

志摩観光ホテル
和食総料理長 塚原巨司 監修 ～伊勢志摩、季節のお寿司～
「ついたちすし」を9月より販売開始いたします

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）は、3月に販売を開始した、三重の素材を使用したスイーツ「おつたち」の第2弾として三重県の豊かな海の幸で作る、数量、販売日限定「ついたちすし」の販売を開始いたします。



【9月】 鮑の押し寿司 5,500円

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（つたちまいり）」という風習が今でも残っています。古くより「御食つ国（みけつくに）」として朝廷へ食物を納めてきた歴史を持ち、特に鮑、伊勢海老をはじめとした海の食材に恵まれた伊勢志摩で、季節ごとに獲れるさまざまな海の恵みに感謝の気持ちを込め「つたちすし」と名付けた「押し寿司」「棒寿司」をご用意します。和食総料理長 塚原 巨司による日本料理の技法を存分に活かしたお寿司です。詳細は別紙をご参照ください。

(別紙)

- 販売店舗 ザ クラシック 1階 ショップ (営業時間 8:00~20:00)
- 販売期間 2019年9月~2020年3月 毎月第2日曜日販売
- 受取時間 11:00~18:00 (お持ち帰り限定商品)
- 販売価格 3,500円~ (商品によって変動します) ※消費税(8%)込
- 販売個数 各30個
- 購入方法 予約販売(2日前18:00まで)
- サイズ 幅約5.5cm / 長さ約18cm

「鮑の押し寿司」9月8日(日)販売

志摩産の鮑をふっくらと蒸し上げ、その後志摩で作られるかつお節のだしとともに煮ることで、鮑の旨みがさらに引き出されます。三重県産の海苔、実山椒をしのばせることで磯の風味が際立つ贅沢な押し寿司。

価格 5,500円



「鯖の棒寿司」10月13日(日)販売

脂がのって美味しさが増す三重県産の鯖を使い、丁寧に下処理を施したのち、熟練の味加減でめた鯖の美味しさを存分に愉しむことができます。刻んだガリが薬味となって味のアクセントに。三重県産の海苔と切り胡麻が風味を高めるおすすめの一品。

価格 3,500円



「伊勢海老の押し寿司」11月10日(日)販売

解禁を迎えた伊勢海老を丸ごと茹で、煮汁ごと冷ますことで身全体に旨みが広がります。三重県産の海苔と甘めに炊いた椎茸が上品な伊勢海老の味を引き立てます。伊勢海老の殻を焼き、醤油、酒、砂糖とともに旨みを凝縮した濃厚な煮詰めとともにお召し上がりください。

価格 5,000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 0599-43-1231 (ショップ直通) 9:00~18:00
TEL 0599-43-1211 (ホテル代表)

- ・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。

志摩観光ホテル

和食総料理長 塚原巨司 プロフィール

1986年博多都ホテル入社。和食「四季亭」、1987年からは都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）日本料理「都」、「うえまち」で研鑽を積む。

2016年伊勢志摩サミットでは和食料理の提供に携わる。

2019年志摩観光ホテル和食総料理長に就任。



志摩観光ホテルの「食」の取り組みについて

■「伊勢志摩ガストロノミー」

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」をはじめとした料理も、「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発信していきたいと考えています。

