

「おとな旅・神戸」2016年度冬プログラム 〈第1弾52プログラム〉

※料理写真等はイメージです

【ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド】  
日本No.1の朝食のルーツをたどる



「楽天朝ごはんフェスティバル®」で2015年に朝食日本一に輝いた同ホテルの朝食を田中耕太郎シェフの解説でいただける。ホテル直営のベーカリー「ル・パン神戸北野」の工房での特別見学&焼ききたパンの試食もあり。

料金 7,000円 (朝食代(サービスク込)、タクシー代込)  
日程 1/17(火)、2/21(火)  
会場 ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド、ル・パン神戸北野

【市民アドバイザー】田中 耕太郎さん  
(ホテル ラ・スイート神戸ハーバーランド総料理長)

神戸を代表する名店【コム・シノワ】 抽選プログラム  
荘司シェフと【サ・マーシュ】西川シェフ夢の共演  
〜2人の実演トークと伝古典料理クリアックとともに〜



神戸の人気パン店のオーナーがコラボして、伝古典料理の「サーモンと貝のクリアック」の作り方を実演披露。さらに料理は特別ランチとして味わえる。トークでは、ここでしか聞けない話や、今だからこぼせる秘話などが聞けるかも。

料金 8,900円 (昼食、お土産付)  
日程 2/28(火)  
会場 神戸国際調理製菓専門学校

【市民アドバイザー】  
右: 荘司 素さん(コム・シノワ オーナーシェフ) 左: 西川 功晃さん(サ・マーシュ オーナーシェフ)

玉岡かおるさん × 松方コレクション展  
特別講演 ～著書『天涯の船』より～



神戸市立博物館「松方コレクション展」開催期間に合わせて、松方幸次郎をモデルにした著書『天涯の船』より、作家・玉岡かおるさんが語る。[ORIENTAL HOTEL]での昼食は、主人公ミサオ＝松方幸次郎が過ごした国々の料理を楽しめ、その時代に浸り、彼の「夢の軌跡」を感じられる。

料金 7,800円 (昼食付) 日程 11/22(火)  
会場 ORIENTAL HOTEL(旧居留地)

【市民アドバイザー】玉岡かおるさん(作家)

神戸エレガンス【マキシン】で  
あなただけの帽子をオーダー



神戸のエレガンスを牽引してきた同店で、普段は実施していない帽子の特別オーダーを体験。定番アイテムの中から好みのモデル、カラーと飾りをチョイス、さらに個々の頭の形状に合わせた微妙な調整をして、自分だけの帽子をつくろう。

料金 44,280円  
(帽子オーダー、名品鑑賞、工房見学、お飲み物、スイーツ付)

日程 12/17(土)、24(土)、1/21(土)  
会場 マキシン本店

【市民アドバイザー】右: 大平千鶴子さん(ハットモディスト) 中: 左: 伊藤玲さん、瀬澤航介さん(帽子職人)

2013年度よりスタートした「おとな旅・神戸」が、大好評につき、2016年度冬プログラムの開催。同プログラムは、食や文化に精通したその道のプロが、六甲山や異国情緒溢れる街並み、灘の酒蔵、有馬温泉など魅力的な神戸の観光資源と、ファッション、食文化などのライフスタイルを神戸以外の方

や観光客に知ってもらい、楽しんでもらえるようプロデュースする。前回も完売プログラムが多数の人気ぶり。一部の人気プログラムは抽選申込となり、参加できるチャンスが広がったそう。「神戸らしさ」を存分に堪能できるプログラムに参加して、神戸ならではの「特別な時間」を過ごしてみよう。



おとな旅・神戸

実施期間 2016年11月22日(火)～2017年3月中旬予定  
実施エリア 神戸市内全域

主催 「おとな旅・神戸」実行委員会  
[構成団体]神戸市、兵庫県、神戸商工会議所、神戸国際観光コンベンション協会 他

お申し込み・キャンペーンのお問い合わせ:  
「おとな旅・神戸」運営事務局 神戸市中央区江戸町85-1 ベイ・ウイング神戸ビル10F 株式会社プロアクティブ内  
受付時間:9時～18時  
(土・日・祝日・12/29～1/4・2/27を除く)  
TEL:078-599-7110 E-mail:info@kobe-otona.jp  
※掲載のプログラムは、この広告でのお申し込みを受け付けておりません。詳細は「おとな旅・神戸」公式サイトをご覧ください。



イメージイラストは「月刊島民」の表紙でおなじみの奈路道程さんが手がける。

詳細は公式サイトでチェックを!

申し込み開始:11/7(月) 9:30～  
<https://kobe-otona.jp/> おとな旅・神戸 で検索



400名にプレゼントが当たる新規会員登録キャンペーンを実施

新規会員登録キャンペーン  
応募対象期間 2016年10/17(月)～2017年2/28日(火)  
対象者 応募対象期間中に「おとな旅・神戸」の新規会員登録を行った方  
抽選日 2017年3/1(水)  
内容 「おとな旅・神戸」でおなじみ的人气スイーツ店(ボックス/神戸風月堂/ユーハイム/イグレックプリウス/AKITO/コム・シノワ)のスイーツギフトセットを抽選で60名にプレゼントに、外れた方の中から、「おとな旅・神戸」オリジナルポストカード(4枚1セット)を340名にプレゼント!

プロに教わるもう1品 旬の食材を使った 時短レシピ

今月の食材は **大根** (豆知識)  
ビタミンやミネラルが多く含まれ、その中でも余分な塩分(ナトリウム)を体外に排出する働きのカリウムが豊富。これからの寒いシーズン、甘みとみずみずしさがUPして、より美味しくなる。

今月の料理人 **鮫島さん**  
**ORENNJI 1970** (オレンジ イチキウナナゼロ)  
茨木市寺田町17-14 1F 不定休  
営 ランチ11時～14時 カフェ14時～16時 ディナー19時～24時

店内にはビンテージの家具やファイヤークィングの食器が使われており、「大人が落ち着ける隠れ家」と評判の人気店。今回のレシピメニューは11/5(土)～11(金)期間限定で日替りごはんランチのメニューに。デザート、コーヒor紅茶付で1,000円とリーズナブルにお店にも行ってみて!  
☎080-3828-9727  
Hokuguru



季節野菜のクリームソースの絶品ハンバーグ  
野菜たっぷりのソースとの相性抜群! ジューシーなハンバーグ  
ジューシーな絶品ハンバーグは隠し味にマヨネーズとみそが入っていて、ソースとの相性抜群!アスパラを炒めて盛り付ければおしゃれな一品に。ハンバーグだけでもとっても美味しいので、デミグラスソースやトマトソースなどのアレンジメニューも簡単!11/5(土)～11(金)期間限定で同メニューがランチメニューに登場するのでプロの味もぜひ食べてみて!

材料/2人前  
ハンバーグ: 合い挽きミンチ・280g、玉ねぎ・半分、牛乳・大さじ2、パン粉・半カップ、卵・1つ、マヨネーズ・1つ、みそ・大さじ2、塩コショウ・少々、ナツメグ・少々  
ソース: 玉ねぎ・半分、にんにく・1/3、なす・半分、にんにく・1かけ、大根・5cm、水・半カップ、生クリーム・120g、白ワインor酒・半カップ、塩コショウ・少々、デミグラスソース・大さじ2

調理時間 20分

ワンポイントアドバイス: マヨネーズを入れることでとってもジューシーに。さらにみそを入れることでコクが増し深い味わいになる。

ワンポイントアドバイス: 玉ねぎの色が変わったら火が通った合図! 次の工程へ!

ワンポイントアドバイス: ハンバーグの形を薄くすれば、生焼けにならず早く焼けて、肉汁も逃げない!

- ハンバーグのタネを作る: 玉ねぎをみじん切りにし、ボウルにハンバーグの材料を全て入れ、混ぜたらタネを少し寝かす。
- ハンバーグのタネを寝かせる間にソースを作る: にんにくはみじん切り、他の野菜はさいの目に切る。フライパンにオリーブオイルを入れ、中火でにんにくを香りが出るまで炒める。そこにさいの目に切った野菜全てを入れ塩コショウをかけ、さらに炒める。
- ソースを煮詰める: 炒めた野菜に水と白ワインを入れ、強火で10分煮詰める。その後生クリームとデミグラスソースを加え、沸騰したらソースの完成。
- ハンバーグを焼く: 寝かせたタネをお好みの形にし、熱したフライパンに油をひき、中火で片面3分焼いたら裏返してもう2分焼く。お皿に移してソースをかけた後出来上がり!

40TH THANK YOU ハンズ感謝祭

東急ハンズは今年で40歳。  
創意工夫で暮らしを楽しむお客様こそがハンズの成長のヒントでした。  
40年間のありがとうをこめた、ハンズの感謝祭。  
新たなヒントをぜひ見つけてみてください。

11/1(火)～11/22(火)

お得なキャンペーンやイベントがいろいろ盛りだくさん!  
くわしくはホームページで <http://www.tokyu-hands.co.jp/40th/>

東急ハンズ江坂店 吹田市豊津町9-40 電話 / 06-6338-6161 <http://esaka.tokyu-hands.co.jp/>

行こうよ! 大阪万博にタイムスリップ vol.16 EXPO'70パビリオン

11月、EXPO'70パビリオンでは、ボランティア研修会を一般公開します。EXPO'70パビリオンのボランティア活動は、主に常設展示室や公園内の万博遺跡ツアーなどのガイドツアーをして頂いています。開館して6年の月日が経ちますが、ボランティア＝ガイドツアーばかりで良いのだろうかと思いが募りました。万博記念公園内にある他施設では、ワークショップや植物の手入れなどの活動をされている様子も

うかがえます。そんななか、建物のない事業体でのボランティア活動とは一体何をしているのだろうかとなりました。そこで、中之島に建設予定の大阪新美術館建設準備に携わる菅谷富夫さんをお招きし、ボランティア活動を始めようと思った経緯や、これまでの試行錯誤など、具体的な事例をご紹介頂くことにしました。ボランティア活動をされている方も、されていない方も、どうぞご参加ください。

ボランティア研修会一般公開  
日時 11月6日(日) 13時半～15時 場所 EXPO'70パビリオン 多目的室  
講師 菅谷富夫(大阪新美術館建設準備室研究主幹)  
定員 30名(当日10時より、電話もしくは直接パビリオン受付カウンターまで)  
参加料 無料

EXPO'70パビリオン 万博記念公園 自然文化園内  
時間/10時～17時(入館は16時30分まで) ※11月は無休  
料金/常設展示(大人200円、中学生以下無料) ※団体割引あり ※別途自然文化園入園料が必要  
☎06-6877-4737 公式Facebookに「いいね!」しよう