

# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2017年10月10日  
株式会社ラススイート

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド  
「農家や家族に感謝を！」 グランプリシェフが農業高校で授業  
校内で育てた野菜を使い、お手軽フレンチを伝授

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）総料理長の田中 耕太郎が2017年10月5日（木）、篠山東雲高校（篠山市福住）で地域農業科2、3年生12人を対象に、授業を行いました。校内で生徒が作った地元特産の黒枝豆やトマト、バターナッツカボチャなどを使い、料理になじみのない人でも簡単に作れる「お手軽フレンチ」の調理方法を指導しました。



当ホテルでは、08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。9月から開催中の「丹波フェア」では、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同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て実現しました。



2015年11月に開かれた楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル@2015」で、同ホテルを優勝に導いた田中が常に大事にしているのは「感謝」の気持ち。この日は「料理に挑戦し、家族に振る舞ってあげて」と、短い時間で簡単に作れるフレンチのレシピを指導しました。生徒らは、協力し合いながら野菜を切ったり、鶏肉を煮込んだりし、「バターナッツカボチャのクリームスープ」「但農どりのトマト煮込み 黒大豆枝豆のリゾットと共に」の計2品を調理。お待ちかねの試食会も楽しみました。

授業の最後には、「農家の協力がなくては、お客様に美味しい料理を振る舞うことはできない。農業の大変さを知っている皆さんたちだからこそ、料理が食べられること、農家や家族へ

感謝の気持ちを忘れないようにしてほしい」と生徒たちに呼びかけると、真剣な表情で聞き入っていました。

自分たちが作った野菜がホテルのお客様から高評価を受けていることを聞いた生徒たちには笑顔が広がり、「短時間で本格的な料理を作ることができて驚いた。家でもチャレンジしてみたい」と話していました。

今後も、ホテルコンセプトのキュージーヌ・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展開していきます。

## <当日のメニュー>

○バターナッツカボチャのクリームスープ (写真⑤)

※校内で収穫したバターナッツカボチャを使用

○但農どりのトマト煮込み 黒大豆枝豆のリゾットと共に (写真⑥)

※校内で収穫した黒枝豆、トマト、コメを使用



## <兵庫県立篠山東雲(ささやましののめ)高校>



兵庫県立篠山産業高等学校東雲校から篠山東雲高等学校として独立し、平成 29 年度で 7 年目を迎えた全校生徒 83 名の学校。学校理念は「愛郷 愛農の志 こゝに生きる」。農業教育の特質を活かし、地域に貢献できる心豊かな人材の育成を目指しています。市内の空き家周辺で問題となっている放置竹林を伐採し、竹のパウダーを牛や鶏の飼料に混ぜて悪臭を抑える研究は、全国で注目されています。食と健康をテーマに農業ビジネスプランを発表する「大地の力コンペ 2017」の学生枠では、最優秀賞に当たるグランプリを獲得しました。



### 田中 耕太郎 [ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長]

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、ラ・スイートを優勝に導く。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。

## <関連 URL>

▽兵庫のテロワール～五国の味めぐり～「丹波フェア」

<https://www.l-s.jp/event/detail.php?id=1027>

《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 中川・畑・呉  
TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426  
E-mail : [press.release@l-s.jp](mailto: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 ㎡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り、スムーズで温かいホスピタリティを実現。