

京阪神のホテル&  
名店で味わう

# 豊穡の国・はりま 食材フェア

2019年2月1日～2月28日

いにしえより播磨灘は  
恵まれた漁場として知られ、  
温暖な気候と肥沃な土地が  
豊かな実りをもたらしてきた。  
そんな播磨の風土が育む  
海と山の幸を堪能できる  
はりま食材フェアの見どころをご紹介します。

フェアの詳細はこちら [amakaratecho.jp/event/harima](http://amakaratecho.jp/event/harima)

主催：播磨圏域連携中枢都市圏 企画・運営：クリエテ関西

【お問い合わせ】クリエテ関西・あまから手帖 ☎06・6375・2363 姫路市産業振興課 ☎079・221・2507

三都のホテル&名店で味わう

# 豊穡の国・はりま 海の幸、

## ANAクラウンプラザホテル神戸

●神戸市中央区北野町1丁目  
◎各線新神戸駅から徒歩



34F・中国料理『蘇州』

蘇州おすすめランチコース  
5,000円

神戸の市街と海を見ながらのおすすめランチコース。前菜の盛合せから始まる全6品で、主菜は魚・肉料理のダブルメイン。その肉料理は、姫路和牛のモモ肉を素揚げして旨みを閉じ込めたXO醬炒め。確かな技を生かした料理を堪能したい。



5F・鉄板焼『北野』

はりま食材あじわいコース  
昼 7,000円、夜 15,000円

鮮やかな手さばきで、姫路和牛ロースステーキを焼き上げるパフォーマンスもご馳走。前菜は播州産大根のカネロニ仕立て、デザートは福崎産もち麦のパフェ仕立てなど。ディナーはばうぜ鯖のブイヤベース、牛脂で炒めたマチコネギなど充実の内容。

※写真はイメージです



36F・イタリアン『Level 36』

豊穡の国はりまの味覚ディナーコース  
8,000円、10,000円

地元食材にこだわるイタリアンコースの肉料理は、瞬間スモークした播州牛モモ肉のタリアータ サラダ仕立て。客席で蓋を開け、煙煙が立ち上る演出と共に。他にも坊勢のカラスミ入りパスタ、サワラのもち麦添えなど、はりま食材の魅力がたっぷり。

## ホテルグランヴィア京都

●京都市下京区烏丸通塩小路下ル  
◎各線京都駅から徒歩



15F・ビュー&ダイニング『コトシエール』  
コース昼「Menu magnifique」10,000円  
夜「chef's 京 cuisine」15,000円

古都の眺めとともに、播磨と京都の食材のハーモニーを味わうコース。メインの肉料理は、丁寧に火を入れた姫路和牛フィレ肉に佐用産味噌で作ったクランブルがのる。芳しい味噌の香りに肉の旨みと甘みが際立つ。はんなり優しい京野菜とも好相性だ。



M3F・日本料理『浮橋』  
美味会席 雅(みやび)  
13,500円

はりま食材フェアの主菜として選べる、姫路和牛の鉄器焼き。一人ずつ用意される鉄器で、肉を好みの焼き加減とタイミングでいただける趣向だ。その他にも、スッポンだしの土瓶蒸しや、中トロ、ウニなどのにぎり寿司といった豪華な品が楽しめる。



15F・鉄板焼『五山望』  
「嵯峨」19,000円  
「極」28,000円

ハイグレードな素材本来の味を和洋のアレンジを利かせ、鉄板の上で自在に焼き上げてくれるレストラン。フェア期間中はシェフおすすめコース「嵯峨」「極」等の銘柄牛の鉄板焼(100g)を、姫路和牛に変更可能。とろける肉の旨みを技と共に味わいたい。

# 山の幸、里の幸の恵み

**ダイビル本館** ●大阪市北区中之島3-6-32 ダイビル本館  
◎京阪中之島線渡辺橋駅直結

**中之島ダイビル** ●大阪市北区中之島3-3-23 中之島ダイビル  
◎京阪中之島線渡辺橋駅直結



1F♦バル

『ドノスティア』  
アーモンドバターと  
播磨産真鯛のピンチョ2種  
(オリーブとハモンセラーノ) 各 380 円

はりま食材を使った独創的なピンチョスなどワインを呼ぶ品が魅力的。ピュアなアーモンドバターと真鯛、トッピングのハモンセラーノやオリーブが見事な相乗効果で新味を創造している。



1F♦ワインダイニング

『スープレヴァン・ヌフ』  
ワンプレートランチ/ブランドポーク  
「桃色吐息」三枚肉の  
赤ワイン煮 880 円

フェア期間中の1週間、60食限定で姫路産ポーク「桃色吐息」の赤ワイン煮が登場。ボリューム満点で、分厚くカットしたこだわりの肥育による澄んだ肉の味わいと深いソースが絶妙にマッチ。



2F♦レストラン

『ヴァリエ』  
コース昼 4,320 円

コースのスタートの冷前菜は、播磨産牡蠣の燻製ゴボウのピューレと鰹酢のゼリー。香りに続いて酸味と旨み、クリーミーさがバランス良く牡蠣を引き立てる。続く皿への期待高まる一品だ。

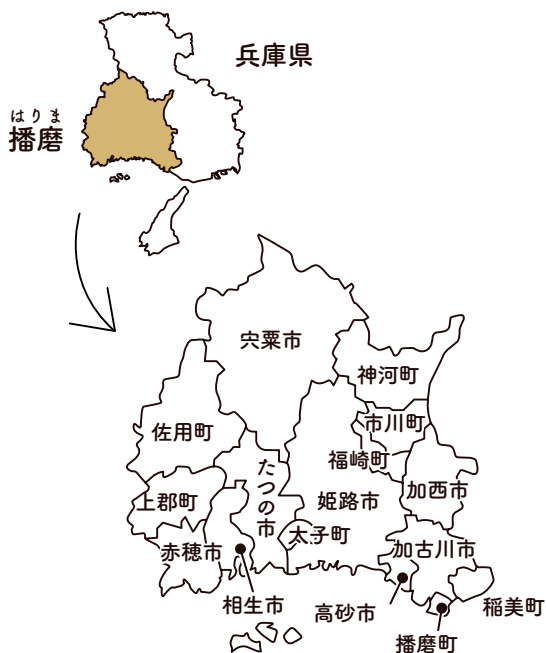


2F♦酒蔵鍋

『常あん』  
牡蠣づくしセット  
1,000 円

2月は坂越の真牡蠣が、生(もみじポン酢)・タタキ(すだち塩)、焼き(バター醤油)・フライ(タルタルソース)の4種から4個を組み合わせる自由なセット。1ドリンク付きのお得なセット。

## はりまMAPと自慢の食材たち



### 【坊勢のカラシミ】

島近海で獲れるボラの卵巣を塩漬けし、天日干して丁寧に乾燥させる。琥珀色のまろやかな塩気が持ち味。

### 【桃色吐息】

通常より長い飼育により成熟させたブランドポーク。柔らかく、さらりとした甘みのある脂がすっと溶ける。

### 【もち大豆味噌】

佐用町で大豆のもち大豆、麴米「日本晴」、赤穂のあらなみ塩を使って仕込み、10カ月間じっくり熟成させる。

### 【福崎産もち麦】

豊富な食物繊維で今話題のもち麦。古くから栽培、食されてきた福崎産は、高品質で粘性とモチモチ感が自慢。

### 【アーモンドバタープレミアム】

姫路のソウルフードで、中でもアーモンド、バター、砂糖を主原料に、こだわり抜いた品は、風味と食感が印象的。

他にもはりまの食材、色々あります!

はりま食材の情報はこちら



豊穣の国・はりまHP

裏面に続く➡



広い兵庫県の中でも東は神戸、西は岡山県に接する「はりま」は  
変化に富んだ魅力溢れるエリア。8市8町が団結し、  
それぞれの特性を生かしながら地域ブランドを育てています。  
自慢の美味を今後も発信していきます！



**【姫路和牛】**

西播磨地域で育てられた黒毛和牛。  
姫路市場で食肉加工され、厳しい基  
準をクリアする。細かなサンが美しい。



豊穡の国・はりま  
**自慢の  
食材たち**



**【白菜】**

鍋に欠かせない冬野菜の代表。オー  
ガニックで育てられ、しっかり結球し  
た姿は丸々と大きくみずみずしい。



**【マチコネギ】**

大きく立派なネギは収穫時期が限  
られる貴重な品で、柔らかく傷みやす  
い。加熱すると濃厚な甘みが魅力。



**【ぼうぜ鯖】**

春に播磨灘に回遊してくる小鯖を坊  
勢の生け簀で養殖。天然イワシやイ  
カナゴを餌に脂がのる冬は特に美味。



**【播磨の牡蠣】**

大きな川が流れ込み、森のミネラルが  
たっぷりの播磨灘は牡蠣養殖が盛  
ん。徹底した衛生管理で安心の味。



**【ゆめさき苺】**

完熟の大粒いちごは、紅ほっぺと  
章姫（あきひめ）。いずれも甘くて香  
り高く、実がしっかりとっている。



**【赤穂あらなみ塩】**

赤穂産の食塩ににがりを含ませた  
赤穂産100%。穏やかな塩分で使  
いやすく、どんな料理にも合う。



**【自然薯】**

高原地帯の神河町は寒暖差が大き  
く、自然薯の生育には理想的な環境。  
粘り気と香りが強いのが特徴だ。