



ประกาศกรมทรัพย์สินทางปัญญา

เรื่อง การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เนื้อโกเบ

ทะเบียนเลขที่ สช 66200216

เพื่อให้การขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์เป็นไปตาม พระราชบัญญัติคุ้มครองสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ พ.ศ. 2546 อาศัยอำนาจตามความในมาตรา 32 แห่งพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน พ.ศ. 2534 แก้ไขเพิ่มเติมโดยพระราชบัญญัติระเบียบบริหารราชการแผ่นดิน (ฉบับที่ 5) พ.ศ. 2545 กรมทรัพย์สินทางปัญญาจึงออกประกาศไว้ ดังต่อไปนี้

ให้ขึ้นทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อโกเบ คำขอเลขที่ 60200153 ทะเบียนเลขที่ สช 66200216 ซึ่งมีรายการทางทะเบียนตามบัญชีแนบท้ายประกาศฉบับนี้

ทั้งนี้ ให้มีผลตั้งแต่วันยื่นคำขอขึ้นทะเบียน 20 กุมภาพันธ์ 2560

ประกาศ ณ วันที่ ๑๓ ธันวาคม พ.ศ. 2566

(นายวุฒิไกร ลีวีระพันธุ์)
อธิบดีกรมทรัพย์สินทางปัญญา

ทะเบียนสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์

เนื้อโกเบ

KOBE BEEF หรือ 神戸ビーフ หรือ 神戸牛 หรือ KOBE MEAT หรือ 神戸肉

- | | | | |
|---|--|-------------------|--------------------|
| (1) เลขที่คำขอ | 60200153 | ทะเบียนเลขที่ | สข 66200216 |
| (2) วันที่ยื่นคำขอ | 20 กุมภาพันธ์ 2560 | วันที่ขึ้นทะเบียน | 20 กุมภาพันธ์ 2560 |
| (3) รายการสินค้า | เนื้อวัว | | |
| (4) ผู้ขอขึ้นทะเบียน | โกเบ บีฟ มาร์เก็ตติ้ง แอนด์ ดิสทริบิวชัน โพรโมชัน แอสโซซิเอชัน | | |
| (4) ที่อยู่ | 88 อิชูมิ, ทามัตสุ-โซ, นิชิ-กุ, โกเบ ซิตี, เฮียวโงะ, 651-2145, ประเทศญี่ปุ่น | | |
| (5) คุณภาพ ชื่อเสียง คุณสมบัติหรือคุณลักษณะเฉพาะของสินค้า | | | |

คำนิยาม

เนื้อโกเบ หรือ KOBE BEEF หรือ 神戸ビーフ หรือ 神戸牛 หรือ KOBE MEAT หรือ 神戸肉 หมายถึงเนื้อวัวที่มีคุณภาพของเนื้อระดับ A/4 หรือ B/4 หรือสูงกว่า และคุณภาพของลายไขมัน (BMS) ระดับ 6 หรือสูงกว่า ที่รับรองโดยสมาคมจัดระดับเนื้อแห่งประเทศญี่ปุ่น (Japan Meat Grading Association) เนื้อมีสีแดงเข้ม มีไขมันสีขาวลายหินอ่อนแทรกอย่างสวยงาม เนื้อละเอียด นุ่ม รสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ ให้รสชาติที่เด่นชัดละลายแบบนุ่มนวลในปาก ผลิตจากสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) เลี้ยงในพื้นที่ 5 แห่ง ได้แก่ เมืองชินอนเซ็น เมืองคามิ เมืองโตโยโอะโกะ เมืองยาบุ และเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ และทำการฆ่าและตัดแต่งซากโดยโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ 6 แห่ง ได้แก่ เมืองโกเบ เมืองคาโกกาเว เมืองฮิเมจิ เมืองชินนิมิยะ เมืองซันดะ และพื้นที่วาดายามะ ซึ่งอยู่ในเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ ประเทศญี่ปุ่น

ลักษณะของสินค้า

(1) พันธุ์วัว

- วัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) หรือที่เรียกว่า สึรูอูชิ (Tsuruushi)

(2) ลักษณะทางกายภาพ

- เนื้อ เนื้อมีความละเอียด เนื้อสัมผัสนุ่มถึงนุ่มมาก

- สี มีสีแดงเข้ม มีไขมันสีขาวลายหินอ่อนแทรกอย่างสวยงามทั่วกล้ามเนื้อ

- รสชาติ รสชาติโดดเด่นเป็นเอกลักษณ์ ให้รสชาติที่เด่นชัดละลายแบบนุ่มนวลในปาก

(3) มาตรฐานซากสัตว์ที่ถูกตัดแต่ง

(3.1) ซากสัตว์คุณภาพเนื้อ ระดับ A/4 หรือ B/4 หรือสูงกว่า ที่รับรองโดยสมาคมจัดระดับเนื้อแห่งประเทศญี่ปุ่น (Japan Meat Grading Association) คือ การตัดแต่งซากสัตว์อยู่ในระดับ B (มาตรฐาน) หรือระดับ A (สูงกว่ามาตรฐาน) คุณภาพของเนื้ออยู่ในระดับ 4 (ดี) หรือสูงกว่าระดับ 5 (ดีเยี่ยม) มีไขมันลายหินอ่อนอยู่ในระดับปานกลางหรือจำนวนมากทั่วกล้ามเนื้อ สีและความฉ่ำของเนื้อ ความแน่นและเนื้อสัมผัส สีของไขมันและความมันวาวอยู่ในระดับดีหรือดีเยี่ยม

(3.2) คุณภาพของลายไขมัน (BMS) ระดับ 6 หรือสูงกว่า ที่รับรองโดยสมาคมจัดระดับเนื้อแห่งประเทศญี่ปุ่น (Japan Meat Grading Association) คือ คุณภาพของลายไขมัน (BMS) อยู่ในระดับ 6 – 12

(3.3) มีน้ำหนักซากของวัวเพศเมียที่ไม่เคยให้กำเนิดลูกวัว 270 - 499.9 กิโลกรัม และน้ำหนักซากของวัวเพศผู้ 300 - 499.9 กิโลกรัม มาตรฐานที่กำหนดนั้นตรวจสอบโดยสมาคมจัดระดับเนื้อแห่งประเทศญี่ปุ่น (Japan Meat Grading Association) รายละเอียดปรากฏตามมาตรฐานการค้าซากเนื้อวัว (Beef Carcass Trading Standards)

(4) ลักษณะทางเคมี

- มีปริมาณกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวสูง อันเป็นผลสืบเนื่องมาจากกระบวนการเลี้ยง ซึ่งเป็นการกำหนดคุณภาพให้ไขมันของเนื้อโกเบเป็นไขมันที่มีคุณภาพ

2. กระบวนการผลิต

วัตถุดิบ

สายพันธุ์วัว ต้องเป็นวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) สายพันธุ์วัวเนื้อที่ได้รับการคงคุณภาพที่ดีเยี่ยมโดยเฉพาะ เรียกว่า สึรุอุชิ (Tsuruushi) ซึ่งมีสายพันธุ์หลัก 3 ชนิด ได้แก่ อากิตาซึรุ (Akitazuru) ฟุกิซึรุ (Fukizuru) และโยชิซึรุ (Yoshizuru) ที่เกิดจากฟาร์มของผู้ผลิตที่ขึ้นทะเบียนไว้ในจังหวัดเฮียวโงะ ในกรณีที่ผู้ผลิตไม่มีพ่อพันธุ์หรือแม่พันธุ์ที่สามารถให้กำเนิดลูกวัวได้นั้น ผู้ผลิตสามารถซื้อลูกวัวได้จากตลาดค้าวัวสองแห่งในจังหวัดเฮียวโงะเท่านั้น คือ ตลาดค้าวัวทาจิมาและตลาดค้าวัวเอวาจิ โดยอายุของวัวที่สามารถเริ่มทำการผสมพันธุ์ได้คือวัวที่มีอายุตั้งแต่ 1 ปี ถึงอายุ 10 ปี ลักษณะของวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) จะมีหนังที่บางและยืดหยุ่น กล้ามเนื้อแน่น กระดูกบาง และมีไขมันใต้ผิวหนังน้อย

วิธีการผลิต

ลูกวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) ต้องได้รับการขุนจากสมาชิกผู้ผลิตที่ขึ้นทะเบียนไว้ในจังหวัดเฮียวโงะ และต้องเลี้ยงในพื้นที่ 5 แห่ง ได้แก่ เมืองชินอนเซ็น เมืองคามิ เมืองโตโยโกะ เมืองยาบุ และเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ ประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น โดยวัวเพศเมียที่ไม่เคยให้กำเนิดลูกวัวและวัวเพศผู้ ต้องมีอายุไม่น้อยกว่า 28 เดือน และมีอายุไม่มากกว่า 60 เดือน โดยเฉลี่ยผู้เลี้ยงใช้เวลา 32 เดือนในการขุนลูกวัวให้สมบูรณ์เพื่อให้ได้เนื้อวัวที่มีคุณภาพดีเยี่ยม ตามคู่มือการเลี้ยงวัวที่แนะนำโดยทางราชการของจังหวัดเฮียวโงะ เพื่อให้ได้เนื้อวัวที่มีคุณภาพดีเยี่ยมก่อนจะถูกส่งเป็นวัวเนื้อ

การจัดการด้านอาหารและสุขภาพ

(1) การจัดการด้านอาหาร

อาหารเข้มข้น : อาหารเข้มข้นประกอบด้วย ข้าวบาร์เลย์ ข้าวโพด รำข้าว กล้วยข้าวโพด ถั่วเหลืองดิน (ยูซิคิน) เกลือ ฟางข้าวสาลี ฟางหญ้าไรย์ ฟางหญ้าเบอร์มิวดา หญ้าชูดาน ฟางข้าว โดยการให้อาหารเข้มข้นจะแบ่งตามช่วงอายุของวัว กล่าวคือ การขุนระยะแรก (อายุ 9 ถึง 14 เดือน) การขุนระยะกลาง (อายุ 15 ถึง 22 เดือน) และการขุนระยะสุดท้าย (อายุ 23 ถึง 31 เดือน) ซึ่งอัตราส่วนผสมของอาหารเข้มข้นจะแตกต่างกันในแต่ละช่วงอายุ

อาหารแห้ง : ในช่วงเริ่มต้น 3 เดือนแรก ให้หญ้าแห้งทิโมธี ฟางข้าวโอ๊ต หรือหญ้าชูดาน เพื่อให้ได้ปริมาณเบตา-แคโรทีน 10 มิลลิกรัม/กิโลกรัม และในช่วงหลัง 3 เดือนนั้น ให้ฟางข้าวสาลี ฟางหญ้าไรย์ ฟางหญ้าเบอร์มิวดา หญ้าชูดาน และฟางข้าว เพื่อให้ได้ปริมาณเบตา-แคโรทีน ไม่เกิน 2 มิลลิกรัม/กิโลกรัม

(2) การจัดการด้านสุขภาพ

ในช่วงเริ่มต้นของการเลี้ยงนั้นจะมีการให้วิตามินเอในปริมาณที่กำหนด ตัดเขา ให้ยาปฏิชีวนะ ให้วัคซีนป้องกันโรคปอดอักเสบ ให้ยาถ่ายพยาธิ และต่อมาในช่วงที่วัวมีอายุ 9 ถึง 14 เดือน จะป้อนด้วยฟางที่มีคุณภาพสูงในจำนวนอย่างน้อย 3 กิโลกรัม และใช้ไม้ค้ำในระหว่างการให้อาหาร

การแปรรูป และตัดแต่งเนื้อ

ซากสัตว์คุณภาพของวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) ต้องทำการชำแหละและตัดแต่งซากโดยโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ 6 แห่ง ได้แก่ เมืองโกเบ เมืองคาโกกาเว เมืองฮิเมจิ เมืองชินอิมิยะ เมืองซันตะ และพื้นที่วาดายามะ ซึ่งอยู่ในเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ ประเทศญี่ปุ่นเท่านั้น โดยต้องมีน้ำหนักซากของวัวเพศเมียที่ไม่เคยให้กำเนิดลูกวัว 270 - 499.9 กิโลกรัม และน้ำหนักซากของวัวเพศผู้ 300 - 499.9 กิโลกรัม ตามที่สมาคมจัดระดับเนื้อแห่งประเทศญี่ปุ่น (Japan Meat Grading Association) กำหนด จากนั้นสมาคมโกเบ บีฟ มาร์เก็ตติ้ง แอนด์ ดิสทริบิวชัน โพรโมชัน แอสโซซิเอชัน (Kobe Beef Marketing and Distribution Promotion Association) จะทำการจัดระดับเนื้อตามมาตรฐานการค้าซากเนื้อวัว (Beef Carcass Trading Standards) และออก “หนังสือรับรองเนื้อโกเบ” (Kobe Beef Certificate) พร้อมประทับตรารับรองบนซากสัตว์ เฉพาะซากสัตว์ที่ได้มาตรฐานดังต่อไปนี้ (1) คะแนนผลผลิต/คะแนนคุณภาพระดับ A/4 หรือ B/4 หรือสูงกว่า (2) เลขคุณภาพของลายไขมัน (BMS) ระดับ 6 หรือสูงกว่า (3) น้ำหนักซากสัตว์วัวเพศเมียที่ไม่เคยให้กำเนิดลูกวัว อยู่ในช่วง 270 - 499.9 กิโลกรัม และวัวเพศผู้ในช่วง 300 - 499.9 กิโลกรัม

การบรรจุหีบห่อ

- (1) รายละเอียดบนฉลาก หรือบรรจุภัณฑ์ ให้ประกอบด้วยคำว่า “เนื้อโกเบ หรือ KOBE BEEF หรือ 神戸ビーフ หรือ 神戸牛 หรือ KOBE MEAT หรือ 神戸肉”
- (2) มีตราสัญลักษณ์สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์แห่งประเทศไทย
- (3) ระบุ สถานที่ผลิต วัน เดือน ปี ที่ผลิตและหมดอายุ ชนิดของสินค้า จำนวนสินค้า หมายเลขประจำตัวสมาชิก การเก็บรักษา ผู้ผลิต และผู้จำหน่ายบนบรรจุภัณฑ์

3. ความสัมพันธ์ระหว่างสินค้ากับแหล่งภูมิศาสตร์

ลักษณะภูมิประเทศ

จังหวัดเฮียวโงะ มีลักษณะภูมิประเทศเป็นที่ราบสลับหุบเขา พื้นที่เลี้ยงวัวอยู่บริเวณภูเขาของเขตทาจิมาะ ตอนเหนือของจังหวัดเฮียวโงะ ซึ่งหันหน้าไปทางทะเลญี่ปุ่น วัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) ถูกเลี้ยงในสภาพแวดล้อมที่เป็นธรรมชาติ อากาศสะอาดและสดชื่น มีกระแสน้ำจากภูเขาที่ใสเหมือนผลึกแก้ว พื้นที่เต็มไปด้วยทุ่งหญ้าและดอกไม้ เป็นปัจจัยที่ดีต่อการเลี้ยงวัวและส่งผลต่อคุณภาพอาหารของวัว ซึ่งเนื้อวัว ที่มีคุณภาพ เฉพาะ และแตกต่างจากที่อื่นๆ เป็นผลมาจากการเลี้ยงด้วยหญ้าอ่อน (soft grass) ที่เจริญเติบโตในพื้นที่ทางภูมิศาสตร์ที่มีอุณหภูมิระหว่างกลางวันและกลางคืนแตกต่างกันเป็นอย่างมาก จึงมีน้ำค้างลงมากในเวลากลางคืนทำให้ง่ายต่อการย่อยอาหารของวัวและอยู่ในกระเพาะอาหารในระยะเวลายาวนาน ส่งผลให้วัวสามารถกินหญ้าได้มากขึ้น ประกอบกับคุณภาพของวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) มีกระดูกที่บางและไขมันใต้ผิวหนังที่น้อย จึงได้เนื้อส่วนที่สามารถรับประทานได้ปริมาณมาก รวมถึงเนื้อที่มีปริมาณกรดไขมันไม่อิ่มตัวเชิงเดี่ยวสูง อันเป็นผลจากกระบวนการเลี้ยงซึ่งเป็นการกำหนดคุณภาพไขมันของเนื้อโกเบเป็นไขมันที่มีคุณภาพ ส่งผลให้เนื้อโกเบเป็นเนื้อวัวที่ดีเยี่ยมด้วยคุณภาพเนื้อที่อยู่ในระดับสูงสุด

ประวัติความเป็นมา

เนื้อโกเบ ผลิตจากวัวสายพันธุ์แท้ในจังหวัดเฮียวโงะ (Tsuruushi in Hyogo) ที่มีลำตัวเล็ก หนักบาง ขนนุ่มเหมือนขนนกและมีกล้ามเนื้อแน่น ซึ่งเลี้ยงอยู่บนภูเขาของเขตทาจิมาะ ทางตอนเหนือของจังหวัดเฮียวโงะ การบริโภคเนื้อวัวในเขตทาจิมาะนั้น ได้เริ่มขึ้นในปี พ.ศ. 2411 (ค.ศ. 1868) เมื่อเมืองโกเบเปิดสู่การค้ากับต่างประเทศในฐานะท่าเรือระหว่างประเทศ จึงมีชาวต่างชาติจำนวนมากที่เดินทางมาจากต่างประเทศและตั้งรกรากอยู่ในเมืองโกเบ ส่งผลให้เมืองโกเบเป็นเมืองที่มีความเป็นสากล ซึ่งเป็นทางแยกของประเพณีญี่ปุ่นและวัฒนธรรมต่างประเทศ โดยขณะนั้นชาวญี่ปุ่นไม่คุ้นเคยกับการรับประทานเนื้อ เนื่องจากแต่เดิมเลี้ยงวัวไว้เพื่อใช้แรงงานด้านการเกษตร อย่างไรก็ตาม ทุกอย่างได้เปลี่ยนแปลงไปเมื่อมีชาวอังกฤษ รวมถึงบุคคลที่มีชื่อเสียงในประวัติศาสตร์ญี่ปุ่น เช่น ฮิโรฟุมิ อิโตะ (Hirofumi Ito) ผู้ว่าราชการจังหวัดเฮียวโงะคนแรก เป็นต้น ได้ลิ้มลองรสชาติเนื้อโกเบ ด้วยคุณภาพของเนื้อโกเบที่มีความนุ่มละเอียด ความน่ารับประทานของเนื้อที่ผสมผสานไขมันลายหินอ่อน สัมผัสความนุ่มร่อนเมื่อเข้าปากราวกับละลายหายไปภายในปาก ทำให้เนื้อโกเบเป็นที่นิยมอย่างมาก นับตั้งแต่นั้นเป็นต้นมาก็มีร้าน “กิวนาเบะยะ” เปิดขึ้นในตัวเมือง และในสมัยนั้น “สุกี้ยากี้” ก็กลายเป็นเมนูที่อยู่บนโต๊ะอาหาร แสดงถึงความมีชื่อเสียงของเนื้อโกเบ ซึ่งในเวลาไม่นานชื่อเสียงของเนื้อโกเบก็เป็นที่ยอมรับไปทั่วโลก ทำให้ในปี พ.ศ. 2526 (ค.ศ. 1983) ผู้ผลิต ผู้ขายเนื้อ และผู้บริโภค จึงร่วมกันก่อตั้งสมาคม โกเบ บีฟ มาร์เก็ตติ้ง แอนด์ ดิสทริบิวชัน โพรโมชัน แอสโซซิเอชัน (Kobe Beef Marketing and Distribution Promotion Association) เพื่อให้คำจำกัดความของเนื้อโกเบ พร้อมออกหนังสือรับรอง “Kobe Beef Certificate” และประทับตราบนซากสัตว์เพื่อยืนยันว่าเป็นเนื้อโกเบของแท้ นอกจากนี้ยังให้รูปปั้นทองแดงขนาดเล็กแก่ร้านค้า เพื่อให้ผู้บริโภคทราบว่าร้านค้าเหล่านี้ขายเนื้อโกเบแท้ โดยในเดือนมิถุนายน พ.ศ.2535 (ค.ศ. 1992) เนื้อโกเบได้รับรางวัลที่หนึ่ง Prime Minister’s Award ในประเภทของวัวเชื้อสายพัวร์ที่ในงาน National Competitive Exhibition of Wagyu ครั้งที่ 6

4. ขอบเขตที่ตั้งแหล่งภูมิศาสตร์

ขอบเขตพื้นที่การผลิต เนื้อโกเบ ครอบคลุมพื้นที่เลี้ยงในพื้นที่ 5 แห่ง ได้แก่ เมืองชินอนเซ็น เมืองคามิเมืองโตโยโอโกะ เมืองยาบุ และเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ และทำการฆ่าและตัดแต่งซากโดยโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ 6 แห่ง ได้แก่ เมืองโกเบ เมืองคาโกกาเว เมืองฮิเมจิ เมืองชินิมิยะ เมืองซันดะ และพื้นที่วาคายามะ ซึ่งอยู่ในเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ ประเทศญี่ปุ่น รายละเอียดตามแผนที่

5. การพิสูจน์แหล่งกำเนิด

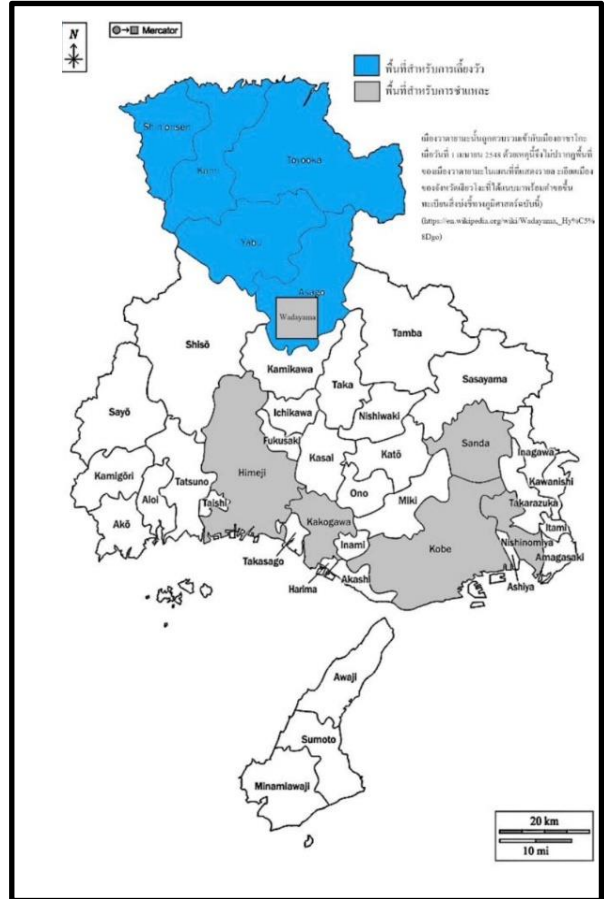
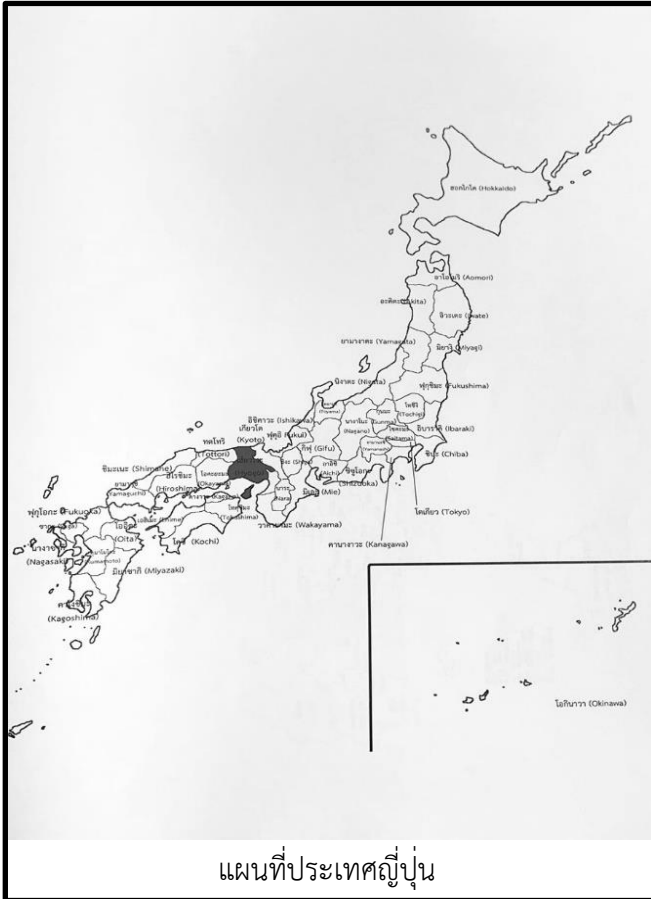
(1) เนื้อโกเบ จะต้องผลิตในพื้นที่ที่กำหนดตามกระบวนการผลิตและข้อกำหนดของสมาคม โกเบ บีฟ มาร์เก็ตติ้ง แอนด์ ดิสทริบิวชัน โพรโมชัน แอสโซซิเอชัน

(2) สินค้าที่ใช้สิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อโกเบ จะต้องได้รับการตรวจสอบคุณภาพผลิตภัณฑ์ตามเกณฑ์มาตรฐานของสมาคม โกเบ บีฟ มาร์เก็ตติ้ง แอนด์ ดิสทริบิวชัน โพรโมชัน แอสโซซิเอชัน

6. เงื่อนไขที่นายทะเบียนกำหนดตามมาตรา 15

ผู้ขอขึ้นทะเบียนต้องมีหนังสือแจ้งต่อนายทะเบียน หากภายหลังปรากฏว่าสิ่งบ่งชี้ทางภูมิศาสตร์ เนื้อโกเบ ไม่ได้รับความคุ้มครองตามกฎหมายของประเทศญี่ปุ่นอีกต่อไปแล้ว

แผนที่แสดงแหล่งภูมิศาสตร์ เนื้อโกเบ



ขอบเขตพื้นที่การผลิต เนื้อโกเบ ครอบคลุมพื้นที่เลี้ยงในพื้นที่ 5 แห่ง ได้แก่ เมืองชินอนเซ็น เมืองคามิ เมืองโตโยโอโกะ เมืองยาบุ และเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ และทำการชำแหละและตัดแต่งซาก โดยโรงฆ่าสัตว์ในพื้นที่ 6 แห่ง ได้แก่ เมืองโกเบ เมืองคาโกกาวะ เมืองฮิเมจิ เมืองชินอิมิยะ เมืองซันดะ และพื้นที่ วาดายามะซึ่งอยู่ในเมืองอาซาโกะ ของจังหวัดเฮียวโงะ ประเทศญี่ปุ่น