)」
 水深800m～1800mの深海に生息しその名のとおり全体が紅色をしています。香美町では「香住ガニ」と命名しブランド化しています。
 香住ガニは水温低く、養分豊富な深海で育つため、身が締り、甘みが強いのが特徴で大変美味です。
 地元漁師は、香住漁港で水揚げされる香住ガニが日本一の鮮度を誇り、日本一美味いと豪語します。鮮度の高い香住ガニを水揚げするため、各漁船は出港から水揚げまでを24時間以内に終えるよう取り組んでいます。また、生きたままのベニズワイガニの競りを行っているのは全国で香住漁港のみ。深海から引き上げられるベニズワイガニを生きたまま漁港に持ち帰るのはとても難しい事なのです。
 素材の質が良いだけでなく、鮮度に徹底的にこだわる漁業関係者の努力も香住ガニの旨さの秘訣です。



■香美町の誇る「但馬牛」
 全国の黒毛和牛の99.9%にその血を繋げる名牛「田尻号」は香美町が産出した特別な牛です。全国の有名ブランド牛(神戸牛、松阪牛等)は、例外なくこの「但馬牛」(田尻号)の血を引いており、「全ての道はローマに通じる」という言葉を引用するなら、全国の高級和牛の場合「全ての血は但馬牛(田尻号)に通じる」と言えるでしょう。
 牛肉の旨さは品種、血統といった血の持つ情報で大部分が決定されます。香美町の「但馬牛」は前述のとおり非常に優秀な血統を持っており、それに加えて安全で良質な飼料と、畜産業者の深い愛情を受けて肥育され、特上の「霜降り肉」となります。
 ※(平成24年2月27日 全国黒毛和種繁殖雌牛718,969頭のうち「田尻号」のDNAを引き継ぐ繁殖雌牛は718,330頭であり、全体の99.9%を占めることが全国和牛登録協会にて確認されています。)



■栄養素のカタマリ。食べられない部位のない香美町の名産品「スッポン」
 昭和45年より自然豊かな香美町小代区(小代内水面組合)でスッポンの養殖が始まり、現在では香美町の特産物として県内の旅館などを中心に年間約400匹を出荷しています。
 食べてみるとクセがなく非常に美味しい食材です。スッポン自体とても美味しいのですが、地元料理人は「スッポンはスープが命」と口を揃えます。スッポンのエキスが染み出したスッポン鍋のスープは深いコクがあり、すべて飲み干してしまう方も多くいます。
 スッポン鍋のスープを一晩寝かせてみると、翌朝にはスッポンから染み出したコラーゲン(ゼラチン)によって、スープが固まってしまう程のコラーゲン含有量。カルシウムやビタミンも豊富で、お肌がつるつるになるなど、女性の方に大変好評です。

5. 【内容詳細】

実施期間	平成30年11月10日～翌5月31日まで (実施期間は各お宿、お食事処によって異なります)
実施箇所	香美町内のお宿及びお食事処 21軒 (※詳細は下記をご覧ください。)
ダブル鍋 (素材) について	1. 「松葉ガニすき×但馬牛すきやき」 2. 「香住ガニすき×但馬牛すきやき」 3. 「松葉ガニしゃぶ×香住ガニしゃぶ」 4. 「但馬牛すきやき×但馬牛もつ鍋」 5. 「すっぽん鍋×チョウザメしゃぶしゃぶ」 6. 「あんこうブイヤベース×但馬鴨」 上記組み合わせはあくまで一例です。各お宿でのダブル鍋食材の基本型はありますが、お宿によってはご相談により鍋の内容、組み合わせを変更することも可能です。(ご予約の際に要相談)
内容	「香美町ダブルブランド鍋プラン」はお宿による1泊2日の夕食(お宿により昼食プランの設定もあります)、お食事処の昼食にてご提供します。基本料理内容は、町内ブランド食材によるダブル鍋コースの提供となります。各お宿、お食事処により使用する食材は異なります。(鍋以外にも、お宿ごとに小皿料理等が付属します)
料金	各宿、お食事処により異なります。
予約	各宿のWebサイト(HP、じゃらんネット、楽天等)から予約できます。 また、香美町HPにも詳細情報を掲載いたします。(11月10日以降) お問い合わせにつきましては、香美町役場神戸営業所(078-599-5179)までお願いいたします。

■ご取材、現地アテンド等についてのお問合せ先

	香美町役場 神戸営業所 担当：北村 浩史(キタムラ ヒロシ)
	神戸市中央区下山手通5-1-1 興栄ビル501号
	Tel・Fax : 078-599-5179 mobile : 090-5962-2967
	e-mail : info@kami-kobe.jp
	facebook : 香美町役場 神戸営業所 Instagram : kamicho_kobe

