

日本料理「石庭」にて 一夜限りのイベント
第19回「SAKE DINNER」を5月28日に開催
高知県司牡丹酒造の銘酒との特別会席

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：松岡正）は、日本料理「石庭」にて2019年5月28日（火）に第19回「SAKE DINNER」を開催します。日本酒と日本料理のマリアージュをお楽しみいただく企画で、今回は高知県司牡丹の銘酒に合わせた特別会席をご用意いたします。四国出身の副料理長藤本裕司が佐川町の蔵元を訪問し、酒造りへの想いや歴史に触れて考案する一夜限りのメニューと、蔵元自慢のラインナップをご堪能いただきます。蔵元をお招きし醸造への想いや酒造りの魅力を伺いながら、利き酒など余興も満載の贅沢な賞味会です。夏季限定・特別限定酒『黒金屋』は、昨年全国新酒鑑評会にて金賞を受賞し今年も受賞候補となっています。6月の出荷前に一足早く新酒をご賞味いただけます。



<左：司牡丹「黒金屋」、中：特別会席、右：上槽の袋絞り。各イメージ写真>

【第19回 SAKE DINNER 概要】

日時： 2019年5月28日（火） 18:30より（受付18:00より）
会場： 日本料理「石庭」（14階）
料金： お一人様15,000円（料理、日本酒、税金・サービス料込）※40名様限定※要予約
お問い合わせ： レストラン予約 078-325-8110（10:00-21:00）

【料理】 春から初夏にかけての高知ならではの食材を用いたこの日限りの特別会席
全8品（先付・酒肴・強肴・向付・焼物・酢肴・御飯・甘味）

【日本酒】 蔵元が厳選する限定酒など、高知の銘酒全6種（司牡丹仁淀ブルー、美薫司牡丹、黒金屋、生もと純米かまわぬ、船中八策零下生酒、山柚子搾り）

※上記の内容は一部変更になる可能性がございます。

慶長 8 年（1603 年）創業、高知県「司牡丹酒造」。土佐を代表する銘柄のひとつであり、坂本龍馬と最も縁が深いといわれる歴史のある蔵元です。四国山脈の連峰を源として太平洋に流れる仁淀川水系の湧水を仕込水として使う、土佐の日本酒を各種ご用意いたします。50 種類以上の銘柄を醸造されていますが、今回は蔵の代表作を中心に味わいの違うお酒がそれぞれの料理を更に引き立たせるラインナップで選定しています。

酒造りのシーズンとなる冬。その真ただ中の 2 月初旬に藤本副料理長が 4 時間かけて司牡丹酒造を訪問した際、蔵のあたりにはお酒を醸する酒米や麴の香りが漂っていました。その歴史や発展の過程を竹村昭彦社長にご案内いただき説明を受けました。

藤本は、「司牡丹さんとだからこそできる 1 日限りの料理と、お酒のマリアージュを楽しんでいただけたら幸いです。〈日本酒とは料理の素材そのもののよさを出汁のように下から支え押し上げ、さらに美味しくしてくれる食のパートナー〉という竹村社長の考えにとっても共感しました。お酒は料理を美味しくしてくれる『最高の調味料』です。その地域ならではの風土で育つ日本の食材は世界にも誇れる日本人の宝だと思います。ミョウガやずいき、ちゃんばら貝、鯨のタン、清水鯖、四万十川のおおさのりなど高知の食材に焦点を当て、いい意味での裏切りや演出を『五感』で感じて頂ける料理を目指しました。司牡丹の酒粕やゆず酒を活用したメニューや、特にこだわったのは、“鯉と鯛の薫焼き”です。鯉のたたきをせいろ盛り付けにし、熱々の石の上にお客さまの目の前で薫の香りを移す煙でいぶします。薫のいい香りをどのように演出しようか何度も試作を繰り返し吟味しました。料理が目の前で仕上がって行く、この『過程』も楽しんでいただけます」と、意気込みを語ります。



【司牡丹酒造（つかさぼたんしゅぞう）】

慶長 8 年（1603 年）に創業。南国土佐、高知市から西へ山紫水明の佐川町に位置する酒造。仁淀川水系の湧水（軟水）を仕込水として使う。佐川出身の維新の志士で明治新政府の宮内大臣も務めた田中光顕伯爵は、この佐川の酒を愛飲し、「天下の芳醇なり、今後は酒の王たるべし」と激励の一筆を寄せ「司牡丹」と命名。司牡丹の育ての親である竹村源十郎氏（現社長の曾祖父）は、徹底した品質至上主義を唱え高知の軟水による酒造りには軟水醸造法の広島杜氏が適任であることを発見し、広島杜氏の第一人者川西金兵衛の招聘に成功。その軟水仕込みの優れた技は司牡丹の品質向上に格段の進歩を促し、数多くの賞を受賞。その伝統は今でも受け継がれ、全国トップクラスの酒蔵へと発展する。



【日本料理「石庭」副料理長 藤本裕司（ふじもと ゆうじ）】

33 歳。愛媛県出身。香川県の旅館や徳島県の日本料理店にて修業後、神戸を代表する旧オリエンタルホテルの日本料理「石庭」の料理人であった前料理長の下にて 2013 年の入社以来研鑽を積む。2018 年より副料理長。四季折々の食材を用い、季節感のある盛り付けで和を感じていただける調理を心がける。利尻昆布と薩摩の鯉節で丁寧にとっただしを基本とし、伝統の味も大切に守り続けながら、日本料理の粋にとらわれない手法や食材を取り入れる。



★株式会社ホテルマネジメントジャパンについて

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内 13 ホテル、4,275 室のホテルを運営するホテル経営会社です。全国各地で「オリエンタル」、「ヒルトン」、「マリオット」、「ホリデイ・イン」など、国内外のブランドをはじめ東京ディズニーリゾート(R)パートナーホテルなど多種多様なホテル経営を行っています。

※ グループホテル数：13 / グループホテル総客室数：4,275 室 / グループホテル総従業員数：約 2,300 名
(2018 年 4 月現在)

※ 国内 13 ホテル：ヒルトン成田（千葉県成田市/548 室）、インターナショナルガーデンホテル成田（千葉県成田市/463 室）、オリエンタルホテル 東京ベイ（千葉県浦安市/503 室）、ホテル日航奈良（奈良県奈良市/330 室）、ホリデイ・イン大阪難波（大阪市中央区/314 室）、なんばオリエンタルホテル（大阪市中央区/258 室）、ホテルオリエンタルエクスプレス 大阪心斎橋（大阪市中央区/124 室）、神戸メリケンパークオリエンタルホテル（神戸市中央区/319 室）、シェラトングランドホテル広島（広島市東区/238 室）、オリエンタルホテル広島（広島市中区/227 室）、ホテルセントラザ博多（福岡市博多区/194 室）、ホテル日航アリビラ（沖縄県読谷村/396 室）、オキナワ マリオット リゾート & スパ（沖縄県名護市/361 室）