

養父産どぶろく“神戸進出”

ホテルの料理で使用

新たな顧客獲得に期待

醸造する
西谷さん



フェアで使われるどぶろくを醸造する西谷弘之さん(左)＝養父市役所

養父市別宮の旅館「翠山荘」を経営する西谷弘之さん(73)が造るとぶろくが、1日に神戸市中央区のホテルで始まる「但馬フェア」の料理で利用される。西谷さんは「ほぶろくを醸造している。但馬フェアは「ホテル・ラ・スイート神戸ハーバーランド」の恒例イベント。ホテル内のレストランで、但馬牛や香住方などの料理を提供する。どぶろくは牛乳など

と混ぜ、コース料理税、サービスタ料別で4900円(から)の中などで、新メニューに使用する。チヨコレートの甘さにとぶろくのほろ苦さが調和したデザートのほか、魚料理もある。

西谷さんは「何とかおいしいものをと醸造している。新しいお客さんに知ってもらいたい」。どぶろくについて同ホテルの田中耕太郎総料理長は「米の香りが強く、深い味わい」と評価した。

フェアは来年2月29日まで。同ホテル☎078・3881・93884

(那谷享平)