2026 年 11 月 13 日

プレスリリース

シェフが惚れ込んだ「肉と酒」の格別のマリアージュ

太田牧場×HINEMOS ダブルメーカーズディナー

箱根・強羅 佳ら久 グリルレストラン「十邑」にて 12 月 19 日（土）16 名限定開催

箱根・強羅 佳ら久（所在地：神奈川県足柄下郡箱根町、総支配人：若山 智）は、2026 年 12 月 19 日（土）に館内のグリルレストラン「十邑（とむら）」にて、ブランド牛「但馬太田牛」のつくり手と日本酒の杜氏を招き、料理と酒を通してそれぞれの魅力を味わう「牧場と酒造のダブルメーカーズディナー」を 16 名限定で開催します。



今回の主役は、神戸牛の産地として名高い兵庫県但馬地方で、数々の受賞歴を誇る「太田牧場」が手掛けるブランド牛「但馬太田牛」。そして、「時間に寄り添う日本酒」をコンセプトに、伝統的な酒造りに革新を起こし世界的な評価を高める株式会社 RiceWine のモダン日本酒ブランド「HINEMOS（ヒネモス）」。十邑のシェフがそれぞれの生産地を訪ね、ものづくりに向き合う真摯な姿勢と圧倒的なこだわりに感銘を受けたことから、一夜限りのコラボレーションが実現しました。

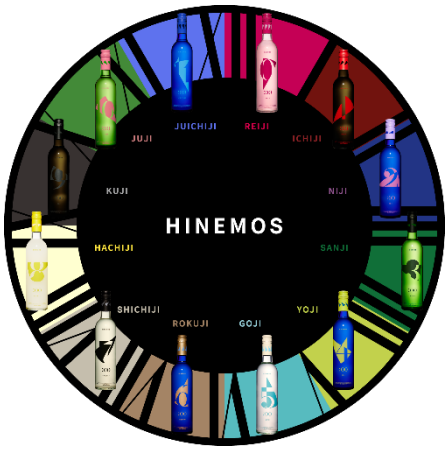
ORIX HOTELS & RESORTS　伊豆箱根エリア
広報担当
篠原 暁子（akiko_shinohara@ore-group.jp）　谷本 栞（shiori_tanimoto@ore-group.jp）

■生産者との出会いから生まれた、一夜限りのコース



「箱根・強羅 佳ら久」では、生産地や工房を訪ね、つくり手の言葉やものづくりに触れることで、その背景まで含めて料理やサービスに生かしています。
今回のダブルメーカーズディナーでは、太田牧場のつくり手と日本酒の杜氏が会場でそれぞれのものづくりについて紹介。つくり手の言葉に耳を傾けながら、シェフが仕立てる料理と日本酒のペアリングを、グリルレストラン「十邑」のカウンターでお愉しみいただきます。生産者とともに地域の魅力を発信し、新たな食の体験を創出することで、地域との共生につなげていきます。

＜メニューとペアリングの概要（予定）＞



太田牧場が誇る「但馬太田牛」の部位ごとの味わいの違いを楽しめる肉料理をメインに、旬の食材を取り入れた特別コースをご用意。一皿ごとに異なる料理と「HINEMOS」の日本酒ペアリング（全７種）をお愉しみいただきます。
お料理：但馬太田牛の部位の食べ比べをメインに、前菜から締め、デザートまでの特別コース。
日本酒（全７種）：乾杯を彩るスパークリング食前酒、前菜に添う低アルコールや但馬太田牛の旨味を受け止める重厚な食中酒（5種）、余韻を深める食後酒をセレクト。
※当日の仕入れ状況により内容が一部変更となる場合があります。

＜グリルレストラン「十邑」シェフ 大澤のコメント＞



「HINEMOS の杜氏と何度もテイスティングを重ね、但馬太田牛の部位ごとの旨味や脂にどの日本酒が最も引き立て合うのか、納得がいくまで追求しました。単に合わせるだけでなく、コースの要所に香りや風味の『仕掛け』も潜ませています。鉄板焼きと日本酒が織りなす極上のマリアージュを、十邑のカウンターでぜひご堪能ください。」

■ シェフが惚れ込んだ、太田牧場の「但馬太田牛」

メインには、兵庫県但馬地方で育てられた太田牧場の「但馬太田牛」を使用します。一頭一頭の血統と向き合いながら牛を育て、枝肉共励会やコンテストで数々の受賞実績を重ねています。2026 年には、「神戸ビーフ共励会」や「神戸肉枝肉共励会」、「たじま牛枝肉共励会」などで、計 7 件の最優秀賞を受賞しています。今回使用する牛も、シェフ自ら現地を訪ね、牛と向き合う姿勢やものづくりへのこだわりに触れたうえで選んだもの。「十邑」の技術で素材の魅力を引き出し、料理に仕立てます。

※受賞実績：太田牧場公式ウェブサイト「受賞歴」より



太田家・太田牧場 公式ウェブサイト
https://www.ohtagyu-ohtaya.com/concept.html

■ 料理に合わせて愉しむ、HINEMOS 7 種のペアリング

本ディナーには、小田原を拠点に日本酒を手がける株式会社 RiceWine の「HINEMOS」を合わせます。「すべての時間」を意味する「HINEMOS」をブランド名に、時間に寄り添う日本酒をコンセプトとして、飲む時間帯に合わせた味わいを提案しています。

※小田原の酒蔵から「時間に寄り添う日本酒」を世界へ発信し、国内外で直営店舗やポップアップを展開するモダン日本酒ブランドです。



HINEMOS 公式ウェブサイト
https://hinemos.tokyo/

■ **開催概要**



開催日　2026 年 12 月 19 日（土）

会　場　箱根・強羅 佳ら久　グリルレストラン「十邑（とむら）」

定　員　16 名

時　間　タイムスケジュール　17 時 30 分～21 時 30 分（予定）

食前酒

太田牧場・HINEMOS よりご挨拶

ディナー開始

料理提供終了

デザート・食後酒

※掲載内容は変更となる場合があります。

料　金　1 室 2 名さま利用 1 泊 2 食

東棟マウンテンビュールーム利用

お一人さま 138,000 円（税込・入湯税別）

予　約　公式ウェブサイト：https://gora-karaku.orixhotelsandresorts.com/



箱根・強羅 佳ら久

佳ら久（からく）について：

佳ら久は、お越しいただくすべての方々にとって、自分らしく思い思いの時をお過ごしいただけるよう創り上げられたラグジュアリー旅館リゾートです。「麗らかな活力が生まれる場所。」をブランドコンセプトに、慮りのおもてなしと、さまざまな「間（AWAI）」を大切に、本質を妥協なく突き詰めた最上級の体験をお届けします。ORIX HOTELS & RESORTS のフラッグシップブランドとして誕生した佳ら久は、「箱根・強羅 佳ら久」と「熱海・伊豆山 佳ら久」の両施設が、2024 年より 3 年連続で「1 ミシュランキー」に選出されました。

箱根・強羅 佳ら久について：

豊かな自然と気品ある文化の流れが息づく箱根・強羅で、山海の絶景を望む露天風呂と多彩なお食事をお楽しみいただける、箱根・強羅 佳ら久。温泉、スパ、ラウンジ、テラス、レストランと、旅情をかきたてる多くの選択肢があり、いつでも新鮮な滞在体験ができます。誰もが思い思いに過ごせるこの場所で、満ち足りた時間に浸る贅なる旅をお届けします。

箱根・強羅 佳ら久 公式ウェブサイト： https://gora-karaku.orixhotelsandresorts.com/

箱根・強羅 佳ら久 Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/gora_karaku/

ORIX HOTELS & RESORTS（オリックス ホテルズ＆リゾーツ）について：

ORIX HOTELS & RESORTS は、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の旅館・ホテルの運営事業ブランドです。ラグジュアリーからカジュアルまで、旅館とホテルを両軸に幅広いカテゴリーを有し、「また行きたい、と思っていただける場所。」をご提供するべく、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。2026 年 7 月には「クロススイーツ東京浅草」を開業し、北は北海道から南は福岡、大分まで計 6 ブランドにて 15 の旅館・ホテルを展開しています。

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト： https://www.orixhotelsandresorts.com/

ORIX HOTELS & RESORTS Instagram 公式アカウント： https://www.instagram.com/orix_hotels_and_resorts/

サステナビリティの取り組みについて：

ORIX HOTELS & RESORTS の旅館・ホテルの 15 施設を含む、オリックス・ホテルマネジメントが運営・業務支援する全 21 施設では、「環境へのおもいやり」「心地のよい滞在」「地域との共生」「働きがいのある職場づくり」「公正な事業活動」の 5 つの重点テーマに沿って、サステナビリティの取り組みを推進しています。今後も、お客さまお一人おひとりに寄り添うおもてなしを大切にしながら、地域とともに新たな潤いを生み出し続ける持続可能な施設運営を実践してまいります。

https://www.orixhotelsandresorts.com/sustainability/