

神戸北野ホテル「世界一の朝食」が ジェラートに進化！ 新しいスタイルで皆さまの五感に幸せをお届けします

2025年5月8日より予約販売開始

エイチ・ワイ・ホスピタリティ・エンタープライズ株式会社(代表取締役山口浩[神戸北野ホテルオーナー/総支配人・総料理長])は、薫陶を受けたフランス料理界の巨匠ベルナル・ロワゾーより贈られた「世界一の朝食」のアイコンである「飲むサラダ」を新たにジェラートに進化させ、皆様にお届けします。そして、世界中の仲間から送られたレシピを元に、食の世界を更に楽しいものにすべく、挑戦して参ります。



生産者に対して友情と信頼と尊敬の念を持ち続けたベルナル・ロワゾーのエスプリを、山口シェフのフィルターを通して皆様にお届けします。

お客様のご要望から生まれた拘りの「飲むサラダ」(*1)や今までにない新たなテクニックで作上げた芳醇な香りと素材の持ち味をそのまま閉じ込めた「コンフィチュール」(*2)などがジェラートという形となりました。次世代にこの豊かな自然を残すためフードマイレージにも考慮し、兵庫近郊の産物を中心に素材を厳選、フルーツは皮も余すことなく生かし、瀬戸内海の「奇跡の塩」や生産者と作り出したオリジナル・ヨーグルトなど、趣向を凝らして丹念に作り上げました。

「世界一の朝食」 ジェラート詳細：全11種

【飲むサラダ4種のジェラート】 滋味溢れ、体が喜ぶ！フルーツと野菜の出会い



<苺・トマト>

人気の組み合わせにアクセントとして、バジルを加え風味の良さを追求しました。

これまでにないテクニックで作上げたイチゴの

「コンフィチュール」には兵庫のブランドである

「ゆめさき苺」や「二郎いちご」等を贅沢に使いました。



<小松菜・リンゴ>

個性豊かな小松菜と香り高い香草ディルをバランスよく組み合わせたオリジナルで、これまでにないおいしさを生み出しています。

りんごの個性が際立つ逸品に仕上がりました。



<みかん・かぼちゃ・人参>

みかんと人参は抜群の相性の良い組み合わせ。

料理でもサラダなどでそのハーモニーを表現しています。

瀬戸内は柑橘の宝庫です。その素晴らしい素材にかぼちゃを加えると言う斬新なアイデアをお楽しみください。



<ブルーベリー・紫キャベツ>

ひょっとするとびっくりする取り合わせ？

でも、これが「世界一の朝食」の中で人気です。

ブルーベリー、カシス、ライチ、ミント、

これらを紫キャベツと組み合わせることで美しい色合いはもちろん優しい風味のコラボレーションが皆さんを虜にすることでしょう。

「世界一の朝食」 ジェラート詳細：全11種

【季節限定3種】 四季を素材で味わうセレクト



< 苺ヨーグルト >

蜂蜜とイチゴの「コンフィチュール」を別々にヨーグルトに合わせてもおいしい事は皆さんご存知ですが、この3者が出会くと味覚センサーと嗅覚センサーが目いっぱい働いて、新しい味の世界に誘うことでしょう。是非お楽しみ下さい。



< 蜂蜜レモン >

「世界一の朝食」でお出している蜂蜜は、栗の花の蜂蜜ですが、今回は皆さんに馴染みの深い蜂蜜をブレンドしました。これに丸ごと瀬戸内レモンの糖度控えめの素材感たっぷりの「コンフィチュール」を加えて仕上げています。



< いちご・イチゴ・苺 >

神戸北野ホテルのナイトスイーツビュッフェでもトップクラスの人気を誇るイチゴをストレートにジェラートに仕立てました。畑で完熟した風味の豊かな素材を使用していますので、口の中に入れたときの風味が格段に違います。



【素材逸選】世界一の朝食を彩る厳選食材もジェラートに



<黒豆>
全国的にも人気で知名度の高い丹波の黒豆。一口食べれば、その理由が一味瞭然です。



<きな粉>
きな粉の香りと風味がお口の中に広がり、懐かしさと新しさがクロスオーバーします。



<ほうじ茶>
日本のお茶は海外でも人気ですが、独特の香ばしさのほうじ茶は素晴らしい個性を発揮しています。その奥深さを感じる逸品です。



<瀬戸内海の塩>
低温で水分を蒸発させて作ったこの塩は「奇跡の塩」と言っても過言ではないでしょう。溢れ出るミネラルを感じてください。

【販売詳細】

- 種類 : 全11種 * 季節限定フレーバーを含む
 - 販売価格 : 6個セット (飲むサラダ4種 + 定番1種 + 季節限定1種) ¥4,800(税込・送料別)
 - 販売場所 : 神戸北野ホテルブティック
- STORES <https://kobe-kitanohotel.stores.jp/>
楽天 <https://www.rakuten.co.jp/kobekitanohotel-b/>

※1「飲むサラダ」

ヨーロッパスタイルの朝食"コンチネンタルスタイル"は、消化時間がかかる食材が避けられるため、ドレッシングとカフェ・オーレと一緒に食しない傾向がありますが、日本のお客様の「朝に生サラダを食したい」といったお声から生まれた神戸北野ホテルオリジナルの野菜やフルーツのブレンドジュースです。

※2「コンフィチュール」

「ジャム」は英語圏(イギリス・アメリカなど)で作られるもので、果物と砂糖を煮詰めて作られます。一般的にペーストやゼリー状で、甘みが強いことが多く、保存性重視のため果実の形はあまり残しません。一方「コンフィチュール」は果物の形や風味をできるだけ残すように、低温・短時間で煮るのが特徴で、ジャムよりも果実感が強く上品で繊細な味わいで、砂糖の量も控えめです。

※写真はイメージです。※お知らせした内容は事前の告知なく変更する場合があります。



神戸北野ホテル「世界一の朝食」

<このリリースに関するお問い合わせ>

広報担当/田川 TEL : 078-272-1909 FAX : 078-230-1907 E-mail : j-tagawa@kobe-kitanohotel.co.jp
【広報委託 : アプリール/加藤 TEL : 090-1895-8713 E-mail : y-aprire61@plum.ocn.ne.jp】