

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3弾秋 神戸ビーフ x <sup>はくびし</sup>本みりん

～神戸御影の“琥珀色の魔術師”、その期待とざわめきを味わう～

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3弾「神戸ビーフ x はくびし本みりん」を10月1日～31日の1ヶ月間実施します。神戸の高級住宅街として知られる御影で2020年に創業150年を迎える高嶋酒類食品株式会社にご協力いただき、毎日の食卓にかかせない『みりん』という伝統と技を求めた自然調味料の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改めてみりんの旨みをご堪能いただけます。



<左上：前菜 煮貝と秋野菜の冷製、中下：神戸ビーフと松茸 秋の枯葉の香り 右上：甲南漬とフォアグラ 各料理イメージ>

### 【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10月1日（月）～31日（水）  
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unch 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）



くこの時期は仕込が終わり静かな工場を案内する高嶋社長と興味深く質問を続ける鯨先料理長 左：熟成タンク前にて、中：出荷を待つ「はくびし本みりん」、右：昭和初期のハイカラ建築登録有形文化財（建造物）の旧社長宅甲南漬資料館＞

みりんの魅力は『甘み』＝『旨み』です。「はくびし本みりん」は、純米で香りや甘みは熟成過程で生まれた成分だけのため、味に深みがあります。昔ながらの製法と技法を守ってつくられた自然調味料で、素材の旨さをひきだすこだわりの技が生きています。前菜からデザートまで神戸御影の秋を感じさせるコースメニュー全てに使用します。

江戸時代以前は貴族や富裕層階級の女性が高級酒として飲んでいたとも言われていますが、料理だけでなく飲んでもおいしいみりんです。コースは有機米のもち米と米麴、焼酎だけで仕込まれた自家製の3年熟成本格醸造みりんをそのまま最初の一口として味わっていただきスタートします。前菜、魚料理、肉料理の後はみりんの他にも高嶋酒類食品の名産を召し上がっていただきます。♫に甲南漬（＝奈良漬）のコクを活かした神戸ビーフカレー、デザートにはこぼれ梅というみりん粕を使います。

高嶋社長にとって「発酵食品は生きもの。吐いたり吸ったりして生きている」のです。料理長の鯨先章太は「他の調味料とは一線を画す面白い調味料」と言います。「甘みはみりんだけができること。いかに料理を合わせられる、浸透することで甘みをどのくらい感じさせられるか、今回の新たな出会いが生まれる」のです。みりんがお料理にどのように広がりがあるか、透明感をどう展開できるか今回のコラボレーションの挑戦です。

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、6月には芦屋の六甲味噌の協力をいただきました。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



#### 高嶋酒類食品株式会社 代表取締役社長 高嶋 善平（たかしま ぜんぺい）

明治3年（1870年）創業。江戸時代末期より酒粕の仲買業を行い豊富に酒粕があったことで、酒粕の酒精分を再利用した「粕取焼酎」の製造を開始。当時「焼酎は安いお酒」「高級なお酒が『味醂』」と言われていたことで味醂に着目、明治29年より製造を開始。酒粕、味醂、味醂粕が豊富にあり奈良漬の漬け床ができ、自慢の「はくびし本みりん」をふんだんに使用した奈良漬の製造を明治37年に開始。昭和5年に六甲山の南で作った美味しい奈良漬を『甲南漬』と命名し販売しました。これからも素材の味を大切に先人から受け継いだ伝統の味を守り続けていきます



#### ステーキハウス「オリエンタル」料理長 鯨先 章太（くわさき しょうた）

1982年生まれ。36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