



まち歩きにぴったりのクーポン情報

JR明石駅にある「あかし案内所」において
パウチャー対応が可能です

明石の鮭クーポン「技の逸品」

明石の鮭クーポンBOOK「技の逸品」に掲載している中からお好きな対象商品・店舗を選び、クーポンと引き換えに明石の鮭を堪能していただけます。



【販売価格】
2,000円／3,000円／
5,000円
【手数料】有り(5%)



食べ歩きクーポン券「もぐチケ」

必要枚数に応じたチケットと魚の棚
商店街周辺の10店舗の中からお好きな
商品と交換し、食べ歩きをお楽しみ
いただけます。



【販売価格】500円 【手数料】有り(10%)



お問い合わせ先 一般社団法人明石観光協会 ☎078-918-5080 / ☎078-911-0579 / ✉info@yokoso-akashi.jp

海峡のまち

瀬戸内海に面し東西の海岸線は15.6km、世界最長級の吊り橋・明石海峡大橋の全景を一望できる“海峡のまち”です。潮の流れのはい明石海峡で獲れる魚介類は、京阪神だけでなく全国に出荷され多くの人を魅了します。

食のまち

瀬戸内海の豊かな恵みを受けて、古くから“食のまち”として栄えてきた明石。明石鯛や明石だこといったブランド海産物からご当地グルメ・明石焼(玉子焼)まで、幅広いグルメをお楽しみいただけます。

2023年7月～9月

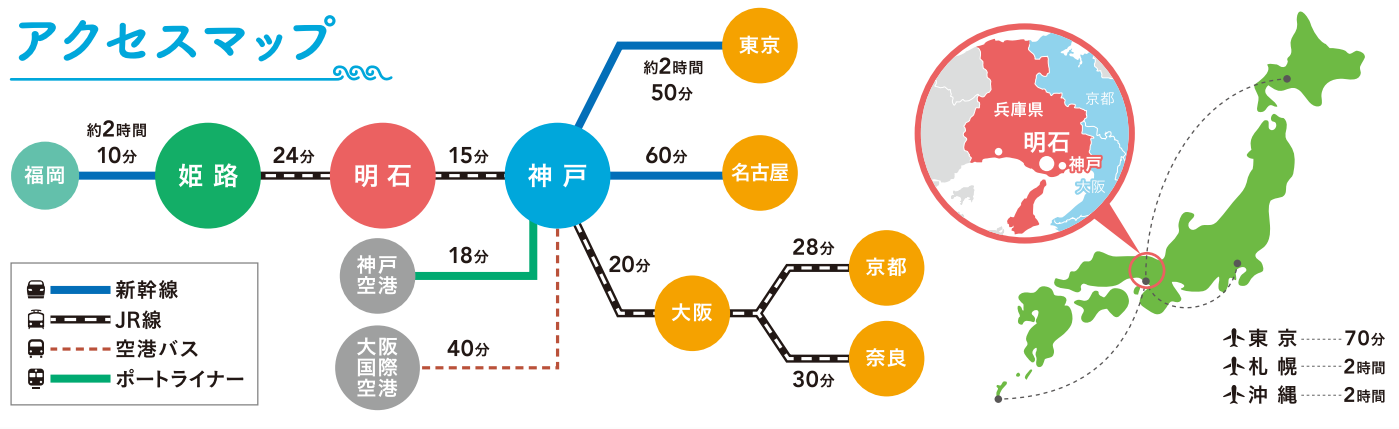
兵庫デスティネーションキャンペーン

別冊

明石観光 素材集

Akashi sightseeing Material Collection

アクセスマップ



やさしいまち

「やさしい社会を明石から」をモットーに、住んでいる人だけではなく訪れる人も含めて、みんなで支え合い助け合える居心地のよいまちを目指している明石。明石駅にある“あかし案内所”では、多様なお客様のご相談にもお応えします。

歴史のまち

日本100名城であり国の重要文化財に指定された櫓を持つ明石城。また、明石の発展を支えてきた明石港にあり、日本で一番古い石造りの旧灯台(波門崎燈籠堂)が残るなど“歴史のまち”でもあります。

時のまち

東経135度日本標準時子午線がとおる明石は、“時のまち”としても有名です。そんな“時のまちの”シンボル・明石市立天文科学館では国内現役最古のプラネタリウムが稼働しており、訪れる人を星空の世界へ誘っています。

◆このパンフレットに関するお問い合わせ先

発行元：一般社団法人明石観光協会

☎078-918-5080 ☎078-911-0579 ✉info@yokoso-akashi.jp

発行年月：2022年9月



明石観光協会



明石メルカート

明石城(兵庫県立明石公園)

2019年に築城400周年を迎え、日本100名城にも選定されている明石城。国の重要文化財に指定されている二基の三重櫓や東西380mの長さを有する石垣など、築城当時の面影が今も色濃く残っています。

料金: 無料 **所在地:** 明石市明石公園1-27 **アクセス:** JR・山陽電車「明石駅」より徒歩すぐ／第二神明「大蔵谷IC」より約10分 **時間:** 8:45～17:00(100名城スタンプ押印可能時間)

ボランティアガイドによる無料の案内もあります
詳しい内容は一般社団法人明石観光協会
☎078-918-5080 / ☎078-911-0579までお問い合わせください。



お問い合わせ先 明石公園 ☎078-912-7600



魚の棚商店街

明石城の築城とともに誕生し、宮本武蔵の町割りによって作られたと伝わる約400年の歴史を持つ商店街。活気ある約100店舗の商店が軒を連ね、地元では「うおんたな」の愛称で親しまれています。ご当地グルメの明石焼のお店から新鮮な魚介類を扱う鮮魚店まで、明石のグルメを幅広くお楽しみいただけます。



所在地: 明石市本町1-1-16 **アクセス:** JR・山陽電車「明石駅」より徒歩約5分／第二神明「大蔵谷IC」より約10分 **休業日:** 店舗により異なる ※木曜日が休業日の店舗が多い



お問い合わせ先 魚の棚商店街事務所(魚の駅) ☎080-4647-9666

明石ぺったん焼体験

魚の棚商店街の中にある老舗せんべい店「永楽堂・魚の棚店」で、大人気商品の明石ぺったん焼を自分で焼いて食べるのできる体験。焼きたての明石ぺったん焼を食べながら魚の棚商店街の散策をお楽しみください。

料金: 1,200円/名 **人数:** 1～10名 **所在地:** 明石市本町1-2-9 永楽堂・魚の棚店 **時間:** 10:00～12:00 **体験時間:** 15分 **体験可能日:** 月曜日～金曜日 **予約:** 事前予約制(7日前まで)



お問い合わせ先 永楽堂・魚の棚店 ☎078-912-3977

明石市立天文科学館

東経135度日本標準時子午線上に建つ「時と宇宙の博物館」で、建物は国の登録有形文化財です。時間や宇宙などの資料を展示しているギャラリーや、稼働時間日本一で現役最古のプラネタリウムがあり、生解説で魅了されること間違いなし。大人から子どもまで楽しみながら学べます。



料金: 大人700円、高校生以下無料 ※団体割引あり **所在地:** 明石市人丸町2-6 **アクセス:** JR・山陽電車「明石駅」より徒歩約15分／第二神明大蔵谷ICより約10分 **時間:** 9:30～17:00(入館は16:30まで) **休館日:** 月曜日、第二火曜日(祝休日の場合は翌平日)、年末 **駐車場:** 有(大型バス可) ※有料(普通車:2時間まで200円、大型車:1回1,500円)



お問い合わせ先 明石市立天文科学館 ☎078-919-5000 / ☎078-919-6000

アサヒ飲料明石工場

1990年に操業を開始しアサヒ飲料の中でも日本最大級の製造量を誇る明石工場。ガラス越しに製品の製造工程をご覧いただく工場見学が行えるほか、「三ツ矢サイダー」の歴史が楽しみながら学べるミュージアムやギフトショップも併設しています。



料金: 無料 **人数:** 2名～ ※新型コロナウイルス感染状況により団体の受け入れは休止あり **所在地:** 明石市二見町南二見1-33 **時間:** 9:30～15:00 **見学時間:** 60分 **休館日:** 年末年始・指定休日 **駐車場:** 普通車30台／大型バス4台 **予約:** 事前予約制(TELもしくはネット予約)



お問い合わせ先 アサヒ飲料明石工場ご案内係(9:00～17:00) ☎078-941-2309

兵庫DC特別メニュー ONE HYOGOバーベキュー・五国のめぐみ

大蔵海岸公園にあるバーベキュー施設・ZAZAZAでは、明石海峡大橋の全景を間近にご覧いただきながら、兵庫県の旬の特産品を使用したバーベキューをご賞味いただきます。海産物などの食材だけではなく、兵庫五国のめぐみを勢ぞろいさせた兵庫DCでしか食べるのできない特別なバーベキュー料理です。



料金: 大人6,500円/名、小人3,500円/名 **人数:** 4名～500名 **所在地:** 明石市大蔵海岸通1丁目大蔵海岸公園内 **期間:** 7月～9月の期間中毎日 **時間:** 11:00～15:00 / 17:00～21:00 2部制 **駐車場:** 近隣の駐車場(大型バス可)利用 **予約:** 事前予約制(公式HP)



予約・お問い合わせ先 大蔵海岸BBQ ZAZAZA <https://zazaza.jp/>



明石の魚の美味しさの秘密を覗く・明石昼網鮓ツアー

全国的にも珍しい生け簀施設のある漁協にて漁協職員の案内と解説のもと、昼網から行われる活魚のセリ市と施設見学を行います。生きた魚が飛び跳ねながらセリにかけられる様子を仲買人と同じ目線でご覧いただくことができます。その後、漁協施設内にて、魚の価値を最大限に高めることのできる伝統の技(明石浦べ)など通常では見ることできない明石浦漁業協同組合独自の魚の処理方法を、漁協職員の解説付きでご覧いただきます。その後、買参権を持ちセリ市に参加して魚を直接仕入れて、明石の魚の秘密が覗けるとっておきのツアーです。

価格	極みコース・7,500円
手数料	有り(10%)
実施日	2023年7月1日、8日、15日、22日、9月9日、16日、23日、30日 ※全て土曜日
最少催行人員	5名
定員	30名
体験時間	3時間

Message

明石の魚の価値を高める様々な技をご覧いただける、兵庫デスティネーションキャンペーンの特別企画です。卓越した技を体験した後に召し上がるお鮓は、ここしか味わえない格別の美味しさです！

予約・お問い合わせ先

一般社団法人明石観光協会
☎078-918-5080 / ☎078-911-0579
✉info@yokoso-akashi.jp

寺水がもたらす西灘・明石の酒造りをゆったり楽しむ酒蔵巡り

神戸の「灘」に対して「西灘」と呼ばれる名酒の産地・明石。そんな明石が誇る酒蔵である明石酒類醸造と茨木酒造を巡る、解説・試飲付きのバスツアーです。このツアーはユニバーサルツーリズムの専門機関の監修のもと、高齢や障害等の有無にかかわらず誰もが気兼ねなく参加できる企画になっています。事前のご申告にあわせてそれぞれのお客様に対して必要な配慮を可能な限り講じるほか、体力に自信がない方でも参加していただきやすいよう徒歩移動を極力減らしています。

価格	6,800円
手数料	有り(5%)
実施日	2023年8月5日、26日 ※全て土曜日
最少催行人員	8名
定員	8名
体験時間	5時間

Message

六甲山系の西端に位置し昔から良質な水に恵まれた明石。播磨地方の山田錦を使った数々の日本酒は、日本だけではなく世界でも多くのファンを魅了しています。そんな明石に連綿と続く酒造りの様子を見学いただけます。

予約・お問い合わせ先

一般社団法人明石観光協会
☎078-918-5080 / ☎078-911-0579
✉info@yokoso-akashi.jp

【行程】JR明石駅(集合10:15)→明石浦漁業協同組合→明石浦正→魚の棚商店街(解散13:00)
※全行程にガイドが同行し、ご案内いたします

Scene 01 明石浦漁業協同組合



Scene 02 明石浦正



Scene 03 魚の棚商店街



セリ市見学

生きた魚がセリ市にかけられる迫力満点の様子を間近でご覧いただけます

明石産の魚をふんだんに使った鮓の昼食

セリ市の買参権を持つ市内唯一の鮓店で「まえもん」と呼ばれる明石の魚をご堪能いただけます

魚の棚商店街を散策

「明石の台所」とも呼ばれ、屋過ぎにはその日のセリ市にかけられた魚介類が所狭しと並びます

Scene 01 明石酒類醸造



Scene 02 明石みつばし



Scene 03 茨木酒造



海峡蒸留所見学

クィーンエリザベス号にも採用された日本酒造っている明石酒類醸造。明石海峡大橋を臨む場所にある蒸留所の見学です

昼食

魚の棚商店街の中心にある日本料理屋で明石自慢の海の幸を使った昼食をご用意。食後は魚の棚商店街の散策をお楽しみください

酒蔵見学

1848年に創業し、県の有形文化財に指定されている酒蔵を持つ。9代目の当主が杜氏となって江戸から続く酒造りを守っています

