

# 「神戸大学ビーフ」 コース料理に登場

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

出荷頭数が年間約25頭という希少なブランド和牛「神戸大学ビーフ」。それをふんだんに使ったコース料理が神戸市内のホテルに登場し、人気を呼んでいる。2月28日までの期間限定。

神戸ビーフは、同大学大学院農学研究科付属食資源教育研究センター（兵庫県加西市）が生産した但馬牛。昨年7月の神戸肉枝肉共励会で最優秀賞と優秀賞を受賞するなど評価は高い。

神戸大学ビーフを使ったコース料理が登場したのは「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」にあるレストランの「鉄板焼 心」。ディナーコース（1万4300円）では、あぶり寿司やスープ、すき焼きなど、ランチコース（5390円）で



「神戸大学ビーフ」を使った  
ディナーコース

は、鉄板で仕上げるカレーで神戸大学ビーフが味わえる。

同レストランではもともと、同大学が育成したジャガイモ「はりまる」を利用。木下学総括料理長が神戸大学ビーフもあることを知り、今回のコースが実現した。

同センターでは但馬牛の繁殖から肥育・出荷までの一貫生産を行い、肉質の向上などの研究に取り組んでいる。同センターの大山憲二教授は「大学の研究成果を味わってほしい」と話している。