

神戸

SELECTION
2025/2026



EXPLORE KOBE
神戸が秘めた魅力を紐解く

KOBE SELECTION 2025/2026

HP <https://www.kobe-selection.jp/>

E-mail kobe-selection@kobe-ipc.or.jp

神戸 SELECTION

What is 神戸セレクション?

雄大な山と美しい海に囲まれた港町、神戸。
歴史と革新が融合する神戸で育まれた選り
すぐりの逸品を「神戸セレクション」として認
定し、その魅力を全国に発信しています。

開港による、 西洋文化と伝統の融合

1868年、神戸港は世界へ門戸を開き、街には新たな息吹がもたらされました。
外国人居留地が設けられ、西洋文化が流入。日本の伝統と出会い、
融合することで、異国情緒あふれる暮らしや独自の感性が育まれました。
洗練された街並み、多彩な食文化、そして匠の技によるものづくり——
神戸は、「文化が交ざる街」として、今なお唯一無二の輝きを放っています。
こうした神戸の魅力が未来に紡ぐ、珠玉の品こそが「神戸セレクション」です。
本誌では、神戸ならではの歴史や文化に根ざした認定商品を紹介。
選りすぐりの逸品とともに、神戸の物語を感じてみませんか？





レトロとモダンが調和する 喫茶文化発祥の地

開港以来の歴史と
伝統を受け継ぎ
新たな喫茶文化を創り続ける

開港後、フランスやドイツなどヨーロッパ諸国からの終着港として西洋文化の玄関口となった神戸。交易によってもたらされた洋菓子や紅茶、コーヒーといった品々は、神戸の人々の暮らしに、欧州の「喫茶文化」という新たな楽しみを生み出しました。

この文化は先人たちの想いと伝統を受け継ぎながら発展し、神戸は全国有数の「喫茶の街」として知られるように。今や神戸を楽しむうえで、これらの嗜好品は欠かせない存在だといえるでしょう。

歴史とともに育まれた文化が息づく神戸セレクトションの商品。そこに込められた物語をどうぞご賞味ください。

撮影協力：フロインドリーブ

100年受け継がれる技術が生んだ
黄金比率のチョコナッツ



Selection 26
吉田ピーナツ食品株式会社

詳細情報は
P.25-

港町・神戸では、海外との交易を通じて多彩な食文化が育まれ、ナッツもその一つとして親しまれてきました。大正3年に創業し、神戸の地で長年技術を磨いてきた吉田ピーナツ食品が手掛けた商品が「チョコナッツスーベニア」。厳選した3種のナッツに、それぞれに合わせたチョコレートを選り、風味が最も引き立つ比率で丁寧に包み込みました。

COMMENT From...



吉田ピーナツ食品(株)
小園 真由さん

ナッツ本来のおいしさを、もっと知ってもらいたい。そんな想いから、ナッツを主役にしたチョコレート菓子づくりに挑みました。3種のナッツそれぞれに合わせて焙煎の温度や時間を細かく調整し、風味を最大限に引き出しています。大正期の創業以来、100年以上ナッツと向き合ってきた私たちならでは一品です。



詳しくは
こちら

チョコナッツスーベニア



贈り物にも、自分へのご褒美にも
地元素材にこだわった華やかなケーキシリーズ

ケーキシリーズ【全6種】



PATISSERIE FAMILLE

10:30~19:00
月曜、第2・第4火曜定休



詳しくは
こちら

COMMENT From...

PATISSERIE FAMILLE
パティシエ
下田 潤さん



北坂養鶏場 北坂 勝さん
いなだ養蜂園 稲田 慎二さん

地産地消をテーマに、地元生産者やお客様とともに作り上げました。多くのご好評をいただき、イベントや季節に合わせたケーキ、新たな食材を使ったケーキなど、バリエーションは増え続けています。神戸を代表するパウンドケーキを目指して、これからも成長していきたいと考えています。

人気のケーキシリーズは、「斬新さと手頃さを兼ね備えたスイーツが欲しい」というお客様の声から誕生しました。兵庫県産の小麦粉、淡路島の朝採れ卵、神戸の天然蜂蜜やフルーツなど、地元食材の持ち味を最大限に引き出したパウンドケーキです。スリムで持ち運びやすい形状と、華やかな装飾が魅力のケーキはギフトにもぴったりです。

Selection 25
PATISSERIE FAMILLE

詳細情報は
P.23-



すっきり落ち着く大人の味わい
自然素材にこだわったブレンドティー

【オリジナルブレンド】No.873
HAKKA LEMON ハッカレモン



COMMENT From...

100%自然素材のプレミアムなブレンドティーを製造しており、海外コンクールでも高い評価を受けています。今回認定されたハッカレモンは、国内外の素材を融合させた、国際都市・神戸らしさを感じられる一杯です。気分転換や疲れた頭をリフレッシュさせたい時に、ぜひお楽しみください。

TEA ACTIVISTS
近藤清仁さん



詳しくはこちら

明治初期、日本茶の輸出拠点だった神戸。それから150年を経た今、再び世界へお茶を発信することを目指して生み出されたブレンドティーです。宮崎県産有機釜炒り緑茶のすっきりとした旨味に、日本ハッカの清涼感とオーストラリア産レモンマートルの香りが調和する、新感覚の日本茶。爽快感と優しい渋み、ビターな余韻がくつろぎのひとときを演出します。

Selection 25
TEA ACTIVISTS

詳細情報は
P.24-

RIKYU HONEY



採蜜時期によって変化する
一期一会の味わいをお届けします

COMMENT From...



須磨離宮公園
辻堂 美香子さん

私たちのパートナーであるセイヨウミツバチは、特定の花に集中して蜜を集めるため、季節ごとに色や香り、味わいが異なります。この微妙な違いが、RIZO EONの魅力です。年によって変化する風味を楽しんでいただくなら、お気に入りの一瓶を見つけてください。パンケーキや紅茶、フルーツとの相性も抜群で、どんな料理にも合わせやすい味わいです。

須磨離宮公園
9:00~17:00
(入園は16:30まで)
木曜定休



詳しくはこちら

須磨離宮公園の豊かな自然を生かし、2019年にスタートした養蜂事業。ミツバチが庭園や自然林で集めた百花蜜を、そのまま瓶詰めした純粋な味わいと、四季折々に変化する香りをお楽しみいただけます。ミツバチが巡った花々を感じながら、優雅なひとときをお過ごしください。

Selection 25
RIKYU HONEY

詳細情報は
P.23-

店主の技と真心から生まれた
自慢のくちどけ食感



CERNEのパウムクーヘン

パウムクーヘンの聖地・神戸で18年修行を重ねたパティシエが、一層一層丁寧に焼き上げるパウムクーヘン。自家製アーモンドマジパンを加えることで、口にした瞬間に違いが伝わるしっとり感を生み出しました。さらに、季節限定のパウムクーヘンやアレンジ商品も展開し、さまざまな楽しみ方を提供しています。

Selection 26
Patisserie CERNE

詳細情報は
P.25-

COMMENT From...



合同会社セルン
加藤 絵梨果さん

私にとって神戸は、修行の地であると同時に、特別なご縁のある街です。若手県釜石市出身の私は、故郷が震災に見舞われた際、多くの神戸の方々温かな支援に触れました。その感謝を忘れず、店名「セルン」(年輪)の通り、お客様の幸せの輪が広がるお手伝いがしたい。そんな願いを込めて、日々、誠実に焼き上げています。

Patisserie CERNE
月曜・火曜・木曜・金曜
10:00~18:00
土曜・日曜・祝日
10:00~17:00
水曜定休(不定休あり)



詳しくはこちら



ひとくち甘味 むねあずき



90年の伝統と手仕事が生む
贅沢な一粒



Selection 26
よしだや

詳細情報は
P.25-

和菓子業界でも高く評価される、兵庫県産・美大納言小豆を100%使用した「ひとくち甘味 むねあずき」。じっくりと時間をかけて豆を炊き上げること、なめらかな口当たりと、ふわっと立ち上る小豆本来の香りを引き出しました。丹精込めて作られた、上品な味わいをお楽しみください。

COMMENT From...



よしだや
吉田 一真さん

90年続く老舗の甘納豆屋さんが製造をやめると聞くと、その味を受け継ぐために頼み込んで修行しました。一粒ずつ豆と向き合い、何日もかけて商品化する伝統の製法を生かして、現代の健康志向に合わせて砂糖を工夫するなど、新しいアレンジも加えました。手間を惜しまず手作業で仕上げるからこそ、唯一無二の深い味わいがあります。



詳しくはこちら



上品な風味と食感を追求した、しっとりレモンケーキ



レモンケーキ

1004
onomatopée pâtisserie

ショートケーキ&
クッキー専門店1004

平日
12:00~17:00
土曜・日曜・祝日
12:00~18:00
不定休
(Instagramにて案内)



詳しくは
こちら

COMMENT From...



ショートケーキ&
クッキー専門店1004
河合 稔明さん

ショートケーキ専門店として始めた当店ですが、遠くの方にもケーキを届けたいという想いから、レモンケーキを開発しました。店名の「1004」は、原材料の生産者からお客様まで、人々の縁が繋がっていく様子を表しており、ケーキを通じて人々の居場所を作ることを目指しています。

都市でありながら豊かな農業地帯も併せ持つ神戸。この地で育ち、30年近く食と向き合ってきたシェフが、いちごや柑橘など地元の素材を生かしたこだわりのレモンケーキをお届けします。口にする爽やかなレモンの酸味が広がり、低温でしっとり焼き上げた生地からはアーモンドの豊かな風味が香ります。ギフトにもおすすすめな、丁寧な手仕事が光る逸品です。

Selection 26
ショートケーキ&
クッキー専門店1004

詳細情報は
P.26-



店内には、人との繋がりを表現した合わせ鏡。どこまでも繋がっていく縁の連鎖を映し出しています。

地域の農作物と世界の厳選素材を使ったジェラート



素材そのものを贅沢に味わう
本格ジェラート

日本ジェラート協会認定のジェラトマエストロが、本場イタリアの伝統製法で仕上げた、なめらかな食感が自慢のジェラートです。素材本来の味を引き立てるため、厳選された食材を贅沢に使用。農作物は作り手によって味や個性が異なるため、できる限り同一の農園から仕入れています。国内外の大会で入賞歴を誇るGelateria Monctionならではの濃厚な味わいと、独創的なフレーバーをご堪能ください。

Selection 25
Gelateria Monction

詳細情報は
P.23-

COMMENT From...



Gelateria Monction
黒木 大智さん

定番フレーバーから、私がこれまで訪れた50以上の国々の食材や料理などからインスパイアされた創作フレーバーまで、当店が開発したフレーバーは数百種類にのぼります。これからも神戸と海外の厳選食材を生かした新たな手作りジェラートを生み出していきたいと思えます。

Gelateria Monction
夏季12:00~19:00
冬季12:00~17:00
不定休



詳しくは
こちら



マロンパイセット

栗とバターがとろけ合う
こだわり素材のさくさくパイ



邸宅街である神戸の東灘区では、洋菓子が社交の場に欠かせない存在となり、多くの洋菓子店が軒を連ねるようになりました。TOKINONEでは、フランス産バターを折り込んだパイと、神戸産の栗を使ったマロンコンフィチュールを分けて楽しむマロンパイを提供しています。食べる直前にコンフィチュールをサンドすることで、できたてパイの食感を楽しめます。

Selection 25
TOKINONE

詳細情報は
P.23-

COMMENT From...



TOKINONE
古幡 一之さん

パイ専門店ということもあり、素材を生かすパイ生地にこだわりました。神戸市北区産の栗は、スタッフが収穫を手伝い、極力砂糖を使わず、栗本来の甘さと風味を生かしています。フランス産発酵バターとの相性も抜群でパイの風味とコクが一層引き立ちます。素材の良さを生かした一品をご堪能ください。

TOKINONE(旬の音)

10:00~18:00
火曜定休
(火曜が祝日の場合は翌水曜)



詳しくは
こちら

独自に発展してきた 港町神戸の食文化



多文化との調和が生んだ
神戸ならではの「食」の魅力

神戸の食文化が発展した理由は、異文化と地域性が見事に融合したことにあります。特に「洋食」は神戸を代表する食文化ですが、その起源は、外国人向けのホテルで提供された西洋料理にあります。日本人のコックたちが、そこで学んだ料理を日本人の口に合うようにアレンジしたことで、洋食文化が神戸に根付いたといわれています。その後、中国やインドの商人たちが持ち込んだ多国籍料理が街に広まり、神戸の食文化はさらに豊かに。異国の影響を受けながらも、神戸ならではの味が生まれ、地域の風土と調和していきました。多彩な文化が織りなす「神戸独自の「食」を、ぜひご堪能ください。

撮影協力：神戸メリケンパーク
オリエンタルホテル

Selection 26 鉄板焼神戸牛

神戸牛の旨味を味わうカレー
"THE CURRY OF KOBE"



神戸を代表する食材である神戸牛。本商品は、そんな神戸牛のビーフオイルを用いて、肉本来の旨味と上品な甘味を存分に味わえるカレーに仕上げました。日本の国民食であるカレーを通して、より身近に神戸牛の魅力を感じていただきたい。ご当地カレーとして、ご家庭で手軽に楽しめる新たな地域銘柄牛のかたちを提供します。

Selection 26 洋食クアトロ

異国の文化を取り入れながら、独自の洋食文化を育んできた神戸。そんな土地で愛されてきた洋食クアトロの看板メニューが「クアトロコロッケ」です。じゃがいも、牛ミンチ、玉ねぎをベースに、刻んだゆで卵やベシヤメルソースを加えた特別なコロッケ。地元・神戸の素材を生かし、店舗で一つひとつ丁寧に作っています。



神戸牛をもっと身近に
肉本来の旨味を味わうカレー

COMMENT From...



有限会社こんばす
長井 慧さん

レストランでは、年間約1tの神戸牛に対して約250kgの牛脂が発生します。従来は廃棄されてきたこの神戸牛の牛脂に着目し、肉の旨味を凝縮したカレーを開発しました。「ひょうご産業SDGs宣言」を掲げる弊社ならではの、神戸の魅力を発信します。

鉄板焼神戸Fuji
12:00~21:00
不定休
神戸牛ユキヤ
9:00~18:00
日曜・月曜定休
詳しくはこちら



神戸の洋食文化を今に伝える
懐かしさと新しさが重なるコロッケ

元町本店
11:30~15:00、17:30~22:00
(売り切れ次第終了)
日曜ディナー・月曜定休
ルクア大阪店
11:00~16:00、17:00~23:00
リブ住吉店、須磨パティオ店
10:00~20:00



詳しくはこちら

COMMENT From...



株式会社シングレイ
小川 春樹さん

神戸の街で育ち、子どもの頃から洋食に親しんできました。その味を、今の時代にも伝えたい。それがクアトロの原点です。母親の味を再現したこのコロッケは、洋食店をオープンしたきっかけでもあります。じっくりと手間をかけることで生まれる、やさしく深みのある味をぜひお楽しみください。



クアトロコロッケ

伍魚福オツマミドコロ 神戸三宮
11:00~20:00
不定休
KOBÉ伍魚福 阪神梅田店
10:00~20:00
定休日は施設に準ずる



詳しくは
こちら



そばめし

がつんと旨い
神戸発B級グルメの「そばめし」をご自宅で

COMMENT From...



伍魚福
宅間 健翔さん

食欲を刺激する香ばしい香り
は、オリパソンス株式会社の
「ペルソナス」と「ウスターソー
ス」によるもの。神戸らしいお土
産で帰宅後も旅の余韻に浸り
たい、話のネタになるようなお
土産で楽しませたい、といった
ニーズにお応えします。神戸・
長田の食文化を全国へ広め、地
域に貢献していきたいです。

Selection 25
KOBÉ 伍魚福
神戸・長田のソウルフード「そばめし」を手軽に楽しめるカップタイプの商品です。細かく刻んだ麺と国産米を混ぜ、豚バラ肉、キャベツ、こんにゃく、にんじんを具材に使用しました。神戸のオリパソンス株式会社の濃厚ソースが味の決め手です。電子レンジで温め、かき混ぜるだけで完成。常温保存が可能で、神戸らしい手土産にもおすすめです。

詳細情報は
P.24-

Column

神戸ビーフの歴史と魅力

神戸ビーフは、日本三大和牛の一つとして世界的に評価されるブランド牛です。かつて肉食が禁じられていた時代から、イギリス人実業家エドワード・チャールズ・キルビーの来日をきっかけに食肉文化が広まり、神戸ビーフが誕生しました。昭和58年には厳格な基準が制定され、但馬牛の中でも選りすぐりの牛だけが神戸ビーフと認定されます。その美しい霜降りと上品な味わいは、世界中の美食家を魅了しています。



Selection 26
松鶴寿司
豊かな海に恵まれた港町・神戸。板宿で40年店を構える「松鶴寿司」の職人が、兵庫の海の幸を一瓶に凝縮したのが「ひょうご海鮮つめとん瓶」です。地産地消にこだわり、食材や調味料は「本物のおいしさだけ」を追求。ご飯にかけるだけで本格的な味わいになります。瓶詰め的美しさにも職人技が光り、目でも舌でも楽しめる逸品です。

詳細情報は
P.26-



詳しくは
こちら



寿司屋が手がけた
ひと瓶で完成する海鮮丼

COMMENT From...



株式会社 TRYASU
藤原 弘法さん

神戸ワインの搾りかすで育った「神戸サーモン」の濃厚な美味しさに感動し、その魅力を届けたい一心で開発に挑戦しました。商品名の「つめとん」は、神戸弁で「詰めている」という意味。地元の旨いものをたっぷり届けたいという想いを込めています。今後も、兵庫県内の豊かな海産物を生かしたラインナップを広げ、世界へ発信していきたいです。

ひょうご海鮮つめとん瓶 ひょうごサーモン



神戸ビーフ 100%の犬用ジャーキー
愛犬と一緒に贅沢な時間を

100% KOBE BEEF JERKY for DOGS



COMMENT From...



Eriklist/牛のよだれ
太田直さん

多くのペットフードに使われる肉類は、人が食べるために生産されたものではありません。当商品は、家族の一員である愛犬を慈しむオーナー様の願いに応え、ヒューマングレードにこだわりました。年間出荷数が限られる神戸ビーフのみを使用し、職人が手作業で丁寧に仕上げられています。



詳しくは
こちら

Selection 25
Eriklist/牛のよだれ
日本三大和牛の素牛とされる兵庫県ブランド牛・但馬牛の中でも、より厳格な評価基準をクリアしたものが、「神戸ビーフ」と呼ばれます。この神戸ビーフ100%で作られた犬用おやつジャーキーは、人間も食べられる品質かつ完全無添加。愛犬にも家族と同じくオリティの食材を楽しんでほしいという思いから生まれた、贅沢な一品です。

詳細情報は
P.24-

神戸生まれ神戸育ちの特別なロゼワイン



きら香ぶどう酒醸造
営業日、店休不定期
(Webのワイナリーカレンダーで
ご確認ください)



詳しくは
こちら



「coucou」ロゼワイン



Selection 26
きら香ぶどう酒醸造
「神戸の風土や物語を感じられる一本を作りたい」という想いから、このワインは生まれました。神戸で育てられた上質なぶどうだけを使っており、市内のワイナリーで長時間かけて醸造。ロゼながら深みのある味わいで、幅広い料理ともにお楽しみいただけます。グラスを傾げるたびに神戸の情景がよみがえる、日常を少し特別に彩る一杯をお楽しみください。
詳細情報は P.27-

COMMENT From...



きら香ぶどう酒醸造
辛木 哲夫さん

仕込みから熟成、瓶詰めまで、すべて神戸市内で行っています。拠点を構えるのは神戸の中心、三宮からわずか一駅の商店街。醸造所の見学や醸造ボランティアを通じてワイン造りの文化に気軽に触れていただけるのが特徴です。神戸に暮らす人、訪れる人の日常を彩るワインを目指しています。

神戸の「山と海」を表現したこだわりのクラフトジン



KOBE GIN 2本セット



COMMENT From...



株式会社
グロースターズ
吉井 直弘さん

お酒を通じて神戸の自然の魅力を伝えたいという想いから、何度も試作を重ねて開発しました。山と海で採れる数十種類の素材を蒸留し、納得がいくまで香りや味わいを吟味。特に個性が際立つ素材を厳選しました。山と海に囲まれた神戸の豊かな自然を、グラスの中で感じてもらえる自信作です。

神戸では、北を山側、南を海側と呼ぶほど、暮らしの中に山と海が息づいています。開港以来、洋酒文化が根付くこの街で生まれたのが、地元神戸の恵みを凝縮したクラフトジン。山の澄んだ空気を思わせる「AMAMI」と、磯の香りを感じる「UMI」。神戸ならではの風土を表現した味を、一本に閉じ込めました。

Selection 26
神戸蒸溜所

詳細情報は
P.27-



外国人の靴修繕から始まった ものづくりの街



異国の技術を取り入れ
独自の進化を遂げた職人の技

国際貿易の拠点として栄えた神戸には、世界中のものづくりの技術やアイデアが集まりました。神戸のものづくりの歴史は、居留地に住む外国人に向けて、靴の修繕や衣服を提供するところから始まったといわれています。当時の神戸の職人たちは、異国の技術を巧みに取り入れ、そのセンスを遺憾なく発揮しました。「日本人初のテーラー」を輩出したり、「神戸の履き倒れ」として神戸靴を広めるなど、神戸はものづくりとファッションの先端都市として、全国的にその地位を確立させていったのです。

港町神戸で育まれた「ものづくり」の精神は、今なお進化を続けています。当時の匠たちの思いを継ぐ逸品とともに、神戸の街へ練り出してみませんか？

撮影協力：lapatine / クラフトインフィニティ



神戸の街並みを語り継ぐ、手染めのレザーシューズ

KOBE Patine



豊かな山や海に、旧居留地の街並み―神戸を象徴する風景を「色」として靴に映し込んだのが、クラフトインフィニティのパティース・メンズレザーシューズです。職人が一点一点手作業で染め上げるパティース染色により、同じ色でも仕上がりはそれぞれ異なります。持ち主とともに時間を重ね、神戸の風景を静かに語り継いでいく一足です。

lapatine /
クラフトインフィニティ

詳細情報は
P.27-



職人の手による染色の工程

COMMENT From...



株式会社 WakWorks
田上 雅裕さん

靴を通して神戸の魅力を伝えたい。その想いから「神戸を履く」というコンセプトが生まれました。職人の確かな技術によって美しく丈夫に仕上げるのはもちろん、ご購入後の修理や再染色にも対応しています。お客様と長期的な関係を築き、時代に即したサステナブルな染しみをお届けします。

lapatine /
クラフトインフィニティ
10:30~19:00
不定休



詳しくはこちら

靴の街・神戸の自社工場で、職人が手掛けるレザー スリッポン。柔らかな本革が足にやさしく馴染み、快適な履き心地を叶えます。風合いにこだわり、オリジナルの革で制作しました。インソールやかかと部分の設計にも工夫を凝らし、快適な歩行をサポート。革靴の上品さとスニーカーのような軽やかさを両立した一足です。



詳しくはこちら

COMMENT From...



株式会社 YUUTO
高山 優生さん

靴業界で32年働く父の技術に、私の商品企画の経験が融合させました。コロナ禍で職人が減少する現状を目の当たりにし「地域の技術を絶やしたくない」と自社ブランドを設立。伝統の技と現代の感性を一足に詰め、お客様に寄り添う「理想の靴」を追求しています。神戸の誇りを感じられる履き心地をお試しください。



本革とは思えない柔らかさ
上品さと快適さを兼ね備えた、大人のスリッポン



本革フィットスリッポンFIT



神戸・御影石の美を纏う
上質なインテリア

御影石製プロダクトシリーズ



神戸・御影で産出され、その類まれな美しさから全国で花崗岩の代名詞となった「本御影石」。160年の歴史を誇る神戸の石材店の技と想いを、暮らして寄り添うインテリアとして形にしました。唯一無二の石目が本や小物を上質に引き立てます。傷・熱・水に強く、長く愛用されるまさにサステナブルな逸品です。

COMMENT From...



株式会社スクリーフ
光山 和弥さん

流行に左右されず、世代を超えて使える御影石の価値を発信しています。端材も無駄にせず小物として再利用し、素材と向き合うモノづくりを実践。160年続く神戸の石材店として、自然素材ならではの本来の良さを大切にしながら、持続可能な価値をかたちにしています。



詳しくはこちら



天然素材の風合いを味わえる
被り心地を追求したハット



フラットブリム パオポークバイ

Selection 25
ポウポウ製帽

日本で帽子が普及し始めたのは明治初期。ハイカラな街神戸では、早くから帽子がファッションアイテムとして取り入れられていたことでしょう。そんな神戸で生まれたポウポウ製帽は、フルハンドメイドの帽子を提供しています。日本人の頭に合う木型を使用し、快適な被り心地を追求。つばの広さにこだわり、デザイン性と日除け機能を兼ね備えた帽子をお届けします。

COMMENT From...

デザイン性と機能性の両立に配慮し、春夏にぴったりな天然素材を生かした帽子を作りました。帽子本体には、マダガスカル産のコヤシの繊維を編んで作られた材料「パオ」を使用。フルハンドメイドならではの柔らかな風合いを感じていただけます。

ポウポウ製帽
瀧澤航介さん



詳しくはこちら



Column

持続可能な素材
「神戸レザー」

神戸牛の副産物である牛皮を有効活用したい、という地元職人の想いから生まれた「神戸レザー」。これまで廃棄されてきた牛皮を伝統的な技術でなめし加工し、革靴やバッグといった高品質な革製品に変えています。育成から加工、製品化までを兵庫県内で完結させており、資源を無駄にしないサステナブルな取り組みとして国内外で高く評価されています。



想いを形にする、赤ちゃんの靴づくり体験

神戸の靴職人と一緒に作る、ファーストシューズ(新生児用:9cm)



”一番歩きやすい靴“をめざして環境にも優しい新素材のシューズ

Selection 25
arui_toe (アールイトウ)
詳細情報は P.24-

神戸は古くから異文化が交差する場所として知られます。伝統を受け継ぐ革靴職人の技術とエコフレンドリーな新素材を融合させたローファーは、そんな神戸の多文化性に調和した一品。軽量ながら強度が高く、防水性・通気性に優れたクラフトペーパーを使用し、革靴と同じ工程で仕立てています。長時間歩いても疲れにくく履き心地も快適で、町歩きにぴったりの一足です。

COMMENT From...

「一番歩きやすい靴はどんな靴?」という本質的なテーマを追求し、環境にやさしい新素材で快適な履き心地を実現しました。革靴職人の技術により、高い耐久性も備えています。神戸のスタイリッシュな町並みに溶け込む、新素材使いとベーシックなデザインが魅力です。

arui_toe(アールイトウ)
高橋 正起さん

神戸旅靴屋
有馬温泉店
平日 10:00~18:00
土曜・日曜・祝日 9:30~18:30
定休日なし



クラフトペーパーローファー(クラフトペーパーシューズ)



あなたの毎日を足元から支える
学生と開発した新しいローファー

神戸の地場産業の一つである靴づくり。若者向けの商品開発を目指し、甲南大学のゼミと共同開発したローファーが「Beable(ビーアブル)」です。従来の木型を見直すなど、学生たちのアイデアを職人の確かな技術で形にしました。丸みを帯びたつま先やマットな質感が特徴で、シーンや性別を問わず毎日愛用いただけます。

Selection 26
シューファンタジー
詳細情報は P.28-

COMMENT From...

このファーストシューズづくりには、結婚や子育てをより楽しみに感じていただくきっかけになれば、という願いを込めています。生まれてくる赤ちゃんを想いながら、一つひとつ手を動かす時間が、体験される方にとって、記憶にもかたちにも残る大切なひとときになれば嬉しいですね。

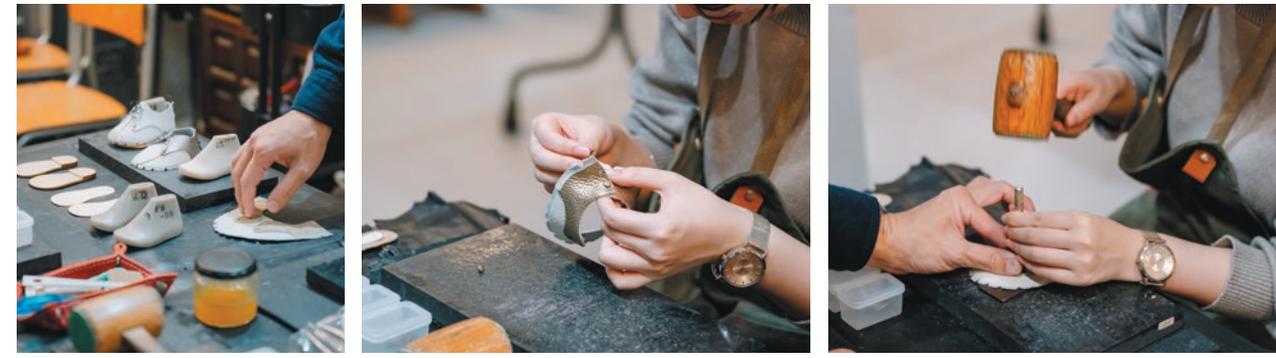
…AshiOtO あしおと
藤原 崇晃さん

アシオトショップ北野店
10:00~18:00
不定休



約65年にわたり藤原化工株式会社は、履き倒れの街・神戸で靴づくりの携わってきました。培ってきた技術を生かし、一般の方にも靴づくり体験ができないかと考え、生まれたのが「ファーストシューズづくり」です。ラストと呼ばれる木型を使い、職人と同じ工程で、靴づくりの楽しさを味わっていただけます。

Selection 26
…AshiOtO あしおと
詳細情報は P.28-



Beable(ビーアブル)ローファー



シューファンタジー
神戸北野店
9:00~18:00
定休日なし



COMMENT From...

当社への支援の一環として始まった産学連携プロジェクト。「Beable」は学生が「Beable II 可能」から名付け、背中を押してくれる「一足に」という想いを込めました。コストや売れ行きへの不安もありましたが「学生の努力を無駄にしたくない。形になつて店舗に並んでこそ意味がある」という一心で完成させた一足です。

株式会社 CELESTE
金森 正文さん



教会を改装した美しいカフェでひと休み。
紅茶の湯気と柔らかな光に包まれる穏やかな時間。

15:00



SPOT
3
フロインドリーブ



7:00

MORNING



朝の光の中で、
お気に入りのお香を焚くひととき。
桜御影石のお香立てが、凛とした
佇まいで朝の気分を整えます。

Selection '26
御影石製プロダクトシリーズ
MIKAGE LUX

My KOBE TIME

#神戸時間

神戸セレクションが彩る、港町神戸の一日。
歴史と文化を巡り、心ときめく思い出を紡ぐ、
ちょっと特別な「神戸時間」をあなたに。

SPOT

4

ハーバーウォーク



17:00

夕日に染まるハーバーランドを散策。
神戸の風景を映した革靴が、足元を彩ります。

Selection '26
KOBE Patine
la patine / クラフトインフィニティ



9:00

新しい朝へ一歩踏み出す。
職人が仕上げたクラフトペーパー製のローファーで、
足取りも心も軽やかに。

Selection '25
クラフトペーパーローファー / arui_toe(アルイトウ)



SPOT

1

須磨離宮公園



21:00

DINNER

一日の締めくくりに、きらめく夜景と至高の乾杯を。
今日という日の余韻に浸るひととき。

SPOT

2

洋食クアトロ



12:00

LUNCH

神戸生まれの洋食屋で贅沢なランチを。
外はサクッと中はまろやかなコロッケで、
心もお腹も満たされる時間。

Selection '26
クアトロコロッケ / 洋食クアトロ



神戸旅の魅力をお届けする
公式観光サイト
「Feel KOBE」はこちら



SPOT

5

神戸メリケンパーク
オリエンタルホテル



撮影協力: 神戸学院大学
モデル: 岡本 愛衣子さん
岡屋 璃奈さん
河野 桜子さん



靴職人とともに、ファーストシューズづくりを体験。
一つひとつの工程に赤ちゃんへの想いを込めて。

Selection '26
神戸の靴職人と一緒に作る、ファーストシューズ
(新生児用:9cm)
...AshiOtO あしおと

13:00



1 須磨離宮公園

2 洋食クアトロ

4 ハーバーウォーク

新神戸駅

3 フロインドリーブ

5 神戸メリケンパーク
オリエンタルホテル

DRINK

【オリジナルブレンド】 No.873 HAKKA LEMON ハッカレモン



宮崎県産の有機釜炒り緑茶をベースに、岡山県産の日本ハッカとオーストラリア産のレモンマートルと呼ばれるレモンハーブを組み合わせた100%自然素材のブレンドティー。すっきりとした緑茶の旨味、ハッカの清涼感、レモンの香りが調和し、後口にはビターな余韻が残ります。砂糖やシロップなどで甘味を付けることで一層深みのある味わいに。

かつて神戸港は日本茶の加工・輸出の拠点でした。今回ブレンドしたのは当時重要輸出品の一つであったハッカと、神戸の姉妹都市ブリスベンのあるオーストラリアのレモンマートル。一つひとつの素材にこだわった「No.873 HAKKA LEMON ハッカレモン」には、再び神戸から世界に日本茶を届けたいという想いを込めています。

FOOD

そばめし



神戸・長田が発祥と言われる「そばめし」。その味をご自宅で簡単に楽しめるカップタイプの商品です。細かく刻んだ麺と国産米を混ぜ合わせ、具材には豚バラ肉、キャベツ、こんにゃく、にんじんをたっぷり使用。味の決め手となるソースは神戸市の企業であるオリバーソース株式会社の「どろソース」と「ウスターソース」をブレンドし、濃厚で満足感のある一杯に仕上げました。電子レンジで加熱(500W、1分40秒)し、軽くかき混ぜれば、食欲をそそるスパイシーな香りが広がります。常温でストック可能なので、お土産にもおすすめです。

GOODS

100% KOBE BEEF JERKY for DOGS



「100% KOBE BEEF JERKY for DOGS」は、神戸ビーフを贅沢に使用した成犬用のビーフジャーキー。精肉加工の職人の手により完全無添加で作られた、高品質な一品です。原材料には、地元兵庫県で丁寧に育てられた但馬牛の中から、厳しい基準を満たしたもののだけが名乗ることを許される「神戸ビーフ」を100%使用。その濃厚な旨みが凝縮されたジャーキーを、ぜひお試しください。

また、飼い主のみならずみなさまにもお楽しみいただける、神戸ビーフのステーキやすき焼き用のお肉とのセット商品もご用意しております。愛犬とともに、特別なひとときをお楽しみください。

APPAREL

フラットブリム パオポークパイ



被り心地を追求した天然素材のハット。日本人の頭に合うように、古い木型と職人オリジナルの木型を組み合わせて製作しています。素材にはマダガスカル産ココヤシの繊維を編んで作られた材料「パオ」を使用。繊維のしなやかさを残し、軽い仕上がりにできるのはフルハンドメイド製品ならではの、ほどよい広さのつばが日除けとなり、カジュアルなスタイルにも合うデザインで、春夏のおでかけにぴったりなアイテムです。

SHOES

クラフトペーパーローファー (クラフトペーパーシューズ)



履き心地を徹底的に追求したストレスフリーなシューズ。超軽量のクラフトペーパーを使用することで、長時間履いても疲れにくい仕様に。防水機能と通気性を兼ね備えており、雨の日でも快適に履くことができます。材料は環境に優しい紙パルプと植物由来のラテックス。熟練の革靴職人が革靴と同じ工程で丁寧に仕上げることで、抜群の耐久性を実現。洗濯もできるので、長く清潔に使い続けられます。伝統技術と新素材をかけたあわせた、多文化が混ざりあう港町神戸ならではの特別な一足です。

TEA ACTIVISTS /
合同会社ティーアクティビスト
〒651-0063 神戸市中央区宮本通
2-3-9-403
☎078-778-0701
✉info@tea-activists.com
https://tea-act.shop/



KOBE伍魚福 / 株式会社伍魚福
〒653-0051 神戸市長田区野田町 8-5-14
☎0120-00-5735
✉info@gogyofuku.co.jp
https://www.gogyofuku.co.jp
伍魚福オツマミドコロ 神戸三宮
11:00~20:00 不定休
KOBE伍魚福 阪神梅田店
10:00~20:00
定休日は施設に準ずる



Eriklist / 牛のよだれ
〒651-2242 神戸市西区井吹台東町 1-1
セリオ西神南1階
☎078-920-8929
✉info@eriklist.com
https://eriklist-dog.stores.jp/
11:30~14:00、17:00~22:00
不定休



ボウボウ製帽
〒650-0022 神戸市中央区元町通 6-7-7
橋ビル202
✉kosuke.boubou@gmail.com
https://www.instagram.com/
boubou_hat/



arui_toe (アールトウ) / JC 商事株式会社
〒653-0053 神戸市長田区本庄町 6-3-7-1
☎078-201-3737
✉arui_toe@jcschoji.co.jp
https://jcschoji.co.jp/arui_toe/
index.html
神戸旅館屋有馬温泉店
平日 10:00~18:00
土曜・日曜・祝日 9:30~18:30
定休日なし



KOBE SELECTION 2025

認定商品・企業一覧

SWEETS

ケーキシリーズ【全6種】



斬新かつ手ごろな手土産を、というお客様の声から生まれた人気商品のケーキシリーズ。神戸のパティスリーやホテルで修業してきたケーキ職人が、一つずつ丁寧に焼き上げています。細長い形にすることで火の通りが良くなるため、軽い口当たり仕上がりになっているのが特徴です。

生地やトッピングには、兵庫県産の小麦粉や淡路島の朝採り卵、神戸産フルーツ、神戸の天然蜂蜜など地元食材をふんだんに使用。6種のケーキは、それぞれメインのトッピングに合わせて生地の配合を変えており、素材の長所を最大限に生かした仕上がりになっています。持ち運びやすい大きさと華やかな見た目はギフトにもぴったり。多彩で豊かな美味しさをシェアしてお召し上がりください。

SWEETS

地域の農作物と 世界の厳選素材を 使ったジェラート



作物の仕入れから提供に至るまでの一つひとつの過程にこだわり、店内工房で手作りしています。素材は既製品や冷凍ものをできる限り使用せず、地元の生産者から直接仕入れたフレッシュなものだけを使用。同品種でも生産者により味や個性が大きく異なるため、同一の生産者様から仕入れています。本場イタリアの伝統的な製法で練り上げたジェラートは、なめらかでありながら素材本来の風味と食感をしっかりと感じられる仕上がり。定番のフレーバーや季節のフレーバーはもちろん、50か国以上を旅した職人が各地で口にした食材や料理からインスピレーションを得た創作フレーバーまで、バラエティ豊かなジェラートをお楽しみいただけます。

SWEETS

マロンパイセット



コンフィチュールには、厳選した神戸市北区の栗を使用。時間をかけて炊き上げたペーストにきび糖を加え、素朴な栗の風味にコク深さが感じられるリッチな味わいに。フランス産発酵バターを折り込み、丁寧に焼き上げたオリジナルパイは、さくさくと口当たり軽やか。なめらかなコンフィチュールをパイでサンドすれば、できたての繊細な食感とバターが引き立てる栗の上品な甘さを楽しめます。ご自身の手でつくっていただけるマロンパイは、ご家族やご友人との楽しいひとときにもぴったりです。

GROCERY

RIKYU HONEY



「RIKYU HONEY」は、花と緑あふれる須磨離宮公園内のミツバチの巣箱から採れたはちみつをそのまま瓶詰めした公園オリジナル商品です。花本来のフレッシュな香りと味わいが楽しめます。ヤマザクラ、アカシア、モチノキなどの様々な花から集められた蜜は、季節によってその色合いや香り、味わいが微妙に変化します。パンケーキにかけたり、紅茶に入れるほか、フルーツとも相性抜群。イチゴやグレープフルーツにかけて食べると甘みに奥深さが出て、いっそうおいしくなります。豊かな自然の恵みが詰まった「RIKYU HONEY」をご賞味ください。

PATISSERIE FAMILLE
〒655-0039 神戸市垂水区霞ヶ丘 7-7-20
リアルテラ霞ヶ丘1階
☎078-764-2206
https://www.instagram.com/
patisseriefamilie/
10:30~19:00
月曜、第2・第4火曜定休



Gelateria Monction
〒657-0836 神戸市灘区城内通 5-2-5
☎078-806-8825
✉gelateria.monction@gmail.com
https://gelateria-monction.com/
夏季 12:00~19:00
冬季 12:00~17:00
不定休



TOKINONE /
ハートフードクリエーツ株式会社
〒658-0045 神戸市東灘区御影石町
4-15-15
☎078-821-1180
✉info@tokinone-kobe.com
https://tokinone-kobe.com/
10:00~18:00
火曜定休
(火曜が祝日の場合は翌水曜)



RIKYU HONEY / 須磨離宮公園
〒654-0018 神戸市須磨区東須磨 1-1
☎078-732-6688
✉rikyu@kobe-park.or.jp
https://www.kobe-park.or.jp/rikyu/
honey/
9:00~17:00 (入園は16:30まで)
木曜定休



SWEETS

レモンケーキ



ベースとなるのはフランスの伝統的な焼き菓子パンドジェヌ。アーモンドの粒子をミキサーで細かく砕き、フラットな型を用いて低温でじっくりと火を通すことで、柔らかい口当たりと豊かな風味を実現しました。仕上げにレモン果汁をたっぷり混ぜ込んだアイシングクリームでコーティング。心地よい酸味としゃりつと爽やかな食感も楽しめます。添加物を抑え、子供からお年寄りまで幅広い世代の方に安心して召し上がっていただける一品。店舗で販売している生クリームと合わせると、また新たな味わいを楽しめます。

ショートケーキ&クッキー専門店1004 / 株式会社eNジョイ
〒651-2143 神戸市西区丸塚 1-14-22
☎078-921-1004
✉tooshi1004@yahoo.co.jp
https://ichi00yon.net/
平日 12:00~17:00
土曜・日曜・祝日 12:00~18:00
不定休 (Instagramにて案内)



FOOD

神戸牛の旨味を 味わうカレー "THE CURRY OF KOBE"



神戸牛のビーフオイルを加えることで、肉本来のコク深い旨味と上品な甘味を引き出したカレーです。牛肉を入れなくても満足感のあるビーフカレーに仕上がりに、手軽に本格的な味わいを楽しめます。もちろん牛肉を加えれば、「おうちレストラン」として特別感のある一皿に。スパイスは深くローストしたものを使用し、重なり合う香りと複雑な余韻を演出しました。パッケージデザインは神戸の港町をイメージし、小箱を二つ並べると一枚の絵が完成する遊び心ある仕掛けも施しています。手土産にもぴったりの逸品です。

鉄板焼神戸Fuji / 有限会社こんばす
〒650-0004 神戸市中央区中山手通 1-9-5
☎078-391-1141
✉info@teppanyaki-fuji.jp
https://www.teppanyaki-fuji.jp/
12:00~21:00 不定休
神戸牛ユキヤ
9:00~18:00 日曜・月曜定休



FOOD

クアトロコロッセ



洋食百名店にも選ばれた洋食クアトロの看板商品。まろやかなホワイトソースに、刻んだゆで卵がアクセントとなる、他では味わえないコロッセです。すべてから手作りで、保存料などを使わず、店で味わうおいしさをそのまま閉じ込めました。食材はすべて国産で、特に神戸の旬の素材を生かすことにこだわっています。冷凍食品とは思えない贅沢な味わいは、普段の食卓にも特別なひとときにも、豊かな彩りを添えてくれます。神戸の洋食文化が息づく一品を、ぜひご家庭でお楽しみください。

洋食クアトロ / 株式会社シングレイ
〒650-0022 神戸市中央区元町通 3-12-3
日国ビル1階
☎078-391-8633
✉quattro.motomachi@gmail.com
https://quattro-kobe.com/
元町本店
11:30~15:00、17:30~22:00
(売り切れ次第終了)
日曜ディナー・月曜定休
ルック大飯店
11:00~16:00、17:00~23:00
リブ住吉店、須磨パティオ店
10:00~20:00



FOOD

ひょうご海鮮つめとん瓶 ひょうごサーモン



「ひょうご海鮮つめとん瓶」は、兵庫県各地の海の恵みをぎゅっと詰め込んだ海鮮瓶です。寿司職人が2年かけて試行錯誤を重ね、神戸須磨・神戸元気・播州の3種のサーモンを一度に味わえる一品に仕上げました。素材そのものの美味しさを引き出すため、食材はもちろん、自家製の特製旨だしも無添加で安心・安全にこだわり、一つひとつ丁寧に手作業で瓶詰めしています。冷凍で1年の長期保存ができ、温かいご飯にかけるだけで、手軽に海鮮丼が楽しめます。取っ手付きのかわいらしい瓶は、食後に再利用できる点も好評です。

松鶴寿司 / 株式会社 TRYASU
〒654-0012 神戸市須磨区飛松町
3-6-14 プリネスト 201
☎090-5685-4801
✉tryasu.info@gmail.com
https://tryasu.com/
9:00~18:00
日曜定休



SWEETS

チョコナッツスーベニア



世界各地から厳選したアーモンド・くるみ・カシューナッツの3種を、それぞれに合わせたチョコレートでコーティングした一品です。ナッツは神戸の自社工場です。丁寧にローストし、香ばしさと豊かな風味を最大限に引き出しています。チョコレートには、一般的なチョコレートよりも口どけが良く、品質の高い「ケールチュールチョコレート」を使用。ナッツとチョコレートのバランスにこだわること、甘さに頼らず、素材の風味が際立つ味わいに仕上げました。個包装で食べやすく、日常のおやつから贈り物まで、幅広いシーンでお楽しみいただけます。

SWEETS

CERNEのバウムクーヘン



一口で虜になる、しっとりとした食感が魅力のパウムクーヘンです。自家製アーモンドマシパンを加えることで、驚くほどなめらかな口当たりを実現しました。兵庫県産の小麦や新鮮な卵など、納得のいく地産素材だけを厳選。1本焼き専用機で、その日の生地の状態を見極めながら、最高のタイミングで丁寧に火を入れています。小ロットで一本一本と向き合いながら仕上げることで生まれる格別の味わいは、店主の長年の修行で培った技と真心の結晶です。食べるたびに幸せを感じられる、神戸ならではの特別なひとときをお楽しみください。

SWEETS

ひとくち甘味 めれあずき



老舗の甘納豆屋で修行をして受け継いだ製法を生かし、丁寧に作り上げた一品です。原料には、兵庫県産の希少な「美方大納言小豆」を100%使用。鮮やかな色合いから「美方ルビー」とも呼ばれ、山あいの棚田で少数の生産者が手間ひまをかけて育てています。砂糖にはミネラルを含むきび砂糖を使い、やさしい甘さに仕上げました。大量生産は行わず、すべての工程を一人で実施。何日もかけてゆっくと糖度を高めることで、小豆本来の旨味とコクを最大限に引き出します。食べきりサイズで、おやつや旅のお供にもぴったりです。

KOBE SELECTION 2026

認定商品・企業一覧

吉田ビーナツ食品株式会社
〒653-0836 神戸市長田区神楽町 2-3-22
☎0120-818-232
✉toiawase@yoshi-p.co.jp
https://www.yoshi-p.co.jp/
(コーポレートサイト)
https://www.p-kichi.jp/
(公式オンラインショップ)
9:00~17:00
土曜・日曜・祝日定休



Patisserie CERNE / 合同会社セルン
〒651-0072 神戸市中央区臨浜町 1-3-3
☎078-862-8520
https://www.instagram.com/patisserie_cerne/
月曜・火曜・木曜・金曜 10:00~18:00
土曜・日曜・祝日 10:00~17:00
水曜定休 (不定休あり)



よしだや
〒652-0804 神戸市兵庫区塚本通 5-1-3
☎090-1718-3102
✉kzmysd1994@gmail.com
https://www.instagram.com/amanatto_kobe/
10:00~16:00
定休日なし



SHOES

Beable(ビーアブル)ローファー



マーケティングからデザインまで地元の学生とともに作り上げた新しいローファー。学生のリアルな声を反映し、ビジネスシーンで主流の角張ったスクエアトゥから、丸みを帯びたラウンドトゥに変更。性別問わず愛用できるデザインに仕上げました。マットな質感はカジュアルからフォーマルまでどんなスタイルにも馴染みます。2層構造のクッションや制菌加工を施した裏材・中敷きなど、機能面にも工夫を凝らし、晴雨兼用で毎日履ける「楽さ」を追求しました。さらに「学割」として学生向けの特別価格も導入。日々寄り添い、背中を押してくれるような一足を目指しています。

シューファンタジー / 株式会社CELESTE
〒653-0031 神戸市長田区西尻池町 1-2-25
☎ 078-231-3395
✉ sf.kitano.0613@gmail.com
https://shoefan.jp/
シューファンタジー神戸北野店
9:00~18:00
定休日なし



SHOES

神戸の靴職人と一緒に作る、ファーストシューズ(新生児用:9cm)



持ち歩きやすい9cmサイズのファーストシューズキーホルダーを仕立てる体験です。体験で使用する素材は、レザーソムリエが厳選したやわらかく上質な革。靴職人と幼児専門シューフィッターが試行錯誤を重ね、型を設計しました。本来、靴は使い捨てられることも多いのですが、贈られた靴を大人になっても大切に保管してもらえるように、天然皮革を使用。オプションで飾りをつけることもでき、世界で一足だけのファーストシューズが完成します。仕上がった靴は、キーホルダーとして身につけたり、お部屋に飾ったりするのもおすすめです。

・・・AshiOTO あしおと / 藤原化工株式会社
〒650-0004 神戸市中央区中山手通 2-25-7
☎ 078-231-4192
✉ soko-fuji@nifty.com
http://fujiwara-kako.jp/
アシオトショップ北野店
10:00~18:00
不定休



GOODS

御影石製プロダクトシリーズ



上質な「本御影石」を使用した、傷・熱・水に強いインテリアシリーズ。品のある佇まいと石ならではの重厚感、光を受けて表情を変える石肌は、置くだけで日常の空間をワンランク上へと引き上げます。コースター、ブックエンド、お香立て——。シーンに合わせて選べる多彩なラインナップで、「神戸の上質」を日常のアクセントに。二つとない天然石の個性が、職人による精緻な仕上げで一層の輝きを放ちます。素材と技術が響き合う、長く愛せる一品です。

MIKAGE LUX / 株式会社スクリーフ
〒651-0053 神戸市中央区龍池通 5-3-16
☎ 078-221-7540
✉ info@ishifuku-kobe.com
https://mikagelux.com/
9:00~17:00
定休日なし



DRINK

KOBE GIN 2本セット



地元・神戸の名産品をふんだんに使ったクラフトジンです。青紫蘇や山椒が爽やかに香る「YAMA」は、山の澄んだ空気をイメージ。鯉節やいかなごのくぎ煮などユニークな素材を用いた「UMI」は、磯の香りを表現しました。どちらもしっかりとした香りがあり、ソーダ割りやお茶割りなど幅広い飲み方で楽しめます。パッケージには山と海をモチーフにしたあしらいを施し、木製コルクを採用。上品で遊び心のある佇まいは、贈り物や神戸土産にもおすすめです。神戸の自然の魅力を、たっぷりのボタニカルでぜひお楽しみください。

DRINK

「coucou」ロゼワイン



神戸のぶどうでつくる、小さな街中ワイナリー「きら香ぶどう酒醸造」。ここで生まれた「coucou」は、神戸産カベルネ・ソーヴィニオンを100%使用したロゼワインです。外観は春を思わせるやわらかなさくら色。グラスを傾けると、いちごをはじめとする赤いベリーの香りがふんわりと立ちのぼります。ドライ(辛口)でありながら奥行のある味わいが特徴で、食中酒としても最適。幅広い料理に心地よく寄り添います。ラベルデザインには北野異人館の情緒あふれる雰囲気を取り入れ、神戸の風土や気候(テロワール)が存分に感じられる一本です。

SHOES

KOBE Patine



染色のために仕立てた牛革クラストレザーを使用し、丁寧に作り上げたメンズレザーシューズ。木型の上で、アッパー部材を仮止めし組み上げた後に縫い上げる「3Dマッケイ製法」を採用しており、綺麗な形が長く続くのが特徴です。さらに、職人が手作業で施すパティース染色により、同じものは二つとない独特の表情が生まれます。「六甲山フォレストヴェール」「旧居留地ノワール」など、神戸の海や山、街並みから着想を得た深い色合いは、履き込むほどに深みを増し、時間とともに自分だけの風合いへと育っていきます。修理や再染色にも対応し、長く愛用いただける一足です。

SHOES

本革フィットスリッポンFIT



上品な光沢をまとう、神戸発の本革スリッポン。驚くほど柔らかい上質な姫路レザーが、足をふんわり包み込みます。特筆すべきは、立ったまま簡単に履くことができ、脱げにくい特殊設計。また、通気性の良いふかふかのインソールは、足の形に合わせて自然に馴染むだけでなく、取り外してお手持ちのインソールと交換することも可能です。さらに、滑りにくい素材の分厚いアウトソールがつま先までガードし、一日中快適に、安全に履き続けられます。革靴の上品さと優れた機能性を兼ね備えた一足が、毎日の生活を軽やかに彩ります。

神戸蒸溜所 / 株式会社グロースターズ
〒651-1522 神戸市北区大沢町上大沢 2150
フルーツ・フラワーパーク
☎ 078-224-5493
✉ info@kobe-distillery.com
https://www.kobe-distillery.com/
道の駅 神戸フルーツ・フラワーパーク大沢
10:00~17:00
定休日 施設に準ずる



きら香ぶどう酒醸造 / くら香ぶどう酒醸造株式会社
〒651-0067 神戸市中央区神若通 1-4-18-1
☎ 078-242-7060
✉ tetsuokaraki@kiraka.jp
https://www.kiraka.jp/
営業日、店休不定期
(Webのワイナリーカレンダーをご確認ください)



la patine / クラフトインフィニティ / 株式会社 WakWorks
〒651-0093 神戸市中央区二宮町 2-5-13
☎ 078-855-3315
✉ infinity@wakworks.jp
https://infinity.wakworks.jp/
10:30~19:00
不定休



JADEY (ジェイディー) / 株式会社 YUUTO
〒653-0038 神戸市長田区若松町 8-1-4
☎ 078-797-4545
✉ jadey.customer@gmail.com
https://byyuuki.base.shop/
10:00~18:00
土曜・日曜定休



BE KOBE

港町・神戸で過ごす、特別なひととき

あなたの街から 神戸空港へ

神戸空港から
三宮までは
約18分

北海道



青森



花巻



仙台



新潟



茨城



羽田



松本



長崎



鹿児島



那覇



下地島



国内12都市とつながる神戸空港。次の旅は神戸へ。













※掲載内容は2026年2月1日時点の情報に基づくもので、その後変更となる場合があります。 神戸空港利用推進協議会

神戸SELECTION × SDGs

神戸セレクションでは、品質の高さや神戸らしさを有するだけでなく、持続可能な社会へ配慮している商品が認定されています。先人たちが神戸の自然や伝統を守ってきたように、私たちが限りある資源を未来へ繋げる必要があります。ここでは4つの商品をピックアップし、持続可能な社会のための取り組みをご紹介します。

須磨離宮公園 RIKYU HONEY



RIKYU HONEYは緑豊かな須磨離宮公園内で採れたはちみつ。ミツバチは蜜を集めながら花粉を運び、植物の繁殖を助けます。そして、植物が光合成で二酸化炭素を吸収することにより、地球環境の保全に繋がります。また、養蜂を通じて自然に親しむ「bee kobe」プロジェクトを展開。未来の地球環境を考えるきっかけを提供しています。



arui_toe (アルイトウ) クラフトペーパーローファー



アルイトウでは、履き心地を追求したクラフトペーパー製のローファーを開発しました。材料は82%の紙パルプと18%の植物由来ラテックス。快適さを実現しつつ地球への負荷を最小限に抑えています。耐久性抜群に仕上げ、ソールを交換できる設計にすることで、長く使い続けられる製品に。製品の廃棄を減らし、環境保全に貢献します。



鉄板焼き神戸Fuji

神戸牛の旨味を味わうカレー“THE CURRY OF KOBE”



ひょうごSDGs宣言を掲げる鉄板焼き神戸Fujiは、神戸牛の牛脂を余すことなく生かした「神戸牛の旨味を味わうカレー“THE CURRY OF KOBE”」を開発。廃棄対象となる牛脂に特別な加工を施し精製したビーフオイルを、カレーに加えた一品です。食品ロス削減に取り組みながら、神戸牛ならではの旨味と甘味を手軽に楽しめる商品に仕上げました。

Patisserie CERNE

CERNEのパウムクーヘン



Patisserie CERNEでは、パウムクーヘン製造時に余ってしまう、いわゆる「死に生地」を生かした商品づくりを行っています。パウムクーヘンとしては使えないこの生地を再び焼き上げ、フロランタンなどのクッキー生地にした「パウムフロランタン」や、ワッフル型で仕上げた「パッフル」、クリームやフルーツを添えたケーキ「もったいないセット」、低温でじっくり焼き上げた「パウムラスク」など、多彩な商品へと展開しています。



Make it Possible

すべてのビルを、可能性の宝庫に。

ほんの少しでも、目をかけ、手をかけ、気をくばることによって、
同じ空間が見違えるように輝いてきます。

たとえそこがビジネスを追求するオフィスであっても、

人がかけがえのない時間を過ごす空間。

私たちは、何より人間的な快適さを求めてきました。

人に心地いい場所を保ち続ける、
きっとそれがビルの幸福な生涯を支えると、私たちは信じています。



神戸ビル管理株式会社 <http://www.kobe-birukan.co.jp>

本社 〒650-0035 神戸市中央区浪花町15番地 15番館ビル6F
TEL.078-391-6550 FAX.078-391-8016

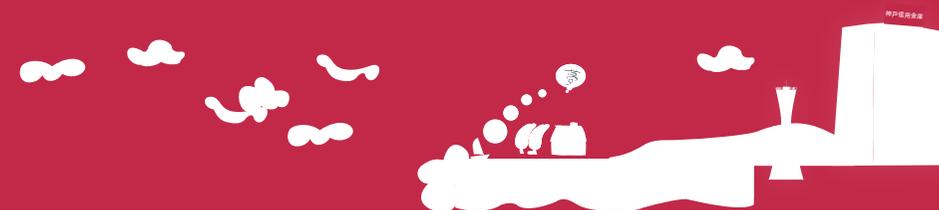


夢ある未来のお手伝い！ 親近バンク

Kobe shinkin bank

こうべしんきんは、皆さまの豊かな暮らしづくりを応援します。

当金庫は、地元のお客さまからお預かりした大切なお金を、地元で資金を必要とされているお客さまにご融資を行い、事業や生活のお役に立てていただいています。また、地域社会の一員として地元の中小企業や住民の皆さまとの強い絆とネットワークを通じて、地域経済の持続的な発展に努めております。



夢ある未来のお手伝い！ 親近バンク

神戸信用金庫

www.shinkinbank.co.jp

〒650-0035 神戸市中央区浪花町 61 番地
TEL (078)391-8011 (代)



The Nisshin shinkin bank

日新信用金庫

〒673-0892 明石市本町2-3-20 (受付時間) 平日午前9時から午後5時まで
 フリーダイヤル イコー ニッシンバンク
0120-15-2489

Instagram LINE ホームページ

あましんの 事業サポート

あましんが事業者の皆さまをご支援します。

- 事業承継・M&A
- 創業・第二創業
- 販路・仕入先開拓 (ビジネスマッチング)
- 人材紹介
- 経営相談 (生産 物流 経理 技術 補助金)
- 海外進出・海外取引
- DX・GX

HPはこちら

尼崎信用金庫
 AMASHIN
<https://www.amashin.co.jp>

小さなふれあい、大きなおつきあい

姫路信用金庫

本店 姫路市十二所前町105番地
 電話 079-288-1121 (代)

HP

instagram

イベントや地域情報を日々更新中！
 ひめしんの情報はこちらから

AWAJI SHINKIN BANK

あなたの夢
 地域の未来
 とともに歩みます

今日も 楽しい おつきあい

淡路信用金庫

<https://www.shinkin.co.jp/awaji/>

ぐるっとみなと KOBE さんぽ

KOBE WATERFRONT

神戸ウォーターフロント開発機構 | <https://kobewaterfront.com/>

Build Trust 街のオーナーに響きたい。

ひょうしん ホームページはこちら

ひょうしんの経営サポート

起業創成期	スタートアップをサポート! <ul style="list-style-type: none"> ▶ 創業事業計画の策定支援 ▶ 各種助成制度の活用アドバイス ...など 	成熟企業再生期	経営基盤強化をサポート! <ul style="list-style-type: none"> ▶ 生産性向上に向け各種支援制度のご相談 ▶ 後継者育成に向けたアドバイス ...など
成長期	持続的な発展をサポート! <ul style="list-style-type: none"> ▶ ビジネスマッチング支援 ▶ 専門機関を通じた人材マッチング支援 ...など 	承継事業再構築期	円滑な事業承継をサポート! <ul style="list-style-type: none"> ▶ 事業承継計画の策定支援 ▶ 事業承継・自社株対策・相続対策等のご提案 ...など

ひろげましよう 心と心のおつきあい
兵庫信用金庫
 〒670-0935 姫路市北条口3丁目27番地
 TEL:079-282-1263
<https://www.shinkin.co.jp/hyoshin/>

神戸・六甲アイランド
 ショップ、貸し会場、
 オフィスからなる
 大型複合施設。

KOBE FASHION MART

〒658-0032 神戸市東灘区向洋町中6-9 TEL 078-857-8000(代表)

お問合せ 賃貸オフィス/ショッピングフロア TEL 078-857-8001
 貸し会場・イベント会場 TEL 078-857-8020

神戸ファッションマート 検索

地域のみなさまと ともに歩みます

～金融・情報サービスの提供を通じて、地域に貢献します～

想いを、まちへ。 <https://www.minatobk.co.jp>

みなと銀行



神戸 SELECTION 2025/2026

Welcome to our SELECTION

WebやSNSでも認定商品をご紹介します。



Instagram
<https://www.instagram.com/kobeselection/>



KOBE SELECTION 2025/2026

<https://www.kobe-selection.jp/>



発行 公益財団法人 こうべ産業・就労支援財団
 〒650-0044
 神戸市中央区東川崎町 1丁目8番4号 神戸市産業振興センター 6階
<https://kobe-ipc.or.jp/>

企画・制作 株式会社WAVE

※登録商標または商標について：本ページに記載の会社名・サービス名・ロゴマークは、各社の商標または登録商標です。神戸セレクションは公益財団法人 こうべ産業・就労支援財団の登録商標です。

KOBE ACCESS MAP

交通機関が集まる三宮を拠点に神戸を旅しよう！



神戸公式観光サイト「Feel KOBE」はこちら

2026年2月時点

