

NEWS RELEASE

報道関係各位



2026年5月11日

兵庫県神戸市中央区

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

総支配人 菅野 和矢

【神戸メリケンパークオリエンタルホテル】

創業 100 年を超える神戸の老舗「有馬芳香堂」と初のコラボレーション

～ホテル最上階で味わう日常に華やぎを添えるご褒美スイーツ「ナッツグラスアイス」～

2026年5月11日から期間限定発売

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：菅野 和矢）は、2026年5月11日（月）から7月29日（水）までの期間、ホテル14階の「カフェ VIEW CAFE／バー VIEW BAR」にて、老舗ナッツ専門店「有馬芳香堂」との初コラボレーションスイーツ「ナッツグラスアイス ーハニー&バニラー」を販売いたします。

本商品は、創業100年を超える「有馬芳香堂」の人気商品「香ばし蜂蜜バターナッツ」を使用。さらに、同社が100周年を機に立ち上げたブランド、「NUTS LAB」のイートインメニューで使用している「ハニーバターアーモンドペースト」を贅沢に使った、ナッツの魅力存分に味わえる一品です。



画像：「ナッツグラスアイス ーハニー&バニラー」イメージ

ホテル最上階に位置する「カフェ VIEW CAFE／バー VIEW BAR」では、神戸の景色とともに楽しめるスイーツに、地域ゆかりの素材を取り入れたいという想いから、本コラボレーションが実現しました。地元・神戸で長年愛される有馬芳香堂の高品質なナッツを使用し、日常に華やぎを添える“ご褒美スイーツ”として、心満たされる味わいをお届けします。

本スイーツは、当ホテル副総料理長・鍛先章太が考案、ナッツ本来の甘みと奥深いコクを最大限に引き出した一品に仕上げました。ベースにはオリジナルのアーモンドクランブルとクルミのキャラメリゼを使用し、香ばしい食感のアクセントをプラス。さらに、マダガスカル産バニラビーンズを使ったアイスクリームに、濃厚な「ハニーバターアーモンドペースト」を贅沢に合わせ、「香ばし蜂蜜バターナッツ」をふんだんにあしらいました。重なり合う食感と風味を、最後の一口まで楽しめるグラスデザートです。

ホテル最上階の落ち着いた空間で、昼は開放的なカフェタイムのスイーツとして、夜は夜景を前に、ナッツの余韻に浸る一品としてお楽しみいただけます。移ろいゆく神戸の情景を眺めながら、至福の時間をお過ごしください。

《「ナッツグラスアイスーハニー&バニラー」概要》

【販売期間】 2026年5月11日(月)～7月29日(水)

【料金】 単品：1,650円

ドリンク付きセット：2,350円

※ドリンクは、コーヒー、紅茶、ハーブティーよりお選びいただけます。

※ドリンク付きセットは、カフェタイムのみでの販売となります。

※バータイムはカバーチャージ +1,100円

※料金は、税金・サービス料込み。

【場所・提供時間】 ホテル14階

VIEW CAFE (カフェタイム) 12:00～18:00 (LO 17:30)

VIEW BAR (バータイム) 18:00～24:00 (LO 23:30 ※一部メニュー除く)

※バータイムは20歳未満のお客様はご来店いただけません。

【ご案内・ご予約】 レストラン予約直通 078-325-8110 (10:00～17:30)

オンライン予約 <https://www.kobe-orientalhotel.co.jp/topics/183/>



VIEW CAFE 店内イメージ



VIEW BAR 店内カウンター席イメージ

ナ ッ ツ ラ ボ



有 馬 芳 香 堂
100YEARS OF EXCELLENT QUALITY

■「有馬芳香堂」について

大正10年神戸創業、ナッツや豆菓子、ドライフルーツをお届けしています。私たちはこれからも”食で感動を届ける”ことを使命に、素材本来の美味しさを最大限に活かしたお菓子の探求をしております。

家族や友人との団らん、職場でのひとときなど、人と人がつながるあらゆる場面で、心が温かくなるようなひとときを提供していくこと。これが私たち有馬芳香堂の変わらない約束です。

■「NUTS LAB」について

「有馬芳香堂」が100周年を機に立ち上げたナッツ専門店「NUTS LAB (ナッツラボ)」。ナッツをふんだんに使用したタルトやクッキーなど、多彩な商品を取り揃えております。これまでの常識にとらわれない新しい商品やサービスの提案で、お客様ひとりひとりの心を動かすことを何よりも大切にしております。



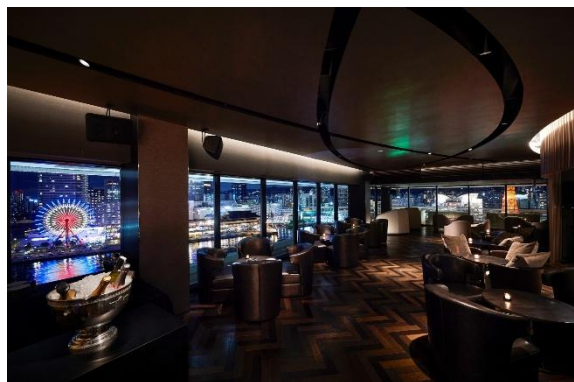
■ 神戸メリケンパークオリエンタルホテル 副総料理長 鎌先 章太

1982年生まれ。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に入社。ブッフェレストランやメインダイニングで研鑽を重ね、2013年 30歳で、ステーキハウス「オリエンタル」の料理長に就任。2025年には統括料理長、2026年より副総料理長を務める。生産者への敬意と感謝を礎に、素材の持つ物語を一皿へと昇華。「素材が輝く最高の瞬間」を見極める繊細な感性と探究心で、再訪を誘う一皿を作り続けている。



■カフェ「VIEW CAFE」

ホテル最上階に位置し、海と神戸の街並みを望む眺望豊かなカフェ。日中は自然光が差し込む空間で、神戸の海や街並み、神戸ポートタワーなどの景色を眺めながら、アフタヌーンティーセットや、ドリンクと共にゆるやかなカフェタイムをお過ごしいただける空間です。



■バー「VIEW BAR」

ホテル最上階に位置し、神戸の夜景をパノラマで望む絶好のロケーションにあるバー。神戸ポートタワーや街の夜景、観覧車のイルミネーションなど、神戸らしい風景を目の前に銘酒をお楽しみいただけます。オープンテラスでは、潮風を感じながらお寛ぎいただけます。

■神戸メリケンパークオリエンタルホテルについて

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、1995年に周囲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。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変わる景色を一望。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。



-公式サイト：<https://www.kobe-orientalhotel.co.jp/>

-Instagram：https://www.instagram.com/kobe_merikenpark_orientalhotel/

-Facebook：<https://www.facebook.com/KobeMerikenParkOrientalHotel>

■オリエンタルホテルズ&リゾートとは

オリエンタルホテルズ&リゾートは、株式会社ホテルマネジメントジャパンが運営するホテルチェーンブランドです。“独自性のある滞在体験の提供”と、ホテルそのものが“エリアを巻き込んだデスティネーションとなること”を目指し、「オリエンタルホテル」や「ホテル オリエンタル エクスプレス」など国内 18 ホテル（総客室数 4,837 室）を展開しています。入会金・年会費無料の独自メンバーシップ「CLUB ORIENTAL（クラブオリエンタル）」では、魅力的な特典や会員限定プランをご利用いただけます。

-ホームページ：<https://www.oriental-hotels.com>

-Facebook：<https://www.facebook.com/profile.php?id=100070068335069>

-Instagram：https://www.instagram.com/oriental_hotelsandresorts

-YouTube：<https://www.youtube.com/@orientalhotelsandresorts>

-X：https://twitter.com/Oriental_HR

-CLUB ORIENTAL：<https://www.oriental-hotels.com/club-oriental/>

■株式会社ホテルマネジメントジャパン会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内 27 ホテル（総客室数 9,051 室）を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は 3,970 名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シェラトン」、「ホテルニッコー」など多様なホテル経営および運営を行っています。（2026 年 4 月現在）

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

＜報道関係者からのお問い合わせ先＞

神戸メリケンパークオリエンタルホテル 神戸市中央区波止場町 5 番 6 号

株式会社 HMJ オペレーションズ

担当：マーケティング第 2 部 榊原、金尾、仲、岡田

E-mail：marcomm_west@hmjkk.co.jp

TEL：078-325-8102（直通） FAX：078-393-1021

株式会社ホテルマネジメントジャパン

プレスデスク（bizコミュニケーションズ内）

担当：松本・藤井・鶴岡

E-MAIL：hmj-pr@bizcom-pr.co.jp

電話：070-1200-9765（藤井）／080-9452-8686（松本）