

# ブランド米「コウノトリ育むお米」

## メイン、食材に

兵庫県のJAたじまと豊岡市が普

及拡大を図る但馬地域のブランド米「コウノトリ育むお米」(コシヒカリ)をメイン食材を使った料理が、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。12月1日から開幕する「但馬フェア」を前に、報道関係者らを招いた初の試食会がこのほどホテルであつた。同米を使ったオリジナルメニューが披露された。フェアは2月28日まで。

### 神戸市のホテル

# 12月開幕「但馬フェア」



左から、「心」の木下学総括料理長、生産者の平峰英子さん、「ル・クール神戸」の西村社平統括料理長

食材に特化した料理作りを始める。今回選ばれた

本otel内のレストランのは、環境に配慮した米作りと、ミラノ国際博覧会への出品や海外の料理店などでも採用され注目

が集まる同米。期間中、

が、当otelならではの素材のおいしさを引き出しましたメニュー。ぜひ味わってほしい」と話す。

試食会には、新聞やラジオ、雑誌など報道関係者約20人が参加した。同米の生産者を代表して、栽培や生産への思いなどを発表した坪口農事(豊岡市)の平峰英子さんは

「立派なホテルで使ってもらえて、励みになる。主食だけでなく副食として多くの人に知つてもらう良い機会になる」と話した。

(兵庫・たじま)

(株)ラストイートが運営する同ホテルは2008年の開業以来、地産地消を企画。春は播磨、初夏は掲げ「五国の味めぐり」と称したイベントを毎年開催。春は播磨、初夏は摂津、夏は淡路、秋は丹波、冬は但馬と、1年を5つの時期に分けて各地

### オリジナル試食会

## 素材の味引き出す