Taste of KOBE-AWAJI Island 2026

神戸・淡路島で活躍するシェフたちが集う 一日限りの食のイベント

地域の厳選食材を、この日だけの一皿に。

神戸・淡路島で活躍するシェフたちが集い、この日だけの特別な一皿を届ける
「Taste of KOBE-AWAJI Island 2026」。
今年の会場となるのは、淡路島にあるCRAFT CIRCUS。
各店の味を楽しめるポップアップブースでお届けします。

開催日時
2026年
11月28日（土）11:00～16:00

会場
CRAFT CIRCUS
兵庫県淡路市野島平林2-2


CRAFT CIRCUS


海を望むテラス席


マルシェイメージ

事前チケット予約特典

事前予約で900円分の食事券を100名様に先行プレゼント！

右記の二次元コードからご予約ください。

旬の味覚とともに、
皆様のお越しを
お待ちしております。

詳細は裏面へ

出店シェフのご紹介

Introducing Our Guest Chefs



岸本 貴彦 Takahiko Kishimoto

神戸 KOBE

神戸ポートピアホテル
執行役員 総料理長

兵庫県加古川市出身。1990年に神戸ポートピアホテルへ入社。製菓、宴会部門で経験を重ね、フレンチレストラン「アラン・シャペル」で副料理長、料理長を務める。フランス本店でも研修を重ね、「アラン・シャペル」の料理哲学、調理技術を習得する。2013年に神戸ポートピアホテル総料理長に就任。



島岡 雄一 Yuichi Shimaoka

淡路 AWAJI

「Alaqtai(アラクタイ)」
オーナーシェフ

2005年に渡仏し、スイス国境近くアヌシー湖畔の三つ星「メゾン・ド・マルク・ヴェラ」などで研鑽。その後、フランス西海岸ラ・ロシェルの二つ星「リシャール＆クリストファー・クタンソウ」にて海の幸のフランス料理を研鑽。2018年に淡路島へ移住し、ホテルアナガ料理長を務めた。2027年春の独立開業に向け準備中。



江本 悠希 Yuki Emoto

淡路 AWAJI

ホテルニューアワジ 食乃房新水
料理長

淡路島出身。実家が料理旅館で、父親の影響を受け高校卒業後、大阪の割烹で修業。帰郷後寿司屋、御膳料理店を経て、ホテルニューアワジグループに入社し、別邸あわじ浜離宮の料理長を務める。イタリア、フランスでの研修を経て、2022年より現職。



阿部 譲 Yuzuru Abe

神戸 KOBE

「百屋」
オーナーシェフ

大分県出身。中学卒業後すぐに料理の世界に入り、和食を中心に修業を重ねる。洋食店での修業も経験。姫路で日本料理店を開業した後、神戸・三宮へ移転。現在は、旬の食材を生かした懐石料理を中心とする日本料理店を営む。店舗は「ミシュランガイド兵庫特別版」への掲載歴を持つ。



服部 萌 Moe Hattori

神戸 KOBE

「老虎菜」
シェフ

和歌山県出身。製菓を学び、神戸のパティスリーでの経験を経て中国料理の道へ。2009年「老虎菜」の開業準備より同店に携わる。2015年、サンペレグリノ ヤングシェフの日本代表候補10名に選出。2016年、RED U-35にてGOLD EGGを受賞。



村上 遼太郎 Ryotaro Murakami

淡路 AWAJI

「オーベルジュ フレンチの森 La Rose」
料理長

大阪府出身。フランスへ渡り、専門的な調理技術を学ぶとともに、三つ星「Restaurant Richard Coutanceau」などで研鑽を積む。2018年から銀座にあるフランス料理レストランにてシェフとして勤務し、2020年JASソムリエ取得。現在は“和”と“フレンチ”をテーマにした創作フランス料理「La Rose」の料理長を務める。

岡野 満 Michiru Okano 「海里 -KAIRI-」

淡路 AWAJI

古幡 一之 Kazuyuki Furuhata 「TOKINONE(旬の音)」パイ専門店

神戸 KOBE

その他の出店者情報は、ホームページにて順次ご紹介いたします。

出店者情報・
メニュー紹介
はこちら

CRAFT CIRCUS
兵庫県淡路市野島平林2-2
駐車場・アクセスの詳細は、CRAFT CIRCUSのホームページをご覧ください。
awajicraftcircus.com/access/

アクセス



お問い合わせ

Taste of KOBE-AWAJI Island 運営事務局(株式会社パソナ農援隊 内)
Mail: tastekobeawaji@pasona-nouentai.co.jp

※本イベントは、「世界に誇る食のエリア推進協議会」からの委託を受けて実施しています。