

## 希少な黒田庄和牛と播磨の春を楽しむ

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドが贈る地産地消の旅

兵庫のテロワール“五国の味めぐり”第4弾 播磨フェア

4月30日(金)まで

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドでは“兵庫のテロワール”をテーマに、地元兵庫県の五つの地方[淡路][丹波][但馬][播磨][摂津]の食材、メニューや伝統、文化をご紹介します“五国の味めぐり”を開催し、ご好評をいただいております。この春は、その第4弾となる「播磨フェア」を2010年4月30日まで開催中です。



“世界文化遺産 国宝姫路城”を有する播磨の国は、米どころとしても有名で、温暖な気候と優れた土壤に恵まれ、加古川、千種川、播州素麺でおなじみの揖保川など多くの川が流れ込む播磨灘は豊かな漁場となっています。

このたびの播磨フェアは、丹精込めて育てられた黒田庄和牛をはじめ、旬の魚介類、穫れたての野菜、銘酒「龍力」など、播磨の春を存分にお楽しみいただける企画です。



### イベント概要

【名称】兵庫のテロワール“五国の味めぐり”第4弾 播磨フェア

【期間】2010年4月30日(金)まで

【概要】●レストラン「ル・クール神戸」／鉄板焼「心」・・・ランチ・ディナーにてフェアメニュー  
●ルームサービス・・・播磨メニュー  
●ラウンジ&バー「グラン・ブルー」・・・スナックメニュー、バーメニュー、地酒フェア

## 【生産者の真心が伝わる旬の食材】

■**こだわりイチゴ**・・・旨味のバランスを大切にした大粒完熟。近隣のイチゴ農家の方々の協力を受けながら自立をめざす障害者の方々が作る、まごころ一杯の美味しいイチゴです。

■**神戸小松菜**・・・安心・安全だけでなく栄養と旨味のバランスを考えて生産された小松菜。地産地消を目的に、もっともよい状態で収穫・出荷されるので、とれたての美味しさを食べることができます。

■**神戸トマト**・・・神戸小松菜と同じコンセプトにより、土作りから栽培、収穫までこだわって生産されるトマトです。甘味、酸味、食味のバランスが大変素晴らしく“職人の作る食材”を実感できます。

■**イタリア野菜(有機栽培)**・・・食べるともりもり元気が湧いてくるエンダイブ、ビッシャロサ、ルッコラ、天然クレソン・・・。有機栽培認定を受け、さらに独自の厳しい基準により栽培されています。

■**播州百日どり**・・・フランスのサツとホワイトコーニッシュを交配した加美町独自の品種。じっくり100日間をかけて育てられた肉質は細やかで口当たりがよく、歯ごたえが良いのが特徴です。

■**黒田庄和牛**・・・仔牛の時から地元農家のワラを食べさせ、牛の堆肥を農家の肥料に。畜産と農家の地域循環を巧く取り込み、愛情一杯で育てられた黒田庄和牛は、本当に希少価値のある和牛です。

■**室津のアサリ**・・・栄養分の多い播磨灘で育ったホタテやアサリは身が大きく、味も良いのが特徴。とくにこれから旬を迎えるアサリは、よそでは見られない大きさに育ちます。旨味や食べ応えも十分です。

【ご予約・お問い合わせ】 ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

TEL:078-371-1111(代表) FAX:078-371-1110

〒650-0042 神戸市中央区波止場町7番2号

### ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド 概要

名称: ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

所在地: 〒650-0042 神戸市中央区波止場町7番2号

客室数: 70室

WEB: <http://www.l-s.jp>

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランドは、神戸市が推奨する都心ウォーターフロント事業の中核をなすホテルとして、神戸市のコンペティションにより選ばれました。神戸の象徴的な場所であるハーバーランドに位置し、神戸空港から車で15分、JR神戸駅から徒歩約10分の絶好のロケーションにあります。

すべての客室に大型ジャグジーを完備し、広々としたテラスからは美しい神戸港の景色を一望することができます。また、客室フロアから直通エレベーターでアクセスできる女性専用スパ&エステティックがあり、レストランでは地産地消をコンセプトに、地元兵庫の生産者から直送された厳選素材を提供しています。



<本件に関するお問い合わせ先>

ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド

担当: 稲葉・関

TEL:078-371-1111(代表) FAX:078-371-1110

E-mail: [press.release@l-s.jp](mailto:press.release@l-s.jp)