

NEWS RELEASE

報道関係者各位

2019年11月26日
株式会社ラススイート

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド&ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン

酒米の王様「山田錦」を主食に
ラススイートグループのシェフがメニューを披露



山田錦を使った料理を披露する木下学[㊟]と
小笠原靖彦[㊤]

酒米「山田錦」を主食として食べてもらおうというプロジェクトの一環で、ラススイートグループ(神戸市中央区 代表取締役：関寛之)のシェフが約4ヵ月をかけて開発したメニューを発表するお披露目会が2019年11月6日(水)、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(神戸市中央区 総支配人：檜山和司)でおこなわれました。日本酒の醸造量が減少する中、山田錦でも最上級以外は余剰となっています。同グループでは、家庭でも気軽に作れたり、プロの料理人が参考にしたりするメニューを発表することで、新たな販路開拓に寄与したい考えです。

山田錦は無味無臭で味付けがしやすいことから、戦前にはすしなどに使われていました。その後、食糧管理法に基づいて醸造用限定となり、同法が廃止される1995年まで食用の販売が禁じられました。近年は山田錦の生産が全国に広がり、栽培エリアを示す「特A」などの最上級米を除き、値崩れが



9月に三木市内の「山田錦」圃場を訪問した
小笠原靖彦[㊤]と木下学[㊟]から2人目

起きているといえます。

プロジェクトは、コメの集荷業者らでつくる兵庫フード協同組合(稲美町)が県の補助金を受けて実施。県中小企業団体中央会の仲介で、同ホテル内の鉄板焼「心」料理長の木下学と、同ホテルの姉妹施設「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」統括料理長の小笠原靖彦が、メニュー開発に協力しました。9月には三木市吉川町を訪問し、生産者との交流も深めながら、メニューの試作を繰り返し、全国一の山田錦の産地の同市の農産物をふんだんに使ったメニュー計5品を完成させました。今後のメニュー提供などは未定です。

<ラススイートグループのシェフが開発したメニュー>

■ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン

【統括料理長の小笠原靖彦が開発した3品】

- ①地元野菜のスープ 山田錦玄米のシリアル
- 淡路島産太刀魚と丹波栗の焼きおにぎりロール 黒大豆味噌ソース
- ③もち豚ポークと山田錦のロールキャベツ

■ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

【鉄板焼「心」統括料理長の木下学が開発した2品】

- ④山田錦ライスバーガー
- ⑤山田錦と地元野菜の蒸しバラ寿司



メニュー②



メニュー⑤

<関連 URL><https://www.l-s.jp/event/2982/>

《本件に関するお問い合わせ》

株式会社ラススイート 企画広報営業部 中川・畑・呉

TEL : 078-381-9384 FAX : 078-381-7426 E-mail : press.release@l-s.jp

【ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 概要】

施設名：ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

所在地：神戸市中央区波止場町 7-2 (地上 11 階建)

1 階：駐車場 2 階：フロント、レストラン、ラウンジ&バー、ガーデンテラス

3 階：バンケットルーム、チャペル 4 階～11 階：客室

客室：70 室 (100 ㎡以上 3 室、約 70 ㎡ 67 室/テラス面積は含まず) 敷地面積：4,420 ㎡ (1,337 坪)

神戸市が推進する都心ウォーターフロント事業の中核をなす国際ホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれ、2008 年 11 月に開業。2010 年 5 月には、日本のホテルとして初めてスモール・ラグジュアリー・ホテルズ・オブ・ザ・ワールド (SLH) に加盟。「ミシュランガイド」では、神戸のホテルとして最高評価を 6 年連続受賞しています。当館は、神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で 15 分、JR 神戸駅から徒歩約 10 分の絶好のロケーションにあります。レストランでは「キュージーン・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を使用した料理を提供しています。



70 室すべてがオーシャンビューの客室。花・音楽・香りをおもてなしのテーマとし、季節・時間・場所ごとに心地よい空間を演出しています。



「泊まる」というより「暮らす」感覚でお楽しみいただける、広々とした客室と上質なインテリア、そして海への解放感が贅沢なりゾート気分を盛り上げます。



全ての客室に Jaxon 社製の高級ジャグジーバスと浴室 TV を完備。神戸の夜景を眺めながら、またはお気に入りの映画を愉みながら至高のバスタイムを。



「ル・クール神戸」では、兵庫のテロワールが生み出す厳選素材とワインが奏でる至福の味、地元の食材をふんだんに使った本格派フレンチを堪能できます。



「鉄板焼 心」では、地元兵庫の新鮮な山海の幸、神戸ビーフを、熟練のシェフが目の前でおりなす華麗なパフォーマンスと共にお楽しみいただけます。



ガーデンと海を望む開放感の中、スタインウェイの限定モデルピアノが奏でるジャズを毎晩愉しむことができるラウンジ&バーです。



女性専用のスパ&エステティックサロン「ラ・シェール」。客室階からは専用エレベーターで直行できます。日常の疲れを優しく解きほぐし、心地よい安らぎと癒して五感を解き放ちます。



パリのサロンを思わせるバンケットフロアはあらゆる用途に対応可能。ラ・スイートならではのプライベート感と上質感でお客様をおもてなしいたします。



純白のチャペル「プレジール」は、ガラス張りの窓から海を見晴らす絶景のロケーションで、お二人の夢を叶えるオートクチュールウェディングです。



「キュージーン・テロワール (地産地消)」をコンセプトに、料理長自ら厳選した兵庫五国の食材を使用し、四季折々の味覚をご堪能いただけます。



ホテルの朝食で提供するパンや、ラウンジで提供するスイーツ等の製造工房を兼ねた「ル・パン神戸北野」は、ラ・スイート初の直営路店です。



一番の魅力は『おもてなし』。セクショナリズムをなくし、全てのスタッフが 1 人 3 役以上をこなすことによってスムーズで温かいホスピタリティを実現。

【ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン 概要】

施設名 : 「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」

所在地 : 神戸市中央区新港町 1-2 (鉄骨造地上 2 階)

- ・ 1 階 : バンケットルーム、ラウンジ、チャペル、ガーデンテラス
- ・ 2 階 : カンファレンスルーム、控え室
- ・ 駐車場 : 280 台 (屋外)

開 業 : 平成 27 年 12 月 17 日

神戸の都心・ウォーターフロント 新港第一突堤用地において、神戸市の公募「新港第一突堤用地 借受人」(平成 24 年 6 月)により、平成 24 年 11 月に株式会社ラスイート(代表取締役社長: 関 寛之)が事業者を選定され、「ラスイート神戸新港第一突堤プロジェクト」として開発を進め、平成 27 年 12 月 17 日(木)にコンベンション棟「ラ・スイート神戸オーシャンズガーデン」として開業いたしました。



神戸の利便性や快適なアクセスにリゾート環境をプラスしたエグゼクティブな施設。三宮から送迎バスで 5 分の立地。



神戸港に張り出した第一突堤から海を望む立地。チャペルやバンケットルームからも海を眺めることができる。



海を見渡せるラウンジ&テラスは、上質な調度品が並び、お越しになるゲストの皆様の待ち時間を優雅に。



270 度の水平線と同化する神戸最大級の独立型オーシャンフロントチャペル。



海を望むヨーロッパアンガーデンでは、挙式後のフラワーシャワーやブーケトスに最適。



南仏リゾートを思わせるヨーロッパアンモダンな雰囲気。最新鋭の設備を備えた披露宴会場でラグジュアリーパーティーを演出。



MICE やウェディングパーティーなど、スペース分割をはじめとした多彩にアレンジできるコンベンションホール。



大規模な国際会議から各種企業集會まで、様々なニーズにお応えできるトータルプランニングと万全なサポートで対応。



シアタースタイルでは最大 640 名、立食buffetスタイルでは最大 700 名様様の取容が可能。



神戸を拠点に活動するハイセンスなフロアリストが宴席を華やかに演出。



地元兵庫県産を始め、素材を活かしたシンプルで繊細な美食の一皿がパーティーを華やかに演出。



美食をしめくくるデザートは、パティシエが真心こめて仕上げたもの。オーダーメイドケーキも承る。