

報道関係各位

2015年10月14日

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

2016年新しいレストラン企画スタート 料理長と器の若手作家との一夜限りのコラボレーション

「器の美 料理の美」

料理長 鎌先章太 X 丹波立杭焼 仲岡信人

1月27日開催『旬の丹波篠山を五感で愉しむ』

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）では、かねてから若手クリエイターを応援してきましたが、2016年度より新しいレストラン企画として、ホテル直営のレストランの料理長と若手の器作家とが料理素材や物語から協働して作る一夜限りの賞味会を開催いたします。

2016年はステーキハウス「オリエンタル」の若手料理長 鎌先章太が地元神戸を中心に近畿圏の作家とのコラボレーションを展開します。1回目となる1月の賞味会では、丹波立杭焼（たんぱたちくいやく）「信凜窯（しんりんがま）」の仲岡信人氏との出会いから二人が冬の丹波篠山（たんぱささやま）でとびきりの食材を集め物語を紡ぎます。

【概要】

- 開催日時： 2016年1月27日（水）開宴18時半（受付18時より）
会場： ステーキレストラン「オリエンタル」個室カセット・ヴォートル（14階）
料金： 15,000円（税・サ込み） / 人数限定20名様
お問い合わせ先：神戸メリケンパークオリエンタルホテル
レストラン予約 078-325-8110（受付時間10：00-21：00）



神戸ビーフ信凜土窯焼



日本海の甘鯛、丹波黒米とかぶら



KOBE MERIKEN PARK ORIENTAL HOTEL

<献立案>

アミューズ 国産キャビア

オードブル ギュッと丹波の猪・鹿・蝶のしずく、冬トリュフ

七草七珍

魚料理 日本海の甘鯛、丹波黒米とかぶら

サラダ 丹波山神の菜彩

肉料理 神戸ビーフ信濃土窯焼

♫の逸品 鴨蕎麦碗〜一真〜

デザート

丹波の1月は雪は少なく枯れた風景で寒さが厳しい冬です。何もないこの時期は、仲岡氏にとっては貴重な休息の時間となり次のことを考える発想の期間となります。一年の流れの中に明暗がないと作陶に困るのです。温かみを求めて作品に深みが加わってきます。長い歴史をもつ丹波立杭焼でも近年、若手作家が活躍を始めています。伝統を守りながらも、時代ごとに生活スタイルの変化により、作るもの、売れるものが変わってきましたが、枠のなかでどのくらい挑戦できるか、道具をはみ出すのが好きと仲岡氏は語っています。

その仲岡氏の作品に触発され、鉄先料理長のなかでメニューのアイデアが彩りよく湧き上がってきます。丹波に何度か足を運び、自分の目で確かめた現地で初めて知る素材の驚きを献立に表しています。神戸のホテルとして地元からごちそうをお届けしたくて、アミューズにはあえてロシアやフランスではなく日本海側のキャビアを選びます。甘鯛も日本海側から届きます。冬トリュフがおいしい時期です。寒い冬に丹波の色とりどりの野菜のサラダ。メインの神戸ビーフは土壁のイメージで稲藁と丹波立杭の土で包み込んで焼きあげます。お飲み物は丹波の日本酒をおすすめいたします。おいしいものがギュッと詰まった丹波篠山からのごちそうを楽しんでいただく一夜です。

来年度は器作家との賞味会を3回実施します。6月に神戸のガラス作家吉田延泰氏と、10月に京都の陶芸家河井亮輝氏とのコラボレーションを予定しています。賞味会の開催に合わせて、大型作品が3階のロビーにて展示されます。

【神戸メリケンパークオリエンタルホテルについて】

1995年7月15日に周囲270度を海に囲まれたロケーションに誕生したリゾートホテル。阪神淡路大震災で被災し閉鎖された旧オリエンタルホテルを継承し、今年20周年を迎えました。神戸ポートタワーや神戸海洋博物館など誰もが一度は見たことのある神戸らしい風景を望み、全客室に設けられたバルコニーからは、きらめく海や街の夜景など、時間ごとに表情を変える景色を一望。潮風を浴びながら、まるで優雅な船旅のようなご滞在をお楽しみいただけます。日本初であり国内唯一のホテル内灯台は旧オリエンタルホテルより移設され現在も神戸港を照らしています。



<参考資料>



ステーキハウス「オリエンタル」料理長 鋤先 章太 (くわさき しょうた)

1982年7月15日生まれ。33歳。兵庫県出身。2003年に神戸メリケンパークオリエンタルホテル入社。バイキングレストランやメインダイニングで経験を積み、2013年7月30歳で料理長に就任。お客様との対話を大切に、素材の魅力を最大限に引き出しながら、サプライズのある調理法や美しさを追求した料理を提供。ここでしか味わえない、鉄板の上のエンターテイメントを楽しんでいただく事をこころがけています



丹波立杭焼「信凜窯」 仲岡 信人 (なかおか のぶひと)

1977年6月19日生まれ。38歳。大阪府出身。1996年丹波焼西端正氏に師事。2001年京都市工業試験場陶磁器科修業後、青年海外協力隊員としてセントビンセントへの赴任を経て、2006年篠山市立杭にて独立。2010年以降現在形の陶芸菘大賞展、神戸ビエンナーレ2011などでの入選を経て、第30回田部美術館大賞茶の湯の造形展で優秀賞を、神戸ビエンナーレ2013現代陶器コンペティションで準グランプリなどを受賞。現在、全国内および台湾での展覧会を毎年開催。2016年、独立10周年を迎えます



京焼「南丹窯 (なんたんがま)」河井 亮輝 (かわい あきてる)

1975年11月13日生まれ。39歳。京都府出身。日本民芸陶の担い手として上田恒次と双壁をなした陶芸家である河井武一を祖父に、河井透を父にもつ陶芸家河井家の次世代を担う作家。柳宗悦、濱田庄司、バーナード・リーチらとともに日本民芸運動に深くかかわった河井寛次郎は曾祖叔父にあたる。1996年京都府立陶工高等技術専門校陶磁器研究科を卒業後、2000年より父河井透に師事し現在に至る。生活に密接した京焼民窯を作品の特徴とします



ガラス作家 吉田 延泰 (よしだ のぶやす)

1978年5月5日生まれ。37歳。兵庫県出身。パートドヴェール(ガラスの練り子)と呼ばれる、電気窯で焼く素朴で暖かみのある器が特徴。近畿圏を中心に東京など国内および英国で展示会や個展を開催。2012年 神戸長田文化奨励賞受賞、同年 ロンドンオリンピック関連企画 Glass Games 参加。2006年～09年までアトリエクラフト西宮キルンワーク講師、2006年、2009年に神戸芸術工科大学夏期市民公開講座ガラス講師を務める。2010年よりがらす庵主宰。

≪報道関係者からのお問い合わせ先≫

電話: 078-325-8102 (広報直通) /FAX:078-393-1021

神戸メリケンパークオリエンタルホテル 神戸市中央区波止場町5番6号 広報担当: 柏崎/三上