

一冊丸ごと兵庫のあじ! 神戸・阪神間の新店から、土地の味まで。

大人の愉しい食マガジン

あまから手帖

神戸・阪神間 ニュースな味

六甲山 茶屋の名物

丹波～但馬 里の味

明石～姫路 播磨灘の幸

淡路島 最新の島グルメ

amakara techo
2018. July
定価800円

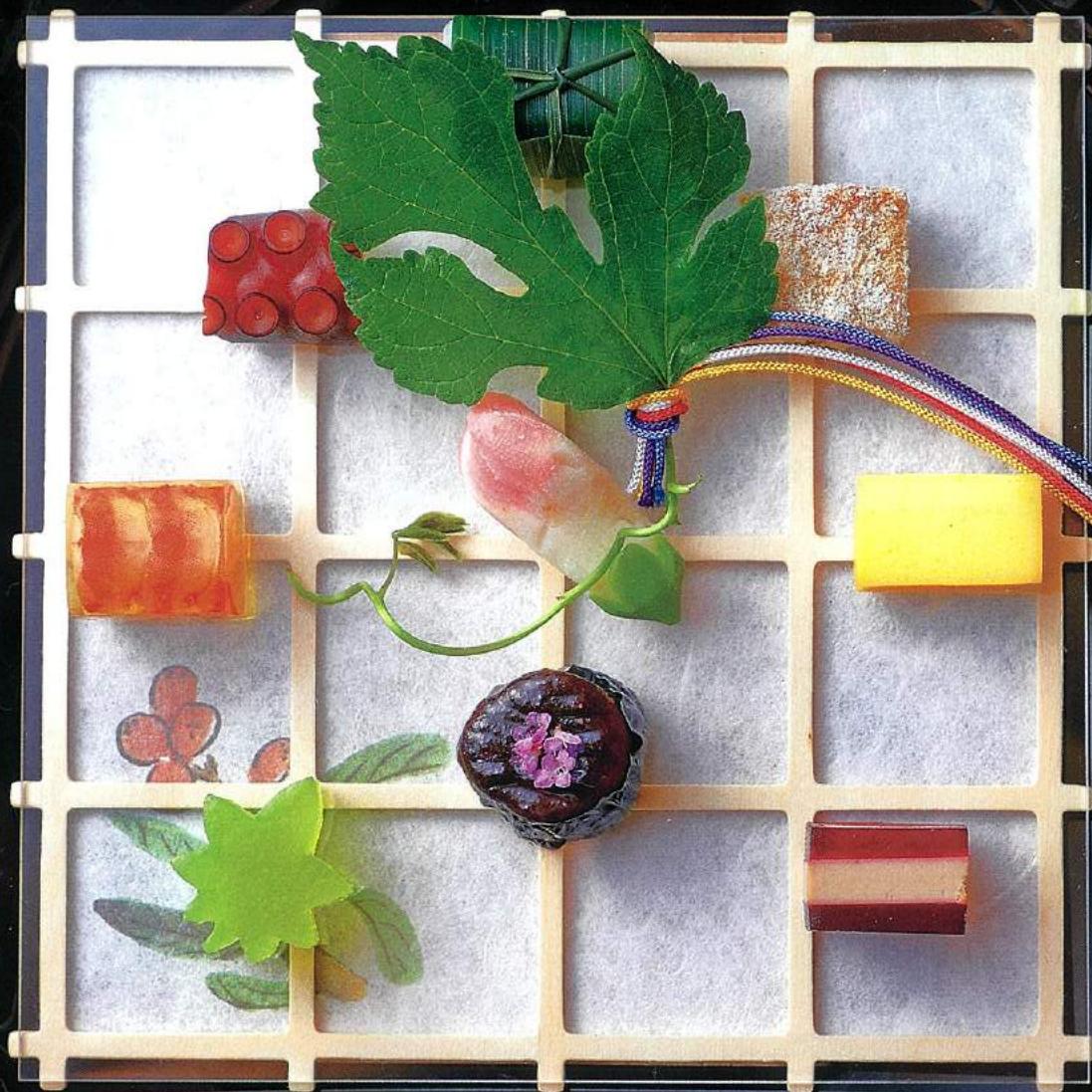
食庫の

【エッセイ】「わたしの兵庫あじ」高山なおみさん、平民金子さん

夏の有馬で過ごす 美食の時間

八寸

百合根で作った朝顔のつぼみを中心
に、涼しげな9品が並ぶ。右上か
ら時計回りに、蒲焼鰯に醤炒りのお
からをまぶした氷駿、玉子真丈、口
中で蕩けるフォアグラの甲州寄せ、
小茄子田楽、青紅葉を模した冬瓜、
黄身寿司を鉛込んだ海老の琥珀流
し、蛸柔煮アジの笹巻寿司。



撮影／伊藤信 文／小林明子

会員制ホテル

『ザ・グラン・リゾート・プリンセス有馬』

手練れの総料理長の
冴えた技が光る夏の会席



上／調理場の雰囲気がとても和やかなことからも小山さん的人柄がしのばれる。「お客様の『美味しかった』の声、そのためだけに食材を吟味し、腕を磨いています」。

下／『プリンセス有馬』の波部料理長（左）と、『有馬』の岡山料理長は互いに「なにわの名工若葉賞」受賞歴あり。公私にわたって切磋琢磨する仲だ。

太閤秀吉も愛したと言われる神戸の奥座敷・有馬温泉の高台へ。温泉街が一望できる絶景の地に『ザ・グラン・リゾート・プリンセス有馬』（以下、「プリンセス有馬」）は威風堂々と建っている――。「ザ・グラン・リゾート」は株式会社大倉が運営する、44年の歴史を持つ会員制リゾートクラブで、有馬、京都、淡路島など、関西を中心に全国の人気観光地19カ所で展開。『プリンセス有馬』はその中核に位置する存在で、隣接する『ザ・グラン・リゾート・有馬』（以下・「有馬」）共々、本格的な会席料理が味わえることで知られている。

グループ内に在籍する全料理人のトップに立ち、19施設の会席料理を統括するのが小山和夫総料理長。関西の名店で修業した後、各地の有名ホテルの料理長を経験。2008年に「厚生労働大臣表彰」、2016年には「なにわの名工」を受賞している小山さんによる美味を目あてに、年間50泊以上する熱心なファンも少なくない。40年以上の料理人歴を誇る大ベテランで、日本料理界の向上を図るために、「公益社団法人 日本調理師連合会」の役員を務める。さらに、約800人の職人が集う「関西割烹萌友会」の会長でもあり、同ホテルで行われる試食会では、

有馬温泉の高台へ。温泉街が一望できる絶景の地に『ザ・グラン・リゾート・プリンセス有馬』（以下、「プリンセス有馬」）は威風堂々と建っている――。「ザ・グラン・リゾート」は株式会社大倉が運営する、44年の歴史を持つ会員制リゾートクラブで、有馬、京都、淡路島など、関西を中心に全国の人気観光地19カ所で展開。『プリンセス有馬』はその中核に位置する存在で、隣接する『ザ・グラン・リゾート・有馬』（以下・「有馬」）共々、本格的な会席料理が味わえることで知られている。

グループ内に在籍する全料理人のトップに立ち、19施設の会席料理を統括するのが小山和夫総料理長。関西の名店で修業した後、各地の有名ホテルの料理長を経験。2008年に「厚生労働大臣表彰」、2016年には「なにわの名工」を受賞している小山さんによる美味を目あてに、年間50泊以上する熱心なファンも少なくない。40年以上の料理人歴を誇る大ベテランで、日本料理界の向上を図るために、「公益社団法人 日本調理師連合会」の役員を務める。さらに、約800人の職人が集う「関西割烹萌友会」の会長でもあり、同ホテルで行われる試食会では、

日本料理の伝統に則り

山海の夏味を贅沢に

小山さんの技を学びたいと毎回200人以上の料理人が参加するほど。

椀

「富貴長寿」の文字を鮮やかに描いた輪島塗の椀は骨董品。もっさりとした枝豆豆腐に、アコウの葛打ちをのせ、口あたりの良いジユンサイを散らした煮物椀。

造り

ガラスに見える器は中が空洞になるように凍らせた氷。自身、ウニを添えたイカ、伊勢エビ、鳥貝、中トロを盛り合わせて。

揚物

直前まで泳いでいた小鯉を唐揚げに。甘みが強いトウモロコシのかき揚げと共に、独特の風味がある蓼の葉を刻み入れた大根おろしを加えた天つゆでさっぱりと。



最も力を注いでいるのが八寸だ。「八寸には日本料理のすべてが詰まっています。どれもひと口サイズですが手間もかかるし、作り手の力量が問われます」と小山さんは力を込めて話す。毎月、小山さんが全ホテルのレシピと画像を細かく確認するだけでなく、個々のスキルアップのため、年2回展示会を実施。19施設の料理長が作る八寸を一堂に集め、同社幹部やスタッフとの意見交換はもちろん、宿泊客にも投票していただき、優秀者には表彰を行う。また、同社では名店で経験を積んだ腕利きの料理人を積極的に招聘したり、若手料理人の育成にも力を注いでいる。

なかでも、小山さんと長年にわたり師弟関係を築いている期待の料理人が、「ブリンセス有馬」の料理長・渡部健太朗さんと、隣接する「有馬」の料理長・岡山雄太さん。「作った献立を確認してもらうのですが、少しでも季節から外れた食材があるとダメ出しされます。厳しく温かく育



体验宿泊受付中

日本三古泉の一つ、有馬温泉の高台にある会員制リゾートホテル『ザ グラン リゾート プリンセス有馬』では、体験宿泊会を開催している。今回の体験宿泊では、旬の食材をふんだんに使用した「料理長おすすめ会席」と、最高クラスの食材と洗練された技術を駆使した「特撰会席」を用意。どちらも同ホテルで人気の、真心を込めた本格会席コースだ。心尽くしの会席料理を味わい、温泉に浸る。ゆったりと贅沢な至福のひとときを過ごしたい。



料理長おすすめ会席コース	
平日(日~金曜)	17500円
土曜・連休	19500円
特撰会席コース	
平日(日~金曜)	20000円
土曜・連休	22500円

(税別)

※会員権についてのご説明などご希望ございましたらお気軽にお申し付けください。
※体験宿泊のご利用期間は2018年7月1日(日)から12月30日(日)までとなります。
※会員制ホテルのため、ご予約いただけない日にちもございます。詳細はお問い合わせください。



●神戸市北区有馬町1338
●体験宿泊申込み・問合せ
「ザ グラン リゾート事務局」
☎06-6353-1955(受付は9:00~18:00)
www.granresort.jp

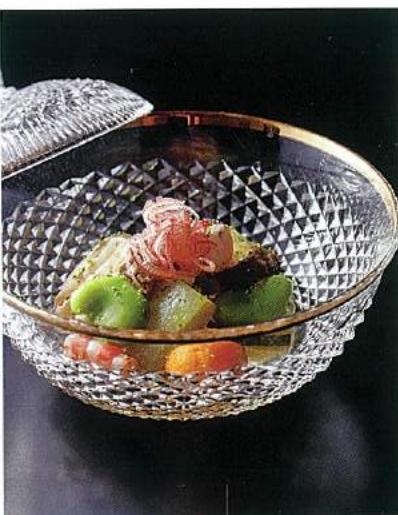
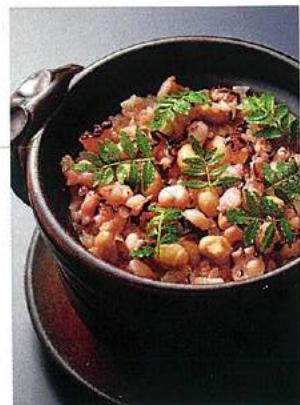


酢物

表面をサッと炙ったタイラ貝は、薄切りキユウリの寄せ物と。まろやかな酢味噌を付けながら。

焼物

肉汁溢れる黒毛和牛の照り焼きに、クリーミーなフカアグラを大胆に添えて。山椒の実の白味噌漬けを叩き、酒や醤油などを加えて煮詰めた特製有馬ソースで。



食事

旬の明石ダコを炊き、ふくら柔らかく煮込んだ大豆をたっぷりのせた蛸豆ご飯。木ノ芽の香りが食欲を増進させる。写真は2~3人前。

じっくり煮込んだ柔らかいアワビを厚切りにし、加賀太キユウリや一寸豆、カボチャなどと共に。青柚子がほのかに香る清涼感ある冷製の焚合。

焚合

写真の料理はすべて1日1組限定。『プリンセス有馬』でいただけるリゾート会員限定の7月の特別極み会席25000円から。事前に相談で、好みの素材や調理法なども注文可(追加料金)。

時代を経た艶やかな輪島塗の椀でいただく清汁^{すずり}は椀種とだしの旨みの一体感で喰らせる。氷鉢の演出で涼しきよう料られた造りに、甘みの奥に山椒の爽やかな風味を感じるソースで味わう黒毛和牛。締めの蛸豆ご飯にはほつと和む。心尽くしに満ちた文月の膳を、旅の記憶に刻みたい。

「プリニセス有馬」では平日を中心として小山さんによる1日1組限定の「特別極み会席」を提供しており、黒毛和牛や伊勢エビ、アコウと、海も山も近い有馬ならではの食材をふんだんに使用。利尻昆布とたっぷりのカツオ節のだしは、華やかでいてすつきり。時には希望の食材を組み込み、その人のためだけに料理を仕立てるのも。ただ、「すべてがご馳走では疲れますから、緩急をつけてお出しします」。造りや焼き物で高揚させ、煮物や酢の物でほっこり和ませる。巧みな演出が可能になる背景には、厨房と客席の距離が最短になるよう配慮された設計がある。だからこそ最適な温度で供することができるのだ。

「プリニセス有馬」では平日を中心として小山さんによる1日1組限定の「特別極み会席」を提供しており、黒毛和牛や伊勢エビ、アコウと、海も山も近い有馬ならではの食材をふんだんに使用。利尻昆布とたっぷりのカツオ節のだしは、華やかでいてすつきり。時には希望の食材を組み込み、その人のためだけに料理を仕立てるのも。ただ、「すべてがご馳走では疲れますから、緩急をつけてお出しします」。造りや焼き物で高揚させ、煮物や酢の物でほっこり和ませる。巧みな演出が可能になる背景には、厨房と客席の距離が最短になるよう配慮された設計がある。だからこそ最適な温度で供することができるのだ。