

但馬

城崎の旅館・あさぎり荘 × 神戸のホテル共同開発



但馬地域を含む県内の食材が味わえる新メニュー  
=いざれもあさぎり荘

豊岡の豆腐、丹波黒豆、朝倉サンショウ…

「生産者の情熱も味わって」

新コースは、6月～8月末までの60周年記念特別会席「夏物語」コースで提供され、10月までは秋の季節にアレンジして提供する予定。新コースが味わえる宿泊プランは2万3千円（泊2食付）から。

豊岡市城崎町湯島の旅館「あさぎり荘」と、「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」(神戸市中央区)が、但馬地域な

ど県内の食材を生かした新しいコース料理の一部を共同で開発した。6月から期間限定であさぎり荘で味わえる。(丸山桃奈)

# 県食材生かし 新コース料理

8月末まで提供

JAたかはし支店  
ホテル ラ・  
神戸 × 城崎温泉あさぎり荘  
ユースト食会



新メニューを開発した(左から)朝田翔太さん、小笠原清彦さん、井上一司さん

会で、食材を提供する生産者らが新メニューを作った。井上料理長は「今まで扱ったことのなかった食材も使った。生産者の情熱やエネルギーも一緒に味わって」。八鹿豚を生産する「八鹿豚業部」の島垣謙二郎さん(36)は「60周年の新コース料理の食材に採用されてうれしい。モチベーションも上がり、地元にとっても喜ばれる」と曰く感動した。