

A scenic view of the Kobe skyline at dusk, featuring the prominent orange Kobe Port Tower on the left, the modern architecture of the Kobe Harborland area, and the city lights reflecting on the water. The sky is a mix of blue and purple hues.

KOBE SDGsマルシェ in 御影クラッセ

オリジナルメニュー対決レシピ発表会

北海素材 × 神戸学院大学 菊川ゼミ

山芋と夜明けのしらす軍艦 ～梅と黒豆味噌のソースのせ～

使用食材

夜明けのしらす | 山芋 | 大葉 | 梅肉 | 黒豆味噌

01

コンセプト

神戸ならではの、海と山が近いという地形をイメージしたメニュー

梅の酸味と黒豆味噌のコクで山芋としらすをさっぱりと楽しめる

02

提案ポイント

ゼミのメインフィールドが丹波篠山市で、ゼミとのコラボレーションとして丹波篠山市の特産品である黒豆を使用したい



夜明けのしらすかき揚げうどん 神戸の海と大地の恵み

使用食材

夜明けのしらす | 玉ねぎ | にんじん | スイートコーン | 青ネギ | ミズナ

01

コンセプト

神戸の海と山の幸を、ひとつのかき揚げで味わってもらう

02

狙い

神戸の海と山の幸の融合と、北海素材とのコラボレーションを楽しんでもらう

03

提案ポイント

こうべ旬彩の野菜を使用し、地産地消を感じてもらう

神戸垂水産！しらすとクリームチーズのパリパリ巻き

使用食材

夜明けのしらす | 大葉 | きゅうり | クリームチーズ

01

コンセプト

和食のイメージを覆す、しらす×クリームチーズの新感覚お寿司

02

狙い

洋食アレンジをすることで、大人から子どもまで幅広い層に楽しんでもらう

03

提案ポイント

QBBのクリームチーズを取り入れ、地元神戸と地産地消をさらに身近に感じてもらう