

# News Release

2019年1月18日  
No.06-0004-2019

## 三重県、伊勢志摩地方の食の豊かさを発信する取り組み

### ～“御食つ国” みえの食材を新しい一皿に～ 志摩観光ホテル「伊勢志摩ガストロノミー ランチ賞味会」

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、食に関してその魅力を伝える「伊勢志摩ガストロノミー」という活動を行っています。

本活動の一環として「～“御食つ国” みえの食材を新しい一皿に～ 伊勢志摩ガストロノミー ランチ賞味会」を2019年3月より開催いたします。総料理長 樋口宏江と「浜木綿」料理長 塚原巨司が豊かな自然に育まれた三重の各地域の食材を使用し、1日だけの特別メニューをご提供いたします。

また、食事の前には生産に携わる方をお招きした「ミニ講演会」も開催します。地域の魅力、食材への思い、また生産のこだわりなどお話いただくことで、参加者も食材についての知識を深め、より一層お料理を愉しめる時間を演出しています。

詳細は別紙をご参照ください。



～御食つ国“みえ”の食材を新しい一皿に～  
**「伊勢志摩ガストロノミー ランチ賞味会」**

■開催日とテーマ

2019年 3月 17日 (日) (和食)	}	「東紀州」～黒潮の恩恵～ 黒潮とともにやってくる魚たち
4月 21日 (日) (フレンチ)		
5月 19日 (日) (和食)	}	「北勢」～山と海の恵み～ 山海の恵みを味わう
6月 16日 (日) (フレンチ)		
7月 21日 (日) (和食)	}	「南勢」～豊かな海の幸～ 海の幸を存分に
8月 25日 (日) (フレンチ)		

■時間： 受付 12:20  
 ミニ講演会 12:50～13:00  
 ランチ 13:00～15:00

■内容：① 総料理長 樋口宏江（フランス料理）、「浜木綿」料理長 塚原巨司（和食）による、三重の地域をテーマにした1日限りの特別メニューをご提供。

（旬の食材を使用しますのでメニュー内容は当日発表いたします）

② 地元生産者によるテーマ食材についてのおはなし（ミニ講演会）

■会場：志摩観光ホテル ザ ベイスイート フレンチレストラン「ラ・メール」、和食「浜木綿」

■料金：お一人様 15,000円（お料理・ウェルカムドリンク、税金・サービス料含む）

■定員：各回 40名 ※定員に達し次第、ご予約を締め切らせていただきます。

■申込締切：各回開催3日前 18:00まで

■ご予約：お電話にて受付。0599-43-1211（代表）[受付時間 9:00～20:00]



＜生産現場へ足を運ぶことで生まれる特別メニュー＞

地域の特色やその地方でのおいしい食べ方、流通数が少ない希少な食材の情報など、メニュー作りは生産者との交流が大切な要素です。

両料理長が実際に生産現場を見て、話して、感じることで生まれる料理には生産者の想いも表現されています。



＜ミニ講演会＞地元生産者が食材へのこだわりをおはなし

地域の土地の特徴やそこで育まれる食材の魅力、こだわりや苦労などをお話しいたします。

<講演者（ゲストスピーカー）紹介（一部）> ※都合により変更になる場合もございます



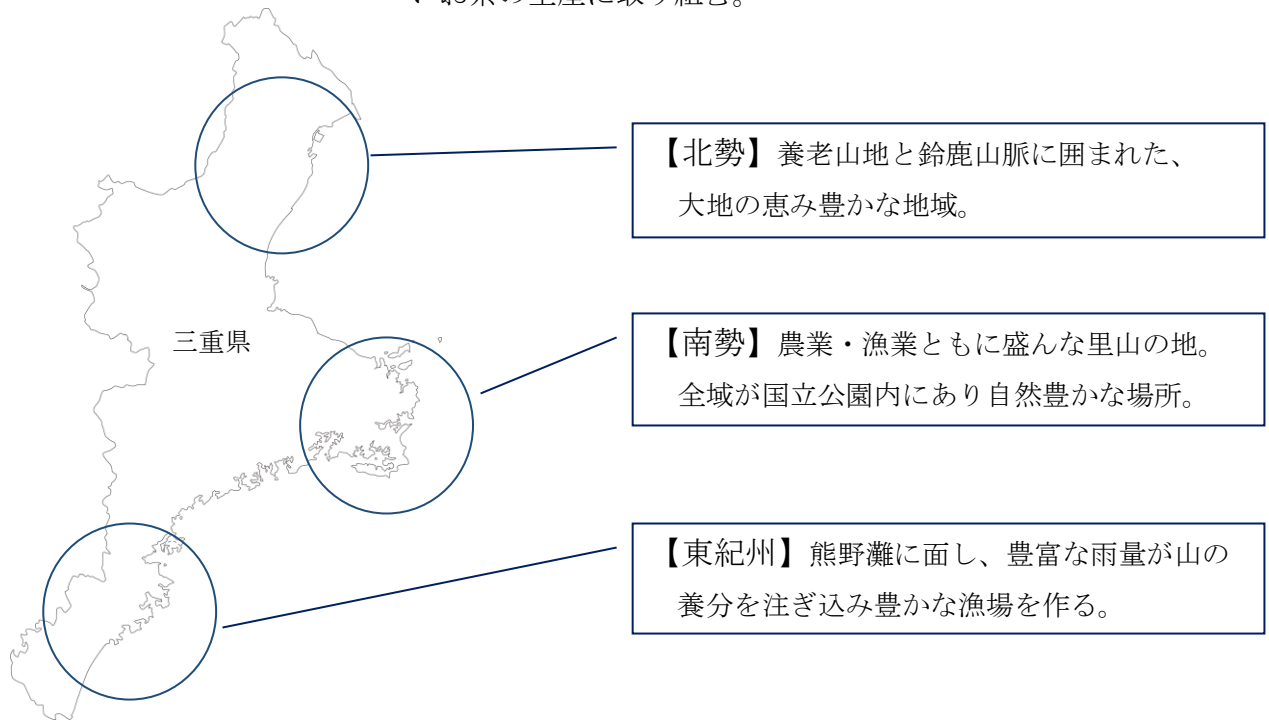
4月21日（日）テーマ「東紀州」～黒潮の恩恵～

橋倉 太一（はしくら たいち）・竹谷 卓（たけたに たかし）  
紀伊長島の鮮魚卸業「海人（かいと）」を経営。朝、紀伊長島漁港で水揚げされたばかりの魚介類を、お客様の元へ当日配達。鮮度を保つこだわりの処理方法で地元でしか味わえない魚介類を広く提供している。



5月19日（日）テーマ「北勢」～山と海の恵み～

堤 弘佳（つつみ ひろか）  
四日市にある製茶メーカー お伊勢参り本舗株式会社 代表取締役。自然の恵みを生かし、土や月のリズムにあわせ特徴を存分に発揮できる品種・生育方法について研究しより品質の良いお茶の生産に取り組む。



宿泊プラン

ランチ賞味会 特別宿泊プラン(当日・前日泊)

2名1室ご利用時 お一人様料金  
ランチ賞味会(1回)・朝食付き (税金・サービス料込み)  
ご利用日、ご利用人数、お部屋タイプにより料金が  
変わります。

ザ クラシックご宿泊	ザ ベイスイートご宿泊
26,000円～	38,000円～

【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 志摩観光ホテル入社
- 2008年 フレンチレストラン「ラ・メール」シェフに就任
- 2014年 都ホテルズ&リゾート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



### 「浜木綿」料理長 塚原 巨司 (つかはら きょうじ)プロフィール

- 1986年 博多都ホテル入社 日本料理「四季亭」
- 1987年 都ホテル大阪(現シェラトン都ホテル大阪) 日本料理「都」で研鑽を積む。
- 2004年 シェラトン都ホテル大阪 日本料理「うえまち」副料理長となる。
- 2015年 志摩観光ホテル 和食「浜木綿」料理長に就任。
- 2016年 「G7伊勢志摩サミット2016」にて日本料理の提供に携わる。

## 志摩観光ホテルの取り組みについて

### ■「伊勢志摩ガストロミー」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。

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。