

新たなメンバーも加えて、酒粕の可能性を検証！**二年ぶりに「酒粕プロジェクト2026」発表会をフルスペック(酒心館ホール)で開催**

株式会社 神戸酒心館

神戸市東灘区御影塚町1-8-17

酒粕の調理汎用性の高さや、健康効果を訴え、料理人達が各々のオリジナルメニューでその可能性を追求する「酒粕プロジェクト2026」が、今冬(2~3月)始動します。このプロジェクトは、一部の酒造メーカーが技術革新によって高温糖化法(高熱液化仕込み)を導入した事で、市場に流通する酒粕の量が減ったことに端を発して始まったもの。加えて家庭などでも料理のボーダレス化が進み、昔のように和食でも酒粕を用いて調理する関西独特の調理法が廃れ、粕汁でさえも食卓に上らなくなったことも始まるきっかけになりました。「このままでは関西に根づくせっかくの酒粕文化が希薄になってしまう」とばかりに、フードジャーナリストの曾我和弘が企画。旗振り役を宝暦元年(1751年)創業の灘の酒蔵「神戸酒心館」が務め、毎年冬になれば開催するイベント色の強いプロジェクトになっています。2013年にスタートした時は、「今さら古くさい食材を持ち出されても…」と参加する所も少なく、結局有馬温泉の老舗旅館「御所坊」と「神戸酒心館」が運営する蔵の料亭「さかばやし」とで、酒粕鍋対決を行った小さな企画でした。ところが、記者発表会で、酒粕を調理素材(調味料)として使用するのが灘の酒どころを背景にした関西独特の文化であることと、粕汁が全国区の料理ではなく、岡山以西静岡以東では食されない(但し、各地に点在するケースはある)話を知らせると、その文化性の面白さに多くのマスコミ陣が報道してくれて話題を集めるまでになりました。その噂を聞きつつ、翌年からは神戸市東灘区の店々が参加し、声高らかに“酒粕郷土料理化”宣言を行い、プロジェクト自体が本格的に稼働し出したのです。さらに二年後には、神戸市内に参加店舗枠を広げて、より活況を運び、数年前からは大阪や和歌山の店舗まで参加するまでに。今や関西の冬の風物詩と称されるまで成長を遂げています。

ここまで評判が高まると、酒粕は“残りかす”の枠を超え、調理素材として活用される程に。それまでは首都圏でもそんなに多く売られていなかった酒粕が、よく見られるようになりましたし、TVの料理番組でも「隠し味に酒粕を使っています」と堂々と紹介するシーンも多くなって来ました。酒粕復活の兆しは、酒粕プロジェクトを11年間に亘って行っているのが一つの因。和食での活用に留まっていた酒粕も和洋中、スイーツ、カクテルと幅広く用いられるようになったのも酒粕プロジェクトでの事例づくりが成功した所以ともいえるでしょう。

12年目を迎えた「酒粕プロジェクト2026」に、今年は「福寿SAKEカクテルコンペティション2025」の優勝者「BAR SLOPPY JOE」の生田理実さんや、有馬温泉唯一の串揚げ店「有馬楽膳 桜」の新宅仁志さん、神戸・岡本の「レオニダス&ガトーエモア神戸岡本店」の藤田博史さん、神戸・住吉にあるチーズケーキ専門店「パティスリーカッサレード住吉本店」の大西秀輝さんといった新メンバーが参画し、酒粕の調理汎用性の豊かさや食材の可能性を一緒に検証してくれます。常連組の湯木尚二さん(日本料理湯木)、井口晃一さん(ホテル日航関西空港)、李順華さん(紅宝石)、神谷龍雄さん(イルテアトロ)などいつもの料理人達も交えてその成果を発表し、1月27日に催される「酒粕プロジェクト2026」発表会で披露する事になっています(一部店舗は営業のため当日出席できない料理人もいます)。



酒粕



発表会の様子

神戸・次代のエースバーテンダーが参戦

酒粕カクテルといえば、まず名前があがるのは、「Bar サヴォイオオマージュ」（神戸・花隈）の森崎和哉さんでしょう。森崎さんは、酒粕のカクテル素材としての可能性を早くから見出し、「酒粕プロジェクト」にも初期から参加して、数々の酒粕カクテルを創出して来ました。多分、バーテンダーとして酒粕でカクテルを作った最初の人物になると思われます。これまでも発表会に参加し、自身が創作した「Dream Casu True」や「粕香～kasuga～」などユニークな酒粕カクテルを披露し続けてくれました。森崎さんは、2022年に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」で8部門中2部門で世界一を獲得するなど、今や日本のバーテンダーを代表する人物。そんな森崎さんが今年も「酒粕プロジェクト」に参加してくれ、歴代の作品を自店で提供してくれる事になっています。

森崎さんに続けとばかりに今年初めて参加してくれるのが「BAR SLOPPY JOE（バー・スロッピージョー）」（神戸・三宮）のバーテンダー・生田理実さんです。生田さんは、2024年のサントリー・カクテルアワードで森崎さんの「てふてふ」（優勝）に次ぐ準優勝を「クラシックローズ」で獲得。カミュ神戸フレンチハイボール杯カクテルコンペティション（2018年）でもファイナリストに入るなど近年めきめきと頭角を現して来ました。特に昨春（2025年5月）酒心館ホールにて催された「FUKUJU sake Cocktail Competition 2025」では、「Port d' amour（ポート・ダムール）」を出品して見事優勝しています。この「ポート・ダムール」は、「福寿 純米吟醸」を用い、神戸の洋菓子文化を表現したデザートカクテルで、甘さを抑えた上品な味。酒粕も使用して口当たりがおいしいカクテルになりました。今回はそんな受賞作が酒粕プロジェクトにふさわしいと、こちらから声掛けて森崎さんに続く二人目のバーテンダーとして参加してもらいました。今後ますます注目を集めそうな神戸の女性バーテンダーだけにカクテル分野での酒粕の可能性をさらに広げてくれそうです。



生田理実さん



「Port d' amour」



森崎和哉さん

発表会にて新プロジェクトを公表！二匹目のドジョウを狙う?!

東須磨の底曳き網漁師の面々（東須磨サーモン部会）が手がける「神戸元気サーモン」は、「福寿」の酒粕を餌に混ぜて育てているのも特徴の一つ。当然「酒粕プロジェクト」にも参加しており、2022年から神戸酒心館で産される酒粕を餌にして育てています。ミキシングした酒粕をペレットに混ぜて与えると、ニジマスの喰いもよくなり、すくすく育つそう。一般の餌で育てたものとは明らかに差がついて、「東須磨サーモン部会」の奥谷知生さんによれば、「身はきれいなオレンジ色になって脂濃くなく、あっさり。生で食べても鱒特有の臭さを感じられません」との話。春の出荷時期には「さかばやし」でも使っており、大谷直也料理長は「鱒くささがなくて造りにも使えます。生で食せる利点が出た食材です」とその質の良さを評価しているくらい。「東須磨サーモン部会」では、酒粕で育てた点をアピールポイントにし、さらにその良質さを訴求していくようで、「もっと研究を重ねる事で、いつしか神戸の名産品と胸を張れるようなサーモンを目指します」と奥谷さんは語っています。「福寿」の酒粕を餌に育てた「神戸元気サーモン」は、今年の3~4月には出荷予定となっております。1月27日の発表会ではその効果などを「東須磨サーモン部会」から報告してくれる予定になっています。

飼料用（餌）として「神戸元気サーモン」の成功例を受けて酒粕プロジェクトでは、次なる事例づくりに取り組みます。今回新たにプロジェクトに取り組んでくれるのは「株式会社 農村日和」。姫路発祥の「ひめアスパラ」（高級グリーンアスパラ）や愛知県田原市産の「瓜生豚」など全国の生産者と市場を繋ぐ食品の卸し事業を営む企業です。加古川の「神戸井相田牧場」で生産される「播州牛」（A4ランク以上雌牛限定黒毛和牛）を扱っていることから同牧場で飼育している黒毛和牛に「福寿」の酒粕を餌として与えるのを今年からスタートさせる予定になっています。牛の飼育ですので効果が出て来るには少々時間がかかるかもしれませんが、面白い取り組みとして期待されます。この取り組みの詳細は、1月27日の発表会にてお知らせします。



神戸元気サーモン



奥谷知生さん



播州牛肉



飼育している様子

酒粕は残らかすにあらず！驚くべき調理例

酒粕は、清酒を造る過程で残った固形物を指し、産業廃棄物として処理されてもおかしくはない代物です。全国の酒造メーカーは、その処理に困っている所も多く「漬物の材料に用いるほかは思い浮かばない」という面々も。ところが、関西では昔から清酒づくりから出た副産物である酒粕を用いて調理する文化が連綿と続いていました。最もよく知られるのは粕汁で、神戸などでは灘の酒蔵から出た新酒の酒粕を買って家庭で粕汁を作る食文化を貴んで行っていました。そんな粕汁もやがて食文化の多様化の波に押されて関西の家庭でも作らなくなり、いつしか酒粕の存在感が薄れてしまったような気さえしていました。

「関西に根づく酒粕の食文化を絶やしてはなるものか！」と立ち上がったのが酒粕プロジェクトで、気がつけば多くの料理人達が賛同してくれてこの12年間に多くの酒粕料理を生み出してくれています。酒粕を調理に用いると①コクが出る②まろやかになる③酒香が立つ④味に深みが出る⑤食材の旨みが引き出されるの5つが利点に。その他、検証に加わって来たシェフ達によると、「塩麴と同じような役割があって肉を漬け込むと柔らかくなる」との言葉も得られました。また、「だし+酒粕+みりん・醤油といった組み合わせで確実に旨さがアップし、砂糖などの甘みを減量してもその効果が得られる」というシェフもいました。

昔は酒粕を用いるというと、和食に限られていた料理の世界も今ではその効果の大きさに着目し、フレンチ・イタリアン・中華・スイーツ・カクテルと幅広いジャンルに活用され始めています。この事例づくりの幅広さも酒粕プロジェクトから生まれたもので、今や酒粕は“残らかす”ではなく、歴とした食材・調味料の分野まで成長していると言っても過言ではありません。今年も色んなジャンルのプロ達はその事例づくりに取り組んでおり、2~3月に行う酒粕プロジェクトのメニュー提供が今から待ち遠しいばかりです。



「日本料理 湯木」の粕汁



「紅宝石」の酒粕水餃子



「ホテル日航関西空港」の
酒粕とマッシュルームのケーキサレ



「イルテアトロ」の
フォアグラのテリーヌ 酒粕のフォカッチャ

酒粕効果に身体もびっくり！

酒粕は、調理素材として注目されているだけでなく、健康にもいいスーパーフードとしての評価も高まっています。酒粕には、タンパク質、ビタミンB1・B2・B6、葉酸、パントテン酸、食物繊維と多くの栄養素が含まれています。調理に使用すると、食欲がアップするばかりか、食材の旨みを引き出し、味をまろやかにしてくれます。それだけではなく、近年では医学的検証も発表されて糖尿病や高血圧の予防にいいとさえ言われているようです。糖尿病予防においては酒粕を水で抽出した液にインスリンのような物質が存在するようで、その効用に期待が__。高血圧予防には人の体内で血圧調節に関わるアングオテンシン変換酵素の働きを抑える事で、血圧の上昇をも抑える可能性があると伝えられているようです。この他、酒粕がもたらす予防効果としては、骨粗しょう症や脳梗塞、心筋梗塞、がんの抑制にもいいとの報告もあります。おまけに美肌効果まで期待できるとあってはいい事づくめの食材といえるかもしれません。



酒粕

さて、今年はどうな酒粕料理がお目見得するのか？

希薄になってしまった酒粕文化を再び呼び起こし、酒粕の有用性を訴求しようと始まったのが2013年の冬。回を重ねる毎にグレードアップし、今年で12回目を迎えます。毎年1月下旬に発表会を開き、多くのシェフ達が作品を発表。2～3月の2ヵ月間に亘って参加店舗にて酒粕料理を提供します。一般的に酒粕を用いるというと和食のイメージが強いようですが、酒粕プロジェクトでは和食のみならず、フレンチやイタリアン、中華、スイーツ、カクテルと幅広く作品が出て来るのも特徴的で、その事例づくりに貢献して来たともいえるでしょう。その作品数は都合11年間でざっと400レシピともいわれており、当プロジェクトが歩んで来た道のりがその総数を物語っています。さて、今年はどうな作品が登場するやら。「酒粕プロジェクト2026」に参加する飲食店・企業・団体を次頁に列挙しておきます。

■酒粕プロジェクト2026 参加店舗・企業・団体

- BAR SLOPPY JOE (バー・三宮)
- 有馬楽膳 桜 (串揚げ・有馬温泉)
- PATISSERIE CASSALADE (スイーツ・住吉)
- レオニダス&ガトーエモア 神戸岡本店 (スイーツ・岡本)
- TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST (カフェ・メリケンパーク)
- Bar SAVOY homage (バー・花隈)
- 紅宝石 (中華料理・元町)
- ホテル日航関西空港 (ホテル・泉佐野)
- Il Teatoro (イルテアトロ) (イタリア料理・和歌山)
- 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)
- 日本料理かわもと (日本料理・摂津本山)
- 北新地ふじもと (西洋料理・北新地)
- グリルDAITO (洋食・北野)
- 神戸酒心館 さかばやし (日本料理・東灘)
- 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)
- 小林春吉商店 (酒粕加工卸・住吉)
- Mizkan大阪支店 (調味料・大阪)
- 有馬せんべい本舗 (炭酸煎餅・有馬温泉)
- 六甲味噌製造所 (みそ・芦屋)
- 東須磨サーモン部会 (漁業・東須磨)
- 株式会社 農村日和 (食品卸し・大阪)
- 神戸井相田牧場 (肉牛生産・加古川)
- 泉佐野市農林水産課 (行政・泉佐野)
- 神戸酒心館 (酒蔵・石屋川)

※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。

「酒粕プロジェクト2026」参加店紹介

福寿SAKEカクテルコンペティション優勝者が作る酒粕カクテル

生田神社からすぐそばの脇道に佇むのが神戸で評判を取る「BAR SLOPPY JOE (バー・スロッピージョー)」。このバーは、「パパ・ヘミングウェイ」にいた信原邦彦さんが、2006年に始めたオーセンティックバーで、今や神戸を代表するバーにまで成長。クラシカルな神戸らしいバーの雰囲気と、信原さん達が作るカクテルが評判を呼んでいます。今回初参加の生田理実さんは、「バー・スロッピージョー」に勤める女性バーテンダー。信原さんの薫陶よろしく、近年その技術を高めて来ました。2024年には「クラシックローズ」で「サントリーカクテルアワード2024」にて準優勝、昨年は神戸酒心館が主催する「福寿SAKEカクテルコンペティション」で見事優勝を果たしたくらい有名に。昨年の大会で優勝を勝ち獲った「ポートダムール」は、酒粕を使った作品で、口当たりがよく、日本酒香が口内で広がる一杯。酒粕プロジェクトにはぴったりなカクテルとばかりに当プロジェクトの参加意欲を見せてくれます。次代の神戸のエースと目される女性バーテンダーの酒粕カクテル創作に期待が高まります。

●BAR SLOPPY JOE

住所／神戸市中央区下山手通2-16-2

サンビル2階

TEL／078-391-7810

営業時間／平日17時半～翌1時

日曜15時～LAST

休み／不定休



生田理実さん



店内

名店出身の日本料理の職人が有馬で串揚げに挑戦

有馬温泉の湯元坂を逸れ、妬（うらなり）泉源を眺めながら奥へ進むと有馬スプリングテラスが現れます。その一郭に位置しているのが「有馬楽膳 桜」です。店主の新宅仁志さんは、かつて北新地で人気を博した「粋餐 石和川」で約30年も勤めていた日本料理の職人。そんな新宅さんが独立する地として選んだのが有馬温泉で、温泉街に一軒もなかった串揚げ屋を営んだというからユニーク。一介の串揚げ屋ではなく、日本料理の技術から生み出される一本一本の串揚げには、和の真髓が見え隠れしています。「衣々した揚物は避けて素材を食べている風にしたい」とカウンター前で揚げる串揚げには、最も細かいとされる微粉パン粉を採用。軽くて沢山食べても胃にもたれないような工夫が施されています。今回酒粕プロジェクト初参加において「どのようにしたら酒粕がいきるのか」と現在思案中だとか。提供予定の2～3月には、「桜」ならではの酒粕料理が登場すると思われます。

●有馬楽膳 桜

住所／神戸市北区有馬町1021-1

有馬スプリングテラス内

TEL／078-597-8778

営業時間／11時～14時半

17時半～21時

休み／木曜日、第2水曜日



新宅仁志さん



串揚げ

チーズケーキ専門店が初参加！チーズと酒粕の相性とは…

JR住吉駅から歩くこと約5分、国道2号線沿いに「PÂTISSERIE CASSALADE（パティスリー カッサレード）」があります。カフェスペースを併設した店内にあるショーケースには、20種類以上のチーズケーキがズラリと並んでいます。オーナーパティシエの大西秀輝さんは、幼少の頃に住んでいたアメリカ・カリフォルニア州のサンディエゴで出会ったチーズケーキの味に魅了され、多くの人に食べてもらいたいという思いで同店をオープンさせたそうです。以前より「福寿」を使ったスイーツを作っていたという縁があり、今回「酒粕プロジェクト」に初参加となりました。「福寿」の酒粕をクリームチーズと合わせてオリジナルのレアチーズケーキを作ってくれることになっています。「福寿の酒粕の香り豊かな特徴をチーズケーキで表現していきたい」とのことで、1月27日の発表会にてその全貌を披露してくれるそうなので、どうぞご期待ください。

●PÂTISSERIE CASSALADE
住所／神戸市東灘区住吉宮町7-2-10
OCビル 1F
TEL／078-821-3553
営業時間／10時半～20時
休み／月曜日・日曜不定休



大西秀輝さん



外観

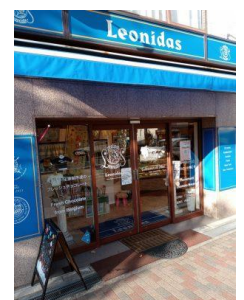
かつて「酒粕プロジェクト」から生まれた大人気のマカロン

1913年にベルギーで創業した「レオニダス」は、ベルギーはもとより世界各国で高い人気を誇る名店。100年以上の歴史のあるレオニダスチョコレートはベルギー王室御用達ということでも有名です。そんなチョコレートを扱っている「レオニダス&ガトーエモア神戸岡本店」は岡本商店街にあります。毎週、ベルギーから空輸で運ばれるチョコレートの他にも、オーナーの藤田博史さんが店内で焼き上げるマカロンや焼き菓子などを豊富に取り揃えています。特に季節の食材を使って作るマカロンはとて人気があるそうです。実は同店は、「酒粕プロジェクト」の初期の頃に参加をしてくれていました。酒粕とスイーツを組み合わせるのが珍しかった当時、「福寿」の酒粕とバタークリームを混ぜ合わせた「酒粕マカロン」を考案してくれました。当時から「酒粕マカロン」はとて好評で、「酒粕プロジェクト」に参加していなかったここ数年も冬になると「酒粕マカロン」を販売していたそうです。そんなこともあって今回改めて「酒粕プロジェクト」の参加に手を挙げてくれたというわけです。今回、発表会にも大人気の「酒粕マカロン」が登場します。

●レオニダス&ガトーエモア神戸岡本店
住所／神戸市東灘区岡本 2-8-3
TEL／078-414-5338
営業時間／11時～19時
休み／水曜日



藤田博史さん



外観

今や冬場の名物に。酒粕風味が利いたあんぱん

1985年に産声を挙げ、今では神戸市民に愛される存在になっているのが「TOOTH TOOTH（トゥース・トゥース）」」。数々のブランド展開を行う神戸を代表する企業「POTOMAK（ポトマック）」の中から今年は「TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST」が参加してくれる事になりました。同店はメリケンパークに位置するベーカリーカフェで、パン工房で毎朝焼き上げる自家製パンとこだわりの生パスタが売り。海辺のカフェとしても市民に愛されており、ランチやカフェ、ディナーにと様々なシーンで楽しめる店です。「POTOMAK」は、酒粕プロジェクトが神戸発のイベントだからと、ここ数年色んな店で酒粕を用いたメニューを提供してくれていました。その中の一つ、「TOOTH TOOTH FISH IN THE FOREST」では、酒粕プロジェクトに絡めて売り出す「酒粕あんぱん」が好評とかで、今年も2~3月に「福寿」の酒粕を用いた「酒粕あんぱん」を店で焼き上げて売り出す予定になっています。今や冬場の名物ともいっていい程の人気商品で、今年も酒粕プロジェクトを盛り上げてくれるそうです。

● 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／11時～22時（LO21時）
休み／不定休



酒粕あんぱん



外観

万博でも活躍した“世界のモリサキ”が酒粕の魅力を発信

カクテル素材としては無縁と思われた酒粕を果敢に導入し、酒粕カクテルという新たなジャンルを切り開いたのが、「BAR SAVOY オマージュ」の森崎和哉さん。「粕香～kasuga～」や「Dream Casu True」などユニークな作品を毎年発表し続けてくれます。森崎さんといえば、カクテルコンテストで数々の受賞歴を持つバーテンダー。2021年に第48回全国バーテンダー技能技術大会で優勝し、念願の日本一を獲得するや、翌年には日本代表としてキューバで開かれたワールドカクテルチャンピオンシップ2022に出場し、二部門で世界一を獲りました。2024年には、カクテル「てふてふ」でサントリーアワードを受賞し、まさに押しも押されぬ日本を代表するバーテンダーになっています。そんな森崎さんが2025年に開催された大阪・関西万博でもオリジナルカクテルを披露。海外からの来場者や全国から来る観光客をカクテル提案でもてなして万博の魅力を伝えました。さて、酒粕プロジェクトでは、いかに酒粕の可能性を見出してくれるのか？コロナ禍の世相を反映して創作した「桃色吐息」や、お酢をうまく使った「サケカシュラブ」といった歴代の酒粕カクテルにも目を見張る出来栄が__。今年はそのような歴代カクテルにスポットを当てて提供するそうです。

●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／月～土曜日17時～23時
休み／日曜日



森崎和哉さん



店内

酒粕中華の創作に燃える老舗店の料理人

日本で初めて(?)中華料理ジャンルに酒粕を用いたと言われているのが神戸・元町トアウエストにある「紅宝石」。名料理人と謳われた李松林さんの技術を受け継いだ息子の李順華さんが、今では独自の「紅宝石」ワールドを醸し出しています。「紅宝石」は、ジャンルとしては広東家庭料理ですが、家庭的雰囲気は十分醸し出しつつも、提供する料理はその枠を遥かに超えて、自慢の北京ダックから時には熊の手まで出すほどの充実ぶり。多くの料理人から「神戸で中華といえばココ」と支持されているようです。二代目料理長にあたる李順華さんは、研究熱心で、毎年新しい酒粕中華を披露してくれます。酒粕を用いた中華の創作に日頃から勤しんでおり、今年はどうなるものが出て来るやら期待が高まるばかり。2023年が「酒粕の窯焼き焼き豚」、2024年が「牛肉のサイコロステーキ 梅肉酒粕和えらっきょ酒粕和え」、2025年が「酒粕水餃子」と、まさに変幻自在。中華料理の中でも多ジャンルで酒粕の可能性を追求しています。さて、今年はどうなる展開が待っているのでしょうか。1月27日の発表会にて新作品を披露してくれるそうです。

●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、不定休



李順華さん



酒粕水餃子

関西の玄関口にて酒粕料理を提供

関西国際空港に直結して建つ「ホテル日航関西空港」。関西の玄関口に位置しているために海外からの訪日客も多く利用しています。種類豊富なbuffetで一品一品レベルの高い料理が、多くのファンを魅了し、家族連れや会食・記念日など様々なシーンで利用されているそうです。オールデイダイニング「ザ・ブラスリー」の料理を指揮するのは、井口晃一総料理長。柔らかい頭のシェフで、発想も常に面白く、これまで酒粕プロジェクトでは数々の創作を担って来ました。泉佐野産（もん）を絡めたものや、松波キャベツを使ったものなど行政とも連携しながら創作を続けています。どうやら今年は、地元泉佐野市の名産品である水茄子と酒粕を融合させた「水ナスとリンゴのビシソワーズ ロースト柚子と酒粕のピュレ」を創作してくれるようです。どのような料理なのか、その全貌は1月27日の発表会での披露を楽しみに待ちましょう。

●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:6時45分～9時半（9時最終入店）

ランチ:11時半～14時半（14時最終入店）

休み／月曜はランチ営業休止

※2月7日（土）より土・日・祝日のディナー営業を再開予定



店内



井口晃一総料理長

酒粕を練り込んで発酵させたフォカッチャは、今や名物に

和歌山市の繁華街・アチロにある「イルテアトロ」は、和歌山を代表する人気イタリアンで、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カー級（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、今や当プロジェクトの常連組。「酒粕醤を使ったアクアパッツア」と「酒粕を練り込んで発酵させたフォカッチャ」を披露したり、2024年は「フォアグラのテリーヌと酒粕フォカッチャ」を創作してたりしています。これらの作品からもわかるように神谷シェフは、酒粕を用いる事で、新たなフォカッチャを完成させた模様。以前から自店で焼くフォカッチャは、自慢の品と言って紹介していましたが、「酒粕を使うとそれ以上の出来栄になった」らしく、今では一年を通じて「酒粕フォカッチャ」を提供しています。

●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



フォアグラのテリーヌ 酒粕のフォカッチャ



神谷夫妻

関西ならではの粕汁で、酒粕の魅力をアツピール

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ラ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上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／日曜日・祝日



湯木尚二さん



湯木の冬の定番・粕汁

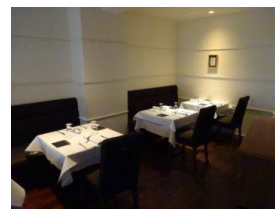
有名フレンチが提供する酒粕ポタージュが評判に

神戸・北野町にある「キュージージュ 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で、以前から和の素材である酒粕をうまくフランス料理に活用して来た実績があります。冬場にコース内で提供する「酒粕ポタージュ」は、すでにこの店の冬の名物になっているほど。今年もその「酒粕ポタージュ」は冬場に提供されると予想されます。

●キュージージュ 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

会席料理に酒粕を使ってその魅力を訴求したい

JR摂津本山駅前にある「日本料理かわもと」は、本格派の会席料理が味わえると評判の店。料理は勿論の事、店主の理論を聞きながらの食事は、新たな発見があって実に楽しい。それもそのはずで、店主の川本徹也さんは、元あべの辻調理専門学校教授。長年教壇に立って若き調理師を沢山育成して来ました。また同校勤務時には、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、調理指導を行った実績もあります。特にケニアでは、日本大使館の公邸料理人を務め、日本の外交活動に寄与したそう。同校退職後は、鳥取県でも教師として高校生に料理指導を行うなど、あらゆる面で日本料理界をリードして来ました。調理師学校時代には読売テレビ系「どっちの料理ショー」などの番組にも出演。その話ぶりも料理と並び一級品に。川本さんは、独立してすぐに「日本料理かわもと」を開きました。「創作には走らず、本格派で勝負するのが信条」で、会席料理の一品一品には理論が詰め込まれているから凄い。かといって雁字搦めの理論づくしではなく、ちょっとした遊び心を入れているのが川本流日本料理といえます。味わえる会席料理の中でも評判なのが八寸で、12～15もの料理が入るのが好評の因。川本さんは、これまでも当プロジェクトに参加して酒粕料理を提供しており、「鰯大根 酒粕あんかけ」などを提供。来店客から高い評価を得ているそう。「酒粕プロジェクトの時季になれば、色々と考えて提供したい」と抱負を語っています。

●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～21時
休み／月・火曜日
※要予約（前日までに予約を）



川本徹也さん



店内

親子で挑戦する酒粕料理。王道と意外性が混在

いつもこちらのムチャ振りに応えてくれるのが「北新地ふじもと」。その店主・藤本直久さんは、かつて帝国ホテルやホテルオークラ神戸など一流どころで腕をふるって来た西洋料理の旗手。かつては、北新地で「北新地 西洋料理店ふじもと」として看板を掲げていましたが、「色んなプロジェクトに参加しているうちにジャンル表記がわずらわしくなり、移転を機にコンセプトを変更した」そう。2023年夏のリニューアル後は、西洋料理の技術を中心にしながらもボーダーレスで料理を提供するシェフの我がまま料理の店へと変身しています。そんな藤本シェフの自由度と味が気に入って有名人が続々来店。グルメらが交流しながら楽しい店づくりが話題を呼んでいます。「北新地ふじもと」は、酒粕プロジェクトでは常連組で、父・直久さんと息子の祐太さんがお互いのアイデアを出し合いながら毎年同プロジェクトに参加し、酒粕料理を創作してくれています。中でも甲子園出場経験がある元高校球児の藤本祐太さんが作った「酒粕パウンドケーキ」は秀逸で、発表から何年も経っているのに未だに来店客から「食べさせてほしい」と要望が来るそうです。

●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)
休み／不定休(大抵は日曜日)
※要予約



店内 左から藤本祐太さんと藤本直久さん

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(LO14時半)
18時～23時(LO21時)
休み／日・月曜日



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

酒粕料理の総本山が、女子大生と組んでユニークな日本料理を発表

神戸酒心館の蔵敷地内にある「さかばやし」は、日本酒メーカーが経営する日本料理店だけに酒粕料理はお手のもの。評判となっている「粕汁」や「酒屋鍋」などの本格派から、大阪樟蔭女子大学の学生とコラボした意外性のある一品まで、色んなパターンで酒粕料理を披露して来ました。昨年は発表会にて酒粕をチーズに仕立てた変化鍋を提供。いつもの「酒屋鍋」の締めが、いつのまにかカルボナーラに変身するという変わり種を考案しました。これまでも明石浦漁協とコラボして酒粕メニューづくりを行ったり、「東須磨サーモン部会」が養殖する「神戸元気サーモン」を使ったりと、常に酒粕料理をリードする動きをして来ました。大谷直也料理長は、「魚との相性もよく、粕漬けに使用すると、酒香よりも魚介類の味を引き出す効果が大い」とその有用性を訴えます。「さかばやし」は、一年を通じて色んな酒粕料理を提供しますが、まずは2~3月の女子大生作品に重きを置いて発表会でも披露。「一応、売れる料理に仕上げはしますが、女子大生のフレッシュなアイデアを損なわぬようにブラッシュアップをするつもり」と、コラボメニューの完成に意欲を見せています。ちなみに女子大生作品については、1月27日の発表会にてお披露目予定になっています。

●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時半～21時
休み／水曜日



大谷直也



外観

「酒粕プロジェクト2026」参加企業・団体紹介

酒粕商品化には大事な酒粕屋さんの存在

酒粕加工にとってなくてはならないのが“酒粕屋さん”の存在。酒造メーカーが林立し、日本一の日本酒生産量を誇る灘五郷だからこそ、通称“酒粕屋さん”という特徴ある業種が成立します。「小林春吉商店」では、蔵元から出た酒粕を仕入れ、量販店向けの小袋加工や原料業者向けへの販売を行っています。大半の酒蔵は日本酒製造に主眼を置いているために副産物として出る酒粕の加工は、「小林春吉商店」のような、いわゆる“酒粕屋さん”に請け負ってもらっているのです。加工された板粕は各酒蔵の売店等で販売されます。勿論、「小林春吉商店」ブランドの酒粕も存在しており、商品としてスーパーなど市場に出回っています。「小林春吉商店」は、昭和8年の創業。当初は運送業をしたり、飲料水卸売業を行っていたようですが、昭和23年に世界長酒造との取引を機に、酒粕卸売業に進出し、酒粕加工卸として現在に至っています。「福寿」の酒粕も「小林春吉商店」を通して商品化を行っているのです。そんなキーパーソンの“酒粕屋さん”が地元産業の振興として今回も酒粕プロジェクトに参加してくれて、酒粕文化の復権に寄与してくれます。

●小林春吉商店
住所／神戸市東灘区住吉南町5-9-3
TEL／078-851-8081



小林春吉商店



小林大祐代表取締役社長

江戸期の握り寿司ブームを支えた粕酢

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。

●ミツカン大阪支店
住所／大阪市西区南堀江1-1-14 四ツ橋中塾ビル
TEL／06-6543-5881



今や新しい有馬温泉名物に

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

同プロジェクトから誕生した「酒粕みそ」と「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」（140g540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ために家庭用商品としてだけではなく、居酒屋などでも調味用として使用されています。その商品評価は高く、「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」（150g432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発表会で披露する予定でしたが、あまりの人気にその年の11月に発売されるや、売れに売れ、2023年の発表会ではたったの数個を残すのみに。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。それほど注目を集めた商品として翌年からは認知されています。「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・長谷川照起社長の弁。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



酒粕みそ

新たな神戸名産へ。東須磨で養殖する「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、鳥取から降海型のニジマス「スチールヘッド」を稚魚として取り寄せ、東須磨の海に浮かぶ生簀に放って育てています。ちなみにこの稚魚はワクチンを使っていない安全安心なもので、それを育てるための餌の一部に「福寿」の酒粕を混ぜて使い、大きく育てます。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、鱬く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。

●東須磨サーモン部会
住所／神戸市須磨区若宮町1-1-4
東須磨漁業振興内
TEL／070-6509-7959（神戸元気サーモン）



「神戸元気サーモン」。昨年は3kgの大きさのものも育ったそう。



「神戸元気サーモン」の餌に使用している「福寿」の酒粕

酒粕を餌に混ぜて飼育した播州牛で、酒粕プロジェクトに参加

播州牛を扱う「株式会社 農村日和」は、全国の食の生産者と市場をつなぐ飲食料品の卸しを行っています。播州牛の他にも兵庫県姫路産の「ひめアスパラ」や愛知県田原市産の「瓜生豚」、福井県産の「コシヒカリ」、沖縄県伊是名島産の「早摘み生もずく」等、食材の扱いは多岐に亘っています。播州牛とは、雌牛限定の兵庫県産のプレミアムブランド和牛。神戸牛や但馬牛になる牛を生育・繁殖させている「神戸井相田牧場」が、神戸牛よりリーズナブルで、サシよりも肉の旨味を重視し、上質な肉を生産しようと立ち上げた和牛の新ブランドです。4等級以上で月齢28ヵ月以上の雌牛という松坂牛にも並ぶ厳しい条件が課せられており、見事な霜降りと味わいを特徴にしています。

神戸井相田牧場は、生産している神戸牛への認定率が約95%と高く、元々神戸牛への生産のこだわりを有していました。新ブランドとなる播州牛もそれらに匹敵するレベルで、これまでウイスキー粕やおから、納豆菌などの発酵菌を加えた自家製の特別配合飼料で育てています。今回は当プロジェクト参加に際し、「福寿」の酒粕も餌に混ぜて与え、飼育する計画になっています。

●株式会社 農村日和
住所／大阪市中央区平野町3-3-10
浅野ビル8階



播州牛



飼育している様子

新たな神戸名産へ。東須磨で養殖する「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、鳥取から降海型のニジマス「スチールヘッド」を稚魚として取り寄せ、東須磨の海に浮かぶ生簀に放って育てています。ちなみにこの稚魚はワクチンを使っていない安全安心なもので、それを育てるための餌の一部に「福寿」の酒粕を混ぜて使い、大きく育てます。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、鱬く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。

●東須磨サーモン部会
住所／神戸市須磨区若宮町1-1-4
東須磨漁業振興内
TEL／070-6509-7959（神戸元気サーモン）



「神戸元気サーモン」。昨年は3kgの大きさのものも育ったそう。



「神戸元気サーモン」の餌に使用している「福寿」の酒粕

ホテル日航関西空港と組んで泉佐野産水茄子を使った酒粕料理を

大阪府下でも農業の盛んな泉佐野市は、知名度が全国区にもなっている泉州水茄子の名産地。泉佐野市内で産される野菜の中でもNo. 1ブランドとしてその名を轟かせています。全国に茄子は約200種もありますが、その中で生で食せるのはごくごく一部。聞き及ぶ所では、「泉州水茄子と新潟の全十茄子ぐらいしかない」という人も。水茄子の特徴は、何とていっても灰汁の少なさと含有する水分量にあります。皮が薄くて、水分があって灰汁が少なく、果肉が柔らかかでジューシー。なので昔の人は、夏場の農作業の合い間の水分補給に生でかじって食べていたそうです。水茄子は生か浅漬けと使い方も相場が決まっていますが、泉佐野市農林水産課では調理汎用の良さにも目を向けており、最近是有名料理人にそのレシピづくりを依頼しているほど。今回はそんな取り組みの一環として酒粕料理の食材として「ホテル日航関西空港」へ提案。井口晃一総料理長がそれを受けて2~3月の「ザ・ブラスリー」のブッフェメニューに挿入する運びになっています。泉佐野市内では、水茄子の名産地だけに一年を通してハウス栽培を行っており、「冬場のいい事例づくりになれば」と当プロジェクトの参加を決めてくれました。

●泉佐野市農林水産課
住所／大阪府泉佐野市市場東1-1-1



泉佐野産水茄子



ハウス内での栽培の様子

女子大生が酒粕で餃子を和風化に変身！

若い子達にとって“昭和”が目新しく映るように、昔からある関西の和素材・酒粕も新たな食材や調味料として認識するのに時間は要しませんでした。酒粕プロジェクトが、希薄になりかけていた酒粕文化の復活を目指すなら、次世代の食文化の担い手となる20代女性へのアプローチは欠かせません。酒粕プロジェクトの企画者であるフードジャーナリストの曾我和弘は、大阪樟蔭女子大学で教鞭を取っており、その担当となる授業「フードメディア演習」で酒粕について学習させ、プレストを繰り返す事で新たな酒粕料理づくりと、そのレシピづくりを実践しています。よく産学連携の企画を目にしますが、その多くは任意参加。ところがこれは歴とした大学の授業なので、成績にも反映するとあって学生の取り組み姿勢も違って来ます。三年生の受講生は、毎週木曜日の授業で流行づくりや酒粕文化に触れた後、チームで新しい酒粕料理を考案します。プレストと試作を繰り返し、「神戸酒心館」経営者へのプレゼンテーションに臨むのです。その中で優秀とされた作品は、酒粕プロジェクト発表会で披露するばかりか、2～3月の「さかばやし」のメニュー化が約束されています。

今回、そんな栄誉を勝ち得たのは、牛山美咲さん、長野由依さん、宮本朋花さん、松波鈴奈さんの四人。彼女らは、普段余り目にする事が少なかった酒粕を調味料・食材として活用し、社会的テーマと文化的テーマがうまく合わさった作品に仕上げました。

まず2～3月の「さかばやし」のメニュー化が決定したのは、「恵の福包～湯葉と酒粕の慶び～」。これは、中国での餃子の発祥（献上品）に端を発して企画したもの。中国には焼き餃子はなく、餃子といえば水餃子か蒸し餃子で、今でも祝いの席に出される事から彼女達はそんな背景も加味しながらオリジナルの蒸し餃子を作って、それがいかに和食に見せるかに考えを及ぼしました。コンセプトは【廃さず、活かす。素材がめぐる】で、SDGsの観点から材料をおから（豆腐の余り物）、酒粕（清酒の余り物）、ミンチ肉（豚肉の余り物）にし、味わいを持たせる意味で海老と、食感を持たせる点から蓮根を混ぜ込んだのです。つまり献上品だった餃子の理念に残った材料で中身を作り、逆発想(SDGs)を取り入れています。おまけに和風調に仕上げたのです。それを酒粕・醤油・みりんで合わせたタレに漬けると和の一品に。ミツカンの三ツ判[®]山吹[®](酒粕酢)に漬けて食べると、中華イメージになるという不思議な味の構成にしています。この「恵の福包～湯葉と酒粕の慶び～」は、「さかばやし」にて2～3月にメニュー化(要予約)されるのが決まっており、1月27日の発表会でも大谷料理長が作ってマスコミ関係者に振る舞う予定になっています。

牛山・長野・宮本・松波の四嬢は、この作品だけではなく、「板御酒のプディング」も創作し、審査に訪れた神戸酒心館・久保田博信副社長から高く評されました。「板御酒のプディング」は、西洋料理(スイーツ)の定番だったプリンを、形を残しながらもいかに和食にアレンジするかで企画された作品。プリン型に茶碗蒸しを詰めて和風惣菜に仕上げています。中身はサーモン・ホタテ・酒粕・卵液・白だしで作り、純和風調に。大阪の郷土料理・小田巻き蒸しから知恵を得てうどんではなく、兵庫県産の素麺に替えて茶碗蒸し風の中に忍ばせました。「近年は料理もボーダレス化が図られ、西洋のエッセンスと和の料理をうまく融合させる事に視点を置いて考えました」と話しています。この「板御酒のプディング」は、残念ながら「さかばやし」のメニュー化を逃しましたが、1月27日の発表会では大谷料理長がブラッシュアップし、提供する事が決まっています。



大阪樟蔭女子大学三年生の
長野由依さん・松波鈴奈さん
宮本朋花さん・牛山美咲さん



メニュー化が決まった
「恵の福包～湯葉と酒粕の慶び～」



和風プリンに仕立てた
「板御酒のプディング」