

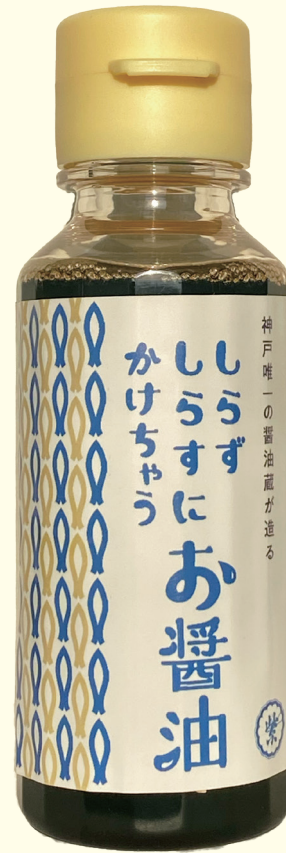
豊かな漁場から届くしらす

神戸沖には、六甲山から流れてくるミネラルの豊富な山水により、多様な魚たちが集まります。海に育まれた神戸のしらすは新鮮で透明度が高く、釜揚げにすると真っ白に仕上がることが特徴です。しかし、神戸で水揚げされるしらすは、“兵庫県産”として市場に出回ることが多く、神戸市民ですら神戸でしらすが漁れていることを知りません。

漁師の枠を超えた挑戦

この問題を解決するために、立ち上がった地元の漁師の人たちがいます。彼らは「KOBÉ PAIR TRAWLINGS」(コウベペアトローリングス)というチームを結成し、「神戸しらす」の知名度向上を目的とした取り組みを始めました。彼らの活動は多岐にわたり、漁師という職業の枠を超えたものになっています。地元漁師らの熱い想いがのった「神戸しらす」と共に、この醤油を手にとって頂けたら幸いです。

神戸しらすのこと



容量 100 ml

味の特徴

米酢の酸味とともにマイルドな口あたりが特徴で、しらすの風味をより豊かに引き立てます。そのため、ご自宅でもお手軽に、本格的なしらす丼をご堪能いただけます。

しらす丼以外にも

お刺身などの魚介類はもちろん、パスタやコロッケにかけたり、玉子かけご飯にもお使いいただけます。しらす丼以外にも好みの味をみつけてご賞味ください。

神戸に残る、唯一の醤油蔵

神戸市西区榎谷町には明治18年から営業を続けている、池本醤油合名会社という神戸唯一の醤油蔵があります。脈々と受け継がれてきたその味は、地元の味として地域の方々に親しまれてきました。池本醤油が最も大切にしていることは「いつもそばにあるおいしさ」です。日本の食卓に欠かせない濃口醤油から、アイスにかける醤油まで。好みや用途に合わせて、幅広いラインナップを取りそろえています。

新たな挑戦

今回は初めての試みとして、しらす丼の醤油を開発しました。まだまだ知られていない神戸のしらすをより美味しく召し上がって頂くために、試作を重ねております。長年、神戸の食を支え続けてきた老舗の新たな挑戦の味をご堪能ください。

池本醤油のこと



神戸唯一の醤油蔵が造る

しらす しらすに かけちゃう お醤油



神戸の醤油を造る人



池本醤油合名会社

住所 〒651-2233 兵庫県神戸市西区榎谷町福谷691

電話番号 078-991-0001

定休日 日・祝祭日、第2土曜日

ホームページ <https://www.kikumurasaki.co.jp/>



神戸のしらすを漁る人



KOBE PAIR TRAWLINGS

「KOBE PAIR TRAWLINGS」(コウペアトラウリングス)は

神戸で船びき漁を営む漁師が集まって

神戸のしらすの美味しさを発信しているチームです。

ホームページ <https://kobepairtrawlins.jp/>



「ノーギョ・ギョギョ・ギョギョーラボラトリーズ」は神戸の農産業の魅力を伝えることを目的とした活動です。神戸で活動するクリエイターの指導のもと、関西の学生が醤油のパッケージ・パンフレットの制作を担当しました。

このパンフレットは『KOBE“にさんがろく”PROJECT』の一環として制作されました。



神戸しらすのことを、
より多くの人に知ってもらいたい

しらすしらすにかけちゃうお醤油は

神戸の漁師と醤油蔵の人々の想いが形になりました。

