



予約率 9 割を誇る大人気ツアーの第 5 弾！
 “神戸ならではの特別な時間、を体験できる 71 プログラム

「おとな旅・神戸」

～即日完売した人気プログラムをさらに追加開催決定～

<1月14日(木)より申し込み受付スタート>

「おとな旅・神戸」実行委員会（神戸市、兵庫県、神戸商工会議所、（一財）神戸国際観光コンベンション協会ほか）は、「神戸らしさ」を存分に堪能できる「特別感」のあるまち歩きや体験といったプログラムを展開する「おとな旅・神戸」の2015年度冬プログラムについて、受付初日に完売した人気プログラムの追加開催を決定しました。

今回は、[イスズベーカー]井筒英治さんのパン作り講座や、[御影高杉]高杉良和シェフのスイーツ作り講座など、人気の6プログラムを追加開催いたします。是非、ご取材賜りますようお願い申し上げます。

1. 追加プログラム開催概要（プログラムの詳細などについては、次ページ以降をご覧ください。）

プログラムの予約受付を11月16日(月)に開始したところ、初日だけで38プログラム61本が完売しました。また、12月10日(木)には即日完売したプログラムの一部の追加申し込み受付をしましたところ、全て完売しました。そこで、以下のとおり一部プログラムをさらに追加開催いたします。

- [イスズベーカー]井筒英治さんのおいしい神戸のパンをつくる
 日時:2016年2月17日(水) 15:00～ 料金: 5,800円(税込) 定員:10名(最少催行 8名)
- [御影高杉]高杉シェフの五感で楽しむスイーツの作り方
 日時:2016年2月22日(月) 10:00～ 料金: 5,500円(税込) 定員:10名(最少催行 9名)
- 大下シェフによる[ブーランジェリー ビアンヴェニュー]特別パン教室
 日時:2016年2月15日(月) 13:30～ 料金: 5,500円(税込) 定員:8名(最少催行 5名)
- いろんな部位を少しずつ！神戸ビーフの甘みと口どけを堪能あれ
 日時:2016年2月26日(金) 13:00～ 料金: 12,000円(税込) 定員:10名(最少催行 6名)
- コーヒーライター 田中慶一さんとめぐる[にしむら珈琲店]
 日時:2016年2月18日(木) 10:00～ 料金: 4,000円(税込) 定員:10名(最少催行 8名)
- 音楽に酔う神戸の夜～「ジャズの街～神戸」の名店で～
 日時:2016年1月30日(土) 18:30～ 料金: 5,800円(税込) 定員:15名(最少催行12名)

2. 参加申し込み方法

「おとな旅・神戸」公式サイトもしくは電話で申し込みください。なお、定員となり次第、締切とさせていただきます。

- 「おとな旅・神戸」公式サイト:<http://kobe-otona.jp/>より申し込み画面にて予約・決済
- 電話(「おとな旅・神戸」運営事務局:078-599-7110)にて申込み(平日9:30～18:00まで)

3. 申し込み受付開始日

2016年1月14日(木) 9:30～(先着順)

本件リリースに関するお問い合わせ先

「おとな旅・神戸」実行委員会事務局（神戸市産業振興局観光コンベンション課内）
 TEL：078-322-5339 FAX：078-322-6138

参加申し込みに関するお問い合わせ先

「おとな旅・神戸」運営事務局
 TEL：078-599-7110（平日9:30～18:00） FAX：078-332-2506
 「おとな旅・神戸」公式サイト：<http://kobe-otona.jp/>

取材のお願い

報道関係者の皆様におかれましては、ご多忙中とは存じますが、「おとな旅・神戸」の追加開催プログラムについて、ぜひ取材賜りますようお願い申し上げます。

取材をしていただけます場合は、以下の「取材参加申し込み書」にてお申し込みください。

※注意事項等、詳しい条件はお申し込みの際にお知らせさせていただきます。

「おとな旅・神戸」プログラム 取材参加申し込み書

「おとな旅・神戸」運営事務局 行

FAX:078-332-2506

対象プログラム	<input type="checkbox"/> 2/17(水) 15:00～19:00 [イスズベーカーリー]井筒英治さんのおいしい神戸のパンをつくる <input type="checkbox"/> 2/22(月) 10:00～13:00 [御影高杉]高杉シェフの五感で楽しむスイーツの作り方 <input type="checkbox"/> 2/15(月) 13:30～16:30 大下シェフによる[ブーランジェリー ビアンヴェニュー]特別パン教室 <input type="checkbox"/> 2/26(金) 13:00～15:15 いろんな部位を少しずつ！神戸ビーフの甘みと口どけを堪能あれ <input type="checkbox"/> 2/18(木) 10:00～13:00 コーヒーライター 田中慶一さんとめぐる[にしむら珈琲店] <input type="checkbox"/> 1/30(土) 18:30～21:00 音楽に酔う神戸の夜～「ジャズの街～神戸」の名店で～
貴社名	
ご担当者名	
ご連絡先	(勤務先TEL) (携帯TEL) (勤務先FAX)

※必ず当日連絡の取れるご連絡先をご記入ください。

申し込みは原則前日までをお願いいたします。

当日取材の場合は、下記連絡先にご連絡くださいますようお願いいたします。

お問い合わせ先

「おとな旅・神戸」運営事務局 担当：中西・門田

TEL:078-599-7110 (平日9:30～18:00) FAX:078-332-2506

e-mail:info@kobe-otona.jp

プログラムラインアップ1

[イズズベーカリー]井筒英治さんの おいしい神戸のパンをつくる

8

「イズズの山食」で有名なイズズベーカリーの手法を直接伝授。手作りパンを特別にするノウハウを神戸マイスターの井筒英治シェフから学び、ハード山食、極みあんホイップ、パン・ド・クリーム、バタール、ベーコンエピの5種類のパンに挑戦します。パンが焼き上がるまで、同社や神戸のパンの歴史をレクチャー。出来上がりをみんなでいただき、かつ新作パンをひと足お先に試食できます。特別に本社工場2Fのパンの製造現場の見学もお楽しみ頂けます。



左上/イズズベーカリーのパン
中/開催時の様子
右/井筒 英治さん

開催日 ■ 2016年2月17日(水)

参加費 ■ 5,800円(試食、お土産付)

定員 ■ 10名(最少催行8名)

服装 ■ カジュアル、履きなれた靴、エプロン

市民アドバイザー ■ 井筒 英治さん
(神戸マイスター・㈱イズズベーカリー 代表取締役社長)

行程 ■ 15:00 イズズベーカリー本社工場 集合
イズズベーカリー本社工場特別見学
井筒シェフの手作りパン講座～
イズズベーカリーの歴史、神戸のパン物語など
のお話～
未発売の新作パンを特別審査員として試食
焼きたてパンの試食～お土産進呈
19:00 現地にて解散

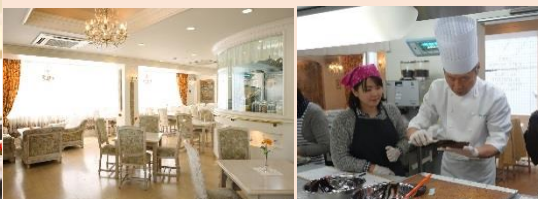
[御影高杉] 高杉シェフの 五感で楽しむスイーツの作り方

55

芸術的なスイーツを味わえる[御影高杉本店]2階の[サラプランカ]で、食感や香りのハーモニーを楽しむお菓子の作り方を神戸マイスターの高杉シェフから学びます。シェフによるデモンストレーションと優雅なサロンでのティータイムもお楽しみに。ご自身が作ったケーキはお持ち帰り頂けます。作るケーキは当日のお楽しみ!



左/高杉良和シェフ
中/御影高杉サラプランカ店
右/開催時の様子



開催日 ■ 2016年2月22日(月)

参加費 ■ 5,500円(試食、飲み物、お土産付)

定員 ■ 10名(最少催行9名)

服装 ■ カジュアル、エプロン、三角巾、履きなれた靴
(厨房内立入りにふさわしいお召し物
ふわふわした毛などの取れやすい装飾品、ヒール不可)

市民アドバイザー ■ 高杉 良和さん
(御影高杉 エグゼクティブシェフ・神戸マイスター)

行程 ■ 10:00 [御影高杉サラプランカ店] 集合
高杉シェフによるケーキ教室～
歓談しながら高杉シェフの作ったケーキで
ティータイム～
おみやげ進呈～
13:00 現地にて解散

写真はイメージです。

プログラムラインアップ2

大下シェフによる [ブーランジェリー ビアンヴニュ]特別パン教室

47

御影にある人気店[ブーランジェリー ビアンヴニュ]のパン教室。2種の生地を使った3種のパン作りをオーナーの大下シェフより直接教わります。シェフが作った焼きたてのパンや新作パンの試食もお楽しみ。また家庭用オーブン、プロ用オーブンでの焼きあがりの違いもレクチャーします。ご自身で作ったパンはお持ち帰りいただけます。気さくなシェフから楽しくプロの技術を教わりましょう。



左・中/ブーランジェリー ビアンヴニュのパン
右/大下 尚志さん

- 開催日 ■ 2016年2月15日(月)
 参加費 ■ 5,500円(試食、飲み物、お土産付)
 定員 ■ 8名(最少催行5名)
 服装 ■ カジュアル、エプロン、三角巾、筆記用具
 市民アドバイザー ■ 大下 尚志さん
 (ブーランジェリー ビアンヴニュ オーナーシェフ)
 行程 ■ 13:30 [ブーランジェリー ビアンヴニュ] 集合
 大下シェフの直接指導にて、2種の生地を使った3種のパン作り～
 大下シェフがデモンストレーションで作ったパンの試食～
 新作パンをひと足お先に試食～
 大下シェフへの質問コーナー～
 16:30 現地にて解散

いろんな部位を少しずつ！ 神戸ビーフの甘みと口どけを堪能あれ

40

JA全農兵庫プロデュース、一級食材を集めたレストラン [神戸プレジール] にて、神戸開港と共に歴史を刻み世界に名だたる神戸ビーフを、サーロイン、モモ、ランプなど多彩な部位の旨みの違いを味わえる特別フルコースでいただきます。地元産の野菜がお肉の旨みをさらに引き立て、神戸ビーフへの探究心をかきたてます。お食事中にソムリエおすすめワインもサーブ。料理長と楽しく会話も弾みそう。おみやげ付き。



左/神戸ビーフ
中/厚澤 宏行さん
右/神戸プレジール店内

- 開催日 ■ 2016年2月26日(金)
 参加費 ■ 12,000円
 (ワイン1杯、お土産付)
 定員 ■ 10名(最少催行6名)
 服装 ■ おしゃれしてお越しください。
 市民アドバイザー ■ 厚澤 宏行さん
 (JA全農兵庫 神戸プレジール料理長)
 行程 ■ 13:00 阪急電車 神戸三宮駅 西改札口1階集合
 --- 徒歩移動 --- [神戸プレジール]へ
 厚澤料理長による神戸ビーフ解説～
 部位による食感や味の違いを楽しめる
 特別フルコースをいただきます～
 ソムリエおすすめワインをご提供
 15:15 現地にて解散

写真はイメージです。

プログラムラインアップ3

コーヒーライター 田中慶一さんとめぐる
[にしむら珈琲店]

63

雑誌のコーヒー、カフェ特集に様々な話を執筆しているコーヒーライター田中慶一さんが[にしむら珈琲店]をご案内。日本初の会員制喫茶の北野坂店では歴史解説や調度品の見学を。日本で初めてストレートコーヒーを提供した中山手本店では、焙煎室見学やケーキとのフードペアリング、珈琲3種のテイastingもお楽しみ。コーヒー豆3種のおみやげ付き。



左/珈琲 中/北野坂にしむら珈琲店
右/田中 慶一さん

開催日 ■ 2016年2月18日(木)

参加費 ■ 4,000円(テイasting、スイーツ、お土産付)

定員 ■ 10名(最少催行8名)

服装 ■ おしゃれしてお越しください。

市民アドバイザー ■ 田中 慶一さん
(有)コピーズライター)

行程 ■ 10:00 [にしむら珈琲店 中山手本店] 集合
--- 徒歩移動 --- [北野坂にしむら珈琲店]へ
珈琲をいただきながら、にしむら珈琲店の歴史を解説いただきます。
[にしむら珈琲店 中山手本店]焙煎室見学・原料の豆などのご紹介～
ストレートコーヒー3種飲み比べ&ケーキとのフードペアリング
13:00 現地にて解散

音楽に酔う神戸の夜～
「ジャズの街～神戸」の名店で～

16

日本のジャズ発祥の地・神戸で、ジャズの名店めぐり。

ポータルサイト「ジャズの街～神戸」編集長の安田英俊さんが、北野坂界限の名店をご案内。1店目で本格ライブを体感したら、2店目は居心地の良い落ち着いたジャズバーで大人の雰囲気を味わいつつ、しっとりと流れるジャズをBGMに音楽談義。初めての方でも、「おとな旅・神戸」なら奥深いジャズの世界をお楽しみいただけます。ジャズ初心者歓迎！



開催日 ■ 2016年1月30日(土)

参加費 ■ 5,800円(2ドリンク付)

定員 ■ 15名(最少催行12名)

服装 ■ おしゃれしてお越しください。

市民アドバイザー ■ 安田 英俊さん
(ポータルサイト「ジャズの街～神戸」編集長)

行程 ■ 18:30 [サテンドール・神戸] 集合
本格JAZZライブを鑑賞(1ドリンク付き)
---ジャズストリートをぶらり歩き
[ヘンリー]にて安田さんを囲んでの音楽談義(1ドリンク&おつまみ付き)
21:00 現地にて解散

左/安田 英俊さん
中/サテンドール・神戸 ライブ
右/ジャズライブ&レストラン ソネ ライブ

写真はイメージです。