



●ある集い●神戸青年会議所

過去から未来へ たしかめよう神戸の「由縁」

神戸を拠点に、20歳から40歳までの若者経済人が集う（社）神戸青年会議所。2004年度は273名のメンバーでスタートを切る。本年度の理事長を務めるのは、和洋菓子の老舗・神戸風月堂の常務取締役下村治生氏。理事長の基本方針には、「いま自らの資質の向上を「過去から未来へたしかめよう神戸の『由縁』」を掲げる。平清盛が神戸港の基礎を成す大輪田泊を修築し、海外との交流の窓口を築いた。明治維新以降の神戸開港によって、神戸の繁栄は隆盛を極める。このように神戸の街がもつ伝統・歴史・文化から、由縁を確かめつつ、未来に向けて、「誰もが訪れたくなるまち神戸」を創造することを思い描く。

主な事業としては、健全な青少年育成をテーマに、世界の被災国や紛争国の支援活動を行うパッチアダムス氏を招聘し、大規模なフォーラムやワークシヨップを企画する。日本国内でも多くの青少年事件が報道されているが、親子の絆や親としての子育ての自覚を啓蒙する活動の一助となることを目指す。また、神戸発展の源でもある港と海洋への感謝を捧げる「みなとまつり」は、（社）神戸青年会議所が立ち上げた。メリケンパークに2日間で、約5万人もの人々を集め、夏の集客イベントとして定着しつつある。

（社）神戸青年会議所では、これらの事業や様々な取り組みを通じて、自らの資質や能力の向上をめざす。一月十三日には、下村理事長を筆頭に理事構成メンバーが生田神社を参拝し、本年度の成功を祈願した。

■ 神戸青年会議所
神戸市中央区港島中町6-1
神戸商工会議所会館6F
☎ 078-303-0075
<http://www.kobejci.or.jp>

異業種の交流と 文化の発展を目指して

和朗会は、関西学院大学商学部・名誉教授・石田和夫ゼミOB（70年卒から94年卒）の集まりである。和朗会のメンバーは、近畿一円はもとより全国各地で産業・経済界の一線で活躍している20代から50代が主な会員である。総勢は、約700名で自澤隆治会長（協和製錬所代表取締役）以下幹事・加藤栄治（グリーンスタジオ代表取締役）、加藤正治（阪南大学教授）などが運営に当たり、年1回の総会と親睦会を開いている。異業種の交流と文化の発展を目指した親睦団体である。

今回は、岩瀬吉廣（阪神電気鉄道・西梅田開発室部長）の尽力で、総会に華を添えるという趣旨で、「2004年新春七人展 石田和夫 彩の世界展」を開催した。会員には、1期生の書道家・花田尊文（松蔭女子学園大学）、9期生の洋画家・北山義明（二紀会）などの芸術分野で活躍している会員がいること、石田和夫ファミリーの長男・純之（木工芸）、妻・芳子（書）や親戚には洋画家・宮崎万平や日本画家・綾田勝義（京都市立芸術大学助教授・創画会会友）など芸術家が多く、自身も日本画家・佐々木弘（精華大学名誉教授・創画会会員）に師事して、22年間日本画を研究しているので、今回の展覧会を開いた。

和朗会会員の並々ならぬ尽力のお陰で、ハービスHALで盛大に開催された。初日の1月5日には総会と親睦会が開かれた。この日のために英国からシェフィールド大学日本研究センター所長・長谷川晴清や関学の国際交流部長・マーティン・コリックなども参加して、和やかに楽しい雰囲気につつまれ、新春の集いに相応しい宴となりました。

●ある集い●和朗会



ANGLE KOBE

Mt. Rokko skiing ground

February

PHOTO Mann Kikuchi







あでやっこ

水中だより 11

『夢色』

私を取り巻くようにアンダマン海の魅力を伝えてくれる。まるで夢の中の人魚にでもなったようだ。シミランクルーズの4日間のダイビング三昧「宝の一コマ」

撮影者／佐治はるみ(宝塚)

ダイビング歴19年

撮影地／タチャイ島 タイ

モデル・サイズ／ウメイロの群

15cm

機材・カメラ／ニコンS1/SB-105プロピア

Adeyacco Under Water Photo Club



「あでやっこ」は沖縄・宮古島・ニューカレドニア・インドネシア・モルディブと世界の海で活動する、海と島を愛する女性たちのグループです。彼女たちが撮影したひたすら青く広い海を、そして珍しい魚たちの水中写真をシリーズでご紹介いたします。



表紙／石阪春生
セカンドカバー／
米田定蔵

目次／岩島雅彦
「芸人の一家」

2月号目次◆2004-512

- | | |
|--|-----------|
| 10 KOBECCO2004／並河寿美・中野順哉 | 12 神戸スナップ |
| 14 ある集い／神戸青年会議所・和朗会 | |
| 16 ANGLE KOBE／Mt. Rokko Skiing ground菊池満 | |
| 18 あでやっこ水中だより⑪／佐治はるみ『夢色』 | |
| 20 酒特集／母娘で尋ねる灘の郷 岡本真穂・真由美 | |
| 30 結婚特集／みやびな日本流・おしゃれなKOBE流 | |
| 42 神戸のお嬢さん／浜本麻理子さん 関千佐世さん | |
| 44 ボンソワールマダム／④I'm 山本桂子 | |
| 52 エッセレバンピーノ⑮／タイムスリップさせてくれる車・ヒーレー | |
| 55 私の意見／清原桂子 | |
| 56 ポエム・ド・コウベ／竹中郁・え／小磯良平 | |
| 58 創刊43周年記念復刻版名作シリーズ／淀川長治 他 | |
| 62 対談／林敏之のヒューマン対談②／平尾誠二と語る（後編） | |
| 70 2004神戸酒徒番付発表／経済人・文化人 | |
| 76 でん太の教えてドクター⑤／足立 優 | |
| 78 プロフェッサーPの研究室／岡田 淳 | |
| 80 神戸のアーバンデザイン／田中正人 | |
| 81 神戸のモダンリビング／野崎留美 | |
| 84 次代を創る神戸のニューリーダー⑯／田中敏弘 | |
| 88 話題のひろば 92 ひょうごウォーク | |
| 94 有馬歳時記 96 神戸の本棚 | |
| 98 ミセスグリーンを知りませんか？②／谷口良平 | |
| 100 ぴといん 102 イベントスケジュール | |
| 104 ポケットジャーナル | |
| 106 山歩き教室④／重廣恒夫 | |
| 108 各駅停車の神戸歴史ウォーク⑪／田辺真人 | |
| 110 北斎ミステリー⑬／中右 瑛 | |
| 112 みだら夜話⑬／浅黄斑・え／犬童 徹 | |
| 114 コーヒーカップの耳⑯／出石アカル・え／菅原洸人 | |
| 116 新連載小説・鏡の中のサムライ②／中野順哉・え／平田郁 | |
| 122 プレゼントメイト 123 愛読者サロン | |
| 126 神戸っ子俱楽部法人会ニュース 132 KITANO HOT NEWS | |
| 134 神戸うまいもん＆ドリンクNG NEWS | |
| 135 神戸百店会だより | |

写真／米田定蔵 池田年夫 松原卓也 米田英男

●酒めぐり特集

詩人岡本真穂 母娘が訪ねる灘の蔵



(左)娘の真由美さん (右)岡本真穂さん

岡本真穂
詩人。関西文学同人、関西詩人協会会員、神戸異分野交流会会长。著書「詩画集 花野」「風の吹くまま」「短編小説集 御影」。本誌「はしけの女」連載終了。3月末童話集「神の水」出版。

真穂

ほんにうれしい 灘の酒

誰がつけたか 生一本

灘で生まれた落とし子を

恋の仲

なぜに引き合う

播州平野の黄金稻穂
六甲天水 玉の水

櫻正宗記念館「櫻宴」

銘酒とかに料理

お訪ねした日は、今年一番と云われるくらい寒い日でした。櫻と云う美しい名前にさそられるように私達母娘は大きなガラスのドアに招かれる様に足を踏み入れました。櫻宴と云う字と大きな櫻の花を配したブルーの玄関マットが、新鮮な明るさを創業300年と云う伝統の中に神戸の空のようにモダンに溶け込んで居りました。櫻正宗記念館、その名の通り1階右側の階段、震災により建替えたとは云え代々続いた蔵の古材を利用されたと云うだけあって、ほんのりと昔の蔵を思わせる様な香りが2階の資料館へと誘ってくれます。

上撰 櫻正宗 花雫 あか 超特撰 金稀
・米の旨味を引き出した・古代の赤米をもとに造った
淡麗な灘酒

・古代の赤米をもとに造った
ワインレッド色の清酒



特上かにしゃぶ 1人前5,000円

かすかに聞こえる酒づくり唄、歴史を思わせる酒のラベル。どれも美しい櫻をデザインした先人の思い入れのある物ばかり。灘の宮水は6代目当主山邑太左衛門が天保11年（1840年）に西宮の地で発見されたとか。櫻正宗御推薦の「上撰櫻正宗」は酒造りに適した好適米を灘の「宮水」と伝統の技によつて米のうま味を引き出した淡麗な灘酒でさわやかさをおためしいただきたいと思います。レストラン「櫻宴」の特上かにしゃぶ、その日限定の蔵酒、何と冬の夜の至福がここに。

櫻正宗記念館「櫻宴」

神戸市東灘区魚崎南町4-3-18
TEL.078-436-3030

交通：阪神・六甲ライナー
魚崎駅南へ徒步約5分
開館時間：10時～22時（ショップ・カフェ10時～19時）
レストラン「櫻宴」
営業時間：11時30分～15時 17時～22時
(ラストオーダーは1時間前)

定休日：火曜

櫻正宗株式会社

神戸市東灘区魚崎南町5-10-1
TEL.078-411-2101
<http://www.sakuramasamune.co.jp/>



沢の鶴資料館

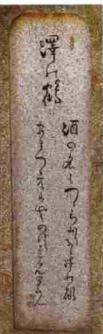
伝統に生きる



先人達の道具に囲まれて

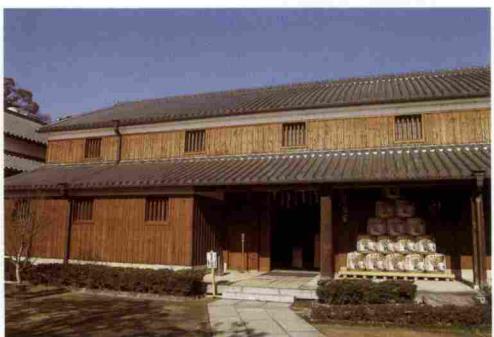


おためし美味



兵庫県の重要有形民俗文化財に指定されていると聞かされていた。建物は震災により全壊したとはいえない、その美しさはなる程と思える品の良い佇まい。案内して下さった人達も優しく、今まで私の知識の中にある山田錦の米の姿、それは大きなガラス壇に入れられた刈り取つたままの稲穂の姿。なる程、山田錦の原料の価格の高さ、それは風害にも弱く、酒米それも吟醸酒にはなくてはならない米で、播州地方の風土にしか育たない、といふ酒米、新潟あたりの酒にも、山田錦米使用とうたつている酒も

あるくらいその米の重要な役割はうれしく近畿内にある。
生醸造り酒と云う言葉を時々耳にする。生醸とは蔵に住み付いている乳酸菌や酵母で酒造りをするとか、こちら沢の鶴株式会社でも生醸生づくりのお酒がある。天照大神（あまたらすおおみかみ）を伊勢にお祀りした時伊雑の沢でしきり生づくりの倭姫命がその啼き声の主をたずねたところ真っ白な鶴がたわわに実つた稲穂をくわえていた…。当社を訪ね、沢の鶴の由来を聞くのも楽しみ。



昔の酒蔵「沢の鶴資料館」

神戸市灘区大石南町1-29-1
TEL.078-882-7788
交 通：阪神大石駅南へ 徒歩約8分
開館時間：10時～16時
休 館 日：水曜、盆休み、年末年始
入 場 料：無料(10名以上要予約)
<http://www.sawanotsuru.co.jp/>

阪神大石
至三宮
国道43号
西郷橋
都賀川
沢の鶴資料館



白鶴酒造資料館

昔と未来

大正初期に建造、昭和44年3月まで本店一号蔵として稼動していたのですが、神戸の震災はこの歴史ある蔵まで被害をあたえました。そして復元。随所に見られる太い柱、昔の蔵の重厚さが目につく。蔵人の食事風景、その膳の上に酒徳利、仕事の後の団欒が手に取る様に解ります。

日常の中でも白鶴のお酒はよくみかけます。テレビの中でも白鶴のコマーシャルを見ない日はありません。また、大きなパーティ会場でも白鶴の薦被りを見かけることがあります。酒と云う文化を大きく伝

える酒造会社が、この灘五郷の中にある。世界に進出している酒文化の先人として、私達はうれしく見守らなくてはならないと思います。伝統をそのまま受け継ぐ蔵。歴史の変遷と共に近代化する企業。私達にとってどちらもうれしい事実です。昔ながらの手法で酒造りをする一方で、近代化とエコロジーを結びつけ地球全体を考える白鶴の姿勢はこれから日本食文化の行き先までかかわってくる様な気がします。資料館には静かに新旧の酒が来館者をお待ちしています。

歴史の香りの中で



白鶴酒造資料館
神戸市東灘区住吉南町4-5-5
TEL.078-822-8907
交 通 :JR住吉駅下車南へ徒歩約15分、
阪神住吉駅下車南へ徒歩5分
開館時間 :9時30分～16時30分
(入館は16時まで)
定 休 日 :月曜(休日の場合は翌日)、
年末年始、お盆
入 場 :無料
<http://www.hakutsuru.co.jp/>



神戸酒心館

モダンとこだわり

創業1751年、神戸伝承地酒、福壽。福壽と云えば、神戸酒心館。食とお酒、いやお酒と食を提案する神戸酒心館は、震災から灘五郷の心意気を見せる様に見事に蔵の再現をされました。

大きな門、その前には、大型バス等が駐められる広大な駐車場、全国からの観光客を受け入れる体制が整っている。みやげコーナー、オリジナル豆腐、なかなか手に入らない珍味、吟味された土産用の酒盃。どれを見てもセンスの良さが目につく。ここを訪ねると何か一つ買って帰りたい、そんな気持ちにさせるのは見事。「さかばやし」という食事処も、土産コーナー

ーに負けない気の配りようでお待ちの人も入口に多い。

酒心館ホールのイベント、東明蔵でのきき酒、酒の計り売り、一日過ごしても楽しい蔵の明るさ。「わあ、きれい。」

娘の声に近づくと、ピンク色の壇に、花びらの絵が美しい酒に出逢う。「あわ咲き」と云います。新しく発売された、びんの中で発酵させた現代風なお酒です。支配人の延本さんが、娘と私に試飲させて下さる。さわやかで飲みやすい。そして外は雪なのに、酒心館の中はピンクの「あわ咲き」が新しい春をまつっていた。



娘と一献 美味上々



あわ咲き 300ml 700円

神戸酒心館

神戸市東灘区御影塚町1-8-17
TEL.078-841-1121
TEL.078-841-2612(飲食店)
交 通：阪神石屋川駅より南へ徒歩8分
時 間：ショップ(10時～18時)
レストラン「さかばやし」
(11時～14時30分・ラストオーダー14時、
17時～22時・ラストオーダー21時)
定 休 日：なし
入 場 料：無料
試 飲：可
<http://www.shushinkan.co.jp>



甲南漬資料館と平介茶屋

甲南漬を堪能

江戸時代の末期、本家高嶋太助が御影東明での酒造業を創業。その流れをくんで、酒粕の仲介業をしていた初代高嶋平介は、明治3年に焼酎の製造を始める。この年を高嶋酒類食品株式会社の創業の年としている。明治27年みりんの製造、明治37年自家製の良質な味噌粕と酒粕で奈良漬の製造を開始、昭和5年に甲南漬の商標を取る。

そして灘の名物甲南漬として広く愛用されている。「こうべ甲南武庫の郷」文化の発信地として、カルチャーホールとしても充実している。和菓子教室、社交ダンス、

油絵、押花アート、空手、古典ミニマー等約30程の教室が用意されている。その他、甲南漬の作り方教室、らつきよ、梅干し、千枚漬まで特別教室としてある。

お食事処「平介茶屋」年中無休。

昭和5年に建てられた、旧社長宅の日本の間で食事をしながらお庭を見る、何とうれしい日本の美。そして特製かまどで炊かれた美味しい御飯、焼魚、匂のお漬物、予約をしてからと云う事だったが、毎日でも食べたい平介茶屋、販売店でいただいたみりん美味しい…。



美しいお庭を見つめながら

阪神新在家
こうべ甲南武庫の郷
旭橋
国道43号線
石屋川
処女塚

こうべ甲南武庫の郷
神戸市東灘区御影塚町4-4-7
TEL.078-842-2508
交 通：阪神新在家駅より南東へ徒歩3分
時 間：甲南漬本店(9時～19時)
甲南漬資料館(10時～17時)
平介茶屋(11時30分～13時30分)要予約
清酒コーナー「木瓜」(12時～17時)
定 休 日：なし
入 場：無料
<http://www.konanzuke.co.jp>

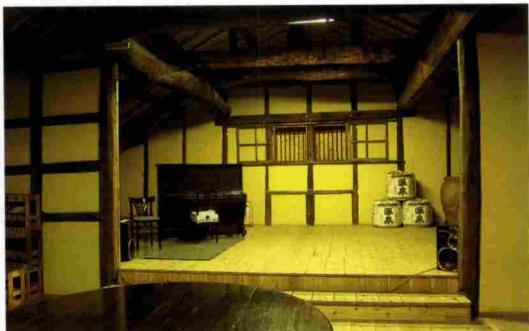


灘泉 泉勇之介商店

昔そのまま



麺のような味のある泉社長(左)と



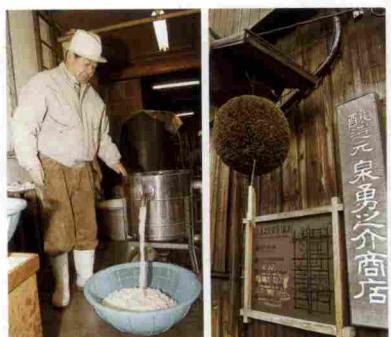
イベントホール 50~60名が利用できる



明治初期に創業した泉勇之介商店は唯一阪神大震災でも全壊に至らず昔ながらの蔵の形を残している。大きな杉玉が、板垣にすつかりなじんで昔の酒蔵はこの様な街並を作っていたのだろうかと、ふと、たたづまいに昔の家の文化にもふれてみる。「神戸バラダイス」「サンセツトプリッジ」「神戸の風」神戸イメージした純米酒が神戸の観光スポットに置かれ土産として持ち帰られる事が多いとか…。社長が自ら営業される、伊勢市

にも灘泉の酒が多く飲んで下さるのだと聞きました。
お訪ねした日は、社長自ら長ぐつに白い作業着で精米をしておられた。手作りの酒の香りが深寒とする蔵にただよっている。

「しばりたてです。」娘と私、麺の香りのする新酒を美味しくいただく。正に灘は酒処、蔵廻りの客が絶えないと聞くのも、昔ながらのおつとりとした蔵の様子が心地よいのかもしれない。





神戸っ子愛読者プレゼント

●応募方法

官製はがきにご希望のプレゼント名をご記入の上、住所、氏名、年齢、性別、電話番号を明記し、下記までご応募ください。
抽選の上、当選者は発送をもって代えさせていただきます。

●応募先

〒650-0011 神戸市中央区下山手通2-13-3建創ビル4F
月刊神戸っ子「灘のお酒」プレゼント係
応募締め切り日 平成16年3月15日(当日消印有効)

 <p>櫻宴お食事券</p> <p>日本人に好まれるかに料理が、ここ 灘でお酒と出会い需要します。 さまざまな、かに料理と共にゆっく りとお楽しみ下さいませ。</p> <p>300円分 (どのメニューに対応) 1名様</p>	<p>櫻宴お食事券</p> <p>日本人に好まれるかに料理が、ここ 灘でお酒と出会い需要します。 さまざまな、かに料理と共にゆっく りとお楽しみ下さいませ。</p> <p>300円分 (どのメニューに対応) 1名様</p>	<p>神戸紀行・金の葉セツト</p> <p>大吟醸・吟醸・純米のミニグラス3種 類を詰め合わせた「神戸紀行」(白鶴資料館限定発売)。おいしいお酒を少 しだけお楽しみいただけます。</p> <p>「鶴」をあしらった白鶴資料館オリジ ナルの「金の葉」</p> <p>白鶴酒造株式会社</p> <p>120ml×瓶3本+金の葉 5名様</p>	<p>敏馬の浦(資料館限定品)</p> <p>沢の鶴は、1717年に灘・西郷で 酒造りを始めました。この地は古く から敏馬の浦と呼ばれ交通の要所と して栄えました。灘酒の伝統生醸造 りの技で醸した純米大吟醸酒です。</p> <p>720ml×瓶1本 1名様</p>
<p>高嶋酒類食品株式会社</p> <p>素材のうまいをひきだし、形をくす さず美しく煮上げられるので、角煮 やさんどん、照り焼きなどにも。昔 ながらの純米本醸造 手造りの自然 な調味料。</p> <p>720ml×瓶1本 2名様</p>	<p>はくびし本みりん</p> <p>素材のうまいをひきだし、形をくす さず美しく煮上げられるので、角煮 やさんどん、照り焼きなどにも。昔 ながらの純米本醸造 手造りの自然 な調味料。</p> <p>720ml×瓶1本 2名様</p>	<p>しぼりたて生原酒</p> <p>冬期限定品で、オンザロックや冷や でお飲み下さい。やや甘口で口当たり がよく、蔵元でなくては味わえない い本造りです。</p> <p>株式会社泉勇之介商店</p> <p>900ml×瓶1本 2名様</p>	<p>福壽</p> <p>「酒造りは米造りから」と、神戸・ 大沢地区の契約米を使い、米のうま みが最大限に生かされた純米吟醸酒 です。全国新酒鑑評会で金賞を受賞 しています。</p> <p>株式会社神戸酒心館</p> <p>720ml×瓶1本 2名様</p>



神戸ワインサロン創立25周年記念

神戸ワインサミット2004 ブルゴーニュのワイン文化を楽しむ

1999年と2001年に開催された「神戸ワインサミット」。3回目となる今回は、ブルゴーニュワインにスポットをあてて、講演会やセミナーが開催される。25年前にワイン愛飲家が集い結成された神戸ワインサロンのメンバーが企画運営を行う。サロンの創設期からのメンバーであり、「ワインをこよなく愛する角田嘉宏さんに『神戸ワインサミット2004』の見所について伺った。



過去2回のサミットは大盛況だった



ソムリエによるパフォーマンスも必見

神戸には、開港以来、洋食と共に発展してきたワイン文化、ハイカラ文化の伝統が色濃く残っています。ワインを愛する気の合う仲間が集い、会話を楽しもうというものが、神戸ワインサロン設立のきっかけでした。



角田嘉宏さん
(神戸ワインサミット2004実行委員)

高価なワインも皆で色んな種類のものを買つて色々な味を楽しもうということが発想の原点でした。現在は60名ほどで、設立当時のメンバーも多く残っています。

これまでの神戸ワインサロンの活動は、どちらかと言えば閉鎖的でした。もっと市民の方にも、ワインの魅力を伝えられるようなイベントを行おうと企画された

のが、1999年に開催さ

れた「第1回神戸ワインサミット」でした。この年、

神戸ワインサロンは、設立

20周年を迎え、記念事業として開催しました。

「神戸ワインサミット2

004」は、神戸ベイシェラトン＆タワーズが会場となりました。今回は、ボルドーと双璧をなすフランスワインの名産地ブルゴーニュにスポットをあてています。日本におけるワインの権威である山本博氏を迎えて、ワインの歴史の変遷や、

日本とワインの関わりについてお話しいただきます。さらに、世界最優秀ソムリエ・コンクール審査員を務めるなど輝かしい経験をもつ小阪田嘉昭氏に「ブルゴーニュワインの原産地表示」をテーマに記念講演も。ワイン通にとっては、必見でしょう。

大試飲会では、約40の協

力会社が出展します。世界

中の数百種類のワインを2500円(前売り2000円)で楽しめるなど、また

となる機会となるでしょう。

また、ブルゴーニュワインの最高峰ロマネコンティのものとの醸造元としても知られるサンヴェイヴァン修道院の修復のために、チャリティーオークションを開催し、ワイン文化の振興に役立てればと考えています。是非この機会に、世界中のワインを堪能して下さい。



オークションを行う今井拓雄さん



約40社の協力企業が出展する大試飲会

KOBE WINE SUMMIT 2004

神戸ワインサロン創立25周年記念

神戸ワインサミット2004

日時：2004年2月26日（木）

場所：神戸ベイシェラトンホテル＆タワーズ（六甲アイランド）

■ワインテイスティング 1:00pm~8:00pm

世界から集めた数百種類のワイン大試飲会

■記念講演 2:00pm~2:45pm

「ブルゴーニュワインの原産地表示」 講師 小阪田嘉昭氏

シェヴァリエ・デュ・タートヴァン叙任／1990 世界最優秀ソムリエ・コンクール審査員／1995

日本ワイナリー協会 参与 著書「ワイン醸造士のパリ駐在記」出窓社

■特別講演 3:00pm~3:45pm

「ワインのルネッサンス時代と日本のワイン」 講師 山本博氏

世界ソムリエ・コンクール日本代表審査委員 日本輸入ワイン協会会長

著書「茶の間のワイン」「シャンパン物語」柴田書店 「ワインの女王」「日本のワイン」早川書房

■ワインセミナー 4:00pm~4:50pm 5:00pm~5:50pm

「ブルゴーニュワインを聞く」（有料・2000円）

講師 白井圭二氏（神戸ベイシェラトン・エグゼクティブソムリエ）

「パロン・フィリップ社の軌跡と未来」

講師 アントニー・グルメル氏（パロン・フィリップ・ドゥ・ロスシルド社）

■チャリティーオークション 1:00pm~6:30pm

ロマネコンティのルーツ

「サンヴィヴィアン修道院保存チャリティー」

有料セミナーに参加ご希望の方は事前に事務局へご予約ください。

（予約受付開始日：2004年1月3日（土） 定員になり次第締め切らせていただきます。）

主 催：神戸ワインサミット2004実行委員会

後 援：兵庫県・神戸市・フランス総領事館・神戸商工会議所

（社）神戸青年会議所・神戸新交通株式会社・神戸ワインサロン

共 催：神戸ベイシェラトンホテル＆タワーズ

ご予約・お問合せ：神戸ワインサミット実行委員会事務局 TEL:078-857-7000（神戸ベイシェラトン内）

●入場券発売開始 2004年1月3日（土）

前売券

当日券

2,000円

2,500円（共に消費税込み）

発売所 神戸ベイシェラトンホテル＆タワーズ「ワインサミット」係

チケットぴあ 0570-02-9966 ポコード:602-573

e+(イープラス) <http://eee.eplus.co.jp>

