

志摩観光ホテル 総料理長 樋口宏江が 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」ブロンズ賞を受賞

志摩観光ホテル(所在地:三重県志摩市阿児町神明 731)の総料理長である樋口宏江(ひぐち ひろえ)が、第8回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」にて、初の女性として「ブロンズ賞」を受賞しました。

今回、樋口が大切にしている地産地消の取り組みおよび国内の農林水産業との連携が認められ、本受賞に至りました。三重県で開催された「G7 伊勢志摩サミット 2016」で素材を活かした調理法にて県内の食材を提供し、魅力発信に貢献したのも受賞理由のひとつです。

志摩観光ホテルでは、この荣誉ある賞を拝受いたしました樋口とともに、今後も地域の生産者とも協働しながら伊勢志摩ならではの料理をお届けしてまいります。

樋口宏江(ひぐち ひろえ)プロフィール

- 1971年 三重県四日市市生まれ
- 1991年 大阪あべの辻フランス料理学校を卒業、志摩観光ホテルに入社
- 1994年 ホテル志摩スペイン村のフレンチレストラン「アルカサル」シェフに就任
- 2008年 ベイスイート開業とともにフレンチレストラン「ラ・メール」のシェフに就任
- 2014年 都ホテルズ&リゾーツ唯一の女性総料理長として、志摩観光ホテル「クラシック」「ベイスイート」両館を統括する総料理長に就任
- 2016年 「G7 伊勢志摩サミット 2016」ワーキングディナーを担当



都ホテルズ & リゾーツ

<http://www.miyakohotels.ne.jp>

シェラトン都ホテル東京
津 都ホテル
海辺ホテル プライムリゾート賢島
新・都ホテル
シェラトン都ホテル大阪
ホテル近鉄ユニバーサル・シティ
(旅館) 賢島宝生苑
都ホテル ロサンゼルス

岐阜都ホテル
志摩観光ホテル
ホテル近鉄 アクアヴィラ伊勢志摩
ホテル近鉄京都駅
大阪マリオット都ホテル
都ホテルニューアルカニック
(旅館) 奈良 万葉若草の宿 三笠
都ハイブリッドホテル トーランス・カリフォルニア

四日市都ホテル
ホテル志摩スペイン村
ウェスティン都ホテル京都
奈良ホテル
天王寺都ホテル
沖縄都ホテル

「料理マスターズ」顕彰制度とは

農林水産省が平成 22 年に制定した顕彰制度で、正式名称は「農林水産省料理人顕彰制度」です。日本の「食」や「食材」、「食文化」の素晴らしさや奥深さ、その魅力を、生産者や食品企業等と「協働」した様々な取組を通じて、これらの伝承、発展、利用、普及にかかわってきた料理人等を顕彰し、更なる取組と相互の研鑽を促進することにより、農林水産業と食品産業の振興を図ることを目的としています。

この顕彰には、ブロンズ賞、シルバー賞、ゴールド賞の 3 つの賞があり、ブロンズ賞は毎年最大 8 名、シルバー賞は最大 5 名、ゴールド賞は最大 3 名に授与されます。ブロンズ賞は、現役の料理人として 5 年以上にわたり国内の農林水産との取組や食品産業との取組、海外への教授・指導を通じた取組、またはそれ同等程度の貢献が認められる取組を行った料理人に授与される大変貴重な賞です。また、シルバー賞はブロンズ賞を受賞後、引き続き 5 年以上取組を継続し進歩や発展が認められた料理人、ゴールド賞はシルバー賞を受賞後引き続き 5 年以上取組を継続し、顕著に貢献が認められた料理人に贈られます。

- 料理マスターズ倶楽部 <http://ryori-masters.jp/>
- 農林水産省 料理マスターズプレスリリース
<http://www.maff.go.jp/j/press/shokusan/service/171027.html>

■ 志摩観光ホテルの取り組み

三重の食材を使用し、毎月違う素材をテーマに開催するランチイベント「御食つ国みえの食材を新しい一皿に」では、テーマ食材の生産に携わる方にゲストスピーカーとしてお話いただき、食材への理解を深めていただく時間を設けています。

<開催テーマ>

2017 年／ 6 月「伊勢茶」、7 月「車海老」、8 月「鮑」、9 月「松阪牛」、10 月「三重県産きのこ」、11 月「伊勢海老」
2018 年／ 1 月「かつおぶし」、2 月「ふぐ」（※和食）、3 月「海藻」、4 月「桜鯛」（※和食）



伊勢海老漁が解禁になった和具漁港にて



車海老を調理する様子



穴子のテリーヌ伊勢風味のパン粉焼き



生産に携わる方の講演(現役漁師の橋本純氏)