

今さら、
日本酒です。

酒蔵を訪ねる旅
「佐賀」

Thailandの旅
TSUNAMIのち
歡喜

大人組

2014年 1・2月号 780yen



美食の宝庫・但馬を 神戸のホテルで 食べ尽くす

開放感あふれる大きな窓から、行き交う遊覧船を眺めるカウター席。目の前の鉄板では、シエフが但馬牛と但馬産の原木シイタケなどを焼き始めた。サシも見事なロースが、香ばしいにおいを放ちながら焼き上げられていく。その血統で名高い但馬牛は、シニアからも人気だという。

「サーロインでも軽く食べられると、ご年配から好評です。脂身と赤身のバランスが良いから食べやすいのですよ」と料理長の木下学さん。

コースは、野菜や果物を使った前菜に始まり、香住ガニや鱒など、但馬産の食材を盛り込んだ品が続く。旨みを閉じ込めるようにして焼き上げた但馬牛に料理長おすすめのボン酢や米糀の味噌をほんの少し添えると、箸もさらに進む。

「ホテルでは、5年前のオープン時から、兵庫県産の食材を中心に使っ



『鉄板焼心』では、

但馬牛をメインにした「但馬フェア」を

2月末まで開催中だ。

「五国の恵み」と兵庫県産にこだわり5年、

生産者の顔が見える食材を

自信をもって提供するホテルがここにある。

木下料理長が、リズミカルに焼き上げる。同店では、3軒の生産者と契約し、但馬牛を仕入れている。この日は、小松菜、原木シイタケ、ピーマンなどの但馬産野菜とともに。

た「兵庫のテロワール」でお客様を迎えてまいりました。そこには、総料理長自ら生産者を訪ね、少量でも稀少で安心安全な食材を仕入れてきたことがあります。今までに訪れた生産者の数は、200軒近くにはのぼります。

こうして築き上げたネットワークが、他では手に入らない稀なる食材をホテルにもたらすのだから。県内の豊かな食材は、お客様の舌も心もしっかりと満たしてくれる。

「料理の味はもちろん、食材を育てた生産者の思いも、感じてもらいたい。料理を通してその思いを伝えることが私たちの使命でもあります」と、木

下料理長が語る。

そんな奥深さは、お酒とともにじっくり味わうのがいいかもしれない。レストランでは、但馬を代表する蔵元「香住鶴」の酒を揃えたフェアも開催中だ。ソムリエの磯村真悟さんに鉄板料理との相性を尋ねてみると、「お酒は嗜好品ですからお好みで。ですが、例えば、肉の脂の甘みには、大吟醸の甘みを合わせて、そのハーモニーを楽しんでみてはいかがでしょうか。」

とすれば、但馬の美食、カニには、米の旨みを感じる純米酒となるのだろうか。その土地で育まれた食材と酒の相性は、文句なしに美味しそうだ。

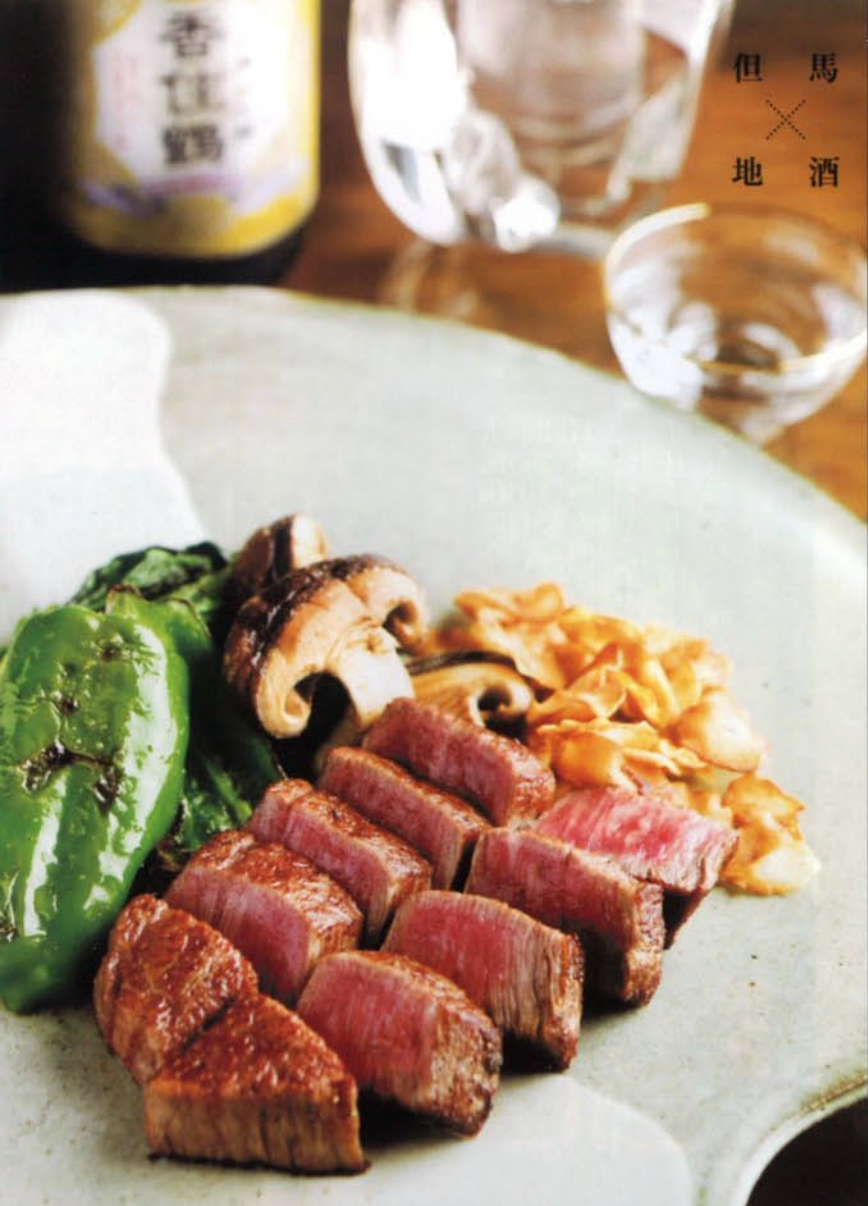


但馬食材



DATA
ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド
鉄板焼心
☎078-371-6644 神戸市中央区波止場町7-2 ☎11:30~15:00 (LO14:00)、17:30~22:30 (LO21:00) 〽兵庫のテロワール五国の味めぐり 但馬フェア」ディナー1万3860円、ランチ5659円。レストラン「ル・クール神戸」でもフレンチメニューで開催中。2014年2月28日(金)まで。「五国の酒めぐり〜但馬〜香住鶴フェア」1合1386円〜、3種利き酒セット1732円など(税込) 〽電車：神戸市営地下鉄海岸線みなと元町駅より徒歩4分、JR神戸線神戸駅より徒歩10分、神戸高速鉄道西元町駅より徒歩5分、車：阪神高速3号神戸線京橋出入口より5分 〽http://www.l-s.jp/

但馬
地酒



上/コースのメイン料理「但馬牛フィレ肉のグリエ」。肉は10g 648円ずつ増量することもできる。合わせるのは、但馬の地酒「香住鶴 山鹿仕込 大吟醸」。江戸時代創業の酒造会社が醸す、天然の乳酸菌や微生物の力を生かした山鹿仕込み。但馬杜氏の技による、まろやかに果実のような芳香を楽しめる。

下右/リンゴと神鍋高原の田村鱒のマリネ、但馬牛のしぐれ煮、季節野菜のなますが並ぶ前菜。甘、辛、酸の味が、ほど良く食欲を刺激してくれる。フレッシュ感のある蔵出し新酒「しぼりたて生酒 原酒」を食前酒のように合わせても。

下左/コースより「香住ガニの湯葉包み焼き 干し貝柱ソース」。生湯葉で包んだ香住ガニにあんをかけた一品。醤油ベースの味付けには、米の旨味が引き出された「香住鶴 生飯 純米」のおだやかな香りとお上品な風味を。

