

ラウンジ&ダイニング「ピア」料理長 岸本達哉の食材探訪 第3弾 健康と美容に鳥取の「きのこ」のチカラ ～山からの贈りもの “菌食”のススメ～

神戸メリケンパークオリエンタルホテル（所在地：兵庫県神戸市中央区／総支配人：荒木潤一）のラウンジ&ダイニング「ピア」では、料理長岸本達哉が今年からスタートした食材探訪の第3弾として、約70年前から環境に優しい原木シイタケ栽培の普及に取り組んできた鳥取の「きのこ」をテーマにします。きのこ栽培の本場であり最大の生産地は長野ですが、味、香り、食感、安全、安心を追及して少量生産にこだわった料理長が鳥取を訪れました。特に、鳥取の『ヤナギマツタケ』をとりあげた理由として、炒めても傘（頭の部分）が取れにくいことと、松茸に似ている食感が好評を得ていることがあります。

実りの秋にふさわしい食材として、健康と美容に欠かせない食物繊維、ビタミンB、ビタミンDの3つの栄養素が豊富な「きのこ」は少しの量でバランスよく栄養摂取が可能です。9月から11月のメニューとして、ランチとディナーのコースで提供いたします。素材の旨みや香りがいいものを厳選し、素材に負けない一皿に仕上げます。ランチでは、前菜のメイン食材として、魚や肉には付け合せとして調理します。ディナーでは、コースの温菜できのこを主とした一皿を仕上げます。月毎、コース毎に蒸す、焼く、煮ると多様に展開します。



<今回使用するきのこ類>



<スタイリングフレンチ・ランチから「きのこ」の一品>

【食材探訪第3弾概要】

使用食材： 鳥取のきのこ（しいたけ、エリンギ、マッシュルーム、ホワイトマッシュ、ヤナギマツタケ、まいたけ）

期 間： 2016年9月1日（木）～11月30日（水）

営業時間： ランチ 11：00～14：30/ディナー 17：30～22：00（ラストオーダー21：00）

店 舗： ラウンジ&ダイニング「ピア」（3階）

対象メニュー： ランチコース「スタイリングフレンチ・ランチ」3,000円（税・サ込み）
ディナーコース「シェフスペシャル・ディナー」9,504円（税・サ込み）

お問い合わせ先：神戸メリケンパークオリエンタルホテル
レストラン予約 078-325-8110（受付時間10：00-21：00）



＜株式会社雪んこの福安修社長にエリンギやしめじの菌床に案内される岸本料理長/オワイの沢＞

株式会社雪んこは、鳥取市街から車で20分ほど山の中のそれ以上先に道のないところにある清新な沢に沿って菌床栽培の工場があります。福安さんが味の違いを追及した結果、水にこだわりぬいて選んだ地です。また、種にもこだわり、無孢子性エリンギは孢子が出ないために雑菌がわからないという特徴があります。



＜菌興椎茸共同組合 那須克紀課長代理とやなぎまつたけの菌床を見学する岸本料理長＞

菌床栽培は数ヶ月で収穫が見込めますが、菌興椎茸共同組合のしいたけは原木栽培で約2年間かけて育てることで旨みや香りが凝縮されます。菌床栽培も原木栽培も全て手作業で毎日手入れます。加熱してもシャキシャキ感が変わらないという特徴がある生産量全国トップの『ヤナギマツタケ』や球形で純白の『ヤマブシタケ』など珍しいきのこも扱っています。



岸本料理長は多様なこの現場を訪れて得た感動を「きのこの製造方法を知ること、生産者の気持ちや熱意を少しでも分かり合えたと感じました。その気持ちをお客さまにお届けできるように一皿を仕上げていきたい」とコメントしています。

【ラウンジ&ダイニング「ピア」料理長 岸本達哉（きしもと たつや）】

大阪府大阪市出身。30歳。2004年9月に神戸メリケンパークオリエンタルホテル入社。バイキングレストラン「サンタモニカの風」や宴会調理での経験を経て、2007年6月にラウンジ&ダイニング「ピア」に異動。店舗のリニューアルオープンにも携わる。素材、調理法を追求し料理を創作する手腕を認められ、2014年1月にラウンジ&ダイニング「ピア」料理長に就任。季節の食材を用い、食べ合わせから生まれるハーモニーを計算した料理を提供することにこだわりを持つ。



【神戸メリケンパークオリエンタルホテルについて】

阪神淡路大震災で被災し閉鎖された旧オリエンタルホテルを継承し、1995年に周囲270度を海に囲まれたロケーションに誕生したリゾートホテル。神戸ポートタワーや神戸海洋博物館など誰もが一度は見たことのある神戸らしい風景を望み、全客室に設けられたバルコニーからはきらめく海や街の夜景など時間ごとに変わる景色を一望。広めのバルコニーをセカンドリビングとして楽しめる「アウトドアリビング」ルームは、光と風に包まれて自由気ままに過ごせる『空の間 life』が魅力です。潮風を浴びながら、まるで優雅な船旅のようなご滞在をお楽しみいただけます。日本初であり国内唯一のホテル内灯台は旧オリエンタルホテルより移設され現在も神戸港を照らしています

《報道関係者からのお問い合わせ先》

神戸メリケンパークオリエンタルホテル 神戸市中央区波止場町5番6号
広報担当： 柏崎・野村 電話: 078-325-8102 (広報直通) /FAX:078-393-1021