



“神戸ならではの特別な時間、を体験できるプログラム

「おとな旅・神戸」

新登場プログラム&追加開催プログラムの受付を開始！

～お約束は、ワンランク上の“まち感覚、です。～

2016年度冬「おとな旅・神戸」第2弾プログラム12/8(木)9:30～申し込み受付開始！！

「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2016年度冬プログラムについて、11月7日(月)から開始した第1弾に続き、12月8日(木)から第2弾の受付を開始いたします。新登場プログラムや人気のプログラムなど、計9プログラムをご用意しました。

是非、ご取材賜りますようお願い申し上げます。

1. 開催概要(料金、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。)

【新登場プログラム】

- 波止場の写真学校 学校長が案内する写真講座<須磨海浜水族園編>
- Kobe INK物語 ～60の物語を訪ねる旅～ 第3回<ハーバーランド・旧居留地編>
- 須磨のりの工場見学と鮮度抜群の生のりで作る佃煮作り体験～[サ・マーシュ]の特別パンでご試食を～
- [イタリア料理アルポルト神戸]神戸ビーフおとな旅神戸特別ディナーを～ワインとともに～
- ロココ時代にタイムスリップ！名物学芸員浜田さんと巡る[神戸ファッション美術館]バックヤードツアー
- 神戸ワインと美食のマリアージュ 神戸ポートピアホテル鉄板焼[但馬]でワインのお話とワインに合うお食事を堪能

★下記プログラムは抽選制 (抽選受付期間:2016年12月8日(木)～12月12日(月))

- [イズベーカーリー]のおいしさの秘密に迫る！

【追加開催プログラム】

- 山歩きの達人・根岸真理さんの「六甲・摩耶神秘の夜景バスツアー」(追加開催日:2017年3月6日17:00～21:30)
- パール・シティ神戸 あなただけの真珠でスペシャル・アクセサリを(追加開催日:2017年2月5日9:30～12:30)

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にてお申込み

(平日9:30から18:00まで ※12/29～1/4、2/27を除く)

3. 申し込み受付開始日

- 2016年12月8日(木) 9時30から(先着順)
 - 抽選制プログラム受付:12月8日(木)9:30から12月12日(月)18:00まで【抽選日:12月13日(火)】
- ※ 12月9日(土)、10日(日)はWEB申し込みのみ

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(神戸市経済観光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/>

開催プログラムラインアップ 1

Kobe INK プログラム シリーズ 第三弾

Kobe INK物語 ～60の物語を訪ねる旅～ 第3回〈ハーバーランド・旧居留地編〉

55

第1回〈塩屋・舞子編〉、第2回〈北野編〉に続き、今回は地元の人にも人気のハーバーランドと近代建築が多く残る旧居留地エリアを散策します。神戸各地の歴史をテーマに“神戸の街”に似合う色をイメージして開発されている、万年筆用カラーインクの「Kobe INK物語」。今では全国にファンを持ち、完売する色も続出するほどの人気商品です。そしてついには2016年に開かれたG7神戸保険大臣会合のお土産にも選ばれました。そのインクの新色を次々と生み出し「Kobe INK物語」の父とも言えるインク開発の中心人物、[ナガサワ文具センター]商品開発室の竹内さんとともに、色のモデルとなった場所を訪れ、開発秘話やこだわりの色に込められた想いなどを語っていただきます。神戸の風景を違う角度の目線からご案内。（エリアを変えて第4回も予定しております。）



左/煉瓦倉庫
右/KobeINK

開催日 ■ 2月22日(水)

参加費 ■ 7,450円(昼食、入場料、記念品付)

定員 ■ 25名(最少催行18名)

服装 ■ カジュアル(履きなれた靴でおこください)

市民アドバイザー ■ 竹内 直行さん
(株)ナガサワ文具センター 商品開発室
執行役員室長)

行程 ■ 11:00 [ハーバーランド煉瓦倉庫] 集合
竹内直行さんご挨拶
[NAGASAWA神戸煉瓦倉庫店]で、
“KobeINK物語、などの紹介
神戸の街を一望できる[神戸ポートタワー]に入場
メリケンパークにある神戸港震災メモリアルパーク
を通りながら、旧居留地へ
[神戸市立博物館](入場なし)
[Tooth Tooth maison15th]にてご昼食
[商船三井ビルディング]を訪問、見学
15:30 [商船三井ビルディング]にて解散

抽選受付 神戸の人気店 おいしさの秘密 とは…?

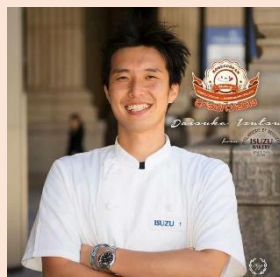
～抽選プログラム～ [イズベーカーリー]のおいしさの秘密に迫る！

56

創業1946年、神戸のパン文化を代表する[イズベーカーリー]を、常務取締役の井筒大輔さんがご紹介。パン作りのこだわりやパンの美味しい食べ方をレクチャー。おすすめパンのほか、毎月発表される新作パンも、ひと足お先に試食いただけます！本社工場のパン製造現場の特別見学もお楽しみに。



イズベーカーリーのパン



井筒 大輔さん

開催日 ■ 1月16日(月)、2月8日(水)

参加費 ■ 3,000円(試食、お飲み物)

定員 ■ 12名(最少催行8名)

服装 ■ カジュアル

市民アドバイザー ■ 井筒 大輔さん
(株)イズベーカーリー 常務取締役)

行程 ■ 15:30 [イズベーカーリー本社工場]集合
受付・ガイダンス
イズベーカーリー本社工場特別見学
イズベーカーリー未発売の新作パンを
特別審査員として試食(5種)
食パンとフランスパンの試食
おいしい食べ方や保存方法を教えていただきながら。
17:30 [イズベーカーリー本社工場]にて解散

写真はイメージです。

開催プログラムラインアップ2

神戸の美食
とワインを
楽しむ

神戸ワインと美食のマリアージュ 神戸ポートピアホテル鉄板焼[但馬]でワインのお話と ワインに合うお食事を堪能

60

国内有数のワイン専用ブドウ畑を持つ[神戸ワイン]と神戸ワイナリーに自社のブドウ畑を持つ神戸ポートピアホテルとのコラボが実現。ワイナリーの醸造や栽培の担当者によるワインのお話とともに、天候に恵まれ10年に1度の出来と言われる2016年産の良質なブドウを使った新種2種を含む5種類のワインの飲み比べで神戸ワインの魅力をご堪能ください。お食事は神戸牛・但馬牛に次ぐ黒毛和牛の新ブランド「神戸ワインビーフ」（良質な肉質にするため飼料に神戸ワインの搾りかすを食べて育てた牛肉）の鉄板焼きフィレ（40g）とロース（60g）の食べ比べを含む「但馬」の地産地育にこだわった、神戸ワインと相性の良い特別コースをお楽しみください。



お料理イメージ



神戸ワイナリー

開催日 ■ 1月26日(木)

参加費 ■ 12,420円(昼食、ワイン1杯、ワイン試飲)

定員 ■ 12名(最少催行10名)

服装 ■ おしゃれしてお越しください。

市民アドバイザー ■ 桑原 健也さん
(神戸ポートピアホテル[但馬]料理長)

行程 ■ 12:30 神戸ポートピアホテル[但馬]集合
[但馬]料理長ご挨拶
神戸ワイナリーの醸造・製造担当者よりワインのお話
神戸ワイナリーおすすめのワイン 飲み比べ
(新種2種含む5種類)
「おとな旅・神戸」特別メニューのお食事
14:30 神戸ポートピアホテル[但馬]にて解散

地域ブランド
「須磨のり」
の新しい魅力

須磨のりの工場見学と鮮度抜群の生のりで作る 佃煮作り体験 ～[サ・マーシュ]の特別パンでご試食を～

58

実は兵庫県は全国でも有数の海苔の生産地！その中でも須磨から垂水一帯で採れる「須磨のり」は地域ブランドとして愛されています。特有の強い香りつつや、深みのある緑色をした良質な「須磨のり」がどのように作られているかをすまうら水産若林さんの案内で工場見学をしながら学びます。その後は鮮度が命のため、市場にはあまり出回らない生のりを使った佃煮作り体験を。いかなごの釘煮作りのプロ、幸内水産の幸内さんが考案したレシピをもとにレッスンいたします。ご試食の際には[サ・マーシュ]の海苔に合う特別パン3種をご用意！佃煮に適した生のりが採れる1月にしか開催できない冬季限定プログラムです。



左/須磨のり収穫風景
右/須磨のり

開催日 ■ 1月29日(日)

参加費 ■ 3,560円(お土産付)

定員 ■ 15名(最少催行10名)

服装 ■ カジュアル

市民アドバイザー ■ 若林 良さん
(すまうら水産有限責任事業組合 営業部長)
幸内 政年さん(幸内水産)

行程 ■ 13:00 JR須磨駅改札前集合
すまうら水産 若林さんご挨拶
工場見学
須磨のりが出来上がる過程を見学・試食など
幸内水産 幸内さんご挨拶
生のりを使った佃煮作りを
[サ・マーシュ]の海苔に合う特別パンの試食
15:30 すまうら水産のり工場解散

写真はイメージです。

開催プログラムラインアップ3

おとな旅・神戸
限定メニュー

[イタリア料理 アルポルト神戸] メインに神戸ビーフを使ったおとな旅神戸限定ディナーを ～ワインとともに～

57

由緒正しい正統派イタリアンレストラン[アルポルト神戸] 野菜、魚介類は出来るだけ地場のこだわった生産者との連携で仕入を行い、その他の食材も美味しさに定評のある生産者との取り組み、イタリアからの輸入食材も質の良いものにこだわって創る体に優しいイタリアンを提供しています。イタリア料理では珍しい神戸を代表する食材「神戸ビーフ」をメインの一皿に使い、リーズナブルに神戸ビーフをプチ体験できる「おとな旅・神戸」限定のフルコースを支配人の案内のもと、お楽しみください。ディナーを引き立てるハーフボトルワイン付き。



お料理イメージ(右/前菜盛り合わせ左/デザート)

開催日 ■ 1月22日(日)
参加費 ■ 8,640円(夕食、お飲み物)
定員 ■ 10名(最少催行4名)

服装 ■ おしゃれしてお越しください

市民アドバイザー ■ 山本 耕一郎さん
(イタリア料理 アルポルト神戸支配人)

行程 ■ 18:00 [イタリア料理 アルポルト神戸] 集合
山本支配人ご挨拶
メインに神戸牛を含む、おとな旅・神戸オリジナル
メニューディナーを山本支配人のご案内のもとに
お楽しみください。
(コース全7品/ハーフボトルワインもご用意)
20:30 [イタリア料理 アルポルト神戸]にて解散

初心者歓迎!
動く魚を
被写体に

波止場の写真学校 学校長が案内する写真講座<須磨海浜水族園編>

54

須磨海浜水族園で、写真撮影を楽しみませんか?
[波止場の写真学校]学校長の木下さんから、「水槽の中の生き物」を美しく撮影するポイントを教わった後は、須磨海浜水族園内のオススメ写真スポットをめぐり、ゆっくりと撮影をしながらスマスイを満喫!初心者の方も大歓迎!解散後はアクアイルミナーージュを愉しむもよし、園内でさらに写真の腕を磨くもよしです。



須磨海浜水族館の生き物の様子(イメージ)

開催日 ■ 1月31日(火)
参加費 ■ 5,600円
定員 ■ 30名(最少催行22名)

服装 ■ カジュアル

市民アドバイザー ■ 木下アツオさん
(波止場の写真学校 学校長・フォトグラファー)

行程 ■ 13:15 [須磨海浜水族園] 集合
波止場の写真学校・学校長の木下アツオさんご挨拶
木下さんによる撮影講座1
動き回る被写体のとらえ方、水槽越しでもキレイに撮れるテクニックを伝授
木下さんによる撮影講座2
撮影した写真をポイント解説
16:15 [須磨海浜水族園]にて解散

写真はイメージです。