

# ≡ 全国料理業 第107回 兵庫大会

2019年6月19日(水) 20日(木)

日本料理の

素晴らしき

海の幸 山の幸

味わってみませんか

兵庫は美味しいが

詰まった玉手箱



## ご挨拶

このたび、第107回全国料理業兵庫大会を兵庫県神戸市にて開催させていただきますこと、誠に有難うございます。

兵庫県での開催は昭和61年姫路市開催以来33年ぶりでございます。その間、神戸市は大きな災害に遭遇致しました。平成7年に発生したあの阪神淡路大震災です。以来23年の年月を経て今日都市の形としては復興を果たしたと言われてますが、実体経済は大変厳しい状況が続いております。

その中、私共料理業もかつてない程の試練の時を迎えております。今一度、料理屋の存在意義と未来への希望を、全国料理組合員の皆様と本音の情報交換を通じて語らい、そしてさらなる懇親を深めたいと切に願うところであります。

兵庫県は、昨年県政150周年を迎え、この節目に県全体にて、但馬・播磨・丹波・摂津・淡路からなる五国の魅力を再発見すべく、記念イベントもたくさん開催されています。その中でも、やはり兵庫食材の本来持つ美味しさや素晴らしさを私共も見直し、日常の料理提供に創造と進化をさらに加えレベルアップを目指しているところでございます。世界に名だたる神戸ビーフ、明石、淡路周辺の前どりの鮮魚、灘五郷をはじめとする銘酒の数々等々、季節の旬食材をたっぷりをご用意して皆様へのおもてなしとさせていただきます。


又、今回の全国大会は平成より変わる新元号のもと、初めて開催されます。この祝賀ムードさめやらぬ貴重な時代を皆様方と共に慶び合えることを心より嬉しく存じ上げます。

是非、2019年6月は兵庫県神戸市にて盛大なる全国大会になります様、準備万端整えて皆様のご来神を組合員一同、心よりお待ちしております。

兵庫県料理業生活衛生同業組合  
理事長 栗栖 正明  
全国料理業兵庫大会  
実行委員長 鈴江 延嘉

2019年

6月19日【水】

- 13:00 ~ **総合受付** ANA クラウンプラザホテル神戸 9F
- 14:00 ~ **常務理事会 総会**  
**事務局長会議** ANA クラウンプラザホテル神戸 9F
- 14:00 ~ **ミニエキスカージョン**:「新開地 喜楽館」(定員 50名)  
【ミニエキスカージョン:登録料 5,000円】
- 18:00 ~ **前夜祭**【会場】3会場にて前夜祭お食事会場をご用意。
  - ・日本料理 神戸吉兆
  - ・京料理 神戸たん熊北店
  - ・日本料理 花隈鈴江【前夜祭:登録料 35,000円】
- 20:30 ~ **二次会**【会場】グローバルな三宮某店   
【二次会:登録料 10,000円】

6月20日【木】

- 8:30 ~ **エキスカージョン**:集合(ANA クラウンプラザホテル)  
ホテルロビー⇒六甲山観光ツアー(ロープウェイ経由)  
⇒有馬温泉周遊⇒元湯 古泉閣⇒昼食会  
【エキスカージョン:登録料 10,000円】
- 14:00 ~ **総合受付** ANA クラウンプラザホテル神戸
- 15:00 ~ **大会式典** 【式典会場】  
ANA クラウンプラザホテル  
10F 大宴会場 The Ballroom
- 16:00 ~ **表彰式**
- 17:00 ~ **懇親会**  
【本大会及び懇親会:登録料 35,000円】

宿泊ホテルの手配は各自にてお願いいたします。

## 前夜祭会場のごあんない



### 日本料理 神戸吉兆

神戸市中央区明石町 32  
明海ビル B1  
電話: 078-331-3638

茶懐石に基本を置き、季節の素材を吟味し、器を選び、また盛り付けに心を尽くしまして、皆様の目に問い、舌に喜びを味わっていただける料理をと考え料理一筋に研鑽を重ねて参りました。「世界の名物 日本料理」をモットーに、世界に向けても日本料理のよさを伝えていきたいと考えております。



### 京料理 神戸たん熊北店

神戸市中央区北野町一丁目  
ANA クラウンプラザホテル神戸 5F  
電話: 078-291-1170

昭和3年、京都の高瀬川のほとりにて創業以来、四季の風趣を凝らした心づくしの数々で、皆様に京料理の洗練と奥行きをお楽しみいただきました。器のひとつひとつから伝わる料理人の心意気と独創的な調和の美学。心こもった真のおもてなしで満足いただける上質な時をお届けいたします。



### 日本料理 花隈鈴江

神戸市中央区加納町 4-8-17  
電話: 078-393-1411

— 神戸花隈流 —  
「花隈鈴江」は昭和21年、神戸に創業以来、四季折々の地元産食材、産地直送素材を、神戸らしい仕立てでお届けしてまいりました。老舗のこだわりを守りながら、新しい味への意気込みを込めて、皆様をお迎えいたします。

## 6月19日【水】ミニエキスカーション



### 神戸新開地・喜楽館

かつて「東の浅草、西の新開地」と称され、大衆娯楽の街として栄えた神戸新開地に平成30年7月11日堂々オープンした新名所「新開地・喜楽館」にて関西の定番上方落語をお楽しみいただく予定となっております。



kobe-kirakukan.jp/

## 6月20日【木】エキスカーション



### まやビューライン・ 六甲有馬ロープウェイ

摩耶山の山上と山麓を結ぶかわいいケーブルカーとロープウェイ。市街地と隣接ながら深い森におおわれた摩耶山の自然を身近に楽しめます。山上の摩耶山掬星台からは、神戸から遠く紀伊半島まで見渡せる大パノラマの素晴らしい眺めが圧巻です。



### 有馬温泉 元湯 古泉閣

静寂というおもてなし…  
目まぐるしい日常の中でピンと張った糸がふわっと緩んで穏やかになれる空間。古泉閣は、そんな場所であり続けたい。顔がほころぶ自慢のお料理の数々。皆様をお迎えする準備はできております。しっとりと落ち着いた、寛ぎの時間をお約束します。



大会当日は懇親会会場に兵庫県ならではの食材の展示や加工品、酒等の販売コーナーを設けております。お時間がございましたら是非ご覧くださいませ。

### 加工品、酒等の販売コーナー

「兵庫ふるさと館」(そごう神戸店新刊5階)が  
出展して販売を行います。

兵庫県が誇る神戸牛、丹波黒豆、淡路産玉ねぎ等の加工品や調味料、灘五郷のお酒や神戸ワインなどを取り揃えております。



### 淡路特産 玉ねぎ

兵庫県は北海道、佐賀に次ぐ産地であり、特に吊り貯蔵・冷蔵を伴う「淡路島たまねぎ」は、他の玉ねぎより甘く柔らかいと言われております。



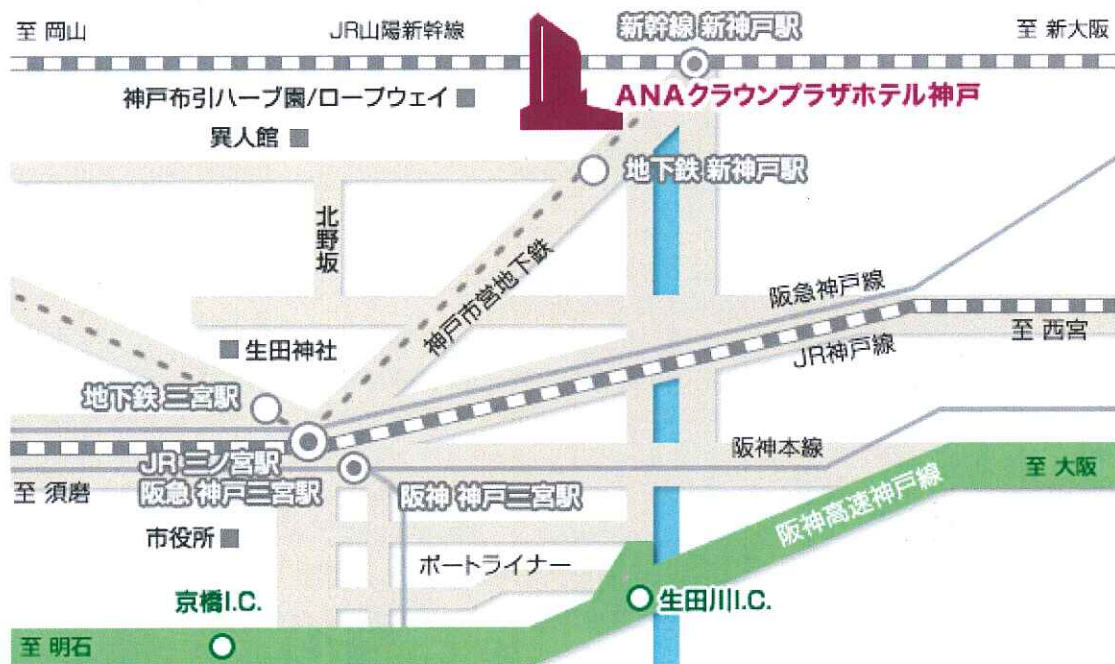
### 最高級 神戸牛

鮮やかで美しいサシ。くどさのない芳醇な香り。柔らかい舌触り。まろやかでコク深い味わい。どれをとっても一級品、それが神戸牛！最高の贅沢をここに。



このご機会に是非お立ち寄りくださいませ！

# 神戸で「待っとうで！」



## ANA クラウンプラザホテル神戸

〒650-0002

兵庫県神戸市中央区北野町1丁目

TEL : 078-291-1121

FAX : 078-291-1154

JR 山陽新幹線

JR 三宮駅より

阪神高速道路

「新神戸駅」直結

神戸市営地下鉄「新神戸駅」下車  
所要時間 2分

生田川ランプから 所要時間 3分  
京橋ランプから 所要時間 4分

お問い合わせ  
兵庫県料理業生活衛生同業組合  
電話  
079-222-0309