

六甲山カンツリーハウス 第2回 全国「野宴」サミットを開催! ～全国各地の「野宴料理」が六甲山に登場～

阪神電気鉄道株式会社(本社:大阪 社長:藤原崇起)のグループ会社である、六甲山観光株式会社(本社:神戸 社長:宮西幸治)が運営する六甲山カンツリーハウスで、11月3日(木・祝)に『第2回 全国「野宴」サミット』を開催します。「野宴」とは野外で行う宴のことを指し、野宴サミットでは全国各地の「野宴料理」を紹介していきます。

同イベントは、全国野宴サミット実行委員会が企画制作を行い、メンバーは弊社を含め、梅田にあった伝説のビアガーデン「野宴」を経営していた「食の達人」リバーストーン社と日本料理「よし邑」の総料理長である富澤浩一氏及び「アルコールのプロ」麒麟ビールマーケティング株式会社で構成しています。

今回の野宴料理は、「六甲山ジンギスカン(ラム漬込)」と「山形芋煮(牛肉醤油味)」、そして「歯舞さんま炭火あぶり焼き」(※漁況により産地変更する場合あり)です。「山形芋煮」は、山形出身の料理人である富澤浩一氏がプロデュースし、「歯舞さんま炭火あぶり焼き」はろばた士である中野将忠氏(浪花ろばた八角)が同会場にて炭火で焼き上げます。

今後も春と秋の年2回、全国「野宴」サミットを開催することで当園の恒例行事とし、野宴料理をきっかけにアウトドアレジャー及びアウトドアクッキングに関心をお持ちいただくことで、お客様の裾野を広げて参ります。

■ 第2回 全国「野宴」サミット概要

- 【日程】 11月3日(木・祝) ※雨天決行・荒天中止
- 【時間】 12:00～14:00
- 【料金】 5,000円(飲み放題、入園料込) ※無料送迎付き(JR六甲道駅発)
- 【対象】 20歳以上の方
- 【定員】 70名(要予約)
- 【予約】 **10月31日(月)の17時までに Web サイトで要予約**
⇒<http://www.rokkosan.com/country/>
- 【食事】 「六甲山ジンギスカン(ラム漬込)」
「山形芋煮(牛肉醤油味)」
「歯舞さんま炭火あぶり焼き」
その他当日お楽しみのサプライズ料理あり
- 【飲み物】 ビール、チューハイ、ワイン、ウイスキー、ソフトドリンク等
- 【抽選会】 麒麟ビールオリジナルグッズ、浪花ろばた「八角」食事券等
- 【主催】 六甲山観光株式会社
- 【企画制作】 全国野宴サミット実行委員会
・株式会社リバーストーン
・日本料理「よし邑」 富澤浩一
・麒麟ビールマーケティング株式会社
・六甲山観光株式会社
- 【協力】 ・歯舞漁業協同組合 歯舞さんま部会 (<http://habomai-sanma.jp/>)
・和ごころ 喜心



全国「野宴」サミット イメージ

<この資料に関する問合せ>

六甲山カンツリーハウス
TEL:078-891-0366 / FAX:078-891-0757
〒657-0101 神戸市灘区六甲山町北六甲4512-98

<六甲山カンツリーハウス 営業概要>

- 【営業期間】 11月23日(水・祝)まで
- 【休園日】 11月23日(水・祝)まで無休
- 【営業時間】 10:00～17:00 (16:30受付終了)
- 【入園料】 大人(中学生以上)620円、小人(4歳～小学生)310円
ワンちゃん100円 ※ワンちゃんの入園には一定の条件あり

