

News Release

2018年5月29日
No.06-0003-2018

志摩観光ホテル「伊勢志摩ガストロノミー」 三重県、伊勢志摩地方の食の豊かさの発信と、日本の食の発展に向けて ～総料理長 樋口宏江がお届けする「七夕晩餐会」の開催～

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明731）では、三重県、伊勢志摩地方における食の豊かさを生産者とともに発信してまいりました。今後は日本の食の発展を念頭に、志摩観光ホテルの食に関する活動を「伊勢志摩ガストロノミー」と呼びシリーズ化してまいります。

本活動のシリーズ第1回として「伊勢志摩ガストロノミー」～七夕晩餐会～を開催いたします。総料理長 樋口宏江が、豊かに育った海藻でうまみを蓄えた志摩のあわびや紀伊長島のうになど、三重県の旬の食材によるメニューをお届けします。料理に込められた伊勢志摩の食材や文化をご紹介するため、今回はコラムニストの中村孝則氏を司会・案内役としてお招きするほか、地元生産者から食材に対する想いをお話しいただく予定です。

詳細は別紙をご参照ください。



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イク
(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

別紙

「伊勢志摩ガストロノミー」七夕晩餐会

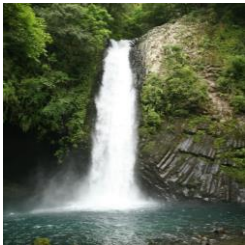
- 実施日：2018年7月7日（土）
- 時間：＜受付・カクテルタイム＞18:00～
＜晩餐会＞18:30～
- 内容：① 総料理長樋口宏江によるフランス料理とソムリエによる三重の地酒、日本ワインのマリアージュ
② 中村孝則氏による伊勢志摩の食材や文化のご紹介
③ 地元生産者による伊勢志摩の食材にまつわるおはなし
④ 海女写真家「大野愛子氏」展示会による、伊勢志摩の海の豊かさのご紹介（会場外）
- 会場：志摩観光ホテル ザ クラシック 宴会場「真珠の間」
- 料金：お一人様 35,000円（お料理・アルコール含む お飲物・税金・サービス料含む）
- 定員：120名 ※定員に達し次第、締め切らせていただきます。
- 申込締切：7月3日（火）18:00
- ご予約：お電話にて受付。0599-43-1211（代表）[受付時間 9:00～20:00]



＜司会・案内役＞コラムニストの中村孝則氏

料理に込められた伊勢志摩の食材や文化をご紹介。総料理長樋口宏江とともに生産者を訪ね、素材に対する想いや、料理になるまでの物語をご紹介します。

中村孝則:カルチャーやグルメ、旅、ホテルなどラグジュアリー・ライフをテーマに、雑誌や新聞、TVにて活躍中。美食家でも知られ、世界のレストランの人気ランキングを決める『世界ベストレストラン 50』の日本評議委員長も務める。



＜お飲み物＞ 清流で育まれた三重の銘酒「瀧自慢」 味わい爽やかな日本酒をお愉しみください。

「瀧自慢酒造」は、三重県の山間部、奈良県との県境にある伊賀盆地、近くには国定公園赤目四十八滝の渓谷が続く自然豊かな場所にあります。

「平成の名水百選」赤目四十八滝の伏流水を使ったこだわりの日本酒です。



＜生産者の想いを聞く＞

“御食つ国”として皇室・朝廷に海水産物を中心とした食糧を納めてきたとされる伊勢志摩では各地域で独自のルールを作り、資源を守ってきました。資源を未来につなげる取り組みや想いをお聞きします。

<伊勢志摩の海の豊かさ、海女文化を紹介>
海女写真家 大野愛子氏 展示会 [会場外]

海女の日常を撮影し伊勢和紙へプリントした作品の展示を行います。
写真を通して海の豊かさをご覧ください。

期日：2018年7月7日(土)・8日(日)
場所：ザ クラシック 宴会棟



大野愛子：東京都出身、見習い海女、フォトグラファー。2015年8月に三重県鳥羽市に移住。
海女見習いの傍ら、地域おこし協力隊として海女文化を継承、発信。



オプション：晚餐会参加者限定イベント (ご宿泊の有無にかかわらずご参加いただけます)



<晚餐会終了後>

星のソムリエ®による「星空観賞会」を開催。(無料)

七夕の夜、皆様に伊勢志摩国立公園に位置する賢島で美しい星空に巡り合っていただくことを願い、特別に星空観賞会を開催いたします。

時間：21:00～22:00

場所：ザ クラブ 2階 ウッドデッキ

※星のソムリエ®は山形大学の登録商標で、季節の月や星などを学び認定を受けた案内ガイドのことです。

<晚餐会翌日(7月8日(日))>

三重の美食の源を体験。「いぶし小屋見学会」を開催。

約1500年前から「神饌(しんせん)」として伊勢神宮に奉納されているかつお節のいぶし小屋の見学会をご用意いたします。

日時：2018年7月8日(日) 10:00～11:00 / 12:00～13:00

場所：かつおの天ぱく(志摩市大王町波切) ※現地集合

料金：お一人様 1,000円(税込)

申込：晚餐会前日までにホテルへご予約ください。

※各回定員30名。定員に達し次第受付を終了させていただきます。



宿泊プラン

晚餐会特別宿泊プラン(7月7日ご宿泊限定)

2名1室ご利用 お一人様料金
1泊晚餐会・朝食付き

ザ クラシックご宿泊	ザ ベイスイートご宿泊
47,000円～	60,000円～

※上記料金は晚餐会料金 35,000円を含みます。

【お客様からのご予約・お問い合わせ先】

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211 (代表) 9:00～20:00

- ・写真はすべてイメージです。内容は予告なく変更する場合があります。
- ・詳細については、ホームページをご覧ください。

参考資料

総料理長 樋口宏江(ひぐち ひろえ)プロフィール

- 1991年 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&リゾーツ初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
- 2017年 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」にて女性初、三重県初の「ブロンズ賞」を受賞



志摩観光ホテルの取り組みについて

■「伊勢志摩ガストロノミー」とは

食材と文化について考察することを「ガストロノミー」(美食学)と呼びます。古くから「御食つ国(みけつくに)」として朝廷へ食物を納めてきた伊勢志摩は、地域独自のルールを作り、資源を守り続けてきました。40年以上も前に伊勢志摩の食材を中心に生み出された志摩観光ホテルの「海の幸フランス料理」も、「ガストロノミー」の考えそのものであり、その精神は今でもホテルの伝統として守られています。

なお、先日観光庁の「テーマ別観光による地方誘客事業」に、新たに『ガストロノミーツーリズム』が選定されました。

料理を通して地方食材の魅力を伝え、資源を守り支える取り組みを、志摩観光ホテルでは「伊勢志摩ガストロノミー」と呼び、これからも積極的に三重県、伊勢志摩地方の食の豊かさを伝えていきたいと考えています。

■三重の食材をテーマにしたランチイベントを開催

三重の食材を使用し、毎月違う素材をテーマにしたランチイベント「御食つ国みえの食材を新しい一皿に」を開催しています。

総料理長自ら生産者の話を聞き、メニューを考案しています。イベント当日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しいただき、食材への理解を深める時間を設けています。

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・12月「伊勢海老」

2018年 1月「かつおぶし」、2月「ふぐ」、3月「海藻」、4月「桜鯛」、5月「エスカルゴ」、6月「穴子」



■ホテル季刊誌「志摩時間」の発行

地元の文化や生産者などを通じて、伊勢志摩の四季をご案内しています。

<主な特集>

- ・「食の神様、外宮」
- ・「解禁、伊勢海老を知る」
- ・「春の光に誘われて、熊野古道、伊勢路を巡る」～紀伊長島漁港～、～生産量日本一、あおさ～
- ・「鮑を巡る、漁村を旅する」



表紙:和具の伊勢海老



表紙:志摩のあおさ



表紙:石鏡の海女(大野愛子撮影)