

ラウンジ&ダイニング「ピア」料理長 岸本達哉の食材探訪第5弾 神戸市西区の「アスパラガス」 ～『甘み』と『美しさ』にうっとり～

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）のラウンジ&ダイニング「ピア」では、料理長岸本達哉が産地を訪ねる食材探訪の第5弾として、神戸市西区の「アスパラガス」をテーマにします。6月から8月に夏野菜を堪能いただくメニューとして、ランチとディナーのコースで提供いたします。



<シェフスペシャルコース「アスパラガス」のメニュー 左:ディナー ラフィーノ / 右:スタイリングフレンチランチ>

【食材探訪第5弾概要】

使用食材： 神戸市西区「アスパラガス」
期 間： 2017年6月1日（木）～8月31日（木）
*販売除外日あり（7月26日、みなとこうべ海上花火大会開催日、など）
営業時間： ランチ 11:00～14:30 / ディナー 17:30～22:00 (L.O. 21:00)
店 舗： ラウンジ&ダイニング「ピア」(3階)
対象メニュー： ランチコース「スタイリングフレンチランチ」3,000円（税サ込）
ディナーコース「ラフィーノ」8,500円（税サ込）
予約・お問い合わせ先： レストラン予約 078-325-8110（10:00-21:00）



神戸市西区岩岡町の藤田充さんが作っている「アスパラガス」の圃場

＜左：種から苗に育ったところ＞＜右：実際にアスパラガスを収穫する生産者の藤田充さんと料理長の岸本達哉＞

西区岩岡町は川のない台地のため東播用水の疏水から池を作り、水を大事にしている地域です。約20年前からアスパラガスを作り始めましたが試行錯誤を経て10年くらい前から本格的になった比較的新しい圃場で、アスパラガスを作っている人が増えています。アスパラガスはデリケートな野菜ですが、手間がかかる分美しくおいしく育ちます。土作りにこだわり、収穫後のアスパラガスの切り口に水がかかると病気になりやすいため直接水が当たらないように気をつけたり、通気性を良くするためある程度は切りますが湿気が多い日等はなるべく枝を切らないように気を付けている、など細やかに育てています。牛糞の堆肥に有機石灰の追肥をまめに与えて、堆肥がじっくりじわじわきいてくることで、アスパラガスがゆっくりじんわりとおいしくなります。



岸本料理長は、藤田さんの圃場で勉強になった感動を「生産者様の手間隙がかかっている分、思いを大事にしたい」とコメントしています。「どの野菜にも言えることだと思いますが、美味しく立派になって欲しいという思いがあるので調理する側が損なわしてしまえば終わりです。まず、気持ちの面で良い物をお客様に届けるということを絶対に忘れてはいけないと感じました。」「また、今回ご提供する料理については、ランチでは前菜に、ディナーではソテー・グリル・スープと様々な調理法でご提供を考えています。調理法を変えることにより、アスパラガスの旨みや歯ごたえを損なわないように一皿を完成させます。」



【ラウンジ&ダイニング「ピア」料理長 岸本達哉(きしもと たつや)】

大阪府大阪市出身。31歳。2004年9月に神戸メリケンパークオリエンタルホテル入社。バイキングレストラン「サンタモニカの風」や宴会調理での経験を経て、2007年6月にラウンジ&ダイニング「ピア」に異動。店舗のリニューアルオープンにも携わる。素材、調理法を追求し料理を創作する手腕を認められ、2014年1月にラウンジ&ダイニング「ピア」料理長に就任。季節の食材を用い、食べ合わせから生まれるハーモニーを計算した料理を提供することにこだわりを持つ。

《報道関係者からのお問い合わせ先》

神戸メリケンパークオリエンタルホテル 神戸市中央区波止場町5番6号
広報担当： 柏崎・野村 電話：078-325-8102(広報直通)/FAX:078-393-1021