

ブランド米「コウノトリ育むお米」

メイン食材に

12月開幕「但馬フェア」

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)をメイン食材に使った料理が、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、報道関係者を招いた初の試食会がこのほどホテルであった。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

㈱ラ・スイートが運営するの食材をフランス料理や同ホテルは2008年 鉄板焼きに取り入れ提供の開業以来、地産地消をする。食材は料理長らが掲げ「五国の味めぐり」と称したイベントを毎年 産地を訪ねて厳選する。と称したイベントを毎年 地産地消の促進へ、8 企画。春は播磨、初夏は 回目のフェアから一つの

食材に特化した料理作りが始める。今回選ばれたのは、環境に配慮した米「ル・クール神戸」と鉄作りと、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、ホテル内のレストラン「ル・クール神戸」と鉄板焼「心」で、但馬牛や岩津ねぎ、カニなど但馬産の食材と同米を使ったサラダ、スープ、メイン料理を提供する。ホテル直営のスイーツ&ベーカリー「ル・パン神戸北野」では、同米のリソットを包んだクロワッサンも販売する。



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」の西村仕平総括料理長

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もさまざまな料理に姿が変わり驚いた。同米を多くの人に知ってもらいたい機会になる」と話した。

(兵庫・たじま)

摂津、夏は淡路、秋は丹波、冬は但馬と、1年を五つの時期に分けて各地

オリジナルメニュー試食会
素材の味引き出す