

# NEWS RELEASE

報道関係者各位

2017年9月20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  
「兵庫五国酒蔵之会 ダイニングアウト」 in LA SUITE  
一夜限りの SAKE マリアージュ ～福寿・都美人・龍力・香住鶴・小鼓～



ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(代表取締役:関 寛之 所在地:神戸市中央区)は2017年11月1日(水)、兵庫の地酒と本場のフランス料理を愉しむイベント「フレンチと五国の日本酒を愉しむ会 ～総料理長 田中 耕太郎の王道フレンチと五国の酒の饗宴～」を開催します。

2008年11月に開業した同ホテルが、開業月に開く周年記念イベントで、ホテルのコンセプトである「キューブ・テロワール(地産地消)」がテーマ。摂津、播磨、但馬、丹波、淡路の五国からなる兵庫の各地を代表する銘酒蔵元だけで結成された「兵庫五国酒蔵之会」の魅力を広く知ってもらおうと企画をしました。

料理は、日本全国のホテル・宿が集結して「朝ごはん」の日本一を決める「朝ごはんフェスティバル®2015」で、同ホテルを優勝に導いた総料理長の田中 耕太郎が監修。厳選した5種類の日本酒と、地元産の食材をふんだんに使って仕上げる渾身の特別料理のマリアージュを提案します。2017年に開港150年を迎えた神戸の絶景を間近に望む同ホテルで、極上のフランス料理と地元・兵庫の日本酒を贅沢に味わえる貴重な機会です。

## <開催概要>

【日時】2017年11月1日(水) 受付/アペリティフ 18:00 開宴 19:00

【会場】3階宴会場 プレジール(アペリティフ会場)・フローラ(ディナー会場)

[アペリティフ] 兵庫五国酒蔵之会の各酒蔵がブースを設け、酒蔵の紹介やアペリティフのご提供をおこないます。

[ディナー] 総料理長 田中 耕太郎が創り上げるフレンチ一皿一皿に、各酒蔵の日本酒を一杯ずつ合わせてお召し上がりいただきます。また、日本酒をご提供する際には、各酒蔵の担当者が、特徴や味わいなどを解説します。

【料金】お一人様 15,000円(お料理・日本酒を含む) ※表示料金は消費税・サービス料10%を含みます。

【定員】60名様 【イベントURL】<https://www.l-s.jp/event/detail.php?id=1028>

## <後援>

兵庫県酒米振興会・神戸開港150年記念事業実行委員会・神戸新聞社・サンテレビジョン・Kiss FM KOBE

## <協力>

神戸酒心館(福寿)・都美人酒造(都美人)・本田商店(龍力)・香住鶴(香住鶴)・西山酒造場(小鼓)

《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](mailto:press.release@l-s.jp)

## フレンチと五国の日本酒を愉しむ会



### <兵庫五国酒蔵之会>

兵庫県は古来5つの国より成り立っており、各地域が独自の素晴らしい文化や風土を有し、それぞれの地域では、その土地の米や水を使い、伝承の酒造りがおこなわれてきました。その五国より、個性豊かな一国一蔵のお酒と文化をより多くの方に伝えるために結成された組織が、兵庫五国酒蔵之会です。

- 摂津之国／神戸酒心館(福寿) <http://www.shushinkan.co.jp/>
- 淡路之国／都美人酒造(都美人) <http://www.miyakobijin.co.jp/>
- 播磨之国／本田商店(龍力) <http://www.taturiki.com/>
- 但馬之国／香住鶴(香住鶴) <http://www.fukuchiya.co.jp/>
- 丹波之国／西山酒造場(小鼓) <http://www.kotsuzumi.co.jp/>



### <ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 総料理長 田中 耕太郎(たなか こうたろう)>



1981年ミシュラン三ツ星レストラン「アラン・シャペル」にて上柿元 勝氏に師事。1991年ハウステンボスホテルズに入社し、副料理長、料理長職を歴任。在籍中にオランダ アムステルダム「ホテルアムステルインターコンチネンタル」にて1年間実務研修を重ねる。2005年鹿児島山形屋グループ(株) クーダイニングに入社し、上柿元 勝氏プロデュースによる、フレンチレストラン「ミディソレイユ」及び「ポルトカーサ」の総料理長を務める。2014年にホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド統括料理長に就任し、現在は総料理長を務める。2015年楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル®2015」において、ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドを優勝に導く。社団法人日本エスコフィエ協会会員。トックブランシュ国際倶楽部会員。



## 【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「キュージーンズ・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する至福の味、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で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をお客様に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。



「キュージーンズ・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面店です。



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りスムーズで温かいホスピタリティを実現。