

六甲山で採れたハチミツと兵庫県産いちごの美味しさ満開! 「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:宮西幸治)が六甲山上で運営する六甲ガーデンテラスでは、2017年3月11日(土)~4月16日(日)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、フェアに合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。期間中の日曜・祝日限定の「やまみつゆず茶の振る舞い&やまみつといちごのおみやげマーケット」のほか、みつろうキャンドル、やまみつ石けんの手作り体験のイベントも開催します。地元の味覚を味わいながら、春の六甲山をお楽しみいただけるフェアとなっています。



フェア限定スイーツイメージ(グラニットカフェ)

■「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。ハチミツの生産は、阪神電車の沿線企業である有限会社俵養蜂場(本社:神戸市東灘区)に委託しています。



◆「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。



やまみつゆずこんふいちゅーる 1,260円 250g

高知県及び徳島県の柚子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。



やまみつラスク 540円 9枚入り

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。



やまみつせっけん 1,470円 100g

やまみつ生せっけん 1,728円 95g

やまみつリップ(無香料・いちご) 各900円

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(瓶詰めのみ生石鹸は洗顔用)。リップクリームも天然素材にこだわり、ハチミツの効果で保湿力に優れています。

<資料に関する問合せ先>

六甲ガーデンテラス TEL:078-894-2281/FAX:078-891-1171

<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) 【定休日】3月7日(火)、8日(水)(冬期は店舗により不定休)
【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)を使用したフェア限定ランチ、スイーツは次のとおりです。

◆ ランチ・スイーツメニュー (ランチは、平日11:00~15:00、土日祝11:00~16:00です。)



<メニュー詳細>

- ・やまみつとハーブ薫るチキンロースト
～アンチョビバター添え
- ・フルーツマトとアボカドのサラダ
～フレッシュバジルとやまみつピネガーで
- ・そらまめのスープ
- ・パン or ライス
- ・いちごのパバロア 焼き菓子添え
- ・コーヒー or 紅茶 or やまみつゆず茶

やまみつとハーブ薫るチキンロースト ～アンチョビバター添え～ 2,160円

やまみつとハーブでマリネした鶏モモ肉をオーブンでこんがりローストしました。爽やかなレモンとコクのあるアンチョビバターでお召上がりください。彩り野菜と数種のリーフで春らしいメイン料理はもちろん、前菜、スープ、デザートそれぞれに春を満喫いただけるコースです。

【店舗:グラニットカフェ】



兵庫県産いちごのハニーモンブラン 896円

アーモンドタルトの上に兵庫県産いちごを乗せ、やまみつ入りのいちごのムースで包み、いちごのモンブランクリームを絞りました。いちごパウダーなどで彩りを添えた、華やかな一皿をお楽しみください。

【店舗:グラニットカフェ】



**ポークとやまみつマッシュポテトのオープン焼き
～いちごと春の野菜畑～ 1,400円**

ジューシーな豚肉に、やまみつの香りが引き立つマッシュポテトを乗せオープンで焼き上げました。お皿の周りにはロマネスコなど珍しい野菜で彩り、フレッシュイチゴのドレッシングを添えました。

【店舗:六甲ビューパレス】



**淡路島産レモンのしっとりシフォンケーキ
～やまみつ漬けフルーツと共に～
単品650円 ドリンクバーセット860円**

旬を迎える淡路島のレモンを使い酸味の効いたシフォンケーキを焼き上げました。やまみつに漬け込んだフルーツの組み合わせはもちろん、やまみつソースもたっぷりかけてお召上がりください。

【店舗:六甲ビューパレス】



風味際立つやまみつ壺漬けラムと春野菜のコース 2,600円

ヘルシーなラム肉を、六甲山で採れたハチミツ「やまみつ」とザクロ酢の特製タレに漬け込みました。漬け込むことで柔らかく、やさしい甘みが増すラムの味わいをお楽しみください。旬を迎える春のお野菜も一緒にどうぞ。

【店舗:六甲山ジンギスカンパレス】

◆ 土日祝日限定メニュー



兵庫県産いちごと六甲山麓ヨーグルトのパルフェ
780円

兵庫県産のいちごと六甲山麓ヨーグルトを使い、まるで宝石箱の様なパルフェに仕上げました。お子さまにはもちろん、大人の方にもうれしい春らしい一品です。(フェア期間中の土日祝日限定)

【店舗:六甲ビューパレス】

テイクアウト
OK!



二郎(にろう)いちごのシュークリーム
1個 250円

大粒ですっきりとした甘みが強い二郎いちごとカスタードとホイップがたっぷりのシュークリーム。昨年のフェア期間中には1,800個以上を販売した人気商品です。(フェア期間中の土日祝日限定)

【店舗:六甲ビューパレス】

◆ テイクアウトOKメニュー



やまみつカレーパン
1個 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、やまみつを加えてまろやかに仕上げました。六甲山限定のカレーパンです。(フェア期間中毎日販売)

【店舗:フードテラス】



オリジナルソフトクリーム
やまみつがけ/二郎いちごソースかけ
各380円

六甲山麓牛乳を使ったミルクリッチな味わいのソフトクリームに、やまみつまたは二郎いちごソースをたっぷりかけて。(フェア期間中毎日販売)

【店舗:フードテラス】

◆ ハチミツにちなんだ手作り体験・イベント



うさことひつじろうのみつろうキャンドル手作り体験 1個 840円

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。

日時:フェア期間中の毎日11:00~17:00(所要時間約30分) 【店舗:六甲石ころ亭】



やまみつ入りナチュラル石けん手作り体験 1,500円

天然素材で作る石けんは、きめこまかな泡立ちで、やまみつを配合することで、保湿力もアップします。好きな色や形に作って、プレゼントにも人気です。

日時:フェア期間中の毎日11:00~19:00(所要時間約60分) 【店舗:ホルティ】



やまみつゆず茶の振る舞い&やまみつといちごのおみやげマーケット

やまみつゆずこんふいちゆるで作ったゆず茶を無料でご試飲いただけます。六甲山でしか買えないやまみつシリーズやいちごのおみやげなど勢揃いします。

日時:3月11日(土)~4月16日(日)の日曜・祝日 13:00~15:00

場所:見晴らしの塔前