

2016年より器作家の地元の旬の食材を訪ねるコラボレーション賞味会をスタート

## 第1回「器の美 料理の美」1月27日開催

料理長 鎌先章太 X 丹波立杭焼 仲岡信人 『旬の丹波篠山を五感で愉しむ』

～4代目の若手猟師、農薬と化学肥料フリーにこだわる農家との出会い～

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、かねてからさまざまな分野の若手クリエイターを応援してきましたが、2016年度より新しいレストラン企画として、ホテル直営のレストランの料理長と若手器作家とが料理素材の発掘や物語から協働して作る一夜限りの賞味会「器の美 料理の美」を開催いたします。

初年度はステーキハウス「オリエンタル」の若手料理長 鎌先章太が地元神戸を中心に近畿圏の作家とのコラボレーションを展開します。1回目となる1月は、「旬の丹波篠山を五感で愉しむ」と題し、丹波立杭焼（たんばたちくいやき）「信凜窯（しんりんがま）」の仲岡信人氏と二人で冬の丹波篠山（たんばささやま）でとびきりの食材を集め物語を紡ぎます。仲岡氏のネットワークから四代目猟師の西村大二郎氏と農薬と化学肥料フリー農家の坂口典和氏を紹介されて、丹波篠山ならではの食材と出会いメニュー開発を行いました。

### 【賞味会の概要】

- タイトル： 「器の美 料理の美『旬の丹波篠山を五感で愉しむ』」  
開催日時： 2016年1月27日（水）開宴18時半（受付18時より）  
会場： ステーキハウス「オリエンタル」個室カシエット・ヴォートル（14階）  
料金： 15,000円（税・サ込み） / 人数限定20名様  
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  
レストラン予約 078-325-8110（受付時間10：00-21：00）



神戸ビーフ信凜土窯焼



神戸ビーフと『のりたま農園』の野菜を使った一品

<献立案>

アミューズ 国産キャビア

オードブル ギュッと丹波の猪・鹿・蝶のしずく、冬トリュフ

七草七珍

魚料理 日本海の甘鯛、丹波黒米とかぶら

サラダ 丹波山神の菜彩

肉料理 神戸ビーフ信濃土窯焼

メの逸品 鴨蕎麦碗〜一眞〜

デザート



【丹波訪問】仲岡氏とのディスカッションの末、鍛先料理長が依頼した器はブルーの彩色灰釉皿、赤色のサラダ鉢、片口など6種類120点。11月から約2ヶ月間で制作します。その一部が12月上旬に焼きあがりました。丹波の土に適正の温度1240度で焼いた、肉料理用の炭化長方台皿です。一枚一枚の景色の異なり方が面白い器です



賞味会は11月15日から3月15日の狩猟期間にあたります。猪が美味しく食べられるのはこの期間のみ。鹿のメスは春の出産まで美味しくいただけます。西村氏はけものみちのしかげや、追い山で猟銃を使います。猪と鹿が、メインの神戸ビーフに並ぶほど今回のメニューでは注目される存在となります



篠山市住山地区にある『のりたま農園』から賞味会の時期に美味しい野菜が届きます。苦味と甘みが混在しているちりめんキャベツや香りが高く柔らかい住山ごぼう。冬の季節は、みずな、オータムポエム、ほうれんそう、大根、白菜、サトイモ（大野いも）、にんじんなど。農薬と化学肥料を使用せず種から育てて苗を自分で作ります

賞味会の開催に合わせて仲岡氏の大型作品が1月13日（水）から27日（水）までホテル3階のロビーにて展示されます。

【神戸メリケンパークオリエンタルホテルについて】1995年に周囲270度を海に囲まれたロケーションに誕生したリゾートホテル。阪神淡路大震災で被災し閉鎖された旧オリエンタルホテルを継承し、今年20周年を迎えました。神戸ポートタワーや神戸海洋博物館など誰もが一度は見たことのある神戸らしい風景を望み、全客室に設けられたバルコニーからは、きらめく海や街の夜景など、時間ごとに表情を変える景色を一望。潮風を浴びながら、まるで優雅な船旅のようなご滞在をお楽しみいただけます。日本初であり国内唯一のホテル内灯台は旧オリエンタルホテルより移設され現在も神戸港を照らしています

<参考資料>



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7月15日生まれ。33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



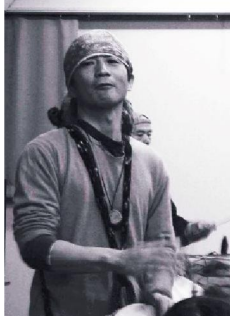
丹波立杭焼「信凜窯」 仲岡 信人 (なかおか のぶひと)

1977年6月19日生まれ。38歳。大阪府出身。1996年丹波焼西端正氏に師事。2001年京都市工業試験場陶磁器科修業後、青年海外協力隊員としてセントビンセントへの赴任を経て、2006年篠山市立杭にて独立。2010年以降現在形の陶芸萩大賞展、神戸ビエンナーレ2011などでの入選を経て、第30回田部美術館大賞茶の湯の造形展で優秀賞を、神戸ビエンナーレ2013現代陶器コンペティションで準グランプリなどを受賞。現在、全国内および台湾での展覧会を毎年開催。2016年に独立10周年を迎えます



丹波篠山ジビエ専門店「山大(やまだい)」西村 大二郎 (にしむら だいじろう)

1983年4月2日生まれ。32歳。兵庫県出身。篠山の地に生まれ、家業である猟師の血を受け継ぐ4代目。故郷を愛し、丹波篠山の大自然の恵みをいただきながら、猪や鹿を専門に取り扱う若手猟師。安心安全で美味しい肉が提供できるように、血抜きや鮮度を大切に解体処理を強みとしています。丹波篠山の大自然で生まれたジビエの美味しさを知ってもらいたいという思いをもって、猪や鹿に接しています。2016年から本格的に販売体制を整え流通を開始します



「のりたま農園」 坂口 典和 (さかぐち のりかず)

1968年2月27日生まれ。47歳。大阪府出身。子供の頃から英語に興味を持ち意識が海外へ向いた結果、外国語大学在学中に1990年から約2年間イギリスを中心にヨーロッパから中東、アジアを旅行。復学後は環境問題に傾倒し、自然回帰へ。日本の暮らしに惹かれて1994年に丹波篠山に移住しました。一貫して農薬と化学肥料を使わずに米と旬の野菜の栽培を続けています。3年かけて倉庫を自分で建てたり、西アフリカ太鼓のバンド活動をするなど「暮らしを創る」ことを大切にしています

《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 神戸市中央区波止場町5番6号  
広報担当： 柏崎/三上 電話: 078-325-8102 (広報直通) /FAX:078-393-1021