



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドでは、開業以来大切に育んできた地元・兵庫県の生産者の方々と結んだネットワークや、こだわりの食材の数々を公式ホームページ上でご紹介しております。
<https://www.l-s.jp/foods/>
 ここでは、今回の但馬フェアの中から、新しくラ・スイートの取り組みに加わってくださった生産者の方々と旬の食材をいくつかご紹介させていただきます。
 ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドが贈る
 地産地消の旅を存分にお楽しみください。



生産者紹介



コウトリ育むお米生産部会
 副部長 成田 市雄さん(中)
 「コウトリ育むお米」は、農業や化学肥料に頼らず、コウトリのエサとなる多様な生きものを育み、自然にも人間にも優しいお米です。2015年7月、イタリアであったミラノ国際博覧会(万博)への出品をきっかけに、豊岡市では海外への出荷に向けた取り組みを本格化。イタリアやシンガポールでの試験販売を始め、2016年9月には米国・ニューヨーク市の有名フランス料理店や和食店でも提供されました。



北村わさび
 北村 宜弘さん
 神鍋高原の麓、弘法大師が杖を突き湧出したという名水「十戸の清水」でわさびをつくり続けている「北村わさび」。わさび田を代々守り続け、歴史は三百年近くになります。今ではほとんど残っていない「ダルマ種」を長年自家採種し、湧き水に合った、この土地にしかないわさびを昔ながらの伝統農法で手間ひまかけて守っています。



有限会社花房商店
 花房 靖裕さん
 天保12年より「かうじや(糞屋)」を、のちに醤油・味噌の醸造も手がけてきた花房では、知恵と工夫で守ってきた醸造技術と安全安心な国産の原材料へのこだわりを大切に、今日まで170余年を靴とともに歩んできました。「コウトリ育むお米」の取り組みに共感し、その恩恵を原料として生かすことで、体にも良く環境の保全にも繋がるものづくりを目指しています。



松栄丸
 寺川 明秀さん(左) 寿人さん
 従来漁業の枠を超えて、伝統的な食文化を広く伝えることを目的に、乗組員自らが「人」「海」「魚」をテーマにしたサービスと商品提供に努めています。船主が商品作りから販売までを一貫して行う新たな取り組みから生まれた「金の鯛」は、機械乾燥ではなく、魚のうま味と風味を凝縮させる低温熟成法で作られた保鮮にも繋がるものづくりを目指しています。



香住鶴株式会社
 福本 和広さん
 香住鶴は、兵庫県の旧香住町にて古来より伝わる日本酒の製造法「生酛(生もと)造り」にこだわり、独特の風味を造り上げています。平成23酒造年度より、全ての仕込みで「山麴」または「生酛」を採用する取り組みは、全国的にも稀です。蔵人が一体となって丹念に仕上げる高品質な酒造りにより、香美町を始め但馬地区のPRと発展に貢献しています。



食材紹介



但馬牛
 神戸牛・松阪牛など極上肉牛のルーツとして注目を集めてきた但馬牛。血統を守りながら改良を重ね、山間の豊かな自然の中で、名牛の素牛としての誇りを持って育てられています。



香住ガニ
 「香住ガニ」とは、香住漁港で水揚げされた、良質の紅ズワイガニのことで、鮮やかな紅色をしています。松葉ガニと比べ、身の繊維が繊細で、瑞々しく独特の甘みが特徴です。



ニジマス
 神鍋高原から伏流水が湧き出している豊岡市日高町十戸は、ニジマスの養殖が盛んです。低脂肪な自身身肉の弾力性を活かした料理は女性に人気があります。



北村わさび
 種をまいたり、株を増やしたり、苗もすべて自給しています。土で育てた幼苗を1本1本ワサビ田に移植、さらに湧き水で苗を作ります。



コウトリ育むお米
 このお米の特長は、やわらかく粘りが強いこと。コウトリ育むお米の食味は時間が経ってもほとんど低下しないため、弁当にも適しています。



但農どり
 兵庫県立但馬農業高校で畜産科の先生の指導のもと、生徒たちが飼育しています。きれいに清掃された開放型の鶏舎でのびのびと育てられた「但農どり」は健康そのものです。



甘糍
 「コウトリ育むお米」で仕込んだ糍で発酵させた、濃縮タイプの甘糍。砂糖がわりに料理やお菓子にも使える発酵調味料です。



朝来の岩津葱
 朝来の「万能ねぎ」、群馬の「下仁」として全国にその名を知られています。青葉の部分から白根まで全て余すところなく食べられます。



バイ貝
 地元の食べ方は、赤バイ貝は刺身、白バイ貝は軽く塩ゆでにして食べられています。その他の貝類には、サザエやアワビなども水揚げされ、食卓にぎわいを添えています。



白菜
 冬の葉野菜の代表である白菜は、寒さが増すにつれて甘味が濃くなります。寒さの厳しい但馬で育てた白菜は、形もよくひときわ味の濃い上物です。



水菜
 寒さに強く、緑の少ない冬から早春にかけて重宝される水菜は、但馬の気候にマッチした野菜のひとつです。



誕生の塩
 豊岡市竹野町竹野の「誕生の塩工房」で作られる天日干し塩です。じっくり煮詰めて結晶の大きな塩を作ることで、辛味の中にもまろやかな甘みのある味が特徴です。



とち蜜
 但馬地方に多い柵の木に咲く花房から採取した貴重なとち蜜で、とろとろとした濃厚な味の特徴です。但馬一円の美しい山中に設置された巣箱から採取しています。



廣井さんのリンゴ(ふじ)
 リンゴ作りで有名な産地に比べて、但馬では実がなつてから収穫期までの期間が長く、手がかります。その分だけ甘くバランスのとれた味に仕上がっています。



大美濃柿
 その実は大きく長楕円形をしており、干し柿にしたときの濃厚な甘みの特徴です。屋冬の風物詩でもあった干し柿を現代に残すべく、今も守り続けられる伝統の味です。

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドが贈る地産地消の旅

兵庫のテロワール

“五国の味めぐり” 第8回 但馬フェア

2016.12.1(Thu)~2017.2.28(Tue)

兵庫県北部に位置し、海と山に囲まれ、豊かな自然環境が美しい但馬地方。

近年では、おいしいお米と多様な生きものを同時に育み、コウトリも住める豊かな環境づくりを目指す豊岡市発祥の取り組み「コウトリ育む農法」が有名です。

今年で8回目を迎える但馬フェアでは、紅ズワイガニや但馬牛など但馬を代表する食材はもちろん、「奇跡の田んぼで育む命のお米」とされる「コウトリ育むお米」に注目しました。

新鮮で安全安心な農畜産物や魚介類など、但馬の極上食材を使ったメニューを、レストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」でお召し上がりください。



HOTEL LA SUITE KOBÉ HARBORLAND
 7-2, Hatoba-cho, Chuo-ku, Kobe, 650-0042 Japan
 Tel 078-371-1111 | <https://www.l-s.jp>

HOTEL
 LA SUITE KOBÉ
 HARBORLAND

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
 〒650-0042 神戸市中央区波止場町7-2
 Tel 078-371-1111 | <https://www.l-s.jp>



Breakfast 7:00~10:30 (L.O.10:00) Lunch 11:30~15:00 (L.O.14:00) Dinner 17:30~22:30 (L.O.21:00)

Dinner Menu 兵庫のテロワール「但馬」 ¥13,000

〔コウノトリの贈り物 但馬の食材と“コウノトリ育むお米”のサラダ仕立て〕
お米とキノアを使い、彩り豊かで目でも愉しめる前菜。ピネガーのほんのりとした酸味が食欲を後押しします。塩漬けにした但馬産の卵の黄身とわさびのソースをアクセントに、柔らかな食感の中にうま味と燻製香が広がる田村鱒や地元産の野菜が絶妙に合わさった逸品です。

〔但馬牛ロース肉のグリエと冬野菜 ポトフのイメージで〕
但馬牛と冬野菜をじっくりと煮込みました。旨みがたっぷり浸み込んだ野菜に、網焼きにしたロース肉を添えた贅沢な一皿をどうぞ。仕上げに加えたシェリビネガーのコクが、但馬の味覚の競演をより一層引き立てます。

アミューズ プーシュ
コウノトリの贈り物 但馬の食材と“コウノトリ育むお米”のサラダ仕立て
香住ガニと岩津葱のフォンダン
鱈のグラタン シャンパーニュと柑橘の香り
但馬牛ロース肉のグリエと冬野菜 ポトフのイメージで
グラン・デセール (パティシエ特製デザート)のワゴンサービス
コーヒー又は紅茶

◆個室をご利用のお客様・団体のお客様のデザートにつきましては
“アシェット・デセール (一皿盛りのパティシエ特製デザート)”をご提供いたします。



コウノトリの贈り物 但馬の食材と“コウノトリ育むお米”のサラダ仕立て



但馬牛ロース肉のグリエと冬野菜 ポトフのイメージで

Lunch Menu グレース ランチ「但馬」

メイン1品 ¥3,800 メイン2品 ¥5,000

〔但馬の塩麹で漬けた但農どりのロティ 但馬産こしひかり“コウノトリ育むお米”を菊菜と共に〕
但馬農業高校の生徒たちが大切に育てた但農どりは、但馬産の塩麹でマリネすることで旨みが増し、味わい深い仕上がりに。菊菜の爽やかな香りとほろ苦さを味わえるよう、お米を色鮮やかなリゾット風に仕上げた添えました。

好きなお料理を1品お選びください。
〔瀬戸内産 海の幸のサラダ仕立て バルサミコヴィネガー風味/本日のオードヴル〕

本日のスープ
好きなお料理を1品又は2品お選びください。

〔瀬戸内直送鮮魚のお料理
日本海但馬直送鱈をブランドのイメージで 白子のムニエルを添えて
但馬の塩麹で漬けた但農どりのロティ 但馬産こしひかり“コウノトリ育むお米”を菊菜と共に
柔らかに煮込んだ黒毛和牛と岩津葱 オルオフ風

アシェット・デセール (一皿盛りのパティシエ特製デザート)
コーヒー 又は 紅茶



但馬の塩麹で漬けた但農どりのロティ
但馬産こしひかり“コウノトリ育むお米”を菊菜と共に

グラン・デセール (パティシエ特製デザート)のワゴンサービス

◆レストラン「ル・クール神戸」でディナーをご利用のお客様



レストラン「ル・クール神戸」では、ディナーコースをご利用の全てのお客様に、デザート
のワゴンサービスという形で、「グラン・デセール」をご提供します。
世界中から厳選した素材と、地元兵庫の地産地消食材を取り入れた、色とりどりの
特製デザート、サービススタッフが目の前で切り分け、好きなものを好きなだけ
お召上がりいただけます。美しい神戸港の夜景、洗練されたサービスとともに
お楽しみいただく、贅沢で甘美なひとときをどうぞ。

※個室をご利用のお客様のデザートは、
“アシェット・デセール (一皿盛りのパティシエ特製デザート)”をご提供いたします。

※ラウンジ&バー「グラン・ブルー」、ルームサービスでもフェアメニューをご用意しております。 ※表示料金に別途消費税・サービス料10%を申し受けます。



Lunch 11:30~15:00 (L.O.14:00) Dinner 17:30~22:30 (L.O.21:00)

Dinner Menu 兵庫のテロワール「但馬」 ¥13,000

季節の味わい三種
兵庫県但馬産こしひかり“コウノトリ育むお米のスープ”
田村鱒の酒蒸し兵庫県但馬産 本わさびの餡かけ
「心」特製サラダ

好きなお料理を1品お選びください。
〔但馬牛 ファイル100g 又は サーロイン100g と焼野菜 又は 活鮑の鉄板焼〕

好きなお料理を1品お選びください。
〔特別栽培米 兵庫県但馬産こしひかり“コウノトリ育むお米”
又は ガーリックライス 赤だし 香の物 又は にゅう麺 又は 素麺〕

アシェット・デセール (一皿盛りのパティシエ特製デザート)
コーヒー 又は 紅茶

お肉のグラム数UP承ります。10gにつき¥750頂戴いたします。



Lunch Menu おすすめランチ「但馬」 ¥4,900

季節の味わい
紅ズワイ蟹のスープ仕立て“コウノトリお米めん”を添えて
国産牛ファイル100g と焼野菜

御飯 赤だし 香の物
アシェット・デセール (一皿盛りのパティシエ特製デザート)
コーヒー 又は 紅茶

お肉のグラム数UP承ります。10gにつき¥300頂戴いたします。



香住鶴 生酏(きもと)吟醸純米

販売価格 1合 ¥1,200

「コウノトリ育む農法」で作られた酒米「五百万石」
を、酒造りの伝統技法・生酏(生もと)造りで、
米の旨味をしっかり引き出しています。口に含むと
優しい香りが広がり、おだやかでコクのある
味わいの中に旨みのある酸を感じる、飲み飽きない
上品な味わいのお酒です。



コウノトリ育むお米のチーズリゾワッサン

「スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野」限定販売
販売価格 1個 ¥250(消費税込)

「コウノトリ育むお米」と、小野市・共進牧場の牛乳、
淡路玉葱などの厳選素材で作った特製チーズリゾットを、
ル・パン自慢のバター香るクロワッサン生地で包みました。
お米をパンで包むという斬新な組み合わせがもたらす
癖になる味わいをお楽しみください。



アシェット・デセール (一皿盛りのパティシエ特製デザート)

(3種類からお選びいただけます)

◆レストラン「ル・クール神戸」でのランチ、鉄板焼「心」でのランチ及びディナーをご利用のお客様



但馬産とち蜜のムースと
甘糍のソルベ
但馬のコウノトリ育むお米で
作られた甘糍に生姜を利かせ、
ソルベに仕上げました。
そこへ但馬の井戸養蜂場の
とち蜜を使ったムースを合わせ、
爽やかな酸味の金柑を添えました。

ショコラ
リエジョワ
フランスで愛され続けている
カフェのメニューを
デザートに仕上げました。
コーヒーとチョコレート、
ナッツの絶妙な組み合わせを
お楽しみください。

タルトタタンとキャラメルクリーム、
青リンゴのソルベ添え
オープンでじっくり焼きこんだリンゴと
キャラメルクリーム、
塩気の効いたサブプレルトンを合わせました。
さっぱりとした青リンゴのソルベ、
シードルのジュレと合わせて
お召し上がりください。

ご予約・
お問い合わせ先

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
Tel.078-371-1111/代表
Tel.078-371-0055/「ル・クール神戸」直通

〒650-0042 神戸市中央区波止場町7-2
Tel.078-371-6644/「心」直通
Tel.078-371-1188/「グラン・ブルー」直通

