

# NEWS RELEASE

2017年11月28日  
 株式会社ラススイート

報道関係者各位

## ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

### 第9回但馬フェア 極上但馬牛専門店「但馬牛 はまだ」の但馬牛がフェア初登場！ 兵庫県新温泉町の誇り 希少価値の高い牛肉を贅沢に味わう特別ディナー

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(代表取締役：関 寛之 所在地：神戸市中央区)では2017年12月1日(金)～2018年2月28日(水)の3ヶ月間、和牛の王様「但馬牛」や「香住ガニ」、「コウノトリ育むお米」など、但馬地方の厳選食材を主役にした特別メニューを提供する「但馬フェア」を開催します。

当ホテルでは、2008年11月の開業以来、1年を5シーズンに分け、総料理長が自ら兵庫の五国を巡って食材を探す地産地消のグルメフェア「兵庫のテロワール“五国の味めぐり”」を開催。今回は、総料理長の田中耕太郎が、海と山に囲まれ自然環境が美しい但馬地方を訪れて、8つの食材に出会いました。



全国各地のブランド和牛の中で最高峰にあるのが、1200年の歴史が築きあげた兵庫県の但馬牛。「但馬牛 はまだ」の但馬牛は、恵まれた生育環境や良質の水、秘伝の飼料、高度な肥育技術をもとに、繁殖から肥育、販売と一貫体制で生産。すべての工程で厳しい管理・チェックを徹底し、極上但馬牛を提供し続けています。今回は「おいしさを多くの人に知ってもらい、地元を食べに来て欲しい」という生産者の思いから、一般的に市場に流通することがない希少な極上但馬牛が、鉄板焼「心」のディナーに初めて登場します。また、関西では香住漁港でしか水揚げされない「香住ガニ」や、野生復帰したコウノトリが住みやすい環境作りの一環として、農薬や化学肥料を一切使用せずに栽培される「コウノトリ育むお米」を主役に、「北村わさび」「田村鱒」「但馬産シカ肉」「新温泉町“アイガモ”」「岩津ねぎ」にも注目。レストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」、同ホテル直営「スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野」のパティシエがタッグを組み、コース料理のアミューズからデザートまで、出会った食材の美味しさを最大限に引き出したメニューを考案しました。料理を通して、「但馬が誇る最高の味を多くの人に知ってほしい」という生産者の熱い想いを届ける「但馬フェア」。神戸にしながら、但馬地方の極旨食材を一度に味わえる3ヶ月です。



「コウノトリ育むお米」で作った甘糰を使ったシェフパティシエ特製デザート

- ㊤「但馬牛 はまだ」の極上但馬牛
- ㊦「但馬牛 はまだ」の濱田博己社長

#### <開催概要>

■ **レストラン「ル・クール神戸」** TEL 078-371-0055

◇但馬フェアディナー：13,000円

◇但馬フェアランチ：メイン1品 3,800円、メイン2品 5,000円

<営業時間>ともに、ランチ 11:30～15:00(L.O.14:00) / ディナー 17:30～22:30(L.O.21:00) (消費税・サービス料別)

■ **鉄板焼「心」** TEL 078-371-6644

◇但馬フェアディナー：13,000円

◇但馬フェアランチ：4,900円

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラススイート 企画広報営業部 中川・畑・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 総料理長 田中 耕太郎が注目した但馬食材



### ■極上但馬牛専門店「但馬牛 はまだ」の但馬牛

松阪牛、神戸牛、近江牛、宮崎牛、前沢牛、飛騨牛、佐賀牛、鹿児島牛、石垣牛など、日本の和牛肉の85%以上が但馬牛の系統です。和牛の最高峰は、誰もが認める但馬牛。すべての工程で厳しい管理・チェックを徹底するため、繁殖から肥育、販売まで一貫体制をとっている「但馬牛 はまだ」の但馬牛は、頭数も少なく、一般的には市場に流通していません。



### ■関西では香住漁港でしか水揚げされないベニズワイガニ「香住ガニ」

水深200~400mに生息する松葉ガニに対し、香住ガニは水深500~2500mととても深い所に生息。底引き網が届かないため、餌を入れたかごを海底に沈めるカニかご漁で獲られます。深海ミネラルがたっぷりの海洋深層水で育ったカニは、身が詰まり、甘味が強く、みずみずしいのが特徴です。



### ■国内外で有名な存在になりつつある「コウノトリ育むお米」

野生復帰したコウノトリが住みやすい環境作りの一環として作られたお米。栽培期間中、農薬や化学肥料は一切使用していません。2017年度からは、4人の生産者が「グローバルGAP」という国際認証の取得を目指した取り組みを展開中。コシヒカリでは、全国どこのJAも取り組んでいない認証です。



### ■神鍋高原の湧水で300年近い歴史「北村わさび」

希少性の高い「ダルマ種」を50年ほど自家採種し、湧き水に合ったこの土地にしかない唯一無二のわさび。兵庫県北部・神鍋高原の麓で300年近い歴史を持つ「北村わさび」では、自ら種を播いて育てた幼苗を、1本1本わさび田に移植する、湧き水を使って自給することにこだわった伝統農法を守り続けています。



### ■神鍋高原の豊かな伏流水で養殖される「ニジマス」

田村さんが育てるニジマス「田村鱒」は、地元の料理屋でも人気の川魚。低脂肪で淡白な白身の美味しさを生かした料理は、女性に人気があります。但馬・神鍋の綺麗な湧き水とたくさんの愛情で育てられた鱒は、最高にクリーンで繊細な風味が特徴です。



### ■プロのシェフからも高く評価される「鹿工房ロス・カサドーレス」のシカ肉

わなにかかったシカを仕入れ、とどめを刺した後の血抜きを徹底や1時間以内の前処理、冷蔵庫で数日寝かせて赤身を熟成させるなど、厳格な手順を踏んで解体処理をしているため、肉質は抜群です。



### ■上質な脂が特徴、「アイガモの谷口の但馬鴨」

食用に適するように試行錯誤と改良を重ねた「アイガモの谷口の但馬鴨」。兵庫県産小麦や大豆かす、小米などの穀物類、昆布やカニの甲羅、水草などの海のミネラルなど自家配合のエサが美味しさの決め手です。きれいなワイン色の肉は、透き通るようなおいしさでありながら、しっかりと滋味を感じる力強い味わいです。



### ■江戸時代に栽培が始まった「岩津ねぎ」

白ねぎと青ねぎの中間に位置する「岩津ねぎ」は、緑の葉も食べることが出来、他の白ねぎにはない香り、甘さ、柔らかさが特長。特に雪や霜にあたるほど旨みを増して、熱を加えるとトロリとやわらかく、大変美味です。

## レストラン「ル・クール神戸」 Restaurant LE CŒUR KOBE

### ■但馬フェアディナーメニュー 13,000 円

- ・アミューズ プーシュ
- ・田村鱈の自家製フュメとシャンパン風味のクリーム 菜園仕立て
- ・但馬産鹿のパテとコンソメスープ 生姜の香り
- ・瀬戸内産天然真鯛のポワレ 香住ガニと岩津ねぎ  
コウノトリ育むお米のリゾットと共に(※①)
- ・但馬牛ロース肉のグリエと季節野菜 パルサミソース
- ・グラン・デセール



(※①)

### ■但馬フェアランチメニュー メイン1品 3,800 円、メイン2品 5,000 円

- ・瀬戸内産海の幸のサラダ仕立て パルサミコヴィネガー風味  
又は 本日のオードヴル
- ・本日のスープ
- ・瀬戸内直送 鮮魚のお料理  
又は 日本海但馬直送香住ガニ、白バイ貝と鮫鱈のポワレ カニのビスクと共に  
又は 但馬鴨のロティ 岩津ねぎと蕎麦の実を添えて 赤ワインソース(※②)  
又は 柔らかく煮込んだ黒毛和牛のパネ ブルサンポワブルのソース カリフラワーのロティ
- ・シェフパティシエ特製デザート



(※②)

## 鉄板焼「心」 Teppanyaki KOKORO

### ■但馬フェアディナーメニュー 13,000 円

- ・季節の味わい三種
- ・本日のスープ
- ・田村鱈ロールカツレツ風 北村さんの山葵 特製タルタルソース(※③)
- ・「心」特製サラダ
- ・サーロイン 焼き野菜を添えて  
又は 活鮑の鉄板焼き
- ・特別栽培米 兵庫県但馬産コシヒカリ コウノトリ育むお米  
又はガーリックライス 赤だし 香の物 又は 素麺 又は にゅう麺
- ・シェフパティシエ特製デザート



(※③)

### ■但馬フェアランチメニュー 4,900 円

- ・季節の味わい
- ・香住ガニと蓮根饅頭の餡かけ(※④)
- ・「心」特製サラダ
- ・フィレ 焼き野菜を添えて
- ・ご飯 赤だし 香の物
- ・シェフパティシエ特製デザート



(※④)

### ■但馬フェア「心」の一品 各 1,800 円

- ・香住ガニのクロケット(※⑤)
- ・但馬鴨ロース煮



(※⑤)

(消費税・サービス料別)

## <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(たなか こうたろう)>



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 アムステルダムの「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年鹿児島山形屋グループ(株)クーダイニングに入社し、上柿元 勝氏プロデュースによる、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年楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル@2015」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く。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。

## 【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 ㎡以上 3 室、約 70 ㎡ 67 室／テラス面積は含まず）敷地面積：4,420 ㎡（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と共にお楽しみいただけます。



ガーデンと海を望む開放感の中、スタインウェイの限定モデルピアノが奏でるジャズを毎晩楽しむことができるラウンジ&バーです。



女性専用のスパ&エステティックサロン「ラ・シェール」。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をお客様に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ってスムーズで温かいホスピタリティを実現。