

【イベントレポート】ポートピアホテル45周年×オリジンコウベ10周年を記念して 一日限りのパティシエコラボレーションイベントを開催

『「KOBE DESSERT“9”（コウベデセール“ナイン”）～ストロベリー・フィールドの幸せな一日～』

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



本イベントは、2026年5月6日（水・振休）まで開催中の『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」にて実施。神戸のパティシエ・プロジェクト「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・芳養が一堂に会し、「いちご」をテーマにしたデザート（皿盛りスイーツ）をコース仕立てでお届けする、一日限りの特別企画です。会場内にはキッチンステージを設け、シェフ自らが解説を交えながら一皿を仕上げる様子を披露。また、会場中央のスクリーンにもシェフの手元の映像を映し出し、臨場感とともにスイーツをお楽しみいただきました。

◆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

本イベントは、「スイーツの魅力を一皿ごとの物語として、コース仕立てでお届けしたい」という両者の想いから生まれた企画です。2026年3月9日に開業45周年を迎えるポートピアホテルと、「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結成されてから10周年を迎えた「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くイベントを開催。全国に神戸スイーツの魅力を発信したいという「オリジンコウベ」の想いと、ポートピアホテルのコンセプトでもある「私たちが伝えられる神戸の魅力を届けたい」という想いが重なり実現した本企画は、多くのお客さまよりご好評をいただきました。その成功を機に、「温かいものは温かいうちに、冷たいものは冷たいうちに食べてほしい。スイーツの魅力をより臨場感のある演出とともに、コース仕立てでお届けしたい。」という新たな構想が生まれました。昨年の秋より幾度も協議を重ね、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

◆イベント当日の様子

会場には円卓を配し、テーマである“いちご”を想わせる赤いテーブルクロスで統一。華やかな雰囲気の中で開催しました。会場内に設けたキッチンステージでは、9名のシェフが順に登場し、一皿ごとに解説を交えながら仕上げを行い、さらにシェフの手元を会場中央のスクリーンに映すと同時に、お客さまに同じスイーツを提供。温かいスイーツは温かいうちに、冷たいスイーツは冷たいうちに召しあがっていただけるよう、出来立ての状態をお届けしました。

キッチンステージで完成したスイーツは、会場内に設けた別ステージへ。ポートピアホテル総料理長 岸本と、雑誌や製菓専門誌、TV、ラジオ、などでライターやコメンテーターとして活躍されているスイーツコーディネーター 松本由紀子氏の2名が登場し、実際に試食していただきました。料理人とスイーツコーディネーター、それぞれの視点から味わいや構成についてのコメントや、シェフとのトークセッションを聞きながら同じスイーツをいただく、という特別な体験を提供しました。



◆参加者の声

参加者からは、「パティスリーでいただくケーキと、今回のコース仕立てのデザートはまったく異なり、良い意味で驚きがあった」「それぞれのお店の新たな一面を知ることができ、改めて店舗にも足を運びたいと思った」「普段なかなか目にすることのないスイーツの制作工程や技法を見ることができ、興味深かった」といった感想が寄せられました。次回開催を期待する声も多く、好評のうちに幕を閉じました。



イベント概要

開催日：2026年2月23日（月・祝）14:00～16:30

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、コーヒー・紅茶、税・サービス料込）

<https://www.portopia.co.jp/event-culture/event/detail/25/>

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 モンプリュ』 林 周平シェフ

「東洋ホテル」に勤務後、渡仏。ホテル「ニココ・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・プルースト杯』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プリウス+」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「パティスリーポタジエ」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。

オリジンコウベについて

<https://www.feel-kobe.jp/column/origin-kobe/>

一説では「バレンタインデー発祥の地」とも言われるスイーツの街・神戸。明治時代から現代に至るまで、100年以上の洋菓子の歴史があるこの街に、2015年4月4日誕生した『オリジンコウベ』。神戸～芦屋間でパティスリーを経営する有志のオーナーシェフ8人が集まり、「スイーツの街・神戸」のさらなる成長・発展と、神戸発の洋菓子文化の継承を目指して結成されました。主な活動は、製菓機器・材料関連のトレードショーでのデモンストレーション、地元のフードフェスへの出店等々。また、クリスマスやバレンタインのハイシーズンになると、各店ごとにデパート等に出品することはもちろん、「オリジンコウベ」ブランドとしても商品を出品し、スイーツの街・神戸の魅力を全国に向けてアピールしています。

※写真はイメージです

<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) E-mail pkikaku@portopia.co.jp