

2025 年 9 月 30 日 KSSH-25-04

【神戸須磨シーワールドホテル】 地元神戸と「食」でつながる 「KOBE GIN を愉しむ大人の休日」を開催

開催日：2025 年 10 月 26 日（日）

予約開始：2025 年 10 月 1 日（水）12：00～

URL：<https://www.kobesuma-seaworld.jp/hotel/>

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート（本社：東京都千代田区、代表取締役社長：荒井 幸雄）が運営する、神戸須磨シーワールドホテル（兵庫県神戸市、支配人：首藤 淳也）では、2025 年 10 月 26 日（日）にせとうちハーバーレストランにて地域の魅力を深く味わう特別なイベント「KOBE GIN を愉しむ大人の休日」を開催いたします。



KOBE GIN（イメージ）



調理長特製の特別メニューでペアリング（イメージ）

神戸須磨シーワールドのオフィシャルホテルである神戸須磨シーワールドホテルは、“価値体験型ホテル”としてイルカとのふれあい体験や大型の水槽を備えたプレミウムルームなど、様々な体験価値を提供しています。今回は、地域の「食」の魅力を体験いただくイベントをご用意いたしました。

「KOBE GIN を愉しむ大人の休日」では、地元神戸の選りすぐりのボタニカルを使用した「KOBE GIN」について学びながら、「KOBE GIN」を使用した 3 種のカクテルとジンに合うお料理のペアリングをお愉しみいただけます。

「KOBE GIN」を製造する「神戸蒸溜所」の製造部部長 吉井直弘氏をお招きし、その特徴やこだわり、お酒造りにまつわるエピソードなどを聞きながらその魅力に迫ります。その後は、せとうちハーバーレストランの調理長が手掛ける素材の旨味をいかしたお料理と、各料理に合わせたペアリングをお愉しみいただけます。また、食後には 238 本限定でつくられた 21 年熟成の特別な神戸ブランデーもご提供いたします。

地元神戸の素材にこだわったお酒と料理を味わいながら、楽しく知識を深める優雅なひと時をお過ごしください。

KOBE SUMA
SEA WORLD
HOTEL

■「KOBE GIN を愉しむ大人の休日」 概要

開催日時 : 2025 年 10 月 26 日 (日) 15 : 30~17 : 00 (受付時間 15 : 15~)

予約開始 : 2025 年 10 月 1 日 (水) 12 : 00~

※事前予約制、先着順でお席が埋まり次第受付終了

会 場 : 神戸須磨シーワールドホテル ロビー階「せとうちハーバーレストラン」

料 金 : おひとり様 6,000 円 (税込・サービス料込)

定 員 : 30 名

講 師 : KOBE GIN 製造部長 吉井直弘 (よしいなおひろ) 氏

協 賛 : 株式会社グロースターズ

予約 URL : <https://www.kobesuma-seaworld.jp/hotel/special-news/kobegin202510/>

〈イベント内容〉**「神戸蒸溜所」さまによる特別セッション**

地元神戸の選りすぐりのボタニカルを使用し丁寧に作り上げた「KOBE GIN」の歴史や世界観などについて学びます。また、神戸という土地や素材へのこだわり、実際のジン造りの面白さや大変さなどを通してより「KOBE GIN」の魅力を深掘していきます。テイスティングではタイプの異なる 2 種類のジンを味わっていただきながら、商品ごとの味わいの特徴やクラフトジンの奥深さを体験していただきます。

「KOBE GIN」とペアリングメニューを堪能

「KOBE GIN」に合わせた特別な料理をご用意いたします。兵庫の素材の持ち味をいかした味付けと、季節感あふれる工夫を凝らしたメニューを考案しました。それぞれの料理に合わせた 3 種類のカクテルとともに召し上がっていただくことで、楽しみ方の裾野を広げます。

〈メニュー内容〉

「KOBE GIN」を使用した 3 種のカクテル & 調理長特製料理をご用意。

ジンに合うおもてなし ライムリーフで蒸しあげた丹波枝豆

ポロネギ・チョリソ・オリーブのバルバジュアン

12 種の香辛料でマリネしたリードヴォーシナモン薫るりんご添え

石焼き芋とチーズ・いくら

ジュニパーベリー・クローブでマリネしたサーモンコンフィ

魚料理 赤足えびとホタテのポワレ ホースラディッシュソース

肉料理 ミントを纏ったシシカバブ

デザート スパイsex香る紅茶の生チョコパヴェ仕立て

【「KOBE GIN」について】**【KOBE GIN UMI】**

大正時代から続く神戸の老舗「カネイ」の鰹節や神戸の名産品であるいかなごのくぎ煮など海に関するボタニカルを使用しました。すっきりしたすだちの香りの奥に鰹の香りが広がり、海辺の景色を思わせるお酒です。

【KOBE GIN YAMA】

神戸蒸溜所初のジン。有馬山椒や神戸唯一の茶園である静香園の緑茶茶葉など、兵庫県産の山のボタニカルを中心にすっきりとした味わいに仕上げました。爽やかな柚子の香りが一番に立ち、口に含めば華やかな青紫蘇の香りと甘い緑茶の味わいが広がります。

最後には有馬山椒とジュンパーベリーのスパイシーさが引き立ち、そこにクスノキの芳醇な香りが重なります。やさしさとキレの両方を楽しめる逸品です。濃厚な柑橘の香りと最後に残るスパイシーさをぜひ好みの呑み方で楽しみください。



KOBE GIN UMI (右)

KOBE GIN YAMA (左)

【神戸蒸溜所について】

自然に囲まれた神戸の道の駅『フルーツ・フラワーパーク』の中に神戸の新たな名産品を作ることを目指して、神戸蒸溜所は設立されました。歴史あるフランス製の直火蒸留器はブランデーを、新しい銅製の単式蒸留器はウイスキーを。小さな蒸溜所にある大きな2種類の蒸留器から美味しいお酒を作り出します。

URL : <https://www.kobe-distillery.com/>

GRANVISTA

HOTELS & RESORTS

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名： 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート
所在地： 東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F
創 立： 1958 年 8 月 27 日
資本金： 1 億円
代表取締役社長： 荒井 幸雄
TEL： 03-5209-4121（代表）
URL： granvista.co.jp
Facebook： facebook.com/granvista.co.jp
X： x.com/granvistaTW
Instagram： instagram.com/granvistahotelsandresorts/

施設一覧

札幌グランドホテル / 札幌パークホテル / 熊本ホテルキャッスル（提携施設） / ホテルインターゲート京都 四条新町 / ホテルインターゲート東京 京橋 / ホテルインターゲート広島 / ホテルインターゲート金沢 / ホテルインターゲート大阪 梅田 / 銀座グランドホテル / キャプション by Hyatt なんば 大阪 / 京町家 京都二条 さわら木の宿 / 京町家 京都きをん 八坂の宿 / 白良荘グランドホテル / ホテルゆもと登別 / BLISSTIA SUITES & RESORT 沖縄恩納村（2026 年夏開業予定） / 松島プロジェクト（2026 年夏開業予定） / 鴨川シーワールド / 鴨川シーワールドホテル / 神戸須磨シーワールド / 神戸須磨シーワールドホテル / 苫小牧ゴルフリゾート 72 / 佐野ハイウェイレストラン / 足柄ハイウェイレストラン / 大津ハイウェイレストラン /

KOBE SUMA

SEA WORLD HOTEL

「海の夢をみる休日。」がテーマの“海への旅にいざなう価値体験型ホテル”。全客室がオーシャンビューで、水槽付のプレミアムルームや日本初の「ドルフィンラグーン」を直営で常設したホテルです。
※神戸須磨シーワールドホテルは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

名 称： 神戸須磨シーワールドホテル
所在地： 兵庫県神戸市須磨区若宮町 1 丁目 3-5
開 業： 2024 年 6 月 1 日
階 数： 地上 8 階建て
客室数： 80 室
TEL： 078-754-9451
URL： kobesuma-seaworld.jp/hotel
