

六甲山カンツリーハウス 六甲野宴サミット 2017秋 開催！ ～各地の「野宴料理」で食欲の秋を満喫しよう～

阪神電気鉄道株式会社(本社:大阪市 社長:秦雅夫)のグループ会社である、六甲山観光株式会社(本社:神戸市 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(金・祝)に『六甲野宴サミット 2017秋』を開催します。「野宴」とは野外で行う宴のことを指し、野宴サミットでは各地の「野宴料理」を紹介していきます。

同イベントは、六甲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、梅田で伝説のビアガーデン「野宴」をプロデュースしていた「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「ビールを始めとするアルコールのプロ」麒麟ビール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)」と山形名物「芋煮」、そして北海道産「生さんま」(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、「生さんま」は、当日その場で「浪花ろばた八角」のろばた士が焼き上げます。

今後も春と秋の年2回、「六甲野宴サミット」を定期的で開催することで、野宴料理(=アウトドアクッキング)の魅力を広く伝え、ファンを増やしていきたいと考えています。

■六甲野宴サミット 2017秋

- 【日程】 11月3日(金・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】 11月1日(水)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)」
山形名物「芋煮」
北海道産「生さんま」
- 【飲み物】 ビール、クラフトビール、ワイン、ウイスキー、ソフトドリンク等
- 【抽選会】 キリン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】 六甲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
・麒麟ビール株式会社
・六甲山観光株式会社
- 【協力】 ・和ごころ 喜心



六甲「野宴」サミット 過去開催時の様子

<この資料に関する問合せ>

六甲山カンツリーハウス 広報担当
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(木・祝)まで
- 【休園日】 11月23日(木・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



六甲山カンツリーハウス園内