



地元食材の魅力を発信する「兵庫グルメフェア」を8月1日より開催 ブランド食材をテーマに4回シリーズで多彩なメニューを提供



手前より：三田ポークのスパイシークミン炒め、スパイシーポークグリルのピラフ 淡路オニオンのカレーソース

ホテルオークラ神戸（所在地：神戸市中央区 代表取締役社長 総支配人：石垣 聡）は、地元のブランド食材を使用した「兵庫グルメフェア」を、4つのレストランにて全4回シリーズで開催いたします。2026年8月1日（土）から31日（月）まで開催する第1回目では、三田ポークを主役にしたメニューを提供します。

日本海と瀬戸内海の二つの海に面し、山地や平野、島々など変化に富んだ地形と多彩な気候風土を有する兵庫県は、山海の豊かな食材に恵まれた地域として知られています。

本フェアでは、そのような兵庫県が誇るブランド食材に着目し、各レストランの料理長が趣向を凝らした特別メニューをご提供します。第1回目となる8月は、豊かな自然環境に恵まれた兵庫県三田市で生まれたブランド豚「三田ポーク」を使用。きめ細かな肉質と上品な脂の甘み、しっとりとした旨みが特長で、和・洋・中それぞれの料理で異なる味わいをご堪能いただけます。

鉄板焼「さざんか」では、三田ポークの旨みを存分にお楽しみいただける『三田ポークのステーキ』をご提供。鉄板で丁寧に焼き上げることで、表面は香ばしく、内側はしっとりとした食感を楽しめます。また、中国料理「桃花林」では、クミンスパイスの芳醇な香りとともに炒めた『三田ポークのスパイシークミン炒め』をご用意。辛みと豚肉のコクが調和した一皿に仕上げました。カジュアルダイニング「カメラア」では、香ばしく焼き上げた三田ポークに、淡路島産玉葱の甘みを生かしたカレーソースを合わせた『スパイシーポークグリルのピラフ 淡路オニオンのカレーソース』をご堪能いただけます。さらに、日本料理「山里」では、時間をかけて煮込むことで旨みを閉じ込め、やわらかく仕上げた『三田ポーク角煮御膳』をご提供。和食ならではの繊細な味付けで、素材本来の味わいをお楽しみいただけます。



三田ポークのステーキ



三田ポークのスパイシークミン炒め



スパイシーポークグリルのピラフ
淡路オニオンのカレーソース



三田ポーク角煮御膳

「兵庫グルメフェア」概要

【第1回】2026年8月1日（土）～31日（月）／三田ポーク

【第2回】2026年11月1日（日）～30日（月）／播州百日どり

【第3回】2027年2月1日（月）～28日（日）／淡路産牛

【第4回】2027年5月1日（土）～31日（月）／神鍋清流サーモン

第1回 各レストラン詳細：

・鉄板焼「さざんか」（35階）

提供時間：ランチ 11:30～15:00（L.O. 14:30）／ディナー 17:30～21:30（L.O. 20:00）

『三田ポークのステーキ』 ¥3,500（消費税・サービス料込）

ご予約・お問い合わせ：TEL.078-333-3528

・中国料理「桃花林」(3階)

提供時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30) /ディナー 17:30～21:30 (L.O. 20:00)

『三田ポークのスパイシークミン炒め』 ¥2,700 (消費税・サービス料込)

ご予約・お問い合わせ：TEL.078-333-3526

・カジュアルダイニング「カメラア」(ロビー階)

提供時間：11:00～21:30 (L.O. 21:00)

『スパイシーポークグリルのピラフ 淡路オニオンのカレーソース』 ¥2,800 (消費税・サービス料込)

ご予約・お問い合わせ：TEL.078-333-3522

・日本料理「山里」(1階)

提供時間：ランチ 11:30～15:00 (L.O. 14:30)

『三田ポーク角煮御膳』 ¥4,300 (1日20食限定/消費税・サービス料込)

ご予約・お問い合わせ：TEL.078-333-3527 ※水曜定休

※入荷の都合により原産地及びメニュー内容が変更になる場合がございます。

※第2回以降の日程は変更になる場合がございます。

ホテルオークラ神戸について

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに建つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、神戸ポートタワーや観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心和むひとときをお届けいたします。



所在地：〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

TEL：078-333-0111 (代表)

公式サイト：<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

【公式 SNS】

Instagram：<https://www.instagram.com/hotelokurakobe/>

Instagram (Wedding)：https://www.instagram.com/hotelokurakobe_wedding/

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室

TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

E-mail : event1@kobe.hotelokura.co.jp

担当 : 山地、水口、難波

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。