

News Release

2019年3月26日
No.06-0007-2018

志摩観光ホテル

総料理長 樋口宏江 監修 ～季節のお菓子～ 三重の里山の恵み「おついたち」販売開始

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明731、総支配人：三嶋 庸弘）では、三重県を中心に収穫される旬の素材をテーマに作る、販売日、数量限定のスイーツを販売いたします。

三重県・伊勢志摩では、伊勢神宮へ月の初めにお参りし、ひと月無事に過ごせたことを感謝し、新しい月の無事をお祈りする「朔日参り（ついたちまいり）」という風習があります。季節や自然の恵みに感謝の気持ちを込め「おついたち」と名付けた、毎月第一日曜日だけ販売する季節のお菓子をお楽しみください。

詳細は別紙をご参照ください。



【4月】 苺のタルト 3,500円



【5月】 伊勢茶ケーキ 3,500円



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

- 販売店舗 ザ クラシック 1階 ショップ
- 販売期間 2019年4月～2020年3月 毎月第1日曜日販売
- 受取時間 11:00～18:00（お持ち帰り限定商品）
- 販売料金 3,500円（税込）
- 販売個数 商品によって変動
- 購入方法 予約販売（前日14:00まで）
- 商品概要 毎月旬の素材を使用したお菓子をご用意。内容は販売1ヶ月前よりお知らせします。

販売日	テーマ	説明
2019年4月7日（日）	レッドパール苺	志摩市で栽培されている大玉の苺、中まで赤く、甘みと酸味のバランスが良い高級品種。
5月5日（日）	伊勢茶	三重は生産量全国3位のお茶どころ。四日市水沢では日光を遮ることで甘みと旨みが増す「かぶせ茶」が有名。
6月2日（日）	トマト	ハウス栽培が主で、多くの品種がつくられています。糖度が高く皮が薄く歯ざわりの良い鳥羽産トマトを使用。
7月7日（日）	南張メロン	志摩市浜島町南張で生産される温室メロン。甘みが強く瑞々しいのが特徴で贈答用としても人気。
8月4日（日）	いちじく	この季節に三重県で収穫される旬のいちじくを使います。
9月1日（日）	ぶどう	三重県の名張でよく栽培されており、この季節はぶどう狩りも楽しめます。
10月6日（日）	栗	秋の味覚。9月頃から収穫される中勢地区の栗を使用。
11月3日（日）	蓮台寺柿	伊勢市の天然記念物で300年ほど前から栽培されている希少種。なめらかな口当たりと甘さが特徴。
12月1日（日）	ブランデーケーキ	志摩観光ホテルのクリスマスには欠かせない伝統のブランデーケーキをアレンジし、一足早くお届け。
2020年1月5日（日）	日本酒	三重県伊賀地方は、紀伊山脈と伊勢平野に挟まれた盆地、米どころとして有名。昔から紀伊山麓からの伏流水に恵まれ多くの日本酒が造られています。
※2月9日（日） ※都合により第2日曜日の販売	マイヤーレモン	国内生産の多くを割合が紀宝町、御浜町で栽培されており、酸味がまろやかで果汁も多く、皮ごと食べることができます。
3月1日（日）	内瀬みかん	南伊勢町、内瀬地区で収穫される大玉の柑橘は甘みが強く、ハウス栽培されることで形も美しいことから贈答用としても利用されます。

※仕入れ状況により素材や販売日が変更になる場合があります。

【お客様からのご予約・お問い合わせ先】

志摩観光ホテル

ホテル代表 TEL 0599-43-1211 [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



4月7日（日）販売

「苺のタルト」価格：3,500円 30個限定

レッドパールをぎっしり詰めたタルトをご用意しました。この季節だけの美味しさをお愉しみください。



5月5日（日）販売

「伊勢茶ケーキ」価格：3,500円 30個限定

伊勢茶のスポンジと伊勢茶のムースに、大納言小豆、ホワイトチョコをあわせた伊勢茶の風味を存分に味わえるケーキ。



総料理長 樋口 宏江(ひぐち ひろえ)

志摩観光ホテル伝統の「海の幸フランス料理」を守りつつ、季節と自然に向き合い、素材の魅力をお皿に表現。

鮑、伊勢海老だけにとらわれない、三重県の豊かな素材と生産者への感謝の気持ちを料理へ込めた、「伊勢志摩ガストロノミー」に取り組んでいます。

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。

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。