

メニュー詳細決定！“六甲山でみそグルメ”

六甲味噌を使用した新名物グルメを

六甲山上7つの店舗にて期間限定で提供します

六甲山観光株式会社（本社：神戸市 社長：寺西公彦）は、2022年8月27日（土）から11月23日（水・祝）まで開催する現代アートの展覧会「六甲ミーツ・アート芸術散歩 2022」期間中に、六甲山麓で育まれた食材“六甲味噌”を使用した個性的なメニューを六甲山上7店舗で提供します。この度、各店舗で提供するメニューが決定しましたのでお知らせします。

旅先での楽しみの1つに「その土地が育んだグルメを楽しむ」ことが挙げられますが、六甲山麓で製造されている天然醸造の六甲味噌はまさに六甲山が育んだ食材と言えます。そんな地元食材六甲味噌を六甲山の新名物グルメとして楽しんでもらいたいとの思いから、六甲山上のレストラン7店舗がそれぞれの持ち味を活かしたみそグルメを展開する「六甲山でみそグルメ」を実施することになりました。

・販売期間：2022年8月27日（土）～11月23日（水・祝）

※TENRAN CAFE では7月16日（土）から「濃厚ソフトクリームの特製六甲みそキャラメルソースがけ」を先行で販売開始します。

・販売店舗：天 覧 台… TENRAN CAFE

六甲ガーデンテラス… グラニットカフェ、六甲山ジギスカンパレス、
六甲フードテラス、六甲ビューパレス

六甲高山植物園… エーデルワイス

ROKKO 森の音ミュージアム… 森の Café

①メニュー紹介

■ TENRAN CAFE



濃厚ソフトクリームの

特製六甲みそキャラメルソースがけ（580円）

味噌を使った自家製キャラメルソースはチーズのような芳醇な味わい。キャラメリゼしたくるみがアクセント。

☆シェフのコメント

試作1回目で味がうまく決まったので「これはいける！」と確信しました。くるみで食感をプラスし最後まで飽きずに食べられるように仕上げました。

「六甲山でみそグルメ」メニューの提供を開始する8月27日（土）に先駆けて、
当商品は7月16日（土）から先行販売します。

■ TENRAN CAFE



アプリコットとお味噌のティーラテ

(HOT 690円、ICE 770円)

☆シェフのコメント

白味噌を溶かしたコクのあるミルクを紅茶で割り、さらに味噌のクリームを乗せた味噌尽くしです。味噌が薄すぎても面白味がないので、塩梅を試行錯誤しました。飲みやすいけれど何かが足りないと感じ隠し味にアプリコットシロップを加えたところ、味噌の味がグンと引き立ち、美味しく仕上がりました！

■ グラニットカフェ

六甲味噌ビーフシチューランチ (2,200円)

(サラダ・スープ・プチデザート・ドリンク付)

☆シェフのコメント

どの味噌が合うか？味噌とビーフシチューソースのバランスが一番良い配合は？と考えて試し、まろやかでコクあるシチューに仕上げました。和の風味を生かした洋食に仕上げています。



六甲山みそ団子 (500円)

※テイクアウト専用メニュー

☆シェフのコメント

六甲味噌と六甲山麓で採れたハチミツ“やまみつ”を使用したまろやかな味わいです。テイクアウトメニューですので、手軽にみそグルメをお楽しみいただけるかと思います。この機会に是非お召し上がりいただきたいです。

■ 六甲山ジンギスカンパレス

生ラム・ランチ (2,400円)

☆シェフのコメント

ごま油とにんにくが香る特製の六甲味噌だれを付けました。関西では珍しい生ラムとの相性も抜群です。しっかりと六甲味噌を感じられる

味噌だれはラム特有の風味をマイルドにしてくれますので、ラムが苦手な方でも美味しく召し上がることができると思います！



六甲味噌の具沢山味噌汁 (260円)

☆シェフのコメント

2種類の味噌をブレンドしました。

具沢山で食べ応えがあります！六甲味噌の風味豊かに仕上げました。

■ 六甲フードテラス



六甲味噌豆乳うどん (900円)

☆シェフのコメント

豆乳と六甲味噌のおだしは優しい味わい。白味噌や練りごまの分量を何度も変えて試しました。かき揚げと色とりどりのお野菜をトッピングし、仕上げにブラックペッパーやラー油をかけ、優しい味わいにアクセントをつけることで食欲をそそる香りになっています。

■ 六甲ビューパレス

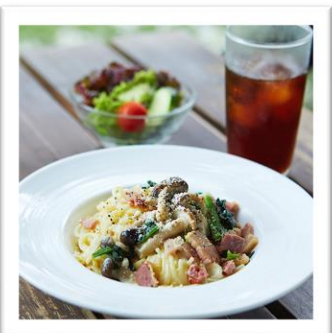
三田ポークカツ 六甲味噌ソース (1,500円)

☆シェフのコメント

白味噌と赤味噌をブレンドしたコクのある味噌ソースが三田ポークの旨味を引き立てます。ごはんにも合うソースです！



■ 山小屋カフェ エーデルワイス



きのこベーコンの味噌クリームパスタ (1,350円)

(サラダ・ドリンク付)

☆シェフのコメント

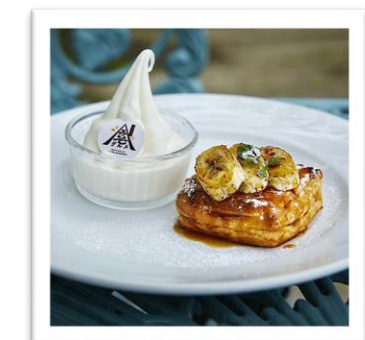
味噌自体の主張は強くありませんが、隠し味としてしっかりソースにコクを出してくれています。クリームソースの仕込みの最後に味噌を加えることで香りが立つように仕上げました。

■ 森の Café

ネギ味噌バーガー (1,450円)

☆シェフのコメント

かぼちゃを練り込んだパンズやスープが秋らしく、こだわりが詰まったメニューです。マイルドな六甲味噌に豆板醤でアクセントをつけたり、シャキシャキのネギも飽きさせないポイントです！



デニッシュソフト 焼きバナナのメープルソース (700円)

☆シェフのコメント

メープルシロップと味噌を混ぜたオリジナルソースは味噌のしょっぱさとシロップの甘さが、焼きバナナの香ばしさとよく合います。焼きたての温かいデニッシュと冷たいソフトクリームを一緒に食べるのもおススメ。贅沢な気分が味わえます！

②参加店舗営業概要

※営業時間、定休日は変更になる可能性があります。

店舗名	営業時間 (L.O.)	定休日	備考
六甲ガーデンテラスエリア			
グラニツカフェ	11:00～20:00	水曜	※7月9日(土)～8月31日(水)の間は定休日なし
六甲山ジギスカンパレス	11:00～14:00 / 17:00～20:00 土日祝 11:00～20:00	木曜	
六甲フードテラス	10:00～16:00 土日祝 10:00～19:00	木曜	
六甲ビューパレス	11:00～20:00	火曜	
六甲高山植物園			
エーデルワイス	11:00～16:00	木曜	※7月21日(木)～11月17日(木)の間は定休日なし
ROKKO森の音ミュージアム			
森のCafé	11:00～16:00	木曜	※7月21日(木)～11月17日(木)の間は定休日なし
天覧台			
TENRAN CAFE	11:00～19:30 (喫茶のみ～20:00) 土日祝 11:00～20:00	火曜	※7月9日(土)～8月31日(水)の間は定休日なし

③六甲味噌とは



創業100年を超える有限会社六甲味噌製造所では、加温せず熟成させる“天然醸造”で味噌を製造しています。気候の影響を受けて育つ天然醸造の味噌は、六甲山麓の気候を体現した存在と言えます。また「六甲山でみそグルメ」企画で使用する商品「芦屋そだち」に使用する米や豆は兵庫県産のものを使用しており、六甲山で近隣および遠方からのお客様に提供されることで地産地消の取り組みにも寄与するものと捉えています。

④ロゴについて



「六甲山でみそグルメ」イベントのロゴは、味噌が樽に山盛りにされている様子が「山」の形をしていることに着想を得ています。デザインのアクセントになっている洋風の落款は、ハイカラなイメージのある六甲山の雰囲気プラスし、六甲山らしさを演出しています。

イベント期間中はロゴを配したのぼりを参加店舗付近に配置しイベントを盛り上げます。

『六甲ミーツ・アート芸術散歩2022』開催概要

※2022年7月12日（火）現在の情報です。変更が生じた場合は公式Webサイト（<https://www.rokkosan.com/art2022/>）で発表します。新型コロナウイルス感染症の状況により変更する場合があります。



公式 Web サイト

【会 期】2022年8月27日（土）～11月23日（水・祝）

※会期中無休。ただし六甲山サイレンスリゾートのみ8月～10月の毎週月曜休業。

（月曜祝日の場合は火曜に振替休業）

【開催時間】10時～17時 ※会場により一部異なります。

【会 場】六甲ケーブル（六甲ケーブル下駅・山上駅）、
六甲山サイレンスリゾート（旧六甲山ホテル）、ROKKO 森の音ミュージアム、
六甲高山植物園、六甲ガーデンテラスエリア、自然体感展望台 六甲枝垂れ、
兵庫県立六甲山ビジターセンター（記念碑台）、グランドホテル 六甲スカイヴィラ、
風の教会エリア（六甲山芸術劇場・芸術センター）、六甲有馬ロープウェー 六甲山頂駅

【市街地特別展示】JR 六甲道駅周辺、阪神神戸三宮駅周辺

※会場は変更になる可能性があります。

【料 金】有料会場をお得に巡ることができる「鑑賞パスポート」販売

種類	販売期間	代金			
		ナイトバス付鑑賞パスポート		鑑賞パスポート	
		大人	小人	大人	小人
前売	2022年7月1日（金）～8月26日（金）	3,100円	1,300円	2,300円	900円
当日	WEB	3,200円	1,350円	2,400円	950円
	山上	3,300円	1,400円	2,500円	1,000円

※大人（中学生以上）、小人（4歳～小学生）

※鑑賞パスポートで有料会場《自然体感展望台 六甲枝垂れ、六甲高山植物園、ROKKO 森の音ミュージアム、風の教会エリア（六甲山芸術劇場・芸術センター）、六甲山サイレンスリゾート（旧六甲山ホテル）》にそれぞれ会期中1回の入場（当日は再入場可）が可能です。

※ナイトバス付鑑賞パスポートは有料会場への入場と、夜間作品を期間限定で公開する「ひかりの森～夜の芸術散歩～」会場への入場がセットになったパスポートです。

※「ひかりの森～夜の芸術散歩～」は9月23日（金・祝）～11月23日（水・祝）の土日祝、17:00～20:00の限定開催となります。ご鑑賞にはナイトバス付鑑賞パスポートまたはナイトバス（大人1,600円 / 小人800円）が必要です。

【主 催】六甲山観光株式会社、阪神電気鉄道株式会社

【総合ディレクター／キュレーター】高見澤清隆 インディペンデント・キュレーター

■ 会場とロケーション

「六甲ミーツ・アート芸術散歩」は、六甲山上の観光施設を主な会場としています。
オープンエアな環境で六甲山の自然とアート作品を楽しみながら、会場となる各施設それぞれの魅力もお楽しみいただけます。各会場は、六甲山上バス（路線バス：有料）の他、徒歩での移動も可能です。



自然体感展望台 六甲枝垂れ



六甲ケーブル



1,000万ドルの夜景

■ 出展アーティスト、展示作品について

「六甲ミーツ・アート芸術散歩2022」では、公募によって選出されたアーティストと招待アーティストの作品を展示します。本展は、2010年から毎年開催され、これまで、総勢約430組以上のアーティストが六甲山上で作品の展示を行ってきました。

■ 作品イメージ

六甲山のエリア特性をじっくりと読み込み、自然や景観、歴史を取り入れた作品を各会場に展示します。



- 1 作田優希《ちゃぶ台会議～地球は今も蒼いのか～》
2021年 六甲ガーデンテラスエリア
- 2 穂波梅太郎《僕の話》
2021年 六甲高山植物園
- 3 束芋《オクユク》
2021年 風の教会
- 4 高橋匡太《ひかりの実 in SIKI ガーデン》
2021年 ROKKO 森の音ミュージアム
写真：村上美都

資料に関するお問い合わせ先

六甲ミーツ・アート芸術散歩 2022 事務局

TEL：078-891-0048（平日9：00～17：00）

FAX：078-894-2088