

地域版から

地元の船主たちがプレゼント

但馬 冬の味覚・セコガニ(ズワイガニ雌)が新温泉町の小中学校で給食に登場。ゆでガニとして味わった

弥生人の高度な技術に挑戦

西播 相生産業高校(相生市)機械科の生徒らが約半年をかけ、厚さ1~2ミリの銅鐸(どうたく)を作り上げた

独自の表現で米の舞台へ

姫路 姫路市の女性(67)が川柳と舞踏を融合させた「川柳パフォーマンス」で初の米ニューヨーク公演に臨む

歩行者天国で演奏や物販

北播 車道を歩行者に開放し演奏や物販を行う「にしわきストリートフェスティバル」が22日、西脇市の市道で

学力向上サポート研究の発表会

三木 グループでまとめた意見を発表する協同学習を取り入れた三木中学校の授業を市内外の学校教員らが視察

親子でそれぞれ笑いの道に

東播 「人、街を元気にしたい」と小学校教頭を務める父は週末はちんどん屋、息子は漫才師を目指す

旅の宿朝食頂上決戦

全国のホテルや旅館が自慢の朝食を競う「朝」ほんフェスティバル2015(楽天トラベル主催)の頂上決戦が18日、東京都内であり、神戸市中央区の「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」が優勝した。1013施設が応募。ネット投票、地区大会を勝ち抜いた7施設が参加した。西日本代表の同ホテルは前回、前々回と準優勝。1年間かけて考案したメニューは、神戸・北野の直営店で焼いた自家製天然酵母のパン5種類と、地元野菜と瀬戸内産天然マダイのスープ仕立て。マダイの厚さを

「ラ・スイート神戸ハーバーランド」優勝



兵庫産の食材をふんだんに使ったメニューで優勝した「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」の田中耕太郎総料理長(左)ら(東京都渋谷区)

兵庫産の食材ふんだんに

グラム単位で調整、熱の通と話しした。このメニューはし加減も工夫し、女性や高宿泊客を中心にホテルで提齢者に合うよう食べやすく供している。(藤森恵一郎)

した。

田中耕太郎総料理長(53)は「三度目の正直で優勝できた。生産者に感謝したい」