

◆ News Release ◆

株式会社阪急交通社
株式会社阪急阪神百貨店

阪急交通社×阪急阪神百貨店 ～「食の阪神」生鮮バイヤー厳選の産地へ～ 4月28日（金）限定「旅するさんち」明石浦漁港 セリと鯛料理

阪急交通社と阪急阪神百貨店は、阪神梅田本店が取り扱う生鮮食品の産地を訪れるツアー、「旅するさんち」を商品化し運営します。体験や学びなどの「コト」価値を旅や講座として提供する阪急交通社たびコト塾でシリーズ化し2月20日（月）に販売を開始します。

本シリーズは、「食の阪神」の生鮮バイヤーが開拓した全国津々浦々の産地とお客様をつなぐ、阪急阪神東宝グループ2社による食に特化した初の共同企画です。バイヤーが足を運んで生産者と触れ合う中で、「産地の魅力をもっと伝えたい」という熱い思いが、新たな企画として誕生しました。



第一回目の企画である明石浦漁港は、大きな海水プールで活きたままセリにかけられる「競り場」があり、四季折々に約100種類もの魚が水揚げされる日本屈指の活気ある漁港です。通常関係者以外は立入禁止の競り場を見学するとともに、毎日セリに立ち匂を熟知する「浜のかあちゃん」こと高山淳子さんによる、明石鯛の美味しい調理方法を学びます。ツアーの締めくくりは、ボランティアガイドと一緒に子午線通過地識標や魚の棚商店街などを散策し、旅の余韻を楽しみます。匂の魚の味覚はもちろんのこと、漁港の発展の歴史や文化を体感できる企画となっています。

阪急交通社は、これからも阪神梅田本店と連携し、多様化するお客様のニーズにお応えするとともに、体験や学びをテーマとする旅を提案し、阪急阪神東宝グループならではの新しい価値を提案してまいります。

【ナビゲーター】

阪神梅田本店 生鮮バイヤー 竹林 豊氏

「食の阪神」自慢の生鮮売場のバイヤー。

「良いものを、新鮮なまま運ぶ」そんな想いで阪神の「生鮮ワールド」を支えているお一人です。

商品を販売するだけでなく、「産地の魅力をもっと伝えたい」

「お客様に実際の生産現場を体験してほしい」という思いが、阪神梅田本店ならではの食の体験ツアーの構想につながりました。



【浜のかあちゃん】

料理体験講師 高山 淳子さん（明石浦漁港協同組合）

インターネットでも明石の“まえもん※”を使ったレシピを多く公開している浜のかあちゃん。

明石の“まえもん”明石鯛を使った簡単にできる2～3品の料理を皆さんに学んでいただき、お召し上がりいただきます。

※明石海峡の豊かな恵みを受けて育った四季折々の魚



■商品概要

めぐり、つながる「旅するさんち」 明石浦漁港 のセリ見学と明石鯛の料理教室

（JR明石駅発着日帰り）

～地域の自然や食文化、漁業/農業に触れながら、生産者との交流を図る体験型ツアー～

日 程 : 2023年4月28日（金）限定

募集人数 : 16名

旅行代金 : 10,800円（おひとり様）

発 売 日 : 2023年2月20日（月）

【お申込みサイト】

<https://www.hankyu->

[travel.com/tour/detail_d.php?p_course_id=05TC11&p_hei=30&p_baitai=9582](https://www.hankyu-travel.com/tour/detail_d.php?p_course_id=05TC11&p_hei=30&p_baitai=9582)

■ツアーのポイント

- ・阪神梅田本店の生鮮バイヤーと阪急たびコト塾がコラボした生産地を巡る体験型ツアーです。
- ・明石海峡の速い潮流で身の引き締まった魚が集まる「明石浦漁港」。通常は関係者以外入場ができない「競り場」で、「昼網」のセリ市を見学します。
- ・料理教室では、旬の明石鯛を使った料理を学びます。保護者の付き添いでお子様も参加可能です。

■行程

JR山陽本線明石駅中央改札（10：50集合/11：00出発）==（タクシー 約10分）==明石浦漁港（セリの仕組み説明およびセリ見学 11:15～12:00頃）==（タクシー 約10分）==兵庫県水産会館（軽食のあと、浜の母ちゃんの料理教室と食事 12:15～15:00頃）……ボランティアガイドの案内で明石散策（中崎公会堂、子午線通過地識標、忠度塚、魚の棚商店街 約1.8km 徒歩約60分）……JR山陽本線明石駅（16：00頃）

※やむを得ない理由により、行程や時間等が変更になることがあります。

※明石浦漁港は床が濡れております。濡れてもよい滑らない靴でご参加ください。

■ツアー申込・お問い合わせ

阪急交通社 トラピックス TEL:0570-01-5589（月～金 9:30～17:30 土・日・祝～13:30）

■次回予告（5月予定）

生マグロ水揚げ高日本一を誇る、「那智勝浦港へ潜入ツアー」を企画。鰻の串打ち・炭火焼体験などのコト体験企画を予定しています。



リリース同時配信先 : 大阪商工記者クラブ、青灯クラブ、近畿電鉄記者クラブ、明石市政記者クラブ ほか

<報道関係の方からのお問い合わせ先>

株式会社阪急交通社 広報部

TEL : 06-4795-5711 / 03-6745-7333 e-mail : koho@hei.hankyu.co.jp