

**「食体験」で神戸大阪から鳥取へ観光誘致
ワールド・ワンが『食べてごしない！夏のとっとりグルメフェア』を
6/5(水)から神戸・大阪4店舗で開催**

**三朝温泉宿泊割引券や砂の美術館チケットなど
鳥取の人気観光地で使えるお得なチケットが抽選で当たるプレゼント企画も！**

神戸・大阪・東京を中心に日本各地の郷土飲食店を展開する株式会社ワールド・ワン(本社:兵庫県神戸市、代表取締役:河野圭一)は、鳥取県と連携協力し、『食べてごしない！夏のとっとりグルメフェア』を開催します。開催期間は6月5日から6月23日、神戸・大阪にある居酒屋4店舗で鳥取が誇る夏の旬食材をご堪能いただけます。

鳥取県は来年の大阪・関西万博を見据えて、関西からの観光客誘致促進を図っています。今回のフェアでは、来店アンケートにお答えいただいた方の中から抽選で、鳥取の人気観光地で使えるチケットをプレゼント。現地に足を運んでもらうための企画を準備しました。

◆山陰沖で獲れる天然岩牡蠣にクロマグロ、白いかをご堪能

鳥取の夏の風物詩「白いか」や山陰沖で獲れる「天然岩牡蠣」はどれも絶品です。全国トップクラスの水揚げ量を誇る境港産「クロマグロ」は、鳥取砂丘をイメージした白ごまからし醤油を添えるメニューを開発しました。つまの代わりにシャリを用いており、1皿でさまざまな味が楽しめます。

また、連携協定を締結している鳥取県岩美町からは香り豊かな「天然板わかめ」を、県ブランド米「星空舞」と一緒にご提供。料理以外にも、鳥取オリジナル酒米“強力(ごうりき)”を使用した日本酒「日置桜」や、ぶどう栽培から醸造まで鳥取でのワイン造りにこだわる「兎っ兎(とっとり)ワイナリー」のワインなどのドリンクメニューも展開。自然の恵み豊かな鳥取の夏の食材を、ご堪能いただけるフェアメニュー14品目を用意しています。



(資料) 境港産黒本マグロのお造り(鳥取砂丘からし醤油添え)の楽しみ方



そのままお召し上がりいただく



鳥取砂丘をイメージしたすりごまと
からしと醤油を混ぜた
特製だれにつける



大根けん代わりのしゃりで
ミニ寿司を作る

◆三朝温泉宿泊割引券や人気観光スポットの入場券が当たるアンケート抽選企画！

フェアにご来店いただいたワールド・ワン公式アプリ会員様に「三朝温泉宿泊券」や「砂の美術館」など、鳥取の人気観光地の入館券が当たるキャンペーンを実施。ご来店の際に、ワールド・ワン公式アプリのスタンプを押した方に送られるアンケートにお答えいただくと、抽選で人気観光地のチケットが当たります。

フェアを通じて鳥取の魅力を知ってもらい、是非現地に足を運んでいただきたいと思っています。

◆メニュー一覧

	メニュー名	売価 (税込)
1	境港産黒本マグロのお造り(鳥取砂丘からし醤油添え)	¥1,078
2	境港産黒本マグロ うにいくらのせ手巻き寿司	¥638
3	炙り黒本まぐろ 薬味ポン酢掛け	¥1,408
4	鳥取の天然ブランド岩牡蠣《夏輝》生	¥968
5	鳥取の天然ブランド岩牡蠣《夏輝》焼き	¥968
6	白いか(剣先いか)の姿造り	¥2,398
7	ねばりっこ磯部揚げ	¥418
8	大山ブロッコリーとあさりのペペロンオイル炒め	¥638
9	大山ブロッコリーとねばりっこの梅肉和え	¥418
10	星空舞のたまごかけごはん 岩美町産板わかめ添え ※星空舞は一部店舗	¥858
11	日置桜 純米	¥770
12	大栄すいかのお酒	¥583
13	兎ッ兎ワイン(赤:甲斐ノワール 2022)ハーフ	¥2,948
14	兎ッ兎ワイン(白:モンドブリエ 2023)ハーフ	¥2,948

◆開催期間:6月5日(水)~6月23日(日)

◆開催店舗:

《神戸》郷土料理 からす、地魚大衆酒場 金八、土佐清水ワールド 三宮生けすセンター
《大阪》土佐清水ワールド 梅田ギャザ阪急店



2024年5月31日
株式会社ワールド・ワン

会社概要

- 代表者：河野圭一
- 設立：1996年6月
- 所在地：兵庫県神戸市中央区下山手通2丁目13番3号 建創ビル7F
- 資本金：50,000千円
- 事業内容：地域連携事業、飲食店及び食品販売店の経営、食品加工、流通、輸出入及び販売
- 出店状況：国内34店舗 すべて直営店舗
- 企業サイト：<https://www.world-one-group.co.jp/>

■問合せ・取材等の連絡先
株式会社ワールド・ワン 松波(まつなみ)
TEL:078-333-8883/FAX:078-333-9777
メールアドレス:tomohiro.matsunami@world-one-group.co.jp