

## 神戸開港 150 年記念 旧オリエンタルホテルの人気メニューより



# 復刻 「ビーフシチュー」

～当時のレシピを再現～

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）では、神戸開港 150 年を記念して旧オリエンタルホテルで人気を博した伝統の「ビーフシチュー」と「コーヒー」を復刻いたします。



- 【商品名】** 「オリエンタル ビーフシチュー」、「オリエンタル コーヒー」
- 【販売期間】** 2017年6月1日（木）～12月末  
\*販売除外日あり（みなとこうべ海上花火大会開催日、クリスマス期間など）
- 【販売時間】** ランチ 11：00-14：30  
ディナー 17：30-22：00（ラストオーダー 21：00）\*土日祝は 17：00～
- 【レストラン】** ラウンジ&ダイニング「ピア」（3階）
- 【料金】** 4,000円（ビーフシチュー・温野菜・サラダ・パン・コーヒー付き）  
追加料金 1,200円（コースのメインとしてビーフシチューを選択する場合）  
\*対象コースはレジェール、ラフィーノ。シュペルブは差額なし。  
\*税金・サービス料込み
- 【お問い合わせ先】** レストラン予約 078-325-8110（受付時間 10：00-21：00）



## 【復刻の経緯】

明治3年頃にオープンして以来神戸を代表するホテルとして地元を始め、国内外で愛された旧オリエンタルホテルは古くから料理に定評のあるホテルでした。時代を超えて引き継がれてきた「神戸の洋食」は、ハイカラ好きな神戸っ子に好評で親しまれていました。1995年の阪神・淡路大震災で被災し閉鎖され、働いていた多くのシェフたちは同じ年の7月に開業した神戸メリケンパークオリエンタルホテルへと職場を移しました。神戸開港150年の記念の年に、人気メニューであったビーフシチューの当時のレシピが見つかったこともあり、改めて旧オリエンタルホテルが神戸にもたらした食文化を称えたく、当時の味を知る方々の協力を得て伝統の味を再現しました。また、当時のコーヒーも合わせて復刻いたします。

試作を重ねる中、旧オリエンタルホテルの総支配人を務め、神戸メリケンパークオリエンタルホテルの総支配人でもあった松下衛氏は、「ぜひ神戸の皆さまに、神戸開港を記念して作られた伝統の味をご賞味いただきたい」とコメントしています。また、旧オリエンタルホテルのトップレストラン「スカイレストラン」の料理長であり当ホテルの初代総料理長を務めた森光昭氏は、「若いシェフの皆さんが努力を重ねて再現してくれたことに感激しています」と感慨深く語っています。

## 【味の特徴とこだわりのポイント】

### ◆オリエンタル ビーフシチュー

当時の総料理長を務めた森光昭氏が残してくれたレシピを忠実に再現するため、コクの決め手となる赤玉ワイン、トマトペースト、トマトピューレを使用。肉質は兵庫県産和牛の代わりに今回は神戸ビーフの肩ロース（1人80g）を使用しています。同じレシピでもガスオーブンを使用していた昔とは異なり、試行錯誤を繰り返し、なつかしさのあるおいしいビーフシチューに仕上げました。

こだわりのポイントは、当時と同じ、小玉ねぎ、インゲン豆、ニンジン、フライドポテト、シャンピニオンを付け合わせとし、また、ナツメグとオールスパイスも使用している点です。これによりスパイシーでエキゾチックな香りに仕上げます。

### ◆オリエンタル コーヒー

日本で最初にコーヒーを飲ませたとされる神戸で創業85年目を迎える日米珈琲株式会社に、1993年まで40年以上に渡り旧オリエンタルホテルに提供していたコーヒーのブレンド比率と焙煎程度が手書きで残されていました。資料通りに主にコロンビアとブラジルの豆を使用して、旧オリエンタルホテルのオリジナルコーヒーを再現しました。酸味の少ない一般的な豆を使用し甘みができるようにブレンドされていますが、技術が向上した現代では当時よりおいしく味わっていただけます。

## 《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 広報担当：柏崎・野村  
神戸市中央区波止場町5番6号 電話：078-325-8102（広報直通）/FAX:078-393-1021