

平成 27 年 4 月 23 日

神戸経済記者クラブ加盟社 各位

**主役は「摂津の食材」、脇役は「六甲味噌」、
演出は「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」
兵庫のテロワール～五国の味めぐり～摂津フェア**

冠省 皆様方にはますますご清栄のこととお慶び申し上げます。

平成 27 年 5 月、6 月の 2 ヶ月間、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドさんの「兵庫のテロワール～五国の味めぐり～摂津フェア」にて、六甲味噌を用いたメニューをご提供いただくことになりましたのでご案内さしあげます。

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドさんは開業当初より地産地消を唱え、総料理長をはじめとするシェフの方々が、かつての兵庫県の五国（淡路、摂津、丹波、但馬、播磨）の生産者を訪ねて厳選した食材を使ったフェア、「五国の味めぐり」を開催されています。この度の摂津フェアでは六甲味噌をはじめ、摂津地方の食材を中心とした多彩なメニューが紹介されます。

期間中は同ホテルのレストラン「ル・クール神戸」、鉄板焼「心」両レストランでのメニューだけでなく、スイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」でも、六甲味噌を用いた新商品が販売されます。（メニューならびに商品の仔細は別紙参照）

ミシュランガイド他、各媒体から高い評価を受けるホテルならではの、六甲味噌を用いたお料理をこの機会に多くの方に味わっていただき、兵庫県・摂津の食材の素晴らしさを知っていただきたいと望んでおります。

情報発信のご協力を、何卒、よろしくお願い申し上げます。

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

「兵庫のテロワール～五国の味めぐり～摂津フェア」平成 27 年 5 月 1 日～6 月 30 日

リリースに関するお問い合わせ

☆有限会社 六甲味噌製造所 www.rokkomiso.co.jp

〒659-0015 兵庫県芦屋市楠町 11-16 TEL0797-32-6111 担当：長谷川

☆ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド <http://www.l-s.jp/>

〒650-0042 神戸市中央区波止場町 7-2 TEL 078-371-1111 担当：矢崎

六甲味噌×ホテル ラ・スイート神戸 摂津フェア メニュー

口福のブリュレ

兵庫県産白味噌風味クレームブリュレとオレンジ

厳選の兵庫県産原材料にこだわった六甲味噌の「口福の白味噌」を用いたクレームブリュレ。コクのあるクレームブリュレと、凍らせたオレンジの心地よい食感、爽やかな酸味のハーモニー、お口の中に幸せがひろがる“口福”な一皿です。

★レストラン「ル・クール神戸」摂津フェア

ランチコースデザートの一品として

★ラウンジにてドリンクとのセットメニューとして



三田ポークとひょうご味どりの

パテ・ド・カンパーニュ トリュフ添え

兵庫県産酒米仕込みの味噌ソース

広大な土地で、のびのびと育った三田ポークと愛情いっぱい育てられたひょうご味どりを、フランスの伝統料理、パテ・ド・カンパーニュに仕上げました。兵庫県産の山田錦米を用いた六甲味噌の「酒米仕込み」のオリジナルソースとの絶妙な味わいが楽しめます。

★レストラン「ル・クール神戸」摂津フェア

ディナーコース前菜の一品として

★アラカルトメニューとして



瀬戸内産鮮魚のジャガイモの包み焼き

「心」特製六甲味噌ソース

瀬戸内産の鮮魚のスライスを、薄くスライスしたジャガイモで巻き、鉄板で揚げるように焼き上げました。パリッとした食感の香ばしいジャガイモを、六甲味噌の「山椒味噌」ソースでお愉しみください。

★鉄板焼「心」摂津フェア

ランチコースの一品として



ひょうご味どりの炭火烧六甲味噌の特製ソース

十分な運動をさせ、100日余(従来の鶏の2倍以上)で育てられる“ひょうご味どり”は上品なコクと締まりのある肉質が特徴です。この旨味豊かな鶏肉を、備長炭でじっくりと焼き上げました。六甲味噌の「山椒味噌」を用いた特製のソースでお愉しみください。

★鉄板焼「心」心の一品「摂津」のアラカルトとして



スモークサーモンと空豆のキッシュ

ミネラルや食物繊維が豊富な全粒粉と、姫路市夢前町の“七福卵”を使用した生地、スモークサーモンと空豆をのせ、六甲味噌の「芦屋そだち白みそ」を使った特製ベシャメルソースで焼き上げました。ザクツとした食感と味噌のまろやかな風味がお愉しみいただけます。

★スイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」
摂津フェアの一品として

