

ステーキハウス「オリエンタル」と兵庫県の“発酵食材”とのコラボレーション

第2弾 神戸ビーフ x 六甲みそ

～今年創業100周年を迎える六甲味噌製造所と“日々進化する”美味しさを表現～

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）では、ステーキハウス「オリエンタル」の神戸ビーフと兵庫県の“発酵食材”とのコラボレーション企画となる第2弾を6月1日～30日までの1ヶ月間実施します。今回は芦屋市で創業100周年を迎える有限会社六甲味噌製造所にご協力いただき、毎日の食卓にかかせない『味噌』をあらゆる角度から非日常的な見せ方で美味しさを追求します。ランチ1万円、ディナー2万円（税金・サービス料込み）のコース料理にて、前菜からデザートまで味噌の様々な旨みをご堪能いただきます。



<左：魚 x 六甲みその料理イメージ>



<右：神戸ビーフ x 六甲みその料理イメージ>

【概要】

レストラン： ステーキハウス「オリエンタル」（14階）
提供期間： 2018年6月1日（金）～30日（土）
ランチ 11：30～15：00（ラストオーダー14：30）
ディナー17：30～22：00（ラストオーダー21：00）
*土日祝は17：00～
コース料金： ランチ10,000円/ディナー20,000円（税金・サービス料込）
お問い合わせ先： レストラン予約 078-325-8110（受付時間10：00-21：00）



<味噌の製造過程を説明する長谷川社長と興味深く質問を続ける鍛先料理長 左から:生の白豆を味わう、米糍を味わう、蒸しあがった大豆を糍と混ぜ合わせるために釜から移す様子>

前菜からデザートまで全皿に「六甲みそ」を使用するという初めての試みとなる今回のメニュー開発では、他にはないオリジナル性を追求しています。料理長鍛先章太は六甲味噌製造所の長谷川社長に教を請い、話し合いや試食を重ねています。日本人にとって発酵は身近な存在でしたが、ここ数年は発酵がブームになってきたこともありメニュー展開の可能性は多く多岐に渡ります。

その中で、社長からリクエストのあった黒大豆味噌のコンソメスープは近海魚のアラを小さく粗切りにし、味噌と卵白で澄ませて仕上げた画期的な一品です。発酵食品である味噌ならではの豊かな香りと深いコクが、魚の旨味と見事に調和した完成度の高いスープになりました。「旨味とは、ほのかな甘味」と改めて気付かせてくれる贅沢な味わいです。コースの一品としてランチとディナーに登場します。

料理は神戸ビーフをメインに、夏の体作りのために初夏の野菜をふんだんに使用しています。その土地の気候が交差してきた伝統的調味料である味噌と、野菜や魚、肉などの食材はそれぞれの旨みが一つになります。新たなものを提供したいと考えました。

兵庫県の“発酵食材”とのコラボレーションは、今年2月に実施された灘・福寿の「酒粕プロジェクト」から始まりました。兵庫県というこの土地だからこそ消費もその土地でと心がけています。神戸ビーフと同じ地域、その空気や土地、環境で育った調味料の役割を最大限に活かしています。



有限会社六甲味噌製造所 代表取締役 長谷川 憲司 (はせがわ けんじ)

1918年創業。今年で100周年を迎えます。永年にわたり受け継いできたことは厳選した素材、手間をかけた作る糍、天然醸造の「丁寧な味噌造り」です。特に近年は地産地消の精神から、地元兵庫の米、大豆にこだわって仕込んでいます。味噌の醸造にはコンピューターや機械では測り知れない経験値が必要です。それは祖先の試行錯誤の賜物です。この伝統の技を守ることは六甲味噌の使命です。さらには味噌の発酵食文化をより多く方に伝えることを目指したいです。



ステーキハウス「オリエンタル」料理長 鍛先 章太 (くわさき しょうた)

1982年生まれ。35歳。兵庫県出身。2003年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やメインダイニングで経験を積み、2013年7月30歳で料理長に就任。お客様との対話を大切に、素材の魅力を最大限に引き出しながら、サプライズのある調理法や美しさを追求した料理を提供。ここでしか味わえない、鉄板の上のエンターテイメントを楽しんでいただく事をこころがけています

《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 広報担当： 柏崎・伸
神戸市中央区波止場町5番6号 電話: 078-325-8102 (広報直通) /FAX:078-393-1021