

## 【神戸ポートピアホテル】～兵庫デスティネーションキャンペーン企画～ 陶芸家 市野秀作 日本料理 神戸 たむら 『器と料理の饗宴』

株式会社神戸ポートピアホテル（神戸市中央区、総支配人 伊藤 剛）では、2023年9月14日（木）～9月24日（日）の期間、丹波篠山の陶芸家 市野秀作氏の器と、日本料理 神戸 たむらの料理との饗宴イベントを開催します。



神戸ポートピアホテルでは、丹波篠山の陶芸家 市野秀作氏が作陶した器と「日本料理 神戸 たむら」の料理との饗宴イベントを開催します。6年ぶりの開催となる本イベントは、今夏開催されている兵庫デスティネーションキャンペーン企画の一環でもあり、兵庫県の食や文化を体感いただけます。

850年の歴史を持つ丹波焼。その伝統をもとに市野氏が作陶する、シャープで現代的な器から土の表面を削り荒々しく仕上げた土味が感じられる器と、兵庫県産の旬の食材をふんだんに取り入れた神戸 たむらの味わい深いお料理とのコラボレーションをお届けします。美味しい料理を美しい一皿で。このイベント期間だけの特別な料理をお届けします。また、丹波篠山の日本酒、〈西山酒造（小鼓）、山名酒造（奥丹波）、鳳鳴酒蔵（鳳鳴）〉もご用意、器と料理、そして丹波の銘酒も合わせてお楽しみいただけます。

さらに、期間中はホテル内ギャラリーにて作陶展が開かれるほか、9月15日（金）には、市野氏をお招きし、制作にかける想いや制作秘話などをお話いただく食事会も開催します（20名限定）。

詳細は以下の通りです

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!fair-51>

### 陶芸家 市野 秀作 日本料理 神戸 たむら 『器と料理の饗宴』

≪各20食限定・事前予約制≫

■期間：2023年9月14日（木）～9月24日（日）

■時間：【ご昼食】11：30～14：30（L.O.14：00）

【ご夕食】17：30～21：30（L.O.20：30）※土・日曜日、祝日は17：00～

■場所：南館4F 日本料理 神戸 たむら

■料金：【ランチ】7,000円 【ディナー】13,000円

いずれもお料理、お土産、税・サービス料込

\*お土産：市野 秀作氏の作品をお1人さまにつき1個プレゼント

■予約方法：

事前にWEBまたはお電話にてご予約ください（お席に限りがございます。お早めにお申し込みください）。

予約ページ <https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/tamura/fair/#!fair-51>

電話予約・お問い合わせ レストラン総合案内 Tel.078-303-5207（10:00～17:30）

#### 【特別企画】『市野 秀作氏の陶芸話しと食事会』

≪20名さま限定・事前予約制≫

丹波焼の歴史や伝統のもと、市野氏の現代的な丹波焼を作るきっかけとなった制作秘話やこれからの制作活動などのお話をお食事とともに  
にお楽しみいただきます。

■日時：2023年9月15日（金）18：00～

■料金：15,000円 ※お土産、税・サービス料込

#### 【同時開催】『市野 秀作 作陶展』

■期間：2023年9月14日（木）～9月24日（日）※休館日：9月19日（火）・20日（水）

■時間：11：00～18：00（最終日は15：00まで）

■場所：本館1F ポートピアギャラリー

#### 南館 4F 日本料理 神戸 たむら

日本料理「つぎど田村」創業者 田村平治の料理と“五味調和”の心を守り続ける「神戸 たむら」の四季折々のお料理。旬の料理とともに、洗練された器や美しい盛り付けをお楽しみください。日本庭園を配したホール席や、ポートアイランド南公園の景色を眺める個室などを備えています。



<このリリースに関するお問い合わせ>

株式会社神戸ポートピアホテル 総支配人室 営業企画 中村 佑帆

Tel.078-303-5223（直通） Fax.078-302-1137（直通） E-mail [pkikaku@portopia.co.jp](mailto:pkikaku@portopia.co.jp)