

西脇のゴマ、三田の地鶏

日本一の朝食を決める「朝ごはんフェスティバル2013」が9月に東京であり、「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」(中央区波止場町)が西日本地区代表として出場する。西脇市のゴマ、三田市の地鶏など県内産の食材にこだわるグランシェフ鎌田雅之さん(52)は「生産者の評価にもつながる」と上位入賞に意欲を燃やす。(小西隆久)

県内の食材で 目指せ日本一



西日本地区予選で3位に入賞した朝食=中央区波止場町

神戸のホテル
西日本代表に

「兵庫の食をPR」

楽天トラベルが主催。6月に大阪であった西日本地区予選に、インターネットで得票が多かった上位9団体が出場。30分で調理した計3品を、日本料理人神田川俊郎さんが味覚や表現力などの4項目で審査した。

朝食用に提供していたパンが人気を呼び、北野坂にパン専門店を構える同ホテル。メニュー

東京で9月「朝ごはんフェス」

1には自慢のパンのほか、淡路の有機野菜と県内産の地鶏のトマト煮込みに、丹波市の卵をスクランブルエッグにしたのせた料理と、多可町産のイタリヤ野菜に西脇市の金ゴマで作るドレッシングをかけたサラダを選んだ。

審査では、地元産にこだわった点や、シンプルながらも味わい深い点などが評価され、3

位に入賞。東日本代表を含めた計6団体による「頂上決戦」への出場権を得た。鎌田シェフは「おいしい朝食は体にいい朝食。そんな兵庫の食の魅力を存分にPRしたい」と話す。

地区予選に出品された朝食(税込み3,234円)は宿泊客以外も食べられる。要予約。同ホテル ☎ 078・371・1111