

平成 28 年 4 月 吉日

芦屋市記者クラブ加盟社 各位

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」
六甲味噌が優れた素材をより美味しく引き立たせます！

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 28 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。今年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。

期間中は同ホテルさんのレストラン「ル・クール神戸」のディナー、鉄板焼「心」のランチメニューに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 28 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

☆株式会社ラスイート <https://www.l-s.jp>

〒650-0041 神戸市中央区新港町 1-1 TEL 078-381-9384 担当：呉

六甲味噌×ホテル ラ・スイート神戸 摂津フェア メニュー

☆摂津フェア 六甲味噌を用いたメニューの抜粋

レストラン ル・クール神戸 ディナーメニュー「摂津」



三田ポークと豚足のクロケット 黒ニンニクと六甲味噌のソース
摂津伝統野菜“武庫一寸”と共に



六甲味噌「芦屋そだち 赤だし味噌」使用

豚肉と豚足のクロッケに味噌のソースを合わせました。黒ニンニクのフルーティーな甘みに赤だし味噌のコクが相まってフォアグラ入りのクロッケにぴったりです。

鉄板焼「心」のランチメニュー

瀬戸内産鮮魚 餅の包み焼 六甲味噌の香り 木の芽餡



六甲味噌「鯛味噌」使用

鯛味噌を鮮魚で包み、更に餅で包み焼き上げました。食べた時の食感と旨みが最高です。

鉄板焼き「心」の一品

三田ポークのリエット



六甲味噌「芦屋そだち 白味噌使用」

広大な敷地で十分な運動をさせる等、こだわり抜いた環境で飼育された三田ポークを、六甲味噌をはじめとするオリジナルの調味料と合わせたリエット。フランス料理定番リエットに白味噌のコクと甘みが加わり、従来のフレンチにはない心スタイルのリエットに仕上げました。