



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74プログラム
「おとな旅・神戸」
 ～即日完売した人気プログラム及び新登場プログラムの追加開催決定～
 <2月9日(火)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、追加開催を決定しました。

今回は、[神戸北野ホテル]の世界一の朝食や、[パティスリーAKITO]のミルクジャム作りなど、人気の6プログラムに加えて、[サ・マーシュ][イスズベーカリー]のパンの世界をお楽しみいただける新登場の2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. 追加プログラムについて

■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。そこで、完売した6プログラムと、パンフレットには掲載していない新登場の2プログラムを以下のとおり追加開催いたします。

- **山口浩シェフの特別席[神戸北野ホテル]世界一の朝食**
 日時:2016年3月1日(火) 9:00～ 料金:7,000円(税込) 定員:20名(最少催行12名)
- **[パティスリーAKITO]の代名詞 ミルクジャムを作ろう！**
 日時:2016年3月1日(火) 13:00～ 料金:5,000円(税込) 定員:12名(最少催行6名)
- **山歩きの達人・根岸真理さんの「摩耶・六甲神秘の夜景バスツアー」**
 日時:2016年3月4日(金) 17:00～ 料金:6,000円(税込) 定員:20名(最少催行15名)
- **伝統の日本料理[しげ松]旬の昼食と料理の極意を**
 日時:2016年3月5日(土) 12:00～ 料金:11,000円(税込) 定員:8名(最少催行5名)
- **パール・シティー神戸 あなただけの真珠でスペシャル・アクセサリを**
 日時:2016年3月6日(日) 9:30～ 料金:12,000円(税込) 定員:20名(最少催行15名)
- **[ボックスン]マイスターのスペシャル洋菓子教室**
 日時:2016年3月8日(火) 13:00～ 料金:5,500円(税込) 定員:12名(最少催行8名)
- **[サ・マーシュ]自慢のパンを少しずつ！～西川功晃シェフのパンの楽しみ方～【新登場】**
 日時:2016年3月7日(月) 15:00～ 料金:3,000円(税込) 定員:10名(最少催行5名)
- **[イスズベーカリー]のおいしさの秘密に迫る！【新登場】**
 日時:2016年3月9日(水) 15:30～ 料金:2,500円(税込) 定員:12名(最少催行4名)

■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)

■申し込み受付開始日

2016年2月9日(火) 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"/> 3/1(火) 9:00～11:00 山口浩シェフの特別席[神戸北野ホテル]世界の朝食 <input type="checkbox"/> 3/1(火) 13:00～16:00 [パティスリーAKITO]の代名詞 ミルクジャムを作ろう！ <input type="checkbox"/> 3/4(金) 17:00～21:30 山歩きの達人・根岸真理さんの「摩耶・六甲神秘の夜景バスツアー」 <input type="checkbox"/> 3/5(土) 12:00～14:00 伝統の日本料理[しげ松]旬の昼食と料理の極意を <input type="checkbox"/> 3/6(日) 9:30～12:30 パール・シティー神戸 あなただけの真珠でスペシャル・アクセサリーを <input type="checkbox"/> 3/8(火) 13:00～16:00 [ボックスン]マイスターのスペシャル洋菓子教室 <input type="checkbox"/> 3/7(月) 15:00～16:30 [サ・マーシュ]自慢のパンを少しずつ！ ～西川功晃シェフのパンの楽しみ方～ <input type="checkbox"/> 3/9(水) 15:30～16:45 [イスズベーカリー]のおいしさの秘密に迫る！
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にお願いいたします。

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

山口浩シェフの特別席
[神戸北野ホテル]世界一の朝食

6

山口シェフが師匠ベルナルド・ロワゾー氏から受け継いだ、フランスの名店[ラ・コート・ドール(現ルレ・ベルナルド・ロワゾー)]のヨーロッパ・ブレックファースト。宿泊客のみに提供している「世界一の朝食」を普段朝食では使わないフレンチレストラン[アッシュ]で山口シェフの解説と共に味わいます。



左上/世界一の朝食
左下/レストラン[アッシュ]内観
右/山口 浩さん

- 開催日 ■ 2016年3月1日(火)
 参加費 ■ 7,000円(お土産付、サービス料込)
 ※お一人様料金
 定員 ■ 20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 ■ 山口 浩さん
 (神戸マイスター・神戸北野ホテル総支配人・総料理長)

- 行程 ■ 9:00 神戸北野ホテル1Fロビー 集合
 フレンチレストラン[アッシュ]へご案内
 山口シェフご挨拶
 山口シェフとロワゾーさんとの歴史解説
 世界一の朝食をいただきます～
 シェフとの記念撮影～
 おみやげ進呈～
 11:00 現地にて解散

[パティスリーAKITO]の代名詞
ミルクジャムを作ろう!

54

全国的に有名な[パティスリーAKITO]のミルクジャムの作り方を、オーナーの田中シェフから直接学びます。また2種類のジャム作りのデモンストレーションも披露してくれます。ティータイムはミルクジャムを使ったプリンやジャム3種類を添えたパンケーキなど「おとな旅・神戸」スペシャルプレートをお楽しみいただきながら、シェフのミルクジャム開発秘話も。ご自身が作ったミルクジャムは港町神戸をイメージしたオリジナルの鼓型ボトルに入れておみやげに。



左/田中 哲人さん
中/AKITO自慢のジャム
右/パティスリーAKITO 店内

- 開催日 ■ 2016年3月1日(火)
 参加費 ■ 5,000円(スペシャルプレート、試食、お土産付)
 定員 ■ 12名(最少催行6名)
 服装 ■ カジュアル、エプロン、三角巾、筆記用具、履きなれた靴
 市民アドバイザー ■ 田中 哲人さん
 (パティスリーAKITO オーナーシェフ)
 行程 ■ 13:00 [パティスリーAKITO] 集合
 ミルクジャム作り～
 シェフのジャム作りデモンストレーション(2種)
 スペシャルプレートでティータイム～
 シェフのミルクジャム開発秘話～
 16:00 現地にて解散

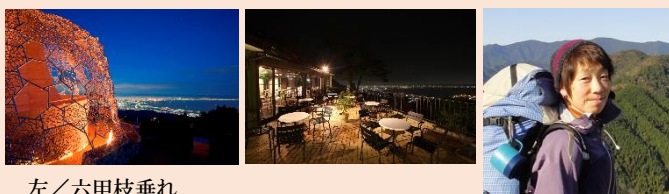
写真はイメージです。

プログラムラインアップ2

山歩きの達人・根岸真理さんの
「摩耶・六甲神秘の夜景バスツアー」

18

山歩きの達人・根岸真理さんが1000万ドルの夜景が一際きれいな摩耶山・六甲山の冬の澄んだ夜景をバスでご案内。日本三大夜景に数えられる掬星台、幻想的な光景が楽しめる六甲枝垂れ、昭和天皇もご覧になられた天覧台など屈指の名所に加え、旧六甲オリエンタルホテルの駐車場や六甲ケーブル山上駅3Fなど普段は入れない場所からの特別な夜景をご鑑賞いただけます。ケーブル&ロープウェイでは徐々に広がる景色を眺め、TENRAN CAFÉでは、眼下に広がる夜景を鑑賞しながらの特別な夕食もお楽しみください。



左/六甲枝垂れ
中/TENRAN CAFÉ
右/根岸 真理さん

- 開催日 ■ 2016年3月4日(金)
参加費 ■ 6,000円(バス代、ケーブル代、夕食付)
定員 ■ 20名(最少催行15名)
服装 ■ 十分な防寒対策、履きなれた靴
市民アドバイザー ■ 根岸 真理さん (フリーライター)

- 行程 ■ 17:00 JR灘駅 南ロータリー 集合
まやビューライン・ケーブル&ロープウェイにて摩耶山掬星台へ。美しい夜景を見学～貸切バスにて六甲山夜景見学～天覧台からの夜景を楽しみながら夕食～六甲ケーブル山上駅3Fから神戸三宮中心部の夜景を特別に見学～
21:30 バスにて阪急六甲・JR六甲道・阪神新在家駅へ。解散

伝統の日本料理[しげ松]
旬の昼食と料理の極意を

33

神戸の美食家が足しげく通う日本料理の名店 [しげ松] で、旬の魚を中心にした至極のコースを。洗練された空間、磨きあげられた総檜のカウンター席で「おとな旅・神戸」特別旬の昼食を楽しんだあとは世界に知られるご主人による料理の極意もちらり。季節素材を生かした料理を食べて学んで至福の時をお過ごしください。



左上・左下/料理イメージ
右上/重松 良三さん
右下/しげ松 店内

- 開催日 ■ 2016年3月5日(土)
参加費 ■ 11,000円 (料理教室、お土産付)
定員 ■ 8名(最少催行5名)
服装 ■ おしゃれしてお越しください。

- 市民アドバイザー ■ 重松 良三さん (日本料理 しげ松 主人)

- 行程 ■ 12:00 [しげ松] 集合
「おとな旅・神戸」特別旬の極上料理を重松さんのお話を聞きながら味わいます～食事後、重松さんから料理の極意を教わります～おみやげ進呈～
14:00 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3

パール・シティー神戸 あなただけの真珠で スペシャル・アクセサリーを

65

旧居留地にあるレトロな雰囲気の真珠博物館「神戸パールミュージアム」で真珠の魅力を再発見!神戸が「真珠の街」と呼ばれるようになった歴史を学び、美しい珠の見分け方やお手入れの仕方を教わります。パールスイーツをいただいた後、あなたが選んだ真珠を使って、イヤリング・ピアスカペンダント(2万円相当)をプロがお作りします。



左上/パールスイーツ
右上/真珠
左下/当日の様子



右下/パールシティー神戸
協議会のみなさん

- 開催日 ■ 2016年3月6日(日)
 参加費 ■ 12,000円(パールスイーツ、お土産付)
 定員 ■ 20名(最少催行15名)
 服装 ■ おしゃれしてお越しください
 市民アドバイザー ■ パールシティー神戸協議会
- 行程 ■ 9:30 [神戸パールミュージアム] 集合
 解説付きでミュージアムを見学～
 真珠の選別体験～
 パール・スイーツをいただきます～
 選んだ真珠でプロがアクセサリーを作ります～
 真珠洗浄サービス～
 12:30 現地にて解散

[ボックサン] マイスターのスペシャル洋菓子教室

56

昭和10年の創業以来、「神戸スイーツ」の味を大切に守る[ボックサン]。その芳醇な味わいの「洋菓子(この日限定)」を神戸マイスターである福原シェフの直接指導で習います。焼き上がりを待つ間はシェフのデモンストレーションとその試食をお楽しみください。3/8は苺のムースを作ります。



左/福原 敏晃さん
 中/ボックサン東須磨本店 外観
 右/いちご畑

- 開催日 ■ 2016年3月8日(火)
 参加費 ■ 5,500円(試食、飲み物、お土産付)
 定員 ■ 12名(最少催行8名)
 服装 ■ カジュアル、履きなれた靴、エプロン、タオル
 市民アドバイザー ■ 福原 敏晃さん
 (神戸マイスター ボックさん代表)
- 行程 ■ 13:00 [ボックサン東須磨本店] 集合
 福原敏晃シェフによる洋菓子教室～
 お菓子を焼いている間に福原シェフによる
 デモンストレーション(焼き菓子)～
 歓談ながらティータイム～
 おみやげ進呈～
 ※自作したケーキは、お持ち帰りいただけます。
 16:00 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4

新プログラム

[サ・マーシュ]自慢のパンを少しずつ！ ～西川功晃シェフのパンの楽しみ方～

73

地元の方にはもちろん、遠方から訪れる方も多い[サ・マーシュ]。店頭にはシンプルなパンから趣向を凝らしたパンまで、多彩な種類のパンがいつも並んでいます。[サ・マーシュ]自慢の米粉のパンに、ハードなパンやソフトなパン、お惣菜パンに甘いパンなど、どれも食べてみたくなるものばかり。そんな[サ・マーシュ]のパンを一度に色々とお楽しみするプログラムが登場！西川シェフから、パンの美味しい食べ方やお料理とのあわせ方、こだわりなど、パンについてのお話を伺いながら試食します。パンの新しい食べ方を発見できるかも？！



左/西川 功晃さん(サ・マーシュ オーナーシェフ)
中/サ・マーシュ店内
右/サ・マーシュの焼きたてパン

開催日 ■ 2016年3月7日(月)

参加費 ■ 3,000円(お土産付)

定員 ■ 10名(最少催行5名)

服装 ■ カジュアル

市民アドバイザー ■ 西川 功晃さん
(サ・マーシュ オーナーシェフ)

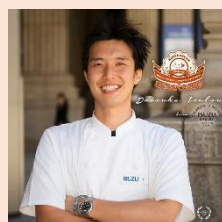
行程 ■ 15:00 [サ・マーシュ] 集合
[サ・マーシュ]自慢のパンを試食～
西川シェフより、パンの説明、パンの美味しい
食べ方、お料理との併せ方など、シェフお勧めの
食べ方やこだわりを伺います～
おみやげ進呈～
16:30 現地にて解散

新プログラム

[イズベーカーリー]のおいしさの秘密に迫る！

74

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、製造部長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。



左上/イズベーカーリー 店内
左下/イズベーカーリーの焼きたてパン
右上/井筒 大輔さん(㈱イズベーカーリー 取締役製造部長)

開催日 ■ 2016年3月9日(水)

参加費 ■ 2,500円

定員 ■ 12名(最少催行4名)

服装 ■ カジュアル、履きなれた靴

市民アドバイザー ■ 井筒 大輔さん
(㈱イズベーカーリー 取締役製造部長)

行程 ■ 15:30 [イズベーカーリー本社工場] 集合
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～
16:45 現地にて解散

写真はイメージです。