

六甲山名物ジンギスカン料理専門店 「六甲山ジンギスカンパレス」 2020年1月中旬からリニューアル工事開始

六甲山観光株式会社(本社:神戸市 社長:宮西幸治 阪神電気鉄道株式会社100%出資)が六甲山上で運営する「六甲山ジンギスカンパレス」は、2020年1月中旬からリニューアル工事を開始します。

六甲山ジンギスカンパレスは、ジンギスカン料理が六甲山の名物になっていた1976年7月に創業後、約45年間にわたり、阪神間の住民や県内外の観光客など多くの方にご利用いただいている人気店舗で、夜には1000万ドルの夜景を眼下に食事をお楽しみいただけます。近年ではヘルシーなラム料理が、ハイカーや若い女性、またアジア圏を中心とした海外の方にも好評です。

今回のリニューアルにより、店内内装のリニューアルに加え、新たに無煙ロースターを導入し、上質な空間の店内で快適にジンギスカン料理をお楽しみいただけます。メニューもリニューアルし、「生ラム」など、新たにこだわりの食材を提供する予定です。リニューアルオープンは3月中旬頃を予定しています。



リニューアル後 外観イメージ



リニューアル後 店内イメージ①

◆リニューアルコンセプトおよび六甲山のジンギスカンの歴史等は2ページ目をご参照ください。

《この資料に関する問合せ先》

六甲ガーデンテラス 担当:西垣 TEL:078-894-2281/FAX:078-891-1171

《六甲ガーデンテラス営業概要 ※1月13日(月・祝)まで》

【営業時間】 9:30~21:00 ※1月14日(火)以降は~18:00 ※季節・曜日・天候・店舗により異なる

【所在地】 〒657-0101 神戸市灘区六甲山町五介山1877-9

【休業日】 2020年3月3日(火)、4日(水)※冬季は店舗により定休日あり

《六甲山ジンギスカンパレス営業概要》

【営業時間】 11:00~20:00(L.O) ※季節・天候により異なる

【電話番号】 078-891-0225 【席数】 170席

【リニューアル休業】 2020年1月中旬~3月中旬 (3月中旬オープン予定)



六甲山ジンギスカンパレス 店内

①リニューアルコンセプト

若い女性やファミリー、海外の方にも六甲山の自然や眺望を楽しみながらジンギスカンを味わっていただけ、且つ創業時のコンセプトでもある遊牧民族の移動式住居「パオ」のイメージをそのままに、ナチュラルで木の温もりを感じられる明るくて楽しい空間をコンセプトに設計しています。

デザイン: 有限会社 沼田行正デザインオフィス
(<http://www.numata-design-office.jp>)



リニューアル後 店内イメージ②

②生ラムとは

ジンギスカンとは、マトン(成羊肉)やラム肉(仔羊肉)などの羊肉を用いた焼肉料理のことで、生後1年未満の羊肉を「ラム」、2歳以上になった羊肉を「マトン」と言います。中でも、流通過程で一度も冷凍されていないラム肉は「生ラム」と呼ばれ、冷凍されていないため風味が落ちず、おいしく食べることができるといわれています。



ラムランチコース イメージ

「六甲山のジンギスカンの歴史」

六甲山のジンギスカンの歴史は古く、清水雅氏(阪急百貨店初代社長(後に会長)、阪急電鉄会長、東宝社長・会長を歴任)が、戦前中国・北京のジンギスカン料理店で食べた料理に感銘を受け、鍋を一つ持ち帰ったことが始まりです。戦後その鍋の原型そのままを複製し、大阪でジンギスカン料理店を始めようとしたところ、警察から許可が下りませんでした。そこで、夏の避暑としてよく過ごしていた六甲山でできないか、また通常冬の料理だったジンギスカンを、夏に提供できないかと考え、六甲山ホテルで1956年に始めました。当時の羊肉は質が悪かったため、肉は牛肉を使い、魚やエビなども混ぜて、日本式ジンギスカンとして展開すると、非常に評判がよく、毎日千人以上が来るほどの大繁盛となりました。この出来事をきっかけに、六甲山上でジンギスカン料理店が広まり、六甲山ジンギスカンパレスも建設に至りました。今では六甲山で唯一の専門店になっています。



清水雅氏

※阪急電鉄提供

「六甲山ジンギスカンパレスの歴史」

六甲山ジンギスカンパレスは、遊牧民族の移動式住居「パオ」を、六甲山にちなんで六角型にアレンジし、1976年7月14日にオープンしました。当初は夏季45日間限定という営業形態でしたが、人気が高かったため、その後秋・春シーズンの土日祝日も営業を開始しました。こちらも好評だったため、通年営業となり、今に至っています。



1976年当時の様子



中村三郎社長(開業当時)によるテープカットの様子