

淡路市特産

柗座牛 素材の料理提供

ホテルラ・スイート神戸ハーバーランド

7、8月に淡路フェア

淡路市特産のブランド牛「柗座牛」を使う「淡路フェア」で、コた料理が、神戸市中央区の「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」で提供される。



「柗座牛」のメニュー写真を手に、握手を交わす柗座義統取締役(右)と木下学料理長。淡路市商工会

7月1日から開かれる「淡路フェア」で、コた料理が、神戸市中央区の「ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド」で提供される。

同ホテルでは、1年を5シーズンに分け兵庫五国(播磨、摂津、但馬、丹波、淡路)の食材や伝統工芸品などを紹介するフェアを毎年企画する。

柗座牛は淡路市草香北の畜産業者「クヌギザグループ」が生産。黒毛和牛の未經産雌牛を、水や配合飼料などにこだわった環境下で肥育する。3年前の同フェアから食材に選ばれ、利用客から高い評価を得ているという。

ホテル内のレストラン「ル・クール神戸」と「心」で、淡路産のハモやウニ、タマネギなどとともに調理され

る。同グループの柗座義統取締役は「赤身の味わいと口溶けのよい脂質を感じてほしい」とPR。「心」の木下学料理長は「柗座牛の肥育に対する配慮は際立っている。生産者の思いを食べる人に伝えたい」と話す。

1

(内田世紀)

フェアは8月31日まで。同ホテル ☎ 78・371・1111