

ホテルオークラ神戸 オリジナルクッキング動画を配信中

総料理長とマスコットベアがホテルの味を紹介

株式会社ホテルオークラ神戸(所在地 神戸市中央区、代表取締役社長総支配人石垣 聡)は、新型コロナウイルスに関する緊急事態宣言の解除後も、再拡大への警戒感が続く中、自宅でホテルの味を再現できるクッキングの動画を制作し、配信しております。

自宅での時間を少しでも楽しく過ごしていただきたいとの思いから、『身近な食材で手軽にできる料理』をテーマに、総料理長がホテルの料理を家庭でも作りやすいレシピにしてご紹介しています。ホテルオリジナルマスコットベア”オルタン”と一緒に、作り方のポイントやコツを、楽しく分かりやすく、実演しています。今後も多彩な内容の動画を制作し、配信いたしますので、ぜひご覧ください。



■試聴方法

下記のホテルオークラ神戸公式アカウントよりご覧いただけます。

Facebook www.facebook.com/HotelOkuraKobe

Instagram [@hotelokurakobe](https://www.instagram.com/hotelokurakobe)

YouTube <https://www.youtube.com/channel/UCLOIle1N-IcCefXwt1V3wxA>

■配信コンテンツ [5月29日(金)時点、随時更新してまいります。]

5月5日 おうちで作ろう！ホテルオークラ神戸の「ハムとチーズのふわとろオムレツ」

5月29日 手軽に素敵に！ホテルオークラ神戸のおうちスイーツ♪
「ベリーとトロピカルフルーツのブランマンジェ 杏仁風」

中田 肇 Hajime Nakada (株ホテルオークラ神戸 常務取締役 総料理長)
1960 年生まれ。1978 年(株)ホテルオークラ入社。ホテルオークラ アムステルダムなどでも研鑽を積み、2004 年ホテルオークラ東京「ラ・ベル・エポック」料理長に就任。ヨーロッパ研修を経て、2011 年より(株)ホテルオークラ神戸 総料理長を務める。2018 年には、国賓からブライダルまで人と人との絆を深める場に欠かせない正統派フランス料理のオーソリティーとして、西洋料理部門「神戸マイスター」に認定された。



ホテルオークラ神戸マスコットベア「オルタン」



2013 年にマスコットベアとして誕生し、ホテルの様々なイベントに登場。「オルタン」の名は、ホテルのロゴマークにも使用されている神戸市の花「あじさい=オルタンシア（フランス語）」に由来し、一般公募の中から選ばれました。

<プロフィール>

【誕生日】6月22日 【血液型】O型 【趣味】サッカー

【性格】食いしん坊で好奇心いっぱい

【好きな食べ物】オークラのフレンチトースト

【仕事】新米ベルボーイ

【ホテルオークラ神戸について】

神戸のウォーターフロント、メリケンパークに立つランドマークホテル。北側の客室からは六甲の山並みと神戸の街並みを、南側からは神戸港や神戸空港、そして関西国際空港の景色を、東側からは大阪・和歌山へと続く光あふれる街並みを、西側からは神戸のシンボルである神戸ポートタワーとハーバーランドの眺めをお楽しみいただけます。

■報道関係者の方のお問い合わせ

ホテルオークラ神戸 総合企画室 TEL. 078-333-3503 FAX. 078-333-3579

担当：石橋、青井