

報道関係各位

2017年8月31日

神戸メリケンパークオリエンタルホテル

ラウンジ&ダイニング「ピア」料理長 岸本達哉の食材探訪 第6弾

神戸らしい育ちのよさが自慢の「神戸ポーク」

～肉の旨味、脂身の旨み、肉の柔らかさを堪能～

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6弾として、9月から11月まで「神戸ポーク」をテーマにしたメニューを提供いたします。



<神戸ポークのメニュー 左：ディナーコース「ラフィーノ」 / 右：ランチコース「スタイリングフレンチランチ」>

【食材探訪第6弾概要】

使用食材： 高尾牧場「神戸ポーク」
期 間： 2017年9月1日（金）～11月30日（木）
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）

料理長の岸本は、自らの足で産地を訪れ、生産者のこだわりや食材の良さを感じることでフランス料理の更なる魅力を創り出すことに取り組んでおります。今回、訪れた高尾牧場は神戸市西部の田園地帯に豚舎があり、開放的で風通しが良く、湿温度も快適な場所に位置しています。徹底した衛生管理によって、安心・安全・清潔な環境で繊細な豚がストレスを感じないように丁寧に育てており、今年6月には農場 HACCEP 認証農場に認定されました。おいしさの決め手になるエサと水にも一切の妥協がなく、豚の大好きなパンを多めに配合。飲み水は水質の優れた地下120mのミネラルウォーターを使用しています。こだわり抜いて大切に育てた豚肉はヘルシーでさっぱりと上品、なおかつコクと旨みがあり、やわらかな肉質です。料理長の岸本が「神戸ポーク」の魅力を直に感じとり、共鳴することで深みが増した季節限定の一皿をお愉しみください。



高尾牧場にて左から、岸本料理長、TAKAO FARM 社長 高尾 茂樹さん、副場長 加嶋 亮さん

＜加嶋さんより説明を受ける岸本料理長。豚舎の周りも綺麗な施設です。＞

料理長の岸本は、「我が子のように大切に育てられているのが凄く感じられた、大切に調理したい。生産者様と話すことによって改めて素材の素晴らしさに気付かせてもらえる」とコメントしています。「また、今回ご提供する料理については、ランチではコンフィや煮込みで。部位ごとに調理方を変えて提供する。ディナーではフランス郷土料理のように提供する。」



【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: 仲・大岩 電話: 078-325-8102(広報直通)/FAX: 078-393-1021