



# 新毎日

発行所:大阪市北区梅田3丁目4番5号 〒530-8251  
毎日新聞大阪本社

## WEEKLY

### No. 957

# ほっと兵庫

「ほっと兵庫」編集室

神戸支局内

〒650-0023

神戸市中央区栄町通4の3の5

☎ 078-371-7760 FAX 371-7922

Email: kobe-hothyogo@mainichi.co.jp

## ホテル ラ・スイート

全国1000以上の宿泊施設が自慢の朝食を競う楽天下ラベル「朝ごはんフェスティバル」2015「頂上決戦」で、神戸市中央区波止場町の「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」が日本一に輝いた。野菜スープの中で、生ハムと天然真鯛の切り身をコトコトと火を入れて柔らかく仕上げ、複数の小麦粉を独自にブレンドした焼き立てのパンを添えた。食材はいずれも県内産。兵庫の味に日本中がうなった。

【小園長治】

## 楽天 朝ごはんフェス

には心からほっとしましたね。良質な素材を提供していたのだ。県内各地の農家や漁師さんらのお陰です」と話す。

「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」の食に対するコンセプトは地産地消。田中さんらが県内各地の生産者らを訪れ、田畑に入り、水揚げされた魚介類を手吟味。200以上の取引先から厳選した。時には生産者らと議論を重ね、「よりおいしい兵庫の味」を求めた。

ホテルの企画広報部マネジャー、矢崎達則さん(33)は「兵庫は但馬、播磨、摂津、淡路、丹波の五国からなり、それぞれ

の季節に食材のベストシーズンがあります。兵庫は年間を通して食材の宝庫です」と力説する。今回、優勝を勝ち取っ



宿泊客らを魅了する日本一の朝食  
＝「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」提供

日本一獲得の陣頭指揮を執ったのは総料理長の田中耕太郎さん(53)。朝ごはんフェスティバルに初出場した一昨年、昨年と2年連続で僅差の準優勝。今年11月に東京で行われたフェスティバルに満を持して乗り込んだ。田中さんは「何度も試

## 海、山 訪ね歩き厳選



「朝食には多くの方々の思いが詰まっています」と話す田中耕太郎さん

た朝食は、県内から選りすぐった野菜で取っただし汁に上質な生ハムを加えてうま味を引き出した。きれいな透明にするクラリフェという手間をかけ、少量の塩のみで味を調えた上品な味わいのスープに。

このスープの中に新鮮な真鯛の切り身を浮かべて、ゆっくりと火を通して、ふっくら柔らかく、胃に優しく、体を温める絶妙な味に仕立てた。パンも直営の「スイーツ&ベーカリー ル・パン神戸北野」(神戸市中央区山本通2)から毎朝届けられる。各種のパンに合わせ、自家培養天然酵母、バター、天日塩などを使って

# 兵庫の味で日本一