

流通科学大学 伊賀ゼミがホテルオークラ神戸との共創で  
オリジナルカクテルを開発  
- 『ミスティック・オリエント』が4月より提供開始 -

流通科学大学（神戸市西区/学長：清水信年）の伊賀尚武特任教授ゼミがホテルオークラ神戸（所在地：神戸市）と共同で開発したオリジナルカクテル『ミスティック・オリエント』が、2025年4月1日（火）より同ホテルのメインバーエメラルドにて提供開始されました。このカクテルは、神戸の文化を再発見し、地域の魅力を発信することを目指した共創プロジェクトの一環として誕生しました。

オリジナルカクテル開発の背景

今年度、伊賀ゼミは、『神戸文化をアレンジする』『ホテルを神戸文化再発見の場にする』『それをホテルビジネスとして成立させる』を目的に掲げ、ホテルオークラ神戸と連携し、「神戸ならではの」をテーマに研究を行ってきました。

研究を進める中で、神戸の魅力の源泉は、米国航路の窓口として発展した横浜に対し、神戸港開港以来、大陸やヨーロッパ航路の拠点として育まれた、多様な文化を受け入れるコスモポリタン性（国際的、多文化的、都会的）にあることに着目しました。

また、ホテルオークラ神戸についても、ホテルのコンセプトはもちろん、神戸港を望む大倉山との深い縁にも注目しました（大倉山は、オークラ創業家の元別荘であり、かつて神戸港から大陸に向かう伊藤博文が利用していた）。

この背景を踏まえ生まれたひとつが、『灘五郷の酒と、神戸の食文化の象徴のひとつであるコーヒーをカクテルにアレンジし、それを港町のホテルで味わう』というアイデアでした。

明治初期に日本で初めてコーヒー豆が輸入されたのが神戸。次第に焙煎がはじまり、いち早く文化として根付いた『コーヒー』と、日本を代表する酒処・灘五郷の『日本酒』

この「神戸ならではの」の2つの文化を融合させたカクテルは、ホテルオークラ神戸のマスターバーテンダー監修のもと、2種類のカクテル『ミスティック・オリエント』として商品化されました。その名称には、異国の地からやってきたコーヒーが、日本酒（灘の酒）と出会い生まれた神秘的なカクテル、という意味が込められています。

○日本酒コーヒーマティーニ（写真左）

神戸のコーヒー文化と灘の日本酒をマッチさせた、洗練された味わいのカクテル。

○日本酒コーヒーマルク（写真右）

日本酒のまろやかな風味とコーヒーの香ばしさが調和した、柔らかな飲みやすいカクテル。



【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」

【参考】伊賀ゼミの新商品開発までの取り組み（大学ホームページ過去記事）

記事 URL：<https://www.umds.ac.jp/250108-2/>

広報活動全般に関するお問い合わせ先

流通科学大学 理事長室（山本・大竹） 〒651-2188 神戸市西区学園西町 3-1

電話 078-794-3555(代表) Eメール Ryuka\_Koho-1@red.umds.ac.jp