

おすすめ観光プラン

平成28年7月8日

◆9月 初開催企画。香美町が「ダブル鍋の聖地」になります。

趣向を凝らしたダブル鍋が約30種も！「香美町ダブル鍋プラン」スタートです！

1つだけ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」等々プレミアムな食材達を2つに仕切ったダブル鍋で一度に味わっていただきます。最後のシメ料理まで食べ終わった後は最高の笑顔しか残りません！！



とっておきの贅沢。夢のダブル鍋。

1.【概要】

但馬牛のスキヤキと松葉ガニすきのダブル鍋(イメージ)

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。この度、香美町が誇るプレミアム食材を最大限に活用したダブル鍋(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)を、香美町全体で大々的に展開していくこととなりました。

平成27年度に実施した「香美町食プラン興味度アンケート」によると香住地域では「カニと但馬牛のダブル鍋」が男性30代、女性20、30代から65%以上の支持を得ており、村岡地域では「但馬牛のすき焼きとしゃぶしゃぶのダブル鍋」が男性30代、女性20、40代から実に70%以上もの支持を得ています。この度、観光客の皆様のご期待に応えるべくプラン設定し、皆さまをお迎えできる準備を整えました。

これまでから既に確立したブランド力を持っている「松葉ガニ」「香住ガニ」「但馬牛」「すっぽん」をはじめ、「黄金ガニ」「アワビ」「ハタハタ」「チョウザメ」など、香美町で美味しいと言われる素材を各宿の調理人が趣向を凝らした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「夢のダブル鍋プラン」としてご提供いたします。

【補足説明】

各お宿の料理は、夕食のクチコミ点数が5点満点中4.8点と、一般の方々から非常に高い評価を得ています。(クチコミ点数は2015/1/1~2106/1/1のじゃらんnet香住エリアの夕食クチコミ平均点。)

※「香美町食プランアンケート調査」(調査日:2015.7月)

サンプル数:1,035人、調査方法:インターネット調査、対象地域:大阪府、兵庫県、岡山県、広島県、鳥取県、福岡県

2.【ダブル鍋一例をご紹介】



カニ食べ比べ！松葉ガニと香住ガニのしゃぶしゃぶのダブル鍋(イメージ)



但馬牛スキヤキと香住ガニちげ鍋のダブル鍋(イメージ)



肉×肉！但馬牛スキヤキと但馬牛もつ鍋のダブル鍋(イメージ)



すっぽん鍋とチョウザメしゃぶしゃぶのダブル鍋(イメージ)



香住ガニ豆乳鍋と松葉ガニすき(イメージ)



ぼたん鍋といわなししゃぶしゃぶ(イメージ)



洋風あんこう鍋とカモ鍋(イメージ)

3.【しめ料理の一例をご紹介】



スキヤキうどん×チゲ鍋雑炊(イメージ)



あんこうリゾット×かも塩素麺(イメージ)



スキヤキうどん×松葉ガニ雑炊(イメージ)



すっぽん雑炊×ちょうざめラーメン(イメージ)

4.【主要な香美町ブランド食材紹介】

(1)松葉ガニ(ずわいがに) ※「漁期の関係で、松葉ガニは11月からの提供となります」



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年度)

香美町の松葉ガニが水揚げされる山陰沖は九州側からの暖流と北海道側からの寒流が交わり、非常に多くのプランクトンが生息している海域。一年の半分以上(4月～10月)という長い禁漁期間を設定し、松葉ガニが山陰沖の豊かなプランクトンをしっかりと食べ、日本海の荒波に揉まれながら成長する時間を十分に取っているため、山陰沖で水揚げされる松葉ガニは、他の地域で獲れるズワイガニと比べて、身がぎっしりと詰まり、より濃厚で上質な味わいを楽しむ事が出来ると言われています。

これに加えて香美町の香住漁港、柴山港で水揚げされる松葉ガニはほとんど活ガニ(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。各漁船は徹底的に温度管理がなされた水槽(水温2～3℃の紫外線殺菌をした海水)に松葉ガニを保存し、操業中に何度も新鮮な海水に入れ替えることで、カニに少しでもストレスを与えない努力を行います。

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。

(2)香住ガニ(べにずわいがに)



近畿地方では唯一、香住漁港のみで水揚げされるベニズワイガニ。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「ベニズワイガニ」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、なるべくカニが生息していた状況と同じ条件で漁港まで持ち帰るために、海洋深層水を入れた水槽を各船が準備し漁に向かいます。

素材の質が良いだけでなく、漁業関係者の持ち味を損なわない努力も香住ガニの旨さの秘訣です。

(3)但馬牛



全国の黒毛和牛の99.9%にその血が繋がる名牛「田尻号」。国内の有名ブランド牛のルーツは香美町にあります。

畜産業界ではその名を知らぬ者はいない名牛「田尻号」。その産出地が香美町小代区にあります。

全国の有名ブランド牛(神戸牛、松阪牛、佐賀牛等)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ば、**全国の高級和牛の場合「全ての血は但馬牛に通じる」**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。

その美味しさに間違いはありません。

※(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」の血統に繋がる牛は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。)

(4)スッポン



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。

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晚寝かせてみると、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28年9月1日～（実施期間は各お宿により異なります）
実施宿	<p>香美町内のお宿 36軒（※詳細は下記をご覧ください。）</p> <p>■香美町香住区（20軒） 末広、さかえ荘、臨海荘、匂香、三七十館、しょう和、丸世井、三浦屋、川本屋、三宝、せきのや、庄屋、磯の屋、山水苑、源六、半兵衛、一（かず）、颯花、尾崎屋、れんが亭（食事処）</p> <p>■香住町村岡区（13軒） ひさ家、さかえ、なかや、SASAYA、さら、KIKUYA、えびすや、ロッヂ野間、坂本屋、とみや、よなごや、村岡ファームガーデン（食事処）、但馬高原植物園（食事処）</p> <p>■香美町小代区（3軒） 松田屋、大平山荘、中佐屋旅館</p>
ダブル鍋について	<ol style="list-style-type: none"> 1.「松葉ガニすき×但馬牛すきやき」 2.「松葉ガニしゃぶしゃぶ×但馬牛しゃぶしゃぶ」 3.「香住ガニすき×但馬牛すきやき」 4.「但馬牛すきやき×但馬牛もつ鍋」 5.「香住ガニちげ鍋×但馬牛しゃぶしゃぶ」 6.「すっぽん×チョウザメしゃぶしゃぶ」 7.「すっぽん×但馬牛すきやき」 8.「あんこう×かも鍋」 9.「アワビ×匂の魚（のどぐろ・ハタハタ等）」 10.「ぼたん鍋×いわなししゃぶしゃぶ」 <p>上記は一例であり、「松葉ガニ」、「香住ガニ」、「但馬牛」、「すっぽん」、「ちょうざめ」、「あんこう」、「のどぐろ」、「ハタハタ」、「アワビ」、「いわなし」等の食材、だしの種類、調理方法を組み合わせ、各宿が趣向をこらした約30種の鍋をご用意しております。 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）</p>
内容	<p>「香美町ダブル鍋プラン」はお宿による1泊2日の夕食でご提供します。 町内お食事処による昼食、夕食のみの提供も可能です。 基本料理内容は、町内ブランド食材によるダブル鍋の提供となります。（各お宿、お食事処により使用する食材は異なります）その他、お宿ごとに自慢の小皿料理が付属します。</p>
料金	各宿、お食事処により異なります。
予約	<p>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。 又は、下記観光協会に問合せの上、予約できます。</p> <ul style="list-style-type: none"> ・香美町香住観光協会（0796-36-1234） ・香美町村岡観光協会（0796-94-0123） ・香美町小代観光協会（0796-97-2250） <p>各宿のWebサイトのプランのアップ「香美町ダブル鍋プラン」は8月上旬～を予定しております。</p>

情報提供者・お問合せ先

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

