

ステーキハウス「オリエンタル」 x 希少食材とのコラボレーション

まぼろしの『有馬山椒』

～有馬温泉が進める有馬山椒復活プロジェクトとの特別メニュー、しびれる旨さに酔う～

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：松岡 正）では、ステーキハウス「オリエンタル」の2019年度のコラボレーション企画として、希少な食材をとりあげています。第2弾となる6月の食材は、六甲山の険しい山肌で見つかった幻の有馬山椒の復活プロジェクトを推進する有馬温泉にご協力いただく『有馬山椒』です。6月1日（土）～30日（日）の1ヶ月実施します。ランチコース 7,000円、ディナーコース 14,000円（いずれも税金・サービス料込み）で提供します。



【概要】

店 舗：
ステーキハウス「オリエンタル」(14階)

提供期間：
2019年6月1日（土）～30日（日）
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～

料 金：
ランチコース 7,000円
ディナーコース 14,000円

*いずれも税金・サービス料込み

お問い合わせ先：レストラン予約
078-325-8110（受付時間10：00-20：00）

<「有馬山椒」の料理イメージ>



写真左：神付ふるさと村にて有馬山椒復活プロジェクトの金井庸泰さん、農園を任されている中川優さん、鍛先料理長。
左：稲荷山の花山椒用の雄の木。中：湯船谷の実山椒用の雌の木。右：湯船谷は鋭い棘とシトラスの強い香りが特長

日本料理で「有馬」といえば山椒を用いた料理を指すくらい、日本三古湯の一つである有馬温泉と山椒の繋がりには深いものがあります。明治初期に山椒の実を醤油煮にした“有馬山椒”という土産ものが全国に知れ渡り山椒を用いたものを“有馬”の名をつけて呼ぶようになったといわれている由縁です。有馬では山椒の花、実、葉、皮を食用に使うのが他の土地の山椒と異なります。辛皮（からか）という佃煮として木の皮も使用します。少し口にするだけですごく“痺れる”。その“痺れる旨さ”が面白いと人気商品になってきたそうです。他にも有馬山椒が他と異なるユニークな点は、レモン果実のフルーツ臭であるシトロネラルを多く含んでおり、柑橘系の香りが強いことがあります。

『有馬山椒復活プロジェクト』を推進するのは、「協同組合有馬のごちそう」の方々です。10年前に山で見つけた木を県に生育を委託し、4年前から神戸市北区大沢（おおぞう）の農家8人が有馬山椒部会として育成を任されてきました。旧有馬郡で育てたいとの思いから、この地が選ばれました。苗木は稲荷山と湯船谷の2種類。2つの山で見つけた有馬山椒です。原木は危険な山肌であり、近づくのは容易ではありません。今回、鍛先が花山椒の収穫に参加した神付（かんづけ）ふるさと村の中川優（なかがわまさる）さんを含め、8人がお互いの農家をサポートしあいながら、有馬山椒の商品化に努めています。（昨年有馬山椒復活プロジェクトを立ち上げた際のリーダーで、有馬温泉観光協会青年部山椒活性化事業マネージャーの金井庸泰（かない のぶやす）さんの談話より）

5年から10年で、山椒を摘むほどに成長が見込めるとのことで、10年になる今年は復活が期待できそうという情報を得て、ステーキハウス「オリエンタル」の料理長鍛先章太がまぼろしの「有馬山椒」とのコラボレーションを企画しました。

料理は、有馬の特長的なものを最大限に活かします。有馬温泉といえば誰でも食べたことがある『炭酸煎餅』を始め、但馬の牛、瀬戸内海の幸、兵庫県の野菜など昔から使っている食材。山の中に位置する有馬温泉だからこそ、有馬温泉のおもてなし料理は色々なところから食材を集めてくるごちそう文化があります。また、一寸豆（そら豆）など有馬三恩人と言われる、行基菩薩、仁西上人、豊臣秀吉に縁のある食材を予定しています。

「ポイントとしては、レモンの香り成分シトロネラル、山椒オール辛味成分、芳香成分のゲランオールを全体で使い分けて飽きのこないコースです。数年後に『有馬山椒』の価値観を高めるプロジェクトであり、世界的に人気が出ている山椒を盛り上げてまいります。身近な食材である山椒はややもすると、たかが山椒と思われてしまうかもしれませんが、未知の生態をもつ食材だからこそ“チャレンジ”します。」と、鍛先は仕掛けを楽しんでいます。

【ランチコースのメニュー】

“手焼き有馬炭酸煎餅” フォアグラサンド
青魚 林檎 山椒
白身魚 粗挽き山椒焼き
野菜サラダ シトロネラル (*サンショウ油)
黒毛和牛ロースステーキ 山椒胡椒、山椒醤油
木の芽の香り出し茶漬け 辛皮 (からか)
有馬仕立てデザート
有馬サイダーてっぽう水 ドロップス
コーヒー または 紅茶

【ディナーコースのメニュー】

“手焼き有馬炭酸煎餅” フォアグラサンド
青魚 林檎 山椒
フォアグラ サンショオール粗挽き
魚貝のゲランオール (*芳香精油)
野菜サラダ シトロネラル
特選黒毛和牛ロースステーキ 山椒胡椒、山椒醤油
木の芽の香り出し茶漬け 辛皮 (からか)
有馬仕立てデザート
有馬サイダーてっぽう水 ドロップス
コーヒー または 紅茶

*追加料金にて神戸ビーフへの変更可



ステーキハウス「オリエンタル」料理長 鎌先 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年に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ことを心がけています

★ 株式会社ホテルマネジメントジャパン 会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内18ホテル、5,433室のホテルを運営するホテル経営会社です。全国各地で「オリエンタル」、「ヒルトン」、「マリオット」、「ホリデイ・イン」など、国内外のブランドをはじめ東京ディズニーリゾート(R)・パートナーホテルなど多種多様なホテル経営を行っています。

※ グループホテル数：18 / グループホテル総客室数：5,433室 / グループホテル総従業員数：約2,400名

※ 国内18ホテル

ヒルトン成田 (千葉県成田市/548室)、インターナショナルガーデンホテル成田 (千葉県成田市/463室)、オリエンタルホテル 東京ベイ (千葉県浦安市/511室)、ヒルトン東京お台場 (東京都港区/453室)、ホテル オリエンタルエクスプレス 東京蒲田 (東京都大田区/158室)、ホテル オリエンタルエクスプレス 東京銀座*2019年7月開業予定 (東京都中央区/103室)、オリエンタルホテル京都 ギャラリー*2019年9月開業予定 (京都府京都市/150室)、ホテル日航奈良 (奈良県奈良市/330室)、ホリデイ・イン大阪難波 (大阪市中央区/314室)、なんばオリエンタルホテル (大阪市中央区/258室)、ホテル オリエンタルエクスプレス 大阪心斎橋 (大阪市中央区/124室)、オリエンタルスイーツ エアポート 大阪りんくう*2019年12月開業予定 (大阪府泉佐野市/258室)、神戸メリケンパークオリエンタルホテル (神戸市中央区/319室)、シェラトングランドホテル広島 (広島市東区/238室)、オリエンタルホテル広島 (広島市中区/227室)、オリエンタルホテル福岡 博多ステーション (福岡市博多区/221室)、ホテル日航アリビラ (沖縄県読谷村/397室)、オキナワ マリオット リゾート & スパ (沖縄県名護市/361室)

《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・仲
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