

# 青空 主義

兵庫おでかけ情報

火 Tue イベント

水 Wed **グルメ**

木 Thu レジャー

金 Fri アート

土 Sat エンタメ

■情報のご提供は  
FAX 078-360-5512  
E-mail  
aозora@kobe-np.co.jp

## 際立つうま味「丹波栗きん豚」

丹波栗を餌として育てた豚肉「丹波栗きん豚」をメインにした特別メニューが、「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」(神戸市中央区)に登場した。臭みがなく、イベリコ豚と同等のうま味が特長。地元の高校生が育てた野菜も添えられ、丹波の味を満喫できる。11月30日まで。

阪神・淡路大震災からの復興を目指し、同ホテルが開業時から続ける企画「五国の味めぐり」の一環。

丹波地域の特産品は栗や小豆など

ラ・スイート神戸ハーバーランド  
特別メニューに登場



「鉄板焼き 心」のメニュー

秋の味覚が多いため、通年販売できるブランドづくりが課題だった。丹波栗きん豚は飼料販売の近藤栄一商店(丹波市)などが開発。一年中、いつでも食べられる。同市春日町のスーパー「サンウエキ」でのみ取り扱い、他地域では流通していない。両社の担当者は「神戸で食べられるのは期間限定。おいしさをPRし、地元観光客を呼び込みたい」と話す。

フレンチレストラン「ル・クール神戸」のブランケット(白い煮込み)は、じっくり煮込むことで脂が溶け込み、うま味が際立つ。「鉄板焼き心」の備長炭焼きは、わらの香りを付けて風味豊かに仕上げた。

料理を引き立てるのは、同市の陶芸作家・市野英一さん(58)がフェアのために創作した丹波焼。河原の石やカボチャを模した器などに料理が盛り付けられる。農業を学ぶ篠山東雲高校(篠山市)の生徒らが育てたトマトやキュウリなども、食材に取り入れた。

「ル・クール神戸」(☎078・371・0055)のランチはメイン1品3800円、同2品5千円。「鉄板焼き 心」(☎078・371・6644)はランチ4900円。ディナーは共に1万3千円。

(太中麻美)