

ひょうご経済

神戸産和牛、堆肥使った野菜…

循環型農業発信メニュー

ラ・スイート神戸が提供

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド(神戸市中央区)は、神戸市内の牧場で育てられた和牛と、その牧場のふん尿から作る。



循環型農業を発信するコース料理(ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド提供)

った堆肥を使って栽培した野菜と一緒に提供するコースメニューを出している。料理を通じて循環型農業の取り組みを発信する。

2008年のオープン時から「地産地消」を掲げる同ホテル。調達先の神戸牛牧場(神戸市西区)が資源の有効活用を進めるため、牛のふん尿から作った堆肥の販路拡大を目指しており、後押ししようと企画した。

コースは、同牧場が生産する黒毛和牛「六甲和牛」をメインにし、同牧場の堆肥で野菜を育てているヤス

牧場で堆肥について説明を受けるホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドの木下学統括料理長(左から3人目) 神戸市西区蘆合町寺谷



オ農園(同区)のトマトをサラダに使う。ホテル内の鉄板焼きレストラン「心」で11月30日まで。前菜やス

■ 経済部

TEL : 078-36217094
FAX : 078-36015511
e-mail : keizai@kobe-np.co.jp

ープなどが付き、1万3千円(税、サービス料別)。客

に出す際にシェフが経緯を説明する。

木下学統括料理長(44)は

牧場を見学し、「最近食材そのものに興味を示す人も多いので、取り組みを伝えたい」と話す。同レストラン ☎078・371・6

644 (中村有沙)