

【ホテルオークラ神戸】流通科学大学の学生とともに創り上げた オリジナルカクテルを4月1日より販売

テーマは「コーヒー」と「日本酒」。神戸の文化を凝縮した特別な一杯をご提供

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:石垣 聡)は、地域とのつながりを大切にし、神戸の魅力を発信することを目的に、流通科学大学 人間社会学部観光学科の学生と共同で新たなカクテルを開発しました。本プロジェクトでは、神戸の文化をテーマに「コーヒー」と「日本酒」を融合させた2種類のオリジナルカクテル『ミスティック・オリエント』を学生が考案し、ホテルオークラ神戸のマスターバーテンダーが監修のもと商品化。2025年4月1日(火)~2026年3月31日(火)の期間に「メインバー エメラルド」にて提供いたします。



左から:日本酒コーヒーマティーニ、日本酒コーヒーミルク

本カクテルの開発は、流通科学大学 人間社会学部観光学科・伊賀ゼミナールとホテルオークラ神戸の共同プロジェクトとして発足しました。伊賀ゼミナールでは、神戸の地域文化や観光資源を研究し、学生が独自の発想でマーケット開拓・強化に向けた商品開発に取り組んでいます。今回のプロジェクトでは、「神戸ならではの」をテーマに、地域の歴史や文化を深く学びながら試行錯誤を重ねました。

完成した2種類のカクテルは、明治初期の神戸港開港と同時にコーヒー豆の輸入が始まり次第に焙煎業が発展、全国でいち早く文化として根付いた「コーヒー」と、日本を代表する酒どころ・灘五郷の「日本酒」を融合させた、神戸ならではの一杯です。東洋(オリエント)から神戸にやって来たコーヒーが、日本酒と出会い生まれた神秘的なカクテルという意味を込めて2種類のカクテルの総称を『ミスティック・オリエント』とし、それぞれ『日本酒コーヒーマティーニ』、『日本酒コーヒーミルク』とメニュー名をつけました。

【オリジナルカクテル2種『ミスティック・オリエント』】

『日本酒コーヒーマティーニ』

エスプレッソ・マティーニを参考に、日本酒、ウォッカ、コーヒー、カルーアを掛け合わせました。日本酒とコーヒーそれぞれの風味をしっかりと感じられ、深い味わいをお楽しみいただけます。

『日本酒コーヒーミルク』

日本酒、コーヒー、カルーア、ミルクをかけ合わせました。ほんのり日本酒の風味が漂い、苦味と甘みのバランスが絶妙な飲みやすいカクテルです。

○『ミスティック・オリエント』販売概要

提供期間:2025年4月1日(火)~2026年3月31日(火)

提供場所:ホテルオークラ神戸 ロビー階「メインバー エメラルド」

提供時間:16:30~23:00(ラストオーダー 22:00)

提供内容:オリジナルカクテル2種『日本酒コーヒーマティーニ』『日本酒コーヒーミルク』

料金:各¥1,800(消費税・サービス料込)

お問い合わせ:「メインバー エメラルド」TEL.078-333-3524(直通)

○流通科学大学について

中内学園創設者 中内 功の信念「流通を盛んにすることが 世界平和につながる」の考えのもと1988年開学されました。流通を科学的に研究教育することを通じて、世界の平和に貢献し、真に豊かな社会の実現に貢献できる人材を育成することを理念としています。

人間社会学部観光学科・伊賀尚武特任教授のゼミナールでは、あらゆる角度から神戸を考察し、地域のアイデンティティと魅力を背景にした宿泊施設のサービス商品の考案に取り組んでいます。

「流通科学大学」公式サイト/<https://www.umds.ac.jp/>

【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、メリケンパークに建つランドマークホテル。“清楚にして優雅”をコンセプトにした客室からは、六甲の山並みや神戸の街並み、神戸ポートタワーや観覧車、灯台など、東西南北で異なる表情をみせる神戸の風景をお楽しみいただけます。館内は日本古来の伝統や自然をモチーフにしたデザインが随所に散りばめられ、和と洋が調和した寛ぎの空間が広がります。開放感あふれるロケーションの中、洗練されたサービス、お料理とともに心和むひとときをお届けいたします。



【所在地】〒650-8560 神戸市中央区波止場町 2-1

【TEL】078-333-0111(代表)

【公式サイト】<https://www.kobe.hotelokura.co.jp/>

■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

E-mail : event1@kobe.hotelokura.co.jp

担当：阿部、水口、難波

オンラインや電話での取材、画像をご希望の方は遠慮なくご連絡ください。