



NEWS RELEASE

報道関係者各位

2018年6月14日
株式会社ラスイート

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

総料理長 田中 耕太郎が「料理の超人」を受賞

2018年6月14日（木）、リーガロイヤルホテル（大阪）にて、「平成30年度 全日本調理師協会 感謝祭」が行われ、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド（代表取締役社長：関 寛之 所在地：神戸市中央区）の総料理長である田中 耕太郎が、神田川 俊郎名誉会長の推薦を受け、「料理の超人」を受賞しました。永年にわたり、食文化の向上や料理界の発展に日々惜しみなく尽力し、貢献した功績を高く評価されたものです。

田中は、楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル®」においてホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドを優勝に導いた総料理長。開業よりホテルが掲げる「地産地消」の理念のもと、食材探しに自ら生産地に足を運び、兵庫五国の生産者の方々と直接顔を合わせ、様々な農作物や畜産物、魚介類を厳選してまいりました。その知識や経験、ラ・スイートを日本一に導いた確かな技が光る料理の数々は、当ホテル内のレストラン「ル・クール神戸」やホテル主催のグルメイベントでもお楽しみいただけます。

総料理長田中が常に大切にしているのは、「感謝」の気持ち。昨年9月には、兵庫県内での食材探しの中で、地域に密着した農業分野での活躍が全国から脚光を浴びる農業高校の生徒が丹精して育てた農産物に注目。同



校産の野菜を使ったメニューを考案したことをきっかけに、「安心安全な野菜を提供してくれる生徒たちに感謝の気持ちを伝えたい」と、訪問授業の開催を申し出、実現しました。また、兵庫県食材を使用しフランスの王道ソースを組み合わせた、ご家庭でも実践できる簡単かつおしゃれなフランス料理を学ぶホテルイベント「シェフズセミナー」は毎回満席となる大人気イベント。総料理長自らが、実演を交えて丁寧に楽しく教える本格フランスの教室は、ホームパーティーなどおもてなしに敏感な神戸マダムにも大好評です。

当館では、この荣誉ある認定を拝受しました総料理長田中とともに、ホテルコンセプトのキュイジーヌ・テロワール（地産地消）をテーマに、生産者と交流を重ねながら、兵庫ならではの旬の味わいを尊重した取り組みを今後も継続していきます。



田中 耕太郎

1981年ミシュラン三ツ星レストラン「アラン・シャペル」にて上柿元勝氏に師事。1991年ハウステンボスホテルズに入社し、副料理長、料理長職を歴任。在籍中にオランダの「ホテルアムステルインターコンチネンタル」にて1年間実務研修を重ねる。2005年フレンチレストラン「ミディソレイユ」及び「ポルトカーサ」の総料理長を務める。2014年にホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド統括料理長に就任し、現在は総料理長を務める。2015年「朝ごはんフェスティバル®2015」において、ラ・スイートを日本一に導く。2019年6月、全日本調理師協会「料理の超人」受賞。社団法人日本エスコフィエ協会会員。トックブランシュ国際倶楽部会員。

レストラン ル・クール神戸

キュイジーヌ・テロワール（地産地消）をテーマに、兵庫ならではの旬の味わいを尊重しながら、最高の料理に仕上げべくシェフが腕を振ります。2008年11月の開業以来、1年を5つのシーズンに分け、兵庫の五国を一つずつめぐり、総料理長が自ら食材探しを行う地産地消グルメフェア「兵庫のテロワール“五国の味めぐり”」もラ・スイートならではの試み。伝統的な調理法を継承しつつ、ひょそれぞれの食材の持つ個性を生かした料理が生み出されます。おもてなしとワインが奏でる本格派フレンチを堪能いただけます。



関連 URL : <https://www.l-s.jp/event/166/>

お客様のお問い合わせ : ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 078-371-1111 (代)

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラスイート 企画広報営業部 畑・中川・呉

TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426

E-mail : press.release@l-s.jp

【ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 概要】

施設名 : 「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」

所在地 : 神戸市中央区波止場町 7-2 (地上 11 階建)

1 階 : 駐車場 2 階 : フロント、レストラン、ラウンジ&バー、ガーデンテラス

3 階 : バンケットルーム、チャペル 4 階~11 階 : 客室

客 室 : 70 室 (100 m²以上 3 室、約 70 m² 67 室/テラス面積は含まず)

敷地面積 : 4,420 m² (1,337 坪)

神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008 年 11 月に開業。2010 年 5 月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド (SLH) に加盟。「ミシュランガイド」では、神戸のホテルとして最高評価を 6 年連続受賞しています。当館は、神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で 15 分、JR 神戸駅から徒歩約 10 分の絶好のロケーションにあります。レストランでは「キュージーン・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を使用した料理を提供しています。



70 室すべてがオーシャンビューの客室。花・音楽・香りをおもてなしのテーマとし、季節・時間・場所ごとに心地よい空間を演出しています。



「泊まる」というより「暮らす」感覚でお楽しみいただける、広々とした客室と上質なインテリア、そして海への解放感が贅沢なリゾート気分を盛り上げます。



全ての客室に Jaxon 社製の高級ジャグジーバスと浴室 TV を完備。神戸の夜景を眺めながら、またはお気に入りの映画を愉しみながら至高のバスタイムを。



「ル・クール神戸」では、兵庫のテロワールが生み出す厳選素材とワインが奏でる至福の味。地元の食材をふんだんに使った本格派フレンチを堪能できます。



「鉄板焼心」では、地元兵庫の新鮮な山海の幸、神戸ビーフを、熟練のシェフが目の前でおりなす華麗なパフォーマンスをお楽しみいただけます。



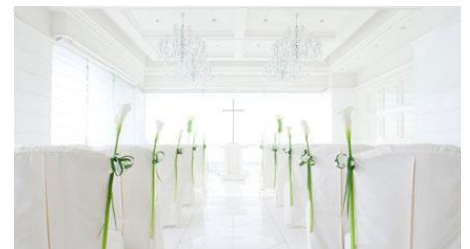
「グラン・ブルー」では、ガーデンと海が臨める開放感の中、スタインウェイ限定モデルのピアノが奏でるジャズを毎晩愉しむことができます。



ホテル直営の女性専用サロン。客室階からは専用エレベーターで直行できます。日常の疲れを優しく解きほぐし、心地よい安らぎと癒しで五感を解き放ちます。



パリのサロンを思わせるバンケットフロアはあらゆる用途に対応可能。ラ・スイートならではのプライベート感と上質感でお客をおもてなしいたします。



純白のチャペル「プレジール」は、ガラス張りの窓から海を見晴らす絶景のロケーションで、お二人の夢を叶えるオートクチュールウェディングです。



「キュージーン・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、料理長自ら厳選した兵庫五国の食材を使用し、四季折々の味覚をご堪能いただけます。



ホテルの朝食で提供するパンや、ラウンジで提供するスイーツ等の製造工房を兼ねた「ル・パン神戸北野」は、ラ・スイート初の直営路店です。



一番の魅力は『おもてなし』。セクショナリズムをなくし、全てのスタッフが 1 人 3 役以上をこなすことによりスムーズで温かいホスピタリティを実現。