

六甲山で採れたハチミツと兵庫県産イチゴのおいしさ満開！ 「Sweet Spring！六甲山ミツバチ&いちごフェア」開催！

阪神電気鉄道株式会社(本社：大阪市 社長：藤原崇起)のグループ会社である六甲山観光株式会社(本社：神戸市 社長：岡本交右)が六甲山上で運営する六甲ガーデンテラスでは、2016年3月19日(土)～5月31日(火)に、「Sweet Spring！六甲山ミツバチ&いちごフェア」を開催します。

六甲ガーデンテラスの各店舗では、フェアにあわせて六甲山で採れたハチミツ「六甲山ミツバチ やまみつ」や地元兵庫県産イチゴを使用したランチやスイーツ、おみやげ商品などを販売します。期間中の土日祝には「やまみつ&採れたていちごのデザートマルシェ」を開催し、気軽にスイーツを楽しめるブースが登場します。また、毎年好評の採蜜体験やアカペラコンサートなどイベントも開催。地元の味覚と六甲山の春を満喫していただけるフェアです(記載の価格は全て税込み)。



六甲山ミツバチ やまみつ(アカシア蜜・百花蜜)

■「六甲山ミツバチ やまみつ」とは…

阪神電鉄グループの遊休地を活用して養蜂を行い商品化するプロジェクト「阪神電車みつばちプロジェクト」により、六甲山で採取したハチミツです。ハチミツは阪神電車の沿線企業である有限会社養蜂場(本社：神戸市東灘区)が生産しています。



◆「六甲山ミツバチ やまみつ」おみやげ商品

六甲山ミツバチ やまみつ(アカシア蜜) 数量限定 1,080円 120g

六甲山にニセアカシアの花が咲く5月下旬頃のわずか2週間ほどしか採蜜できない希少なハチミツ。スッキリとした味わいが特徴です。

六甲山ミツバチ やまみつ(百花蜜) 980円 120g

六甲山に咲く様々な花から、ミツバチたちが集めてきた純正のハチミツです。複数の花の蜜が混ざり合ったハチミツを百花蜜と呼び、芳醇で華やかな味わいです。



六甲山ミツバチ
やまみつゆずこんふいちゆる
1,260円 250g

高知県及び徳島県の柚子(ゆず)を使用した柚子コンフィチュール。柚子茶としてお湯で割ったり、ヨーグルトにかけてお楽しみいただけるほか、煮込み料理にもお使いいただけます。ビタミンCやクエン酸なども豊富です。



六甲山ミツバチ やまみつラスク
540円 9枚入り
六甲山ミツバチ やまみつアイス
250円 100ml

こだわりのフランスパンにやまみつをたっぷり使ったバターラスクと、やまみつ&ミルクのふんわりやさしい味わいのアイス。どちらも華やかな味わいが楽しめ、ハイキング途中のおやつとしても人気です。



六甲山ミツバチ やまみつせっけん
1,470円 100g
六甲山ミツバチ やまみつ生せっけん
1,728円 95g

やまみつと神戸布引の美しい水を配合し、天然素材を生かした製法で仕上げた手作り石鹸です。瓶詰め生の石鹸は洗顔用です。柔らかな泡立ちで、保湿力に優れています。

<資料に関するお問い合わせ先>

六甲ガーデンテラス TEL:078-894-2281

<六甲ガーデンテラス概要>

【営業時間】9:30～21:00(季節・曜日・天候・店舗により異なります。3月2日(水)、3日(木)は施設点検のため休業)

【所在地】〒657-0101 神戸市灘区六甲山町五介山1877-9

◆「六甲山ミツバチ やまみつ」(百花蜜)や兵庫県産イチゴを使用したランチ、スイーツ



<メニュー詳細>

- ・自家製にんじンドレッシングでいただく彩サラダ
- ・ブロッコリーのポタージュスープ
- ・淡路鶏やまみつグリル レモンバターとピーズ2種ソース
- ・パン or ライス
- ・杏仁豆腐 ベリージャム添え
- ・コーヒー or 紅茶 or やまみつゆず茶

※仕入状況により、野菜の内容は変わる場合があります。

春のガーデンランチ ~淡路鶏やまみつグリル 2,160円

やまみつやナンプラー、香辛料でグリルした淡路鶏は、ジューシーな味わい。それぞれの特徴を生かした調理の春野菜をふんだんに添えました。やまみつの風味と春らしさをお楽しみいただけるコースです。ランチは、平日11:00~15:00、土日祝11:00~16:00です。

【店舗:グラニットカフェ】



兵庫県産いちごのモンブラン
やまみつクレープ仕立て
810円

やまみつ入りのクレープ生地で、チーズクリーム・イチゴを包み、爽やかな甘さと酸味のイチゴクリームをモンブラン風にトッピング。自家製ラムレーズンなどで彩りも添えて。【店舗:グラニットカフェ】



三田ポークのフィレ煮込み
和風やまみつソース
1,300円

兵庫県産三田ポークのフィレをシェフ特製のソースに漬けて柔らかく煮込みました。やまみつを使った特製の和風ソースでさっぱりとした味わい。

【店舗:六甲ビューパレス】



やまみつと淡路島の味覚で漬けた
特製塩だれジンギスカン
3,000円

ヘルシーなラム肉をやまみつと淡路島産の玉ねぎ・レモン・藻塩を使った特製塩だれに漬け込みました。さっぱり風味に仕上げたラム肉と旬の食材や地元産の豚肉や鶏肉も一緒に。

【店舗:六甲山ジンギスカンパレス】

1日限定
100個!



やまみつカレーパン
350円

三田牛スジ肉とジャガイモ、ニンジンなどの具たくさんカレーに、やまみつを加えまろやかに仕上げました。サクサクの食感がやみつきになる六甲山限定カレーパンです。

【店舗:フードテラス】

◆イベントも開催!

初開催!

やまみつ&採れたていちごのデザートマルシェ

やまみつと採れたてイチゴを使ったデザートマルシェを開催!「地元兵庫県産いちごのたっぷりやまみつがけ」や「採れたていちごのシュークリーム」など優しい甘さの旬のデザートを六甲山からのパノラビューと一緒に満喫できます。

日時: 3月19日(土)~5月29日(日)の土日祝

11:00~16:00

場所: 見晴らしのデッキ

※雨天中止。天候等により時間変更の場合あり。

※仕入状況によりメニューが異なる場合あり。



採蜜体験&しぼりたてハチミツ試食会

六甲山でミツバチたちが巣板に集めてきたハチミツをとりだす作業を体験できます。遠心分離機に巣箱から取り出した巣板をセットして、ハンドルをぐるぐる回すとおいしそうなおハチミツがとろりとでてきます。体験した方から順に絞らたてのハチミツをご試食いただけます。

日時: 4月30日(土)、5月15日(日)

13:00~ / 15:00~

料金: 無料

場所: 見晴らしのデッキ

※少雨決行。

※当日先着順(巣板がなくなり次第終了します)。



くるくるみつろうキャンドル手作り体験

ミツバチの巣から採取したみつろう(天然のワックス)を使いキャンドルを作ります。天然石や木の実、ビーズなどを使って華やかにデコレーションします。火を灯すとほんのり甘い香りが漂います。

日時: 3月19日(土)~5月31日(火) 期間中毎日

11:00~16:00 (所要時間約30分)

料金: 840円

場所: 六甲石ころ亭



春の見晴らしアカペラコンサート

六甲ガーデンテラスの眺望を背景に繰り広げられるアカペラのステージ。お子様から大人まで楽しめる幅広いジャンルの音楽をお届けします。

日時: 4月17日(日)

14:00~ / 16:00~ (各回約40分)

出演: Queen's Tears Honey(クイーンズ・ティアーズ・ハニー)

料金: 無料

場所: 見晴らしのテラス

※雨天延期。延期日程は決まり次第 HP に掲載。



六甲ガーデンテラスについて

標高約880mに位置する六甲ガーデンテラスは、明石海峡大橋から関西国際空港まで臨む全国でも有数の眺望スポットです。季節や当地ならではの食事やお買い物を楽しめる、神戸を代表する観光スポットの一つです。