

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」を販売いたします

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）では、2019年に引き続き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、数量限定のお菓子を販売いたします。伊勢志摩（三重県）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。この風習にちなみ、季節や自然の恵みに感謝の気持ちを込め「おついたち」と名付けました。毎月第1日曜日のみ販売する三重の豊かな素材を気軽に楽しめるお菓子です。

詳細は別紙をご参照ください。



【4月】3種の柑橘のタルト 3,500円



【5月】伊勢茶のケーキ 3,500円

別紙

- 販売店舗 ザ クラシック 1階 ショップ
- 販売期間 2020年4月～2021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 40個
- 購入方法 予約販売（前日14:00まで）※販売数に達し次第予約受付を終了いたします。
- 商品概要 毎月旬の素材を使用したお菓子をご用意。

販売日	テーマ	説明
2020年4月5日（日）	南伊勢産柑橘	南伊勢の沿岸地域で豊かな日差しと海からの風によって育った「せとか」「デコボン」「ブラッドオレンジ」を使用。
5月3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7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。糖度が高く薄い皮で歯ざわりの良い鳥羽産トマトを使用。
7月5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にも利用されています。
8月2日（日）	いちじく	夏ごろから旬を迎える三重県のいちじく。健康や美容にも人気のフルーツです。
9月6日（日）	ぶどう	三重県の名張地区は山々に囲まれた盆地特有の気候と良質な土壌によるぶどう栽培が盛ん。
10月4日（日）	栗	秋の味覚。三重県では中勢地区で主に栽培され、9月頃から収穫の時期を迎えます。
11月1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6日（日）	ブランデーケーキ	志摩観光ホテルのクリスマスに欠かせない伝統のブランデーケーキを大人の味わいに贅沢アレンジ。
2021年1月3日（日）	三重の日本酒	三重県伊賀地方は、紀伊山脈と伊勢平野に挟まれた盆地で米どころとしても有名。紀伊山麓からの伏流水にも恵まれ多くの日本酒が造られています。
2月7日（日）	レッドパール苺	志摩市で栽培されている苺。中まで赤く、甘みと酸味のバランスが良い高級品種です。
3月7日（日）	南伊勢産レモン	南伊勢町、内瀬地区で育つレモンを使用。酸味と味わいのバランスが良いのが特徴。

※仕入れ状況により素材や販売日に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 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。



**4月5日（日）販売
「3種の柑橘のタルト」**

南伊勢産の柑橘「せとか」「デコポン」「ブラッドオレンジ」をたっぷりと乗せたフルーティなタルト。それぞれの味わいの違いをお楽しみください。柑橘の風味が爽やかなタルトです。
3,500円（限定40個）
サイズ：直径18cm（6号）



**5月3日（日）販売
「伊勢茶のケーキ」**

伊勢茶風味のアーモンドスポンジ、伊勢茶クリーム、ホワイトチョコクリームを何層にも重ねることでお茶の持つ繊細な味わいを表現しました。伊勢茶の豊かな香りが引き立つ大人のスイーツ。
3,500円（限定40個）
サイズ：幅15cm×長さ15cm×高さ5.5cm



<監修> 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。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

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。

