

2024年10月31日

報道関係者各位

有馬六彩

味噌と実山椒の風味を効かせた逸品

「鮪有馬味噌漬け 聖護院蕪砵巻き（鮪皮） 三田葱摺り流し」

11月1日から2ヶ月限定で提供開始

～社内コンクール最優秀賞受賞の日本料理作品～

日本最古の温泉地・有馬に建つホテル「有馬六彩」（兵庫県神戸市、総支配人：永田 信宏、以下「当ホテル」）は、東急リゾート&ステイ株式会社（東京都渋谷区、代表取締役社長：栗辻 稔泰、以下「当社」）が開催した社内コンクール「ごちそうレシピ」の和食部門で最優秀賞に輝いたメニューを、ホテル内の日本料理「滯里（みおり）」にて2024年11月1日（金）～12月29日（日）の2ヶ月限定でご提供いたします。



■皮やアラも無駄にせず使い切り、食材ロスに配慮した和食部門の最優秀賞

「ごちそうレシピ」は当社が運営するホテル・レストランに勤務する料理人の社内コンクールで、今年7回目を迎えました。和食・洋食は「マグロ」、デザートは「米」をメイン食材に用いたレシピが集まり、厳正なる審査の結果、「鮪有馬味噌漬け 聖護院蕪砵巻き（鮪皮） 三田葱摺り流し」が和食部門において最優秀賞を受賞いたしました。当ホテルの料理人、森本 雅により考案されたこの一皿は、鮪と関西の地物野菜の使用にこだわっています。山椒の地として知られている有馬の「実山椒」を入れた味噌にマグロを漬け込み、表面だけをさっと焼いたことで、山椒と味噌の風味も効かしつつ、マグロはレアの状態ですら柔らかく仕上げました。食感を愉しめるよう、マグロの皮は京野菜の聖護院蕪で巻いています。和食の基本である鰹の出汁ではなく、マグロのアラより出汁（潮汁）をとり、相性がよい三田葱を摺り流し、周りには野菜や柚子をちらした彩豊かな温かいお椀の一皿です。お好みのコースに追加しお楽しみいただけます。

■「鮪有馬味噌漬け 聖護院蕪砵巻き（鮪皮） 三田葱摺り流し」概要

提供期間：2024年11月1日（金）～12月29日（日）

コース料金：1,500円（消費税10%込）

※コース料理ご利用の際に、追加メニューとして上記料金にてご注文いただけます。

提供会場：日本料理「瀞里（みおり）」

営業時間：17：15 / 19：15

ご予約：TEL 078-903-5631（9:30～17:30）

■日本料理「瀞里（みおり）」概要

宿坊から始まった歴史を持つ有馬温泉。その伝統を感じさせる本格的な日本料理をご提供いたします。匠の技が光る和の世界を五感でお愉しみください。

場 所：有馬六彩ロビー階（5階）

席 数：56席

営業時間：17:15 / 19:15

ホームページ：

<https://www.resorthotels109.com/arima/restaurant/>

※ディナー営業のみ



■有馬六彩 概要

六甲の豊かな山懐、日本最古の温泉地である有馬に佇むリゾートホテル。重厚感のある玄関を入ると、神戸の街を望む開放的なロビーとテラスが広がります。客室はゆったりとした設えで、レストランは和食、イタリアン、ブッフェの3種をご用意。館内にはスパやプール、ボディスケアスタジオなどの充実したウェルネス施設も揃います。ホテル自慢の「金泉」「銀泉」の湯に浸かり、体も心も解きほぐすひとときをお過ごしいただけます。

所在地：〒651-1401

兵庫県神戸市北区有馬町 341-1

公式サイト：<https://www.resorthotels109.com/arima/>



Contact us	東急リゾート&ステイ株式会社
本件に関する	有馬六彩
お問い合わせ先	担当：北村（きたむら）
	TEL：078-903-5631
	E-mail： reserve-rokusai@tokyu-rs.co.jp