

【ポートピアホテル45周年×オリジンコウベ10周年記念】 9名のパティシエが手掛けるスイーツのみのコースをホテル大宴会場で堪能！ 一日限りのコラボレーションイベント開催

開業45周年を迎えるポートピアホテルと、結成10周年を迎えた神戸のパティシエ・プロジェクト「オリジンコウベ」。それぞれの節目を記念し、2026年2月23日（月・祝）に1日限定のスペシャルコラボイベントを開催いたします。



ポートピアホテル 製菓料理長が手掛けるアシェットデザート（イメージ）

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、2026年2月23日（月・祝）にポートピアホテル45周年×オリジンコウベ10周年記念スペシャルイベント『「KOBE DESSERT“9”（コウベデザート“ナイン”）～ストロベリー・フィールドの幸せな一日～』を開催いたします。

同時期にポートピアホテルで実施している『SOCOスイーツbuffet～ストロベリー・ピクニック～』のスピノフイベントとして、ホテルの大宴会場「大輪田」にて1日限定で開催。「オリジンコウベ」のパティスリーシェフ8名と、ポートピアホテル製菓料理長・芳養が手掛ける本イベント限定のアシェットデザート（皿盛りのスイーツ）をお楽しみいただける、スイーツのみの特別コースをご用意します。イベントでは会場中央にステージを設け、各シェフがスイーツを仕上げる様子をご覧いただける演出も予定しています。ライブ感あふれる会場内で、アート作品が誕生する瞬間のような躍動感を目の前で堪能いただけます。

2026年3月9日に開業45周年という節目を迎えるポートピアホテルと、結成10周年を迎えた「オリジンコウベ」のパティスリーシェフがともに創り上げる、本イベントのためだけに考案された、神戸らしく上品で洗練されたスイーツコースをお楽しみください。

■ポートピアホテル×オリジンコウベ コラボレーションにあたって

“スイーツの街・神戸”でパティスリーを営むオーナーシェフ有志8人が集まり、神戸発の洋菓子文化の継承を目指して2015年4月に結成された「オリジンコウベ」。ポートピアホテルでは昨年度、「SOCOいちごスイーツbuffet」開始以来初の試みとしてオリジンコウベのパティスリーシェフとポートピアホテル製菓料理長が手掛けるスペシャルスイーツプレートをお楽しみいただけるイベントを開催しました。

このイベントの成功を機に、ポートピアホテルとオリジンコウベの双方で、「スイーツの魅力を一皿ずつの物語としてコース仕立てでお届けしたい」という想いが芽生え、何度も話し合いを重ね、今回のイベントの実現に至りました。



「オリジンコウベ」シェフ



ポートピアホテル製菓料理長 芳養 正朗

イベント開催日

2026年2月23日（月・祝）14:00～16:30（受付13:30～）

会場

神戸ポートピアホテル 南館1F「大輪田」

料金

お一人さま 16,000円（デザートコース・お飲みもの《コーヒー・紅茶》・税・サービス料込）

※デザートのみで構成したコース料理です

※お子さまのご利用は大人と同じメニューをお召しあがりいただける小学生以上に限ります

※未就学児の同伴はご遠慮ください

※1テーブル8名～10名さまの相席となります

予約方法

ホテル公式HPにて（事前決済のみ） <https://www.portopia.co.jp/event-culture/event/detail/25/>

※ご入金後のキャンセル・返金はお受けできません。ご予約の際は内容を十分にご確認ください

メニューについて

決まり次第ホテル公式HPへ掲載いたします

参加シェフ

神戸ポートピアホテル 製菓料理長 芳養 正朗

...神戸、大阪のパティスリーを経てポートピアホテルに入社。フレンチレストラン「アランシャペル」「トランテアン」を経て製菓部門の料理長に。

【オリジンコウベ】

神戸・元町『パティスリー モンブリュ』林 周平シェフ

...「東洋ホテル」に勤務後、渡仏。ホテル「ニコール・ド・パリ」「ジャン・ミエ」などでフレンチ・パティスリーの修業を重ねる。2005年独立・開業。

神戸・元町『パティスリー アキト』田中 哲人シェフ

...「ホテル阪急インターナショナル」「ポートピアホテル」を経て、ホテルピエナ神戸「菓子sパトリー」のシェフに。“ミルクジャム”を考案し一躍看板商品に。2014年独立開業。

神戸・元町『コンパルティール ヴァロール』大西 達也シェフ

...大学卒業後、洋菓子の世界へ。2006年「元町ケーキ」の3代目に。2014年『シャルル・ブルースト杯』世界大会で優勝。2017年6月に「コンパルティール ヴァロール」開業。

芦屋『パティスリー エトネ』多田 征二シェフ

...「ホテル阪急インターナショナル」から渡仏し「ラデュレ」などで経験を積む。帰国後「神戸北野ホテル イグレックブリュス+」のシェフ・パティシエに。2016年に独立・開業。

神戸・北野『ラヴニュー』平井 茂雄シェフ

...神戸、フランスで修業の後「グランド ハイアット 東京」入社。「ワールドチョコレートマスターズ2009」優勝、2011年仏・カカオバリーのアンバサダー就任。2012年独立・開業。

芦屋『マ ビッシュ』村田 博シェフ

...「ホテル阪急インターナショナル」「御影高杉」などをを経て、「パティスリー モンブリュ」の創業スタッフに。約11年間、林シェフの下でスーシェフを務めあげ、2017年2月に独立・開業。

神戸・垂水『パティスリー アグリコール』奥田 義勝シェフ

西洋料理を学んだ後、パティシエに。「御影高杉」「パティスリー モンブリュ」を経て有機野菜スイーツ専門店「パティスリーボタジェ」へ。2014年独立開業。2016年2号店をオープン。

神戸・岡本『パティスリー ラトリエ ドゥ マッサ』上田 真嗣シェフ

東京「ルコント」を経て渡仏、「ローラン・デュシェーヌ」「ルドワイアン」「ブイエ」等で学ぶ。「ラデュレ」部門責任者を勤めた後に帰国、「ティータイム KOBE」を経て2011年独立開業。

SOCOスイーツbuffet～ストロベリー・ピクニック～

<https://www.portopia.co.jp/restaurant/detail/soco/fair/#!fair-71>

開催期間

2026年1月17日（土）～5月6日（水・振休）

1月17日～31日までは土・日曜日のみ、2月1日～4月5日は毎日（除外日：2月23日）、
4月11日～5月6日（水・振休）までは土・日曜日、祝日のみ営業

場所

神戸ポートピアホテル 本館2F ダイニングカフェ SOCO（ソーコー）



お問い合わせ

レストラン総合案内 TEL 078-303-5207（10:00～17:30）

※写真はイメージです

※表記料金はすべて税・サービス料込

<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） E-mail pkikaku@portopia.co.jp