

酒粕プロジェクトが記念すべき10年目の冬に__。
コラボ企画に、名産品タイアップ、SDGs企画と、よりスケールアップして
2024年度版が発進！！

今や酒粕は、「残るかす」にあらず

株式会社 神戸酒心館
神戸市東灘区御影塚町1-8-17

酒粕文化の危機を訴え、神戸の飲食店を中心に始まった酒粕プロジェクトも今年度（2024年）で早や10年目を迎えます。きっかけは、大手酒造メーカーが技術革新により高温糖化法（高熱液化仕込み）を導入し、市場に流れる酒粕の量が減った事によります。酒粕の流通量が減ると、酒粕の食文化がなくなる恐れも。その状況を危惧し、始まったのが酒粕プロジェクトなのです。そもそも酒粕は、清酒を造る過程で残った固形物。産業廃棄物として処理されてもおかしくないものです。しかしながら関西では“もったいない精神”から酒粕を古くから調理素材として活用して来たのです。酒粕を用いて作る粕汁は、酒どころである灘や伏見を背景にして作られる郷土料理。関西では冬の定番料理ですが、一部の地域を除いて愛知県以東、岡山県以西では、あまりなじみのないものです。

そんな郷土の食文化を大切に、さらに調理利用として進化させるために企画されたのが酒粕プロジェクト。フードジャーナリスト・曾我和弘を企画者に、神戸酒心館が旗振り役を務めているものの、実は明確な主催者がおらず、強いて言えば、参加している飲食店や企業・団体が主催するプロジェクトと言ってもおかしくありません。「神戸にある酒粕文化の火を消してなるものか！」—、そんな声のもと、様々な料理人や食関連企業が集まり始められたもので、年々その発信が大きくなり、今や兵庫県のみならず、大阪府下や和歌山県下の店も集う冬の風物詩になりました。

とは言っても酒粕プロジェクトが始まった2015年は、企画を理解する人達も少なく、実は神戸酒心館の「さかばやし」と、有馬温泉の「御所坊」とで、酒粕鍋対決をしたのが始まりでした。マスコミ発表会を行った折りに、酒粕文化の意外性（食材・調味料に使うのは関西独特の文化）と、「かす」とは名付けられているものの、その栄養価が豊富で、医学界でも日本のスーパーフードとして注目されている点などが評価され、酒粕鍋対決と共にマスコミで大きく報じられました。それをきっかけに地域（神戸）の飲食店が翌年より参加しはじめて拡大化。数年前からは、神戸枠も取り払い関西圏に広がり、さらにプロだけではなく、大学生まで加わった大きなプロジェクトになっています。くしくも10年目を迎えた「酒粕プロジェクト2024」は、11年ぶりに「御所坊」も参戦。コラボ企画あり、名産品企画あり、SDGs企画ありのユニークな広がりも特徴の一つに。酒粕ブームのきっかけを作り、酒粕が和食だけでなく、西洋料理や中華料理、スイーツ、カクテルにまで使われるようになったのも本プロジェクトからだとも噂されているほどです。今年も様々なシェフが新作料理をひっさげて始動しますので、ぜひご期待ください。



酒粕



「さかばやし」の酒粕鍋



昨年の記者発表会の様子

今年は続々と生まれたコラボ企画に注目

「酒粕プロジェクト2024」の実施期間は、2024年2～3月の2ヵ月間。関西にある有名どころの飲食店が、「福寿」の酒粕を用いてオリジナル料理を創作し、2ヵ月の間メニュー化して提供します（一部のみ、企画内容により短期間のももあり）。酒粕といえば、和の食材ですが、参加する中にはフレンチレストラン、イタリアンレストラン、中華料理店、和菓子店、バーもあり、その内容は多岐に亘ります。料理のみならず、カクテルになったり、ソースとしていかしたり、パンになったりと、そのアイデアは料理人によるもので、いかに酒粕の特徴を捉えて創作するかが鍵。あとは店々に合うオリジナルメニューにして2～3月の間、消費者に提供してもらう予定になっています。

今年注目すべきは、まず二つのコラボ企画。一つは、神戸酒心館「さかばやし」と明石浦漁協のコラボによる「浦サワラの粕漬け」の披露です。明石浦漁協では、明石鯛・明石ダコ・明石海苔に続く魚ブランドとして4年前から「浦サワラ」と名づけた鯖を出荷しています。脂乗りと鮮度を専用の機器でカットせず魚体のまま測定し、脂肪率5%以上を「上旨」として黄色のタグを付け、10%以上を「特上」として赤色のタグを付けて競りに掛けて出荷しているのです。その美味しさに目をつけた「さかばやし」が「浦サワラ」をPRしたい明石浦漁協に話をもち掛け、商品化（メニュー化）する事になりました。「浦サワラ」は、明石浦漁協で水揚げされ、10～12月にかけて出荷する数少ないもの。これを「さかばやし」では、購入し、「福寿 純米吟醸」の酒粕を用いて鯖の粕漬けにし、冷凍保存。それを2～3月の酒粕プロジェクトに合わせて「さかばやし」で提供する計画になっています。新たな地域ブランドと、「福寿 純米吟醸」の酒粕が結合した新商品は、1月25日（木）の発表会にてお披露目する予定です。

もう一つは、11年ぶりの参加の「御所坊」と、日本で初めて中華料理に酒粕を使ったと噂される神戸・元町「紅宝石」とのコラボ企画。コロナ禍も解禁になり、有馬温泉には多くのインバウンド客が訪れます。「御所坊」の金井啓修社長は、アジアから旧正月や春節祭時期に訪れる観光客に、独自の料理でおもてなしできないかと考えていました。それが、中華風エッセンスをまとった和食。香港・台湾・中国からの訪日客にとって自国のなじみある料理が和食にアレンジされれば、喜んでもらえるだろうと企画したのが昨年1月。「御所坊」の料理人達が、「紅宝石」の李順華さんに大根餅や水餃子、春巻きなどの作り方を習い、それをもち帰って和食風にアレンジ。旅館にて八寸の中にそれを配し、日本とアジアの融合料理として完成させました。今年の旧正月・春節祭時期には、そんなアイデア料理を「ホテル花小宿」（御所坊グループの宿泊施設）内の「膳所 旬重」にて提供する予定になっています。料理を創作した「旬重」の松岡兼司料理長は、「中華でおなじみの大根餅を、風呂吹き大根風にして炊いた大根と合わせ、酒粕で調味する予定。『紅宝石』の李順華さんとコラボした新たなメニューで訪日客をもてなします」とやる気を漲らせています。この新作料理も1月25日（木）の発表会にて披露する予定です。



さかばやし



明石浦漁協でのせりの様子



ホテル花小宿



紅宝石

障がい者達がショコラティエとして「酒粕テリーヌ」をつくった！

神戸市長田区にある「久遠チョコレート」が、この度「神戸酒心館」とコラボし、「福寿」の酒粕を使った「酒粕テリーヌ」（1個270円）を商品化しました。「久遠チョコレート」は、「チョコレートで魔法をかける」を合言葉に、全国52拠点で展開する豊橋（愛知県）発祥のチョコレートブランドです。福祉団体などがフランチャイズ契約店として運営しており、各拠点でショコラティエとして製造を行う550人のうち、350人の障がい者が働いています。2020年にオープンした神戸店は、医療・介護・福祉事業を展開する「PLAST」が運営し、毎日約20人の障がい者がショコラティエとして働いているのです。2023年12月に新発売した「酒粕テリーヌ」は、酒粕プロジェクトにも絡んでおり、そんなショコラティエ達がつくった作品。パウダー化した酒粕を用いるために酒粕香を感じ、焙煎した玄米をアクセントに使うことで、ザクザクした歯応えのクリスピー感をも感じられるスイーツに仕上がっています。ベースには、ベルギー産クーベルチュール・チョコレートを使用。雑味のないミルクィな味と、滑らかな口溶けが酒粕の香りとマッチし、ちょっぴり大人な味を醸しています。同商品は、神戸酒心館の蔵元ショップ「東明蔵」でも販売しています。

●久遠（くおん）チョコレート神戸店
住所／神戸市長田区腕塚町5
TEL／078-646-3661
営業時間／10時～17時30分
休み／水曜日



酒粕テリーヌ



久遠チョコレート神戸店のスタッフの皆さん

酒粕をエサにしたら、あらびっくり！ご当地サーモンがより美味しくなった!?

昨年の発表会にて、「東須磨サーモン部会」が「福寿」の酒粕を使ったエサを用い、ニジマスを育てますと報じましたが、2023年春にその「神戸元気サーモン」を晴れて出荷させることができました。この取り組みは、神戸市須磨区の漁業者達で結成した「東須磨サーモン部会」が行っているもの。愛知淡水より約400gのホウライマス系ニジマス須磨の海（妙法川河口域）に持って来て海上の生簀にて養殖しています。そのニジマスのエサに酒粕を加えてみたらどうなるか？漁業者達は、2022年11月頃からそれを行って育て、旬となる3～4月に出荷しました。酒粕を食べて育った「神戸元気サーモン」は、酒粕を与えてないものと比べ、オレンジ色が鮮明で、実にきれいな身をしています。おまけに身が締まり、あっさりした味わいに。造りで食してもマスクさもなく、生食にしても、焼いても、しゃぶしゃぶのような食べ方をしても美味しく食せるものになっていました。「東須磨サーモン部会」の奥谷知生さんは、「酒粕をエサに混ぜて与えたものと、そうでないものとは、見ためにも味にも違いが出ました。今年は、その出荷数を増やして新たな神戸名産品に成長させたい」と意気込んでいます。「東須磨サーモン部会」では、その違いをデータ化し、1月25日の発表会で話をするとともに、当日はその「神戸元気サーモン」をお楽しみいただく予定です。発表会では「北新地ふじもと」とコラボし、同店が作った酒粕ソースを掛けてフレンチ風の味わいに仕上げます。ちなみに「東須磨サーモン部会」が養殖した「神戸元気サーモン」の今年度分は、3月からの出荷予定です。



神戸元気サーモン



神戸元気サーモンのしゃぶしゃぶ

家庭での冬の鍋用に開発した「酒粕鍋みそ」

芦屋に味噌蔵が位置することもあって阪神間ならではの味噌の味を追い求めているのが「六甲味噌製造所」。酒粕プロジェクトメンバーとしてすでに常連組で、2020年にはその参加作品として「酒粕みそ」（140g490円）を発表（発売）しています。同商品は、発売以来好調で田楽や野菜のディップとして活用できるように家庭用商品としてだけでなく、居酒屋などでも調味料として使用されています。この度、「酒粕みそ」が2023年度の「五つ星ひょうご」にも選定されました。名実ともにコラボ作品としてファン層を拡大しているようです。それと2022年12月に発売された「酒粕鍋みそ」（150g400円）も大ヒット作。この商品も酒粕プロジェクトコラボ作品として昨年の発表会で披露する予定でしたが、あまりの人気に11月に発売されるや、売れに売れ、昨年の発表会ではたった数個を残すのみに。記者発表時点で、すでに在庫がなくなりかけていたという珍しい例を記録しました。その後悔からか、今冬は多めに製造したそうです。「酒粕鍋みそ」は、「六甲みそ」の白味噌をベースに「福寿」の酒粕を加えて造ったもの。「甘めの味わいで、酒粕がガツンと来るものではないので、お酒が苦手な人でも美味しく味わえます」とは、同社・長谷川照起さんの弁。濃縮タイプの2~3人用なので家庭での鍋物に活用してもらいたい商品です。

●六甲味噌製造所
住所／芦屋市楠町11-16
TEL／0797-32-6111
営業時間／9時～17時
休み／日祝日（土曜日は不定休）



酒粕鍋みそ



六甲味噌製造所

酒粕プロジェクトから生まれた有馬温泉名物

神戸市北区有馬温泉は、古くから親しまれた天下の名湯。多くの観光客や湯治客が訪れます。有馬温泉で彼らがおみやげに求めるものといえば、炭酸煎餅。薄くパリッと焼き上げた味わいは、すでにおなじみ。小麦粉・砂糖・でんぷん・塩・炭酸泉によって造られます。「有馬せんべい本舗」は神鉄・有馬温泉駅からすぐの所にあり、炭酸煎餅のメーカーとして知られています。社長の浅井里枝さんが、2022年に酒粕プロジェクトに参加し、「福寿」の酒粕を加えて酒粕風味漂う炭酸煎餅を造りました。このオリジナルは、酒粕が入ることによって甘みが抑えられた味に。いつもの炭酸煎餅と一風異なる酒粕香で味わえます。同社では、「酒粕炭酸煎餅」を一缶12枚入り756円で現在も販売中。有馬での店舗はもとより、神戸酒心館の東明蔵でも販売しています。

●有馬せんべい本舗
住所／神戸市北区有馬町266-10
TEL／078-904-0481
営業時間／8時～18時くらい
休み／元旦



炭酸煎餅



酒粕炭酸煎餅

2024年も名だたる料理人の技を結集し、2~3月のプロジェクト期間を盛り上げる

酒粕プロジェクトは、薄れかけた酒粕文化を復活させようと10年前に始まった企画。フードジャーナリストの曾我和弘が声掛けし、清酒「福寿」を産する神戸酒心館が旗振り役となって進めて来ました。酒粕を食材・調味料として用いる食文化がこの地域に根づいていることや、他地方ではあまり用いられていなかった点、そして“かす”とは名づけられているものの、酒粕自体に栄養価（タンパク質、ビタミンB1・B2・B6、葉酸、パントテン酸、食物繊維など）が高く、糖尿病や高血圧の予防にいいなど、いいことづくめが重なり、日本のスーパーフードとまで呼ばれている点などを訴求したところ、多くの料理人がその魅力を理解し、プロジェクトに参加するようになりました。今年度も和洋中、スイーツ、バーと多彩な店舗が参加。名だたるシェフが「酒粕プロジェクト2024」を盛り上げます。特に11年ぶりに参加する有馬温泉の老舗旅館「御所坊」（グループ内の「膳所 旬重」として参加）や、神戸の名洋食店「ハイウェイ」のDNAを引く大東文彦シェフが営む「グリルDAITO」、辻調時代にケニアの公邸料理人を務めた川本徹也さんが経営する「日本料理 かわもと」、心齋橋で日本酒主体の創作小料理屋として人気を博す「嗜酒」などフレッシュな面々も参加して酒粕文化復権を目指します。今年度の参加店舗・企業・団体は下記の通りです。今年も25の飲食店・企業・団体が当プロジェクトを盛り上げますので、ぜひ2~3月の2ヵ月間の期間中にご期待ください。

■酒粕プロジェクト2024参加店舗・企業・団体

- サヴォイオオマージュ（バー・花隈） ●御菓子司 吉乃屋 松原（和菓子・松原）
- BARBARA MARKET PLACE 中崎本店（バル・梅田）
- TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST（カフェ・メリケンパーク）
- TOOTH TOOTH ON THE CORNER（ビストロ・三宮） ●紅宝石（中華・元町）
- ホテル日航関西空港（ホテル・泉佐野） ●日本料理 湯木（日本料理・北新地）
- キュージーヌ フランコ ジャポネーズ マツシマ（フランス料理・北野町）
- 北新地ふじもと（西洋料理・北新地）
- 福助グループ ごはんやTasuke（居酒屋・三田）
- Il Teatoro（イルテアトロ）（イタリア料理・和歌山） ●膳所 旬重（日本料理・有馬）
- 日本料理かわもと（日本料理・摂津本山） ●嗜酒（小料理&日本酒・心齋橋）
- グリルDAITO（洋食・北野町） ●神戸酒心館 さかばやし（酒蔵/日本料理・東灘）
- 有馬せんべい本舗（炭酸煎餅・有馬）
- 大阪樟蔭女子大学学芸学部ライフプランニング学科「フードメディア演習」（大学・東大阪）
- 六甲味噌製造所（みそ・芦屋） ●Mizkan大阪支店（調味料・大阪）
- 久遠チョコレート（スイーツ・長田） ●明石浦漁協（漁業・明石）
- 東須磨サーモン部会（漁業・東須磨） ●神戸酒心館（酒蔵・東灘）

※上記参加店は12月現在のものです。実施時期には多少の増減があるかもしれません。

多彩なジャンルの料理人が酒粕をテーマに技を競う

【「酒粕プロジェクト2024」参加店舗紹介】

有馬温泉の老舗旅館は、酒粕料理をインバウンド向けに発信

1191年創業の「御所坊」は、日本国内でも指折り数える程、歴史のある旅館。有馬温泉内にも「御所坊」を含め、4つの宿泊施設を有しており、有馬を代表する宿と言っても過言ではありません。その「御所坊」グループの中から「ホテル花小宿」内にある日本料理店「膳所 旬重」が酒粕プロジェクトに参加しました。「ホテル花小宿」は座敷にベッドという和風ホテルで、泊食分離を掲げ、一階に「膳所 旬重」を設けています。そのため宿泊者以外でも「膳所 旬重」を利用できます。同店は、おくどさんを設置し、釜でご飯を炊いたり、眼前の焼き場で魚や肉を焼いたり、ライブ感を楽しみながら割烹スタイルで日本料理が味わえます。「御所坊」の金井啓修社長によると、旧正月や春節祭時期には、台湾・香港・韓国・タイ・マレーシアなどアジア地域からのインバウンド客が多いそう。そこで彼らの自国の料理を和食にアレンジする試みを実施。神戸・元町の中華料理店「紅宝石」の力も借りて、アジアと日本が融合した一品を酒粕を用いて作りしました。今回創作した「膳所 旬重」の松岡兼司料理長によると、大根餅と風呂吹き大根を合わせたような一品ができたのだとか。この作品は、1月25日の発表会にて試食していただけるよう準備中だそうです。

●膳所 旬重
住所／神戸市北区有馬町1007
ホテル花小宿1階
TEL／078-904-0281
営業時間／朝食:8時半～9時入店まで対応
夕食:18～21時 (LO20時)
休み／ほぼ無休



ホテル花小宿

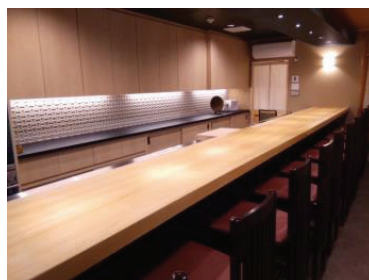


松岡兼司料理長

かつてTV界をも賑わした名料理人が営む日本料理店

JR摂津本山駅前にある「日本料理かわもと」は、長年、あべの辻調理師専門学校で生徒を指導して来た川本徹也さんが独立して開いた店。川本さんは、同校で勤務していた間には、ケニア・韓国・ニューヨーク・タイ・中国にも派遣され、料理を作ったり、指導していたりした実績を持ちます。中でもケニアでは、日本大使館の公邸料理人を務め、料理にて日本の外交活動に寄与したそうです。そんな川本さんが独立して開いた店は、凛とした空気に包まれ、理論を有した和食を提供しています。「創作に走らず、本格派で勝負するのが信条。だが、中には驚きのある料理も入れたい」と話します。昼は6200円、夜は11000円の会席料理のみ。中でも12～15もの料理が入る八寸が人気だそうです。川本さんは「期間中は、会席コースの中に酒粕料理を入れる予定」と言い、それがどこに配されるかは、その時の献立次第だとか。かつて読売テレビ系「どっちの料理ショー」などの番組で活躍した名人らしい一品がお目見得するはずです。

●日本料理かわもと
住所／神戸市東灘区岡本1-3-31
サン岡本地下1階西号室
TEL／078-431-1231
営業時間／11時半～14時
18時半～21時
休み／月・火曜日
※要予約（前日までに予約を）



店内



川本徹也さん

日本酒に合う肴で、今宵は楽しみたい

東心齋橋にある「嗜酒」（しゅしゅ）は、その名からも想像できるように日本酒を主にした小料理屋。店長の香川麻衣子さんが一人で切り盛りしている“止まり木”のような店です。店内はカウンターとテーブルという小ぶりながらもお酒と料理が充実。彼女の作る肴をアテに一杯飲む姿が絵になりそうな創作小料理屋です。日本にテーマを絞ったウイスキーやワイン、クラフトビールもあるものの、やはり売りは日本酒。香川さんが選んだ日本酒は常時30種くらいあり、「個人的にもフルーティーで、キレのいい酒が好きなので、そんなタイプを薦めています」と話します。料理も日替わりと定番で約30種ほど提供しており、共にお酒に合うものを作っているそうです。ユニークなのは「咖喱パン」がメニュー化している点。締め一品かと思いきや、なんとにごり酒によく合うのだとか。酒粕プロジェクト初参戦の一品は、酒粕コロッケを予定しているらしく、1月25日の発表会で披露してくれる予定になっています。

●嗜酒

住所／大阪市中央区東心齋橋1-17-3
GROOVE心齋橋East4階

TEL／06-6210-2371

営業時間／18時～23時

休み／木曜日



店内



香川麻衣子さん

かつての名店のDNAを引き継ぐシェフ

かつてトアロードにあった「ハイウェイ」は、谷崎潤一郎が名づけたという神戸の名洋食店。残念ながら今はなくなってしまいましたが、「ハイウェイ」の大東八郎さんの孫にあたる大東文彦シェフが2022年に、これまたトアロード（北野町）で洋食店「グリルDAITO」を開いて話題になっています。大東文彦さんは、酪農大学や調理師専門学校で学んだ後、和食店やバー、イタリアン、スイーツなど様々なジャンルを経験し、独立に至りました。祖父が洋食をやっていた事もあって神戸・北野町で洋食店をやろうと考えたそう。名物「カニクリームコロッケ浅間丸風」は、祖父がその昔、船のコックをやっていたことからその特徴をいかし、油に浸けて揚げずに作ったもの。「仔牛タンのやわとろ煮風たまねぎソース」は、洋食のタンシチューと異なり、和のエッセンスを含んだ珍しい料理に。今回「グリルDAITO」では、酒粕料理に挑戦。大東流洋食の真髄が窺えそうな一品に期待大です。

●グリルDAITO

住所／神戸市中央区中山手通2-25-5
有本ビル1階東

TEL／なし

営業時間／11時半～15時
18時～23時

休み／月曜日（祝日の時は翌日）



仔牛タンのやわとろ煮風たまねぎソース
+エビフライ



大東文彦さん

「POTOMAK」(ポトマック)から三店舗が参加

1986年に産声を挙げ、今では神戸市民に愛される存在となった「TOOTH TOOTH (トゥーストゥース)」。このブランドを始め、和の「黒十 (COCTEAU)」、カフェの「ニューラフレア」、和パスタの「こなな」、スヌーピーやチャーリーブラウンなどのキャラクターでおなじみの「PEANUTS」をテーマにした「PEANUTS HOTEL」など数多くのブランド展開を行うのが「POTOMAK」です。神戸から発展したこの企業が経営する飲食店展開は、全国に及び、110店舗ほどを数えます。今回の酒粕プロジェクトは、そんな「POTOMAK」が、神戸発信の企画だからと賛同してくれ、神戸と大阪にある三店舗で、2~3月の間、酒粕メニューを提供してくれることになりました。料理を考案してくれたシェフは、「福寿の酒粕は、フレッシュで香りがいい。やさしい甘みとナチュラル感がうま味料理にフィットしました」と言い、去年は「粕汁」と「酒粕あんぱん」をオリジナルメニューとして提供していました。さて今年は何が出てくるやら。漏れ聞こえる話では、「TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST」では、昨年好調だった「酒粕あんぱん」が登場し、「TOOTH TOOTH ON THE CORNER」では、酒粕を使ったワインのアテを考案中だとか。大阪の「BARBARA MARKET PLACE中崎本店」は、ディナー時に提供の肉料理で考えているそう。まだまだ試行錯誤の段階ですが、きっと面白い料理に仕上がると思います。料理内容については発表会時に話すと同時に「さかばやし」HP内の「酒粕プロジェクト」コーナーでも掲出する予定です。

- TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST
住所／神戸市中央区波止場町2-8
TEL／078-334-1820
営業時間／平日:11時~20時半 (LO19時半)
土日祝:10時半~20時半 (LO19時半)
休み／不定休



- TOOTH TOOTH ON THE CORNER
住所／神戸市中央区加納町4-2-1 EKIZO神戸三宮1階
TEL／078-945-8131
営業時間／9時~23時 (LO22時)
休み／不定休 (施設に準ずる)



- BARBARA MARKET PLACE中崎本店
住所／大阪市北区中崎西2-4-29
TEL／06-4708-5767
営業時間／11時~24時 (LO23時)
休み／不定休

日本で初めて(!?) 中華料理に酒粕を使ったシェフの次なる一手は…

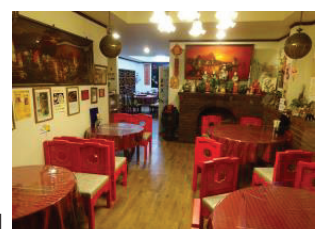
酒粕を和食のみならず、伊・仏料理にも使い出した__、これが酒粕プロジェクトの一つの成果です。ところが中華だけは、淡い酒粕風味と強い中華調味料がマッチしにくく、難攻不落のジャンルでした。それを可能にしたのが元町・トアウエストにある「紅宝石」の李順華さん。彼は、中華の中にもうま味酒粕風味をいかしてオリジナル料理を創作。日本で初めて(!?) 中華に酒粕を用いた料理人として話題になりました。李順華さんがこれまで酒粕プロジェクトに出品し、自店でメニュー化した「酒粕美人粥」や「鶏と葱の酒粕蒸し」「焼豚酒粕ソース」は、うま味和の酒粕が中華に溶け込んだ事例。去年は「酒粕の窯焼き焼豚」を発表。これはTVのニュースなどで報じられ、話題になりました。李順華さんの作る酒粕料理は酒粕という淡い食材を、パンチのある中華にもうま味溶け込ませたものが多く、時に優しく、時に強くという点からもうま味酒粕を調味料に使っています。今回は、それらに優るとも劣らない作品をひっさげて参加。只今、考案中ですが、1月25日の発表会には間に合う見込みで、発表会会場にて試食いただけます。

- 紅宝石
住所／神戸市中央区下山手通3-5-9
TEL／078-331-6162
営業時間／11時~14時、17時~21時
休み／火曜日

李順華さん



店内



世界一に輝いたバーテンダーが挑む酒粕ワールド

酒粕は、日本酒造りの副産物。酒関連の素材ながらもカクテルの世界には無縁な存在でした。それを結び付けたのが、神戸・花隈「BAR SAVOY homage」のオーナーバーテンダー・森崎和哉さんです。森崎さんは、2021年に第48回全国バーテンダー技能技術大会で優勝し、日本一を獲得。2022年は、日本代表となり、キューバで開催されたワールドカクテルチャンピオンシップ2022に出場したばかりか、二部門で世界一に輝きました。65カ国のバーテンダーが集う同大会で、8部門中二部門（ロングカクテル部門とナレッジワード部門）で1位になったのは、森崎さん一人だったのです。まさに世界一の称号を引っさげて今年も酒粕プロジェクトに参戦してくれるのは、嬉しい限りです。実は、森崎さんは同プロジェクトの常連組。「桃色吐息」や「サケカシラブ」といったいつもユニークな酒粕カクテルを披露してくれます。今年も、年明けからのりのりの一年を期待してラテンの酒とスパイスを使った酒粕カクテルを考案中だとか。「過去最高レベルのインパクトを約束します」（笑）とのメッセージが寄せられています。この作品は1月25日の発表会にてお披露目予定です。

●BAR SAVOY homage

住所／神戸市中央区下山手通5-8-14 1階

TEL／078-341-1208

営業時間／16時～23時半

休み／日・月曜日



森崎和哉さん



店内

好評の酒粕ポターージュが今年も登場か?!

神戸・北野町にある「キュージーヌ フランコ ジャポネーズ マツシマ」は、今や神戸を代表するフレンチ。オーナーシェフの松島朋宣さんが「ボーダーレスに自由にフランス料理を表現したい」と開いた仏料理店です。フランコ=ジャポネーズを謳った「瀬田亭」の瀬田金行さんに師事し、その店で働いた後、独立して「マツシマ」を開きました。そんな経緯もあって松島さんの作るものは、日本とフランスの融合。「枠にとらわれず、自由に作っていたら今の形になった」と言うだけに、和・仏の融合よりさらに進んでボーダーレスになっており、「マツシマ」ワールドのフレンチが楽しめる、多くのグルメから支持を得ています。松島シェフは、酒粕プロジェクトではおなじみの存在。冬場にコース内で提供する「酒粕ポターージュ」は、すでにこの店の冬の名物になっているほど。今年もそれを求めて常連客などがやって来ると思われます。

●キュージーヌ フランコ ジャポネーズ マツシマ

住所／神戸市中央区山本通3-2-16

ファミールみなみビル1階

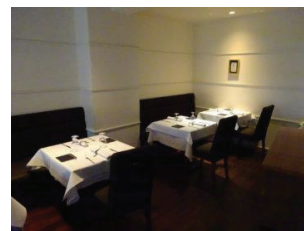
TEL／078-252-8772

営業時間／12時～13時半LO、17時半～20時LO

休み／月曜日



松島朋宣さん



店内

酒粕料理を多く開発。旗振り役の名に恥じぬ作品で勝負

神戸酒心館の蔵内にある「さかばやし」は蔵の料亭として親しまれ、日本酒（福寿）ファンが集まる店として知られています。神戸酒心館が酒粕プロジェクトの旗振り役を務めている関係上、これまでに多くの酒粕料理を開発して提供して来ました。ニュースリリース冒頭で報じたように今年度は、明石浦漁協とコラボして「浦サワラの福寿純米吟醸粕漬け」を開発しました。脂乗りがいい秋の鯖に福寿純米吟醸の酒粕をまとわせて保存。それを焼いた料理は、地元ならではの一品と言ってもいいほど。酒粕プロジェクト期間中に限定日を設けてメニュー化します。また3月下旬から5月頃までは「東須磨サーモン部会」が養殖した「神戸元気サーモン」（酒粕をエサにして育てたもの）を食材として活用することも決まっています。さらに2～3月は、大阪樟蔭女子大学の三年生が考案した創作料理をメニュー化予定。大谷直也料理長は、「この時期は定番の粕汁や酒屋鍋もよく出るので、ぜひそれらと共に楽しんでほしい」と語っています。

●蔵の料亭 さかばやし

住所／神戸市東灘区御影塚町1-8-17
神戸酒心館蔵敷地内

TEL／078-841-2612

営業時間／11時半～15時、17時～21時

（土日祝日のみ14時半～17時まで呑みの部あり）

休み／水曜日



大谷直也



外観

多店舗を展開する三田の福助グループは「ごはんやTasuke」で参加

三田の実業家・福西文彦さんが営む「福助グループ」は、和食・居酒屋・焼肉・ラーメンと多ジャンルを有す飲食店チェーン。三田を本拠地とするだけに、三田市内で多くの店舗を運営していましたが、近年は勢力を拡大し、木津や高槻といった兵庫県外にも進出しています。そんな勢いのある「福助グループ」から昨年に引き続き、三田駅前の「ごはんやTasuke」が酒粕プロジェクトにエントリーしてくれました。同店は、おばんざい・日本酒・焼鳥を柱に展開する居酒屋。豊富なメニューがあり、それらを肴に日本酒で一杯飲むのがぴったり。サラリーマン層が多いのかと思いきや、女性客も多く、6種類のおばんざいに、メイン料理、三田米コシヒカリか、十穀米が選べる「おばんざい定食」を目当てに訪れる女性客も多いそう。「ごはんやTasuke」は、コロナ禍で酒蔵を支援したいと安価で日本酒を提供。それが消費者のニーズにはまり、この店の売りの一つになったと聞きます。オーナーの福西文彦さんは「だから酒粕プロジェクトにぴったりな店でしょう」とグループ内の店舗から「ごはんやTasuke」を選んで参加してくれました。現在、酒粕メニューは思考中だとか。1月25日の発表会では、試食いただけるように準備してくれています。

●ごはんやTasuke

住所／三田市中央町4-24

TEL／079-564-8844

営業時間／11時～15時、17時～23時

休み／月曜日



店内



福西文彦さん

和歌山の名イタリアンも二回目の参加

和歌山市の繁華街・アチロにある「イルテアトロ」は、同地の人気イタリアンで、オール個室と言う設計から記念日利用や接待、デート、ファミリー利用と幅広く使われています。同店を営む神谷夫妻は「一本の映画を観るように食事を楽しんでほしい」との願いから「テアトロ」（劇場）の名を店に付けたそうです。オーナーシェフの神谷龍雄さんの話では「和歌山の食材にこだわって調理している」らしく、和歌山県から特選食材提供店の認定を受けている数少ない店の一軒だそう。奥様でソムリエの松井容子さん曰く「自家農園もあってその姿勢はまさにスター級（笑）。水も白浜の高田の水を汲みに行くくらい」だとか。同店は、昨年酒粕プロジェクトに初参加し、「酒粕醬を使ったアクアパッツァ」と「酒粕を練り込んで発酵させたフォカッチャ」をエントリーしてくれました。松井さんの話では、「福寿」の酒粕を使うと、他のパンと発酵が違い、味がよくなるそうです。さて今年はどうな料理が出て来るやら。1月25日の発表会でお披露目する予定です。

●Il Teatro (イルテアトロ)
住所／和歌山市吉田865 ぐるり中村ビル2階
TEL／073-433-7511
営業時間／18時～翌2時
休み／日曜日



昨年の酒粕プロジェクトの料理



神谷夫妻

三回目の参加でさらにグレードアップを図る！「カムカムエブリバディ」で話題の名店

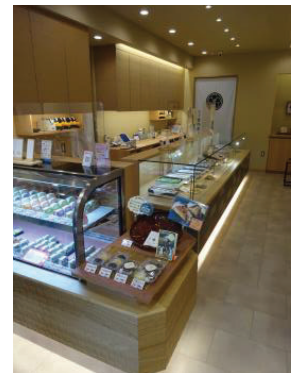
一昨年、NHK朝ドラ「カムカムエブリバディ」で和菓子指導・監修を務めたのが「御菓子司 吉乃屋 松原」の中西信治さん。某有名企業を辞して和菓子職人になったという経歴を持ち、その発想力や技術は抜きん出たレベル。「カムカムエブリバディ」では、「安子（上白石萌音）の作るおはぎが美味しそう」との視聴者からの声もあって、令和の世におはぎブームをもたらしました。そのきっかけを作ったのが中西さんで、「吉乃屋 松原」でもおはぎがよく出るとの事。なんでも「売り出すと、すぐに完売する」そうです。そんな朝ドラにちなんだのか、2022年は「酒粕おはぎ」を出品し、発表会でも披露してくれました。2023年はそこから一転、世界平和を反映した「平和への祈り～prayer for peace～」を。ウクライナカラーの如く、二色に彩られた和菓子は、上品な甘みを有した作品になっていました。今年新しい羊羹を創作するとの事。評判を呼ぶ和菓子職人だけあって興味津々で待ちたいもの。1月25日の発表会にて披露してくれます。

●御菓子司 吉乃屋 松原
松原本店
住所／松原市阿呆3-1-27
TEL／072-335-0046
営業時間／9時～19時
休み／水曜日

北堀江店
住所／大阪市西区北堀江2-7-4
TEL／06-6536-1514
営業時間／10時～18時
休み／水曜日



中西信治さん



店内

日本料理界のサブレッドが表現する酒粕料理

北新地と心齋橋大丸内に店舗を持つ「日本料理 湯木」は、現在注目を集めている和の店。店主・湯木尚二さんは、かの「吉兆」創業者・湯木貞一さんの孫で、王道和食の道を邁進して来た料理界のサブレッドでもあるのです。かつて日本で開かれた九州・沖縄サミットの折りには、蔵相会議にてG8の面々に料理をふるまうなど、その実績は申し分なし。まさに日本料理界の雄と呼ぶべき存在でしょう。そんな湯木さんをクローズアップしたNHK「逆転人生」は、高視聴率を叩き出し、記念番組でも再度取り挙げられるほど充実した内容だったようです。湯木さんは、大阪で生まれ育ったこともあって、酒粕は昔からなじみのある素材だそうで、「この冬の素材を使って、ありきたりにならない表現方法を試したい」と意欲を語ってくれており、冬野菜をふんだんに使って「湯木」ならではの「粕汁」を作る予定です。

●日本料理 湯木 新店
住所／大阪市北区堂島1-5-39
マルタビル1階
TEL／06-6348-2777
営業時間／11時半～14時半、17時半～22時
休み／日曜・祝日



湯木尚二さん



店内

関西の玄関口ホテルからもエントリー

関西国際空港に直結して建つのが「ホテル日航関西空港」。まさに関西の玄関口で、訪日客も多く宿泊する名ホテルです。同ホテルの2階に位置するのが、オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」。ここの売りは、何といてもブッフェメニュー。豊富なメニュー数とレベルの高い一品一品が人気で土日祝日のランチ・ディナーブッフェには多くの人が利用します。「ホテル日航関西空港」も今や酒粕プロジェクトでは常連組で、井口晃一総料理長が毎年毎年、地元・泉佐野の野菜と酒粕を組み合わせるユニークな料理を披露してくれていました。例年とは異なり、今年は「酒粕」だけをテーマに料理を創作するとの事。井口総料理長は、柔らかい頭の持ち主で、発想もユニーク。フレンチの技法を取り入れた作品を毎年発表しています。さて、今年はどんな創作を展開してくれるのか、乞うご期待を。

●ホテル日航関西空港
オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」
住所／泉佐野市泉州空港北1番地
ホテル日航関西空港2階
TEL／072-455-1120（レストラン予約直通）
営業時間／朝食:7時～9時半（9時LO）
昼食:11時半～14時半（14時LO）
ディナー:17時半～20時半（20時LO）
※ディナーは土日祝日のみ営業
休み／毎週月曜日はランチ営業休止



外観



井口晃一総料理長

今年酒粕ソースで勝負！

「北新地ふじもと」は、帝国ホテルやホテルオークラ神戸、三井ガーデンホテルなど一流どころで調理をして来た藤本直久シェフの店。昨年までは、コンセプトを大正から昭和にかけての西洋料理として店を運営して来ましたが、ところが、今夏、北新地内で移転してからはあえて“西洋料理”の冠をはずし、新たなコンセプトを掲げ、「北新地ふじもと」として長男の藤本佑太さんと一緒に店舗を営んでいます。藤本直久シェフは、これまで取材等で出会った生産者から得た機会を大切に、そこから直接食材を届けてもらい、西洋料理に基軸を置きながらも、和食や中華のエッセンスも取り入れ、自由表現による料理（コース）を目指しています。今回も早々と11月に酒粕プロジェクト出品作品が完成。既に店で提供していましたが、1月25日の発表会では、その料理は作らず、そこに使った酒粕ソースを披露するそうです。発表会会場では、神戸元気サーモンにそのソースを掛けて召し上がってもらえるよう準備中だとか。そうなれば、この日限りの「東須磨サーモン部会」とのコラボ作品となります。

●北新地ふじもと
住所／大阪市北区曽根崎新地1-7-3
北新地プラザビル8階
TEL／06-6676-8566
営業時間／自由対応
（大抵は11時半～13時半LO、17時～22時くらいまで）
※要予約
休み／不定休（大抵は日曜日）



酒粕を使った新作料理



藤本佑太さんと藤本直久さん

女子大生のフレッシュなアイデアを「さかばやし」でメニュー化

文化を継承するのは、プロばかりではなく、やはり一般人の力も必要です。「酒粕文化を次代の食の担い手にも」と考えてスタートしたのが、大阪樟蔭女子大学ライフプランニング学科の「フードメディア演習」なる授業。この授業は、考える力を養い、企画する力を身につけるもの。くしくも酒粕プロジェクトの企画者である曾我和弘が教壇に立ち「フードメディア演習」を教えている事もあって、酒粕文化の担い手づくりを授業内に導入しました。よく産学連携の企画を目にしますが、多くは任意参加のもの。ところがこれは歴とした授業なので、その成果が成績に反映するとあって生徒の真剣度合いも違います。三年生の受講生は、毎週火曜日の授業内で、流行について学んだ後、酒粕文化についての説明を受け、酒粕プロジェクト企画に臨みます。ブレストを何度も繰り返しながらどこにもない酒粕料理を考案して行くのです。12月初旬に神戸酒心館の担当者に向け、各チームがプレゼンテーションを行います。そして試食して審査を。選定された一作品のみが、1月25日の発表会へ駒を進めます。今回栄えある出品作品に選ばれたのは、瀬川佳奈美さん・窪田歩香さん・植村文音さん・高橋実来さんの4人チームが考えた「酒粕稲荷と天ぷら」です。樟蔭学園のイメージカラーが緑色な事から、緑色を使った稲荷寿司をコンセプトに創作したそう。薄揚げを煮る時に酒粕と抹茶を加える事で、酒粕香を放ちながらも緑色の稲荷が完成します。その揚げに五目寿司を詰め、地域性を鑑みてタコの柔らか煮を載せます。同校の卒業生に作家の田辺聖子がいる事もあって彼女の著書「芋たこなんきん」になぞらえてタコと里芋、カボチャを具材にしようと考えたようです。流石にカボチャは五目寿司が甘くなりすぎるので、稲荷寿司には詰めず、酒粕を挟んだ天ぷらにして添えました。このユニークな発想は、フードスタディを専攻する女子大生ならではのものです。酒粕プロジェクト参加作品に選定するだけでなく、2~3月の2ヵ月間「さかばやし」にて平日限定でメニュー化して提供します。尚1月25日には、それに先駆けて「さかばやし」大谷直也料理長が、彼女らのレシピをもとに作り、皆様に召し上がってもらう機会を設ける予定です。



写真左から瀬川佳奈美さん、植村文音さん、窪田歩香さん、高橋実来さん



大学生が考案した「酒粕稲荷と天ぷら」



プレゼン大会での調理風景

【その他の参加企業・団体】

江戸期の握り寿司ブームに一役買ったという粕酢

例年に引き続き、ミツカン大阪支店も協力して酒粕プロジェクトを盛り上げてくれます。同社の純酒粕酢「三ツ判[®]山吹[®]」は、原料に酒粕を用いた、いわゆる赤酢。1~3年間熟成させた酒粕だけを仕込み、ゆっくり時間をかけて造っています。実は、この酢は、江戸期にミツカンの創業者初代・中野又左衛門が粕酢を考案し、二代目が江戸向け専売品として高級粕酢に「山吹」のオリジナルブランドをつけたもの。丁度、江戸で握り寿司が流行り始めた頃で、そのブームを後押ししたとも伝えられます。「三ツ判[®]山吹[®]」は、1984年にミツカンの創業の逸品として再現した純酒粕酢です。



今や漁業ブランドの一つ「明石の魚」

明石浦漁業協同組合は、東経135度線が通る明石市の東部に位置しています。明石海峡を挟み、前には淡路島、東に大阪湾、西に播磨灘を望む絶好の漁場がその活動（漁業）域。特に明石海峡は潮の流れが速く、鹿之瀬（海底丘陵）などのエサ場もあり、そこで育った魚は、グルメなスポーツマンともいえます。明石浦漁協では漁協建物の下に巨大なプールを設け、漁師が釣った魚をその生簀に一旦放ち、活けの状態でセリにかけます。漁場では多くの魚介類が獲れますが、特に有名なのは、「明石鯛」「明石ダコ」「明石海苔」。その名産品を文字って「凧（タコ）に乗り（海苔）たい（鯛）」と覚えるのがいいとPRしています。今回、酒粕プロジェクトに参加するのは「浦サワラ」なるブランド。脂乗りがいい鯖を検査機で測定し、黄色や赤色のタグを付けて出荷しており、新たな名産品になるのでは、と期待しているブランド魚です。

東須磨で養殖に成功した「神戸元気サーモン」

「神戸元気サーモン」は、神戸市漁業協同組合に属する東須磨の漁師達が育てたもの。彼らは「東須磨サーモン部会」を結成し、ホウライマス系ニジマスの稚魚を愛知淡水より取り寄せ、妙法寺川河口域の生簀に放って育てています。その養殖のエサの一部に「福寿」の酒粕を混ぜて使い、大きく育てるのです。3~4月に出荷する「神戸元気サーモン」は、酒粕効果もあって身は鮮やかなオレンジ色に。身も締まり、あっさりした味わいになり、マスクささもないサーモンに育ちます。この取り組みは、循環型食材（酒粕）としての位置づけを強めたばかりか、SDGsの観点からも注目すべきものになっています。