

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2021 春
開業70周年特別号



物語の始まり

人の熱意と自然が育てた
夢のひと粒は輝き続ける。
先人の情熱に思いを馳せ
新たな物語が始まる。



Shima Kanko Hotel

連載
幻の食材
美食の歓び
文 中村孝則

「ラ・メール」で、冬のこの時期に運がよければ出会える、幻の食材がある。ひとつが真珠貝柱で、もうひとつがヒゲナガエビである。そもそも、ほとんどの方は真珠貝の貝柱が食材になることも、ヒゲナガエビがどんなエビかもご存知ないかもしれない。恥ずかしながら、わたし自身も樋口シェフの料理によつて、食材としてはじめて食すことができ、その未知なる味わいの、あまりの美味しさに、脳天がクラクラと目眩がしそうになったのであった。

流通が行き届いた今の日本において、未知なる食材に出会える幸運など、どれほどだろうか。しかも、その二つの食材は、食材として認知されだしたのもごく最近で、収

穫量も少なく足がはやいから、流通にもほとんど乗っていないのだ。

ミキモト真珠島が今年で70周年を迎えるというが、英虞湾は世界最高峰の真珠の養殖地と知られる。真珠は養殖されたアコヤガイの中で作られるが、そのアコヤガイには勾玉型の貝柱があり、新鮮なものはコリコリと独特の歯ごたえで、極上の淡味なのである。アコヤガイは、本来は真珠のための養殖だから、貝柱はあくまで副産物である。養殖関係者や地元の一部の人だけが、真珠を取り出すタイミングのこの時期だけ、特権的に食していたものだ。もちろん、フランス料理の食材辞典にも載っていないだろうし、中国の食材の宝典といわれる、袁枚の『随園食单』にも、最高に旨い貝



として淡菜カタガイが載っているが、これは和名の貽貝イガイのこと
で、アコヤガイとは別物である。わたしは2019年の2月に「ラ・メール」で、アコヤガイの貝の器に盛り付けられた、「真珠貝柱のカクテル」をはじめて食したときの感動をいまでも忘れられない。

幻といえ、ヒゲナガエ
でも樋口シェフの料理で始

めて食べた。これは通称ガスエビと呼ばれる体長12センチほどの深海のエビで、おもに東紀州の海に生息

し、沖合底引き網で収穫され尾鷲漁港などで水揚げされる。このエビは、トロツとした食感と甘エビにも負けない繊細な甘みを持つのだが、身もちが繊細なので流通が難しいから、新鮮で上質なガスエビは、やはり地元でしか味わえないのである。

この数年、地元の知られざる食材を、積極的に発掘している樋口シェフであるが、こうした食材に目をつけるのは彼女の慧眼であ

り、地元の自然環境への恩返しであり、そして私たちにとっては、口福というものである。

本誌では、シャンパンの銘酒、テタンジエの「コント・ド・シャンパーニュ2008」を合わせて、樋口シェフが写真のような、旬のガスエビの料理を考案している

が、これは天国に昇るようなマリアージュだと思っ。ゴントの愛称で知られるこのシャンパンは、白葡萄酒のシャルドネ単一品種だけでつくられる、ブラン・ド・ブラン(白葡萄酒の白ワイン)の最高峰。東紀州の深海のミネラルと繊細な甘みを持つ

たガスエビに、これ以上の組み合わせはないだろう。

同じように、真珠貝柱のカクテルにだって、ピタリと寄り添うにちがいない。そもそも、シャンパンの典雅な泡だちは、フランス語で真珠の美しい連相になぞらえて、「perlé」と表現するほどだからである。



中村 孝則
コラムニスト・美食評論家

ガストロノミーやライフスタイルをテーマに新聞や雑誌で執筆。主な著書に『名店レシピの巡礼修業』（世界文化社）教書に『ザ・シガーライフ』（ヒロミエンタープライズ）がある。現在『世界ベストレストラン50』の日本評議委員長も務める。

自然に抱かれ、
ともに生きる。



志摩観光ホテル三嶋総支配人(左)とミキモト真珠島社長松田音壽さん(右)、ミキモト多徳養殖場朝照閣にて。

伊勢志摩の繁栄には真珠が大きな要因であり、ホテル開業の歴史にも深く関わっています。養殖真珠の生みの親である御木本幸吉は江戸時代から志摩の特産であった真珠が乱獲されていることを危惧し、30歳の時、英虞湾で真珠養殖を始めました。赤潮の影響を受けながらも、5年後の1893年、鳥羽の相島^{おじま}で世界で初めての真珠養殖に成功したことをきっかけに真珠の一大産地となった伊勢志摩は発展を遂げていきます。

養殖真珠誕生の地、相島^{せしま}にあるミキモト真珠島は真珠養殖を紹介する施設として整備され民間外交の場としての役割を担っていました。戦後の経済成長で伊勢志摩が多くの観光客で賑わう地域となったことから、1951年、国内初の真珠専門博物館や海

女の実演などが行われる観光施設として開島し、今でも多くの人々が「真珠のふるさと」として訪れています。同年、志摩観光ホテルも戦後初のリゾートホテルとして風光明媚な英虞湾を望む高台に開業。

伊勢志摩の自然の恩恵を受けながら70年の歴史を歩んできた両社はこの地にどのような未来を描くのでしょうか。御木本真珠島代表取締役社長松田音壽さんと志摩観光ホテル総支配人三嶋庸弘が伊勢志摩への想いを語ります。訪れたのは真珠王御木本幸吉が晩年を過^{すご}こし、客人をもてなした朝熊閣^{あまくま}。松田社長が幼いころから慣れ親しんでいたというこの場所は、幸吉翁が「愛蔵の光琳の屏風をご覧に入れますよ」と訪れる人々へ自慢したという英虞湾の絶景が広がります。

― 世代を超えて愛されるもの。



専門知識を備えるスタッフがお客様にご納得、ご満足いく御品選びをお手伝い。

松田 真珠は生まれた瞬間から美しい輝きを備えていることから、最古の宝石と呼ばれ古くより人々に愛され、生活に輝きを添えてきました。世界の様々な海、池、湖から採取されますので、すべての生命の源でもある水の神秘、力を具象化したもののようにも思えます。真珠は「特別な力を宿す」として「月の雫」「人魚の涙」などと

称され、また海外においても古代中国では荘子が「騶竜がんだのたまの珠」として命がけで求めなければ得られぬ宝として表現しており、インドでは長寿と繁栄の護符として手に入れた真珠を一生涯手放さないそうです。私どもミキモト真珠島では、厳しいクオリティ基準を満たした御品のみを店頭にてご覧いただけます。お客様のお求めになった御品は長い人生に寄り添い、その思いとともに子や孫へと受け継がれていくはずで、私共のスタッフはおお客様の商品選びのお手伝いをさせていただいており、ですが、お客様が真珠を選ん

でいるようで、実は真珠が持ち主となるべきお客様を自身へと引き寄せていると感じています。

三嶋 私もお客様と直接関わる営業を長年経験しましたのでお客様とのご縁の大切さは特に感じますね。当ホテルへご来館のお客様は人生の節目、大切な方との



ホテルには開業当時からミキモトショップが存在

かけがえのない時間を過ごすためという方が多くいらっしゃいます。お客様の「想い」「ご期待」にお応えできるようスタッフがには「笑顔」「挨拶」「身だしなみ」そして「気配り」を大切にしようと考えています。誰にでもできるような何気ない事ではありますが、サービス、おもてなしの基本を身につけることでどの世代のお客様にも心地良いおもてなしを提供できると考えています。

松田 それが「賢島ホスピタリティ」と言われる所以ですね。私も志摩観光ホテルにあるミキモト店で5年程接客をしておりました。確かに志摩観光ホテルは何世代にも渡りお越しいただくお客様が多いという印象が残っています。



英虞湾を眺めながら伊勢志摩の未来を語り合う三嶋総支配人と松田社長

— 特別な場所にあるという使命を感じて。

三嶋 ミキモト真珠島さんは3月12日、そして当ホテルは4月3日に70年の節目を迎えます。それぞれの役割を担いながら皇室をはじめとした数々の文人賓客をお迎えしてきた歴史があります。私共はお客様に育て

ていただきながら成長し、そのホスピタリティを磨き続けてまいりました。また、伊勢志摩は古くから「御食^{みけ}国」として朝廷へ食物を納めてきた場所です。この土地の恵みに感謝し、食を通してその魅力を発信する取り組みを総料理長を中心

に行っているところです。同時に食材だけに頼らず、技術の継承、手間暇を惜しまないという精神もホテルの伝統として守り続けなければと感じています。

松田 幸吉翁はこの伊勢志摩の自然をこよなく愛していました。この地を国立公園にしたいと願い、自然の保護と環境の整備に私財を惜しみなく使い、戦後初の伊勢志摩国立公園指定に尽力しました。幸吉翁の愛した伊勢志摩の風景を変わらぬ姿で未来へと繋いでいくことが、その自然の恵みである真珠を扱う私共の使命であると思っています。

— 伊勢志摩の未来へ描くものとは。

松田 ミキモトグループでは以前より真珠を育む海の研究やそれに携わる人材育成などの分野で産学連携に力を入れてまいりました。個の企業としてはもちろんですが、地域振興の二翼を担うべく多角的な視点で取り組んでいます。

三嶋 世界だけではなく、地域へ目を向けながら人材を含め未来を創るというお考えは素晴らしいですね。これからは「地域の時代」とも言われています。私は大阪、京都と副総支配人・総支配人と務め、伊勢志摩に

参りました。ここで感じることは「天の時、地の利、人の和」。時を見定め、地の利を生かす。しかし最後はやはり心と心が通い合う「人」なのです。

松田 1893年、幸吉翁が世界で初めて真珠の養殖に成功したことで、その輝きは多くの人々へ届けられ



昭和天皇を多徳養殖場で出迎える御木本幸吉



厳しい基準をクリアして完成するミキモトクオリティ。さりげなく添えられる「M」のチャーム

ることになりました。「養殖真珠誕生の地」がここにあることは誇らしい事であり、この伊勢志摩の自然がなければ生み出されなかったものだと思っています。真珠を専門に扱った国内初の博物館をはじめとする施設で広く真珠の知識や魅力を国内外に発信しています。そして商品についても厳

しい基準を課し、時間と人の手間をかけ生まれる「ミキモトクオリティ」でお客様のご信頼にお応えしています。

三嶋 サービスであつても商品であつてもそこに「想い」を乗せてお届けしていくことが何より大切なのだと感じます。志摩観光ホテルの歴史も、先人が作り上げ、そして多くのお客様に育てていただいたものです。私たちはその想いを受け継ぎ、紡いできたご縁に感謝しながら伊勢志摩という自然とともに生きるものとして、次の100年へと歩み続けてまいります。

志摩観光ホテル 総支配人

三嶋 庸弘 (みしまつねひろ)

株式会社近鉄・都ホテルズ 常務取締役 志摩観光ホテル総支配人・志摩エリア統括支配人。1951年生まれ。1974年入社。宴会・宿泊セールスを主に担当。新・都ホテル(京都)総支配人、ウェスティン都ホテル京都の総支配人を歴任後、2016年志摩観光ホテル総支配人就任。現在は志摩エリアに展開する3ホテルを統括している。



ミキモト真珠島 代表取締役社長

松田 音壽 (まつだおとひさ)

株式会社御木本真珠島 代表取締役社長。1956年生まれ。1979年株式会社御木本真珠島入社、真珠購買事業、営業部を経験した後、1995年取締役、1997年に常務取締役就任し海外誘客を主導する。2008年より現職。鳥羽商工会議所会頭ほか地域経済の発展にも尽力。



ミキモト真珠島×志摩観光ホテル キャンペーン

2021年3月～5月の期間中に、ミキモト真珠島の入場口で志摩時間春号(本誌)を提示すると、1回につき5名様まで入場料を無料でご案内いたします。

※ミキモト多徳養殖場は、一般公開をしていません。

志摩観光ホテル開業70周年記念酒 純米大吟醸神の穂「志摩」



三重の風土を活かし、自然の恵みを感じる新酒が誕生

三重の豊かな自然に育まれた食材と、多くの生産者さんとのご縁を紡ぎながら食の魅力をお届けしている志摩観光ホテル。70周年を記念した日本酒は三重の風土を感じられるものにしたという想いを込めました。酒造りは、銘酒の酒蔵、大田酒造。7代目杜氏、大田有輝さんが三重の酒米「神の穂」、そして三重県産の酵母MK-3を使い、華やかで繊細な日本酒造りに取り組みました。ソムリエであり、日本酒のスペシャリスト「酒ディプロマ」でもある杉原シェ

フソムリエは、オリジナル日本酒の味わいについて、「メロンや洋ナシのような華やかな香り、『神の穂』の作る柔らかな甘みとふくらみのある旨味が広がり、爽やかな酸味が上品な後味。大田酒造さんの気持ちは伝わる素晴らしい日本酒に仕上げていただきました」と話します。

2021年2月19日(金)より販売
販売価格 ¥7,000
販売数 300本限定
三重県産 神の穂100%使用
精米歩合50%
内容量720ml
アルコール分16度
ザ クラシック ショップ
ザ ベイスイート プティック
にてご購入いただけます。
(ホテル内各レストランでも
ボトル・グラスにて販売いたします。)

手に取る方にも思いを馳せて。

純米大吟醸 神の穂「志摩」は外箱やデザインにもこだわりが。深みのある黒をベースに、渋みのある銀、そして品位ある金色を配色。ラベルには繊細な点描を施し、優しくも豊かな伊勢志摩の海、波や風の流れを表現しました。シンプルで洗練された中に、筆文字で書き上げた「志摩」の文字が新しさとともに、色あせることのない地域の魅力を発信し続けるというホテルの想いを表しています。外箱は末広がりでもある八角形を採用。記念酒を手取る方にも多くの幸せが訪れるようにとの願いを込めています。

「志摩」へ込めた、つくり手の想い。

70周年という特別なお酒の注文を受けたとき、杜氏の大田さんは身の引き締まる思いだったと言います。「杉原シェフソムリエが求める、樋口総料理長や塚原和食総料理長の料理に合う酒になるような味づくりにこだわりました。純米大吟醸の雑味のないクリアな味に仕上げる

ため、米を浸水させる時間管理には特に気を使い、理想の味を追求しました」。今年の1月は気温が下がったこともあり、ろみの温度管理にも苦労したそうです。

大田さんは記念酒について「ホテルを訪れた方の旅の思い出として、そして三重に来たことのない方、もちろん地元の方にも味わっていただきたいです。私たちは大量生産はできませんが培ってきた経験や、伊賀の豊かな伏流水、冬に冷え込む盆地ならではの風土を活かしたお酒です。自信を持ってお造りしました」。

大田さんは現在のウェスティン都ホテル京都に入社。2011年全国最優秀ソムリエコンクールセミファイナリスト。第10回フランスワイン&スピリッツソムリエ最優秀コンクールベスト10など数々のコンクールで入賞。伊勢志摩サミットでは、日本ワイン選考委員会のメンバーであり、飲料サービス責任者も担当。



「志摩」を仕込む杜氏の大田有輝さん



シェフソムリエ 杉原 正彦

1987年に現在のウェスティン都ホテル京都に入社。2011年全国最優秀ソムリエコンクールセミファイナリスト。第10回フランスワイン&スピリッツソムリエ最優秀コンクールベスト10など数々のコンクールで入賞。伊勢志摩サミットでは、日本ワイン選考委員会のメンバーであり、飲料サービス責任者も担当。

大田酒造

1892年(明治25年)創業。伊賀盆地のほぼ中央、周囲は白鷺が飛び交う豊かな田園に囲まれた地で、厳寒期のみにも出来るだけ手作業にこだわり、地域に根ざした酒造りを行なっています。酒造りの原料は三重県、伊賀産の酒米と地元契約栽培米を主に使用し、「服部半蔵」ゆかりの地「伊賀上野」にて、その名を冠した「半蔵」を醸しています。「半蔵」はG7伊勢志摩サミット2016において乾杯酒として提供されました。

志摩観光ホテルの魅力をグラスに表現
開業70周年記念カクテル



晩景～BANKEI

ホテルから眺める夕景の美しさをイメージした優しくも深いオレンジ色が印象的。周りの景色も染め上げていく時間はお越しいただいたお客様だけが感じることできる特別な体験です。あおさや伊勢茶などのボタニカルを使った「伊勢神(クラフトジン)」に南伊勢の五ヶ所みかんやピーチ、パイナップルジュースの甘みが調和した口当たりの良いカクテルです。

志摩クルーズ～70周年の船出

これからも続くホテルの歴史への船出を祝うカクテル。リアス海岸の織り成す美しい景観の英虞湾へクルーズで滑り出すような爽やかさを表現しました。三重県産純米焼酎のまろやかな味わいに、南伊勢の柑橘を加えすっきりと仕上げました。

期間 2021年3月1日～2022年3月31日
販売 カフェ&ワインバー「リアン」 ザ クラブ 2F

晩景～BANKEI ¥1,500
志摩クルーズ～70周年の船出 ¥1,800

開業70周年記念企画



特別な時間を彩る 1日1組様限定 レストランプラン

期間 2021年4月1日～2022年3月31日

料金 ¥50,000

※予約状況によりお受けできない場合がございます。



鉄板焼きレストラン「山吹」
和の味覚とフレンチを鉄板で鉄板焼きの醍醐味であるライブ感そのままに、厳選された三重の食材の魅力をわがままに愉しんで欲しい。料理長栗野正也がこだわり尽くした至福の時間をご提供します。

人数：2名様～7名様
2週間前までのご予約が必要です。



和食「浜木綿」
カウンターで味わう特別会席鮎、伊勢海老、松阪牛をはじめ、三重の季節の食材を使い、和食総料理長塚原巨司が目の前で仕上げるカウンター席限定の特別プラン。三重の豊かな食の魅力をお届けします。

人数：2名様～4名様
2週間前までのご予約が必要です。



フレンチレストラン「ラ・メール」
季節を描く特別なひと皿
総料理長樋口宏江が仕込んだキャビアとシャンパンから始まる特別な晩餐。その時に美味しい食材を選び、おすすめの調理法でお客様だけの一品に仕上げられる贅沢なコースです。

人数：2名様より
3日前までのご予約が必要です。

宿泊プラン 「Luxperience (リュクスベリエンス)」～あなただけの志摩時間～

2022年3月31日まで

「志摩時間」でご紹介してきた生産地や、特集テーマをめぐるご滞在が叶うご宿泊プランです。お客様のご希望やご興味に合わせて、季節ごとの見どころやおすすめの過ごし方をご提案。おひとりおひとりの「志摩時間」をバトラーがご予約からご出発までサポートいたします。



2泊3日 ザ ベイスイートご宿泊
ご朝食(2回)・ご昼食(2回)・ご夕食(2回)付き
お二人様で ¥700,000～

宿泊プラン

総料理長樋口宏江の特別なおもてなしをお二人に。

ロイヤルスイートルームで愉しむ特別ディナー。

2021年4月1日～(予約受付中)

ザ ベイスイート ロイヤルスイートルームにて総料理長樋口宏江による、お二人のための特別ディナーとテラスで愉しむご朝食を。総料理長がお部屋へおうかがいし、会話を楽しみながらお料理を仕上げる、贅沢なひとときを。



1泊2名様 タ・朝食付き お二人様で ¥500,000

※2週間前までのご予約となります。
※ご用意可能な日程が限られますので詳細はお問い合わせください。



ディナー クロニクル



ランチ クロニクル

伝統の美食「海の幸フランス料理」を心ゆくまで
Chronicle クロニクル ～ Lunch & Dinner ～

ホテルの食の歴史を体験できる、
歴代料理長の個性豊かな料理をお
届けするシリーズ企画。3月からは、
第6代総料理長 宮崎英男の世界を
お楽しみください。

伊勢海老、鮑、車海老、ウニなど海
の幸をふんだんに使った華やかなカ
クテルの複雑で繊細な味わいや、ホ
テルから望む英虞湾の夕景を表現
した伊勢海老のグラチネ。そして
数々の賓客に愛されてきたすつぽん
のスープなど、長年お客様に愛され
てきた人柄と料理への真摯な姿勢
を感じる品々は自身の料理哲学と
ホテルで磨いてきた技が存分に生か
された奥深い味わいです。



第6代総料理長・現名誉料理長
宮崎 英男

1968年志摩観光ホテル入社。1994年第6代目
料理長、2008年総料理長へ就任。料理八心
(志・真・健・美・清・恒・識・技)を大切に、す
べてのバランスが整ってこそお客様に喜んで
いただける料理が提供できるという信念でホ
テルの料理を守り、次世代へつないできた。

<ランチ クロニクル>
時 間 11:30～14:30 (L.O.14:00)
料 金 ¥25,000

<ディナー クロニクル>
時 間 17:30～22:30 (L.O.20:30)
料 金 ¥32,500

期 間 3月1日～8月31日
※要予約(前日 18:00まで)



特別ディナー 「華麗なる晚餐」

「日が傾き、潮が満ち始めると、志摩半島の英虞湾に華麗な黄昏が訪れる―山崎豊子氏の小説「華麗なる一族」の書き出しは、志摩観光ホテルのレストラン「ラ・メールザクラシック」のシーンから始まります。そこに描かれた晚餐を再現したかのようなディナーが誕生しました。松阪牛フィレ肉とフォアグラ、トリュフが贅沢な味わいの「トルヌード・ロッシーニ」をはじめとしたクラシカルなひと皿にホテル伝統の鮑ステーキ、澄んだスープに旨味が凝縮された伊勢海老のコンソメスープなどフレンチの品々が物語の世界へ誘います。

期間 3月1日～7月31日
時間 17:30～22:30(L.O.20:30)
料金 ¥30,000
※要予約(前日 18:00まで)

WOWOW開局30周年記念「連続ドラマW 華麗なる一族(全12話)」が、4月18日より毎週日曜よる10時からスタートします(キャスト:中井貴一・向井理・藤ヶ谷太輔・麻生祐未・内田有紀)。原作は長きにわたり志摩観光ホテルでもご執筆された小説家・山崎豊子先生。一部のシーンが志摩観光ホテルで撮影されました。



期間 3月1日～5月31日
時間 11:30～14:30(L.O.14:00)
料金 ¥15,367
※要予約(前日 18:00まで)

Saison La Mer セゾンラ・メール

スコットランドの漁師町に伝わるカレンスキングスープをイメージし燻製した鯛をじゃがいも、ミルクで煮込んだクリーミーなポターージュにしました。クレソンをたっぷり使った鮮やかな色が、春の訪れを演出します。伊勢海老は木の芽の香りのパン粉で焼き上げ、牛フィレ肉のステーキは、おろしたての山葵のソースとカツオ節で軽やかな口当たりに。ひと皿ごとに春の香りをお届けします。



レストラン「ラ・メールザクラシック」
ザクラシック1F
ランチ 11:30～14:30(L.O.14:00)
ディナー 17:30～22:30(L.O.20:30)

特集 変わる海、変わらぬ思い。

尾鷲市

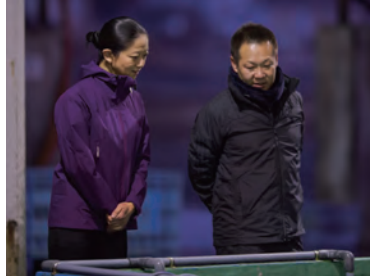
尾鷲港の朝の景色

三重県東紀州地域にある尾鷲市は、年間降水量が全国1位や2位になる程雨が多く、森の養分を豊富に含んだ水が流れ込むことでプランクトンが育ち豊かな海を作っています。熊野灘に面したりアス海岸の一部の森は、生物多様性の維持や漁業資源の保全のため、原則的に伐採を禁止する「魚つき保安林」に指定されており、良い漁場を維持するため森の環境を守る取り組みが行われています。

尾鷲は黒潮に乗ってやってくるブリやカツオなどが捕れる小さな漁村部から大きな港まで点在している港町です。なかでも最も水揚げが多い尾鷲港では、底引き網漁、釣り漁、定置網漁など漁法が多く、魚種が豊富なことが特徴です。ガスエビ（ヒゲナガエビ）、テナガエビ、うちわエビなどのエビ類も多く捕れそのほとんどは地元で消費されています。2代にわたり尾鷲で魚店を営む岩崎魚店の岩崎肇さんを訪ね、港町に昔からある海との暮らし方や、変わり続ける海との付き合い方など、地域と食が支え合う姿をご紹介します。



捕れたての魚が店頭に並ぶ岩崎魚店



尾鷲港にある岩崎さんのイケスの前で魚談議



左から塚原和食総料理長、樋口総料理長、岩崎さん、杉原シェフ、栗野シェフ。尾鷲港にて。

「海まかせ」という港町の暮らし方。

朝7時の尾鷲港。入札が始まると、岩崎さんの魚の目利きを信頼する多くの客から電話が鳴り続けます。「今日は魚おらんわ」。尾鷲に限らず温暖化などによる海水温の変化で魚の捕れる時期も変わり、さらに今年は例年に比べ雨が少ないことも影響してか、魚が少なくと漁師は話しているそうです。変わり続ける海という自然。「雨が少ないと山の養分が海に入らないから、魚の食物連鎖の元となるプランクトンが育たないんですよ」。

それでも漁船や漁村から魚を積んだトラックが到着するたびに入札が行われ、ハガツオ、太刀魚、赤カマス、アカイカ、時には鮫など少ないながら様々な魚種が並んでいます。「魚が少ないと値も張ります。でも誰かが買わんと、漁師は漁に出られません」。だから岩崎さんは需要の少ない魚であっても競り落すのだと話します。「あるときはある、ないときはない。そんな自然に委ねる「海まかせ」という考えが港町には根付いており、尾鷲の多くの魚店はその時に捕れた魚を干物に加工するなど海の恵みを無駄にしない商いを続けています。「豊洲のような都市の市場と違い、欲しい魚が

揃わない。でも私の仕事は漁師が捕った魚を残さず売ることなんです」。そして漁師も昔から漁法を守るなど自然への敬意を忘れません。11月初旬から6月中旬まで、尾鷲ではブリが豊富に揚がり港が賑わいます。昔から行われている大敷網漁という漁法は長さ約千mの網を魚の通り道に仕掛け、魚が前に進み続ける習性を利用し、網の先端にある落とし網に誘導します。網に残った他の魚は海に戻る仕組みになっているため仕掛けた網全体の数%しか捕れません。先人の知恵が生んだ地球に優しい漁法が今も行われています。

自然からの贈り物。個性を輝かせること。

入札が終わった午前9時、港の近くにある店では、すでに多くのお客さんで賑わっており、地元の料理店や寿司店などの常連さんの姿も。岩崎さんには注文の電話が鳴り続けています。「朝はいつもこんな状態なんです。もう忙しくてね。うちは料理屋さんだけじゃない。一般のお客さんも結構買いに来ますよ」。地元の人に人気なのはガスエビ。甘みと旨み、香りも強く、食通も呻る美味しさ。岩崎さんはガスエビが大漁のときは、一日で150kgを仕入れますが、すべ



尾鷲港で水揚げされ岩崎魚店に並ぶガスエビ

て売り切れてしまうそうです。樋口総料理長もその味に惚れ込み、3年前から使っています。「知る人が少なく、食べる人も限られている。こんなに美味しい尾鷲のエビや魚たちを料理し、知ってもらうことが、食を通じて地域の魅力を伝えるという私たち料理人の大事な役割です」と樋口総料理長。岩崎さんは「こちらは海にあるものしか出荷できません。実は以前、樋口さんから魚の注文があつたのですがあいにく不漁で希望の魚を届けることができなかつたんです。でも樋口さんは「その日の魚を送ってくれたら大丈夫」だと言ってくれました。その時届けたツカマスを使った樋口さんの料理をいただく機会があったんです。それが素晴らしいフレンチ

になっていたんです。とても感動しました」。樋口さんは「海から届く魚は、望むものでなくても私たちにとって特別なものです。自然からの贈り物を、技術と工夫でお料理に仕立てお客様に喜んでいただくことが大切だと思っていますし、どんなひと皿にしようかと考える時間はとても愉しいんですよ」。自然や生産者にも優しい「海まかせ」というスタイルと志摩観光ホテルの樋口流「海の幸フランス料理」は、これからも続いていきます。



総料理長 樋口 宏江

1991年志摩観光ホテル入社。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」のシェフとなる。2014年に志摩観光ホテル総料理長に就任、2016年伊勢志摩サミットでワーキングデザイナーを担当。2017年に農林水産省料理人顕彰制度、料理マスターズブロンズ賞に女性初、三重県初の受賞。

東紀州、黒潮の恵み
ガスエビを様々な形で。



甘エビよりも甘く、旨味が強いガスエビの特徴を活かしたひと皿です。まずは、温かなお出汁をひと口。神様のお食事とも言われる「神饌」にも使われる志摩産カツオ節の旨味が料理の始まりを演出します。ガスエビのタルタルはその旨味を活かし薄切りにしたリングゴで巻いたものと、キャビアの塩味をアクセントにした2種をご用意しました。フリットはガスエビと大葉を一緒に包み、揚げることで旨味を閉じ込めます。ソースには南伊勢産の不知火(デコポン)を使い、柑橘のさわやかな酸味を合わせました。東紀州の貴重なガスエビの魅力は、ぜひエレガントなシャンパンと一緒に、お愉しみください。

3月・4月の「デギュスタシオン」コースでお召し上がりいただけます。
※入荷状況によりご用意できない場合がございます。

カツオのマリネ備長炭焼き
新玉ねぎとともに



総料理長がお届けする春の一品
樋口宏江の料理ストーリー

春先のカツオはさっぱりとした旨味が特徴です。相性の良い生姜や玉ねぎを使い、フランス料理に日本人が食べてほつとする要素を加え、やさしい味わいに仕上げました。三重県産のカツオを蜂蜜、塩、胡椒、醤油、そして赤ワインで漬けることで、和のエッセンスを忍ばせたフランス料理となります。炭火で軽く炙り薫香を持たせつつ、漬けたソースの味を閉じ込めます。春の新玉ねぎは生のスライス、ソテー、生姜やビネガーなど煮込み、玉ねぎの甘味を感じるコンフィチュールに。異なる味や食感を合わせることでカツオの味を引き出します。泡のソースにはカツオ節と生姜の風味が感じられるよう仕上げました。エンドウ豆や菜の花など、春の野菜を添えた鮮やかなひと皿です。



フレンチレストラン「ラ・メール」

ザ ベイスイート5F

ランチ 11:30-14:30 (13:00までのご入店/貸切のみ)

ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)

3月・4月の「エレガンス」
「アバンタージュ」コースで
お召し上がりいただけます。
※入荷状況によりご用意
できない日がございます。



春の御食つ国会席



三重県産竹の子めばる

和食総料理長がお届けする春の料理 塚原巨司の料理ストーリー

春を告げる和食の一品「竹の子めばる」を、伊勢志摩産で身が締まった黒めばるをご用意しました。

浅い岩礁域や藻場に生息し海藻をエサにしているめばるには、磯の香りが相性の良い答志島産のワカメを添えました。淡白で柔らかな身は衣に包んで揚げることで旨味を閉じ込め外はサクッと、中はふっくらした食感に仕上げ、ワカメとともに「春の出会いのもの」である竹の子を合わせます。志摩産のカツオ節を使った風味豊かな出汁とともにお召し上がりください。



和食総料理長
塚原 巨司

1986年博多都ホテル入社。和食「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」、「うえまち」で研鑽を積む。2016年伊勢志摩サミットにて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。

春の御食つ国会席は地域ブランドの伊勢まだい。春に漁獲される産卵前の鯛は桜鯛と呼ばれる脂が乗り美味しい季節になります。造り、焚合せ、焼物など様々な味わいを愉しめます。春の味覚、ふっくらとした身のハマグリは吸物に。春野菜、タラの芽の天ぷらなど、海と山の幸で春の訪れをお届けいたします。

竹の子めばるは3月～5月「華会席」にてお召し上がりいただけます。 ※入荷状況によりご用意できない日がございます。



和食「浜木綿」

ザ ベイスイート4F

ご昼食 11:30 - 14:30 (13:00までのご入店／貸切のみ)

ご夕食 17:30 - 22:30 (L.O.20:30)

特集 半泥子廣永窯



半泥子廣永窯の山里茶席にて・茶碗(半泥子作)

「東の魯山人・西の半泥子」と称される三重県津市の文化人、川喜田半泥子(1878-1963・本名は久太夫政令)。江戸時代に木綿問屋などで財を成した伊勢商人の豪商・川喜田家に生まれ、百五銀行の第6代頭取を務め、スーツ姿で轆轤(ワタリ)を引く粹人として語り継がれています。

半泥子と志摩観光ホテルの繋がりはホテル建設時に遡ります。1951年、志摩観光ホテルは昭和を代表する建築家・村野藤吾により、鈴鹿市にあった海軍航空隊将校の集会所を移築や資材を再利用して建てられました。集会所



川喜田半泥子



廣永窯の器(鉄板焼き「山吹」)

自体も戦時中に村野が設計。資材難で建築が危ぶまれるなか、半泥子は所有する山林から木材を寄付しました。後に村野は設計した集会所がホテルへと姿を変えたことを「何より嬉しかった」と述べ、半泥子への感謝の言葉を書き残しています。木材は時を経て、今も「ザクラブ」で使われ、温かな雰囲気醸しています。また機知に富んだ半泥子はその一角にある茶室を「賢島」を逆手にとった「愚庵」と命名したと伝えられており、揮毫された扁額が茶室上がり口に残されています。ザクラブにある鉄板焼きレストラン「山吹」では、半泥子廣永窯の器を使い、ご縁を大切に伝え続けています。今回は半泥子の足跡を辿るため、生涯を過ごした津市にある石水博物館、ギャラリー・仙鶴、半泥子廣永窯を巡ります。



ホテルの茶室に飾られている「愚庵」の扁額



石水博物館に保管されている「愚庵」の書軸

おれはろくろのまわるまま

石水博物館では半泥子の作品が常設展示され「愚庵」の書軸など、半泥子に関する書画や資料も保管されています。

半泥子は幼くして両親と別れ、1歳で川喜田家当主を襲名します。若くから臨済宗の僧勝峯大徹かつみだいてつ禅師のもとに参禅。禅を学ぶとともに茶の湯を嗜み、後に人間国宝となった美濃の荒川豊蔵、萩の三輪休和、備前の金重陶陽と作陶連盟「乾比根会」を結成して陶芸家を支援するとともに研鑽を重ねました。書画、茶道、陶芸とマルチな才能を発揮した半泥子は、「昭和の光悦」とも評されています。



ギャラリー仙鶴に展示されている半泥子作「狛犬」

半泥子廣永窯の作品を展示・販売するギャラリー仙鶴では、半泥子やその意を継いだ陶芸家・坪島土平(1929-2013)、主宰の藤村州二の作品などが並びます。そのなかで目を引くのは半泥子作の狛犬。頭に大きな瓦状の板が乗ったこの一見変わった狛犬は焼き上げるとき、何かの拍子で窯の中の棚板が

落ちたことでこのような姿になったと言われています。半泥子は窯や火に神が宿るという思想からこの姿を面白がり作品として残しました。この何者にも囚われない作風は、近代陶芸の父と呼ばれています。

独特の美的感性がある半泥子は、料理人と交友関係を持つことを好みました。世界の要人が御用達として通う銀座の天ぷら店のために轆轤ろくろを引いたり、日本西洋料理界の草分け的な東京の店を百五銀行本店に誘致し、出張所を開設させるなど美食家の二面も持ち合わせていました。



半泥子廣永窯にある「山里茶席」



「陶製の半泥子自作像」



登り窯の前で主宰の藤村さんの話を聞く皆さん

いちじくのせいけん いちじくのまぐ
一日清閑一日福 心穏やかに静かな時間を持つことは幸せである

長谷山の麓にある廣永窯は約二万坪の広大な敷地に窯場茶室、記念館などがあります。半泥子が設計して自らも造作に関わった「山里茶席」を案内していただきました。表千家流久田家十一世・久田宗也宗匠に直接師事した半泥子は当時、数奇者たちが高価な茶器を披露しあう茶会に疑問を持ち、自ら作陶を始めました。完成した焼物は一つも売ることではなく、知人などに贈進。山里茶室では炉ではなく囲炉裏を使うなど、柔らかく和みやすい茶室は、誰でもお茶を愉しむという「わび茶」の精神を大切にしたい半泥子の想いが伝

わります。そんな半泥子は、人ももてなすことを好みました。晩年の作品「陶製の自作像」には不在のときにでも自身が出迎えるという意味があり、開き戸には「把和遊(How are you)・喊阿廠(Come again.)」と書き残すなど独特のユーモアと粋な心配りを感じます。人が喜ぶことが自分の喜びであるという半泥子の好きな禅語は「一日清閑一日福」。これは茶室の掛け軸にも使われる言葉で、銀行頭取として忙しい日々でも心豊かに過ごす時間を大切にしていた半泥子の一面が感じられます。

「先々代総料理長の高橋さんは、

料理人は感性豊かに。そして人間性を磨きなさいとよく話していました」と樋口総料理長。廣永窯主宰の藤村さんは「職人の世界は共通しますね。半泥子先生の朗らかな人間性は作品にも表れています」。こだわりを捨て、一瞬一瞬を愉しむ。人間性を磨き上げ、内面から出てくる表情を器に宿す。そんな半泥子の想いは今も廣永窯で大切に生かされています。

石水博物館
川喜田家の当主が代々蒐集してきたコレクションと川喜田半泥子の名品の数々が展示されています。
津市垂水3032-18

ギャラリー仙鶴
作家の一点物から日常使いの品まで、多彩に取り揃えており、半泥子作品もご覧いただけます。
津市東丸ノ内33番1号
津フェニックスビル1階

伊勢海老と桑名産ハマグリのスープ仕立て



鉄板焼き「山吹」料理長がお届けする春の一品
栗野正也の料理ストーリー

半泥子廣永窯を訪問し、陶芸への深い造詣と粋人の遊び心を感じました。そこでペアディナーを「対」というテーマにし、鉄板焼きの料理で表現。廣永窯の魅力である自然な風合いと曲線に加え、鮮やかな朱色が美しい二つの器を対に見立て伊勢海老、春を告げる二枚貝、桑名のハマグリを使い伊勢海老と一緒にポイルします。伊勢海老は程よい食感で身を取り出します。伊勢海老の味噌の旨味でコクを加えたソースは、泡状に乳化させスープとしても愉しめるよう軽くクリームに仕上げます。鉄板を自在に使いながら新しい発想で仕上げたひと品。器と一体となった料理の美しさと遊び心を感じてください。



リアン・山吹 料理長
栗野 正也

1994年京都調理師専門学校卒業後、京都、奈良、滋賀のホテルで研鑽を積み、2020年より鉄板焼き山吹・リアン料理長となる。



鉄板焼きレストラン「山吹」
ザクラブ2F (要予約 前日20:00まで)
ランチ 11:30-14:30 (L.O.14:00/貸切のみ)
ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)

三重の食材と春の味覚ペアディナー
(3月~5月)

お二人様 ¥60,742
お一人様追加 ¥32,428

地域を愛でる、味を奏でる。
華やかな時を、木のぬくもりとご一緒には。



三重が詰まった春のアフタヌーンティー

山に降った雨が森の養分を含み、野に流れそして豊かな海を育てるという自然の循環を表現した三重の木を使用した木製スタンドは、開業70周年を記念した企画として作られました。伊勢平野、志摩半島、熊野灘などから届く県内産の食材を使った春のアフタヌーンティーは、三重県産のいちご、四日市水沢産の伊勢茶の抹茶、南伊勢産の季節の柑橘などを使ったスイーツや和菓子が華やかに並びます。

セイボリーも、志摩産カツオ節と新玉ねぎのムース、桑名産ハマグリの上プレッセ、松阪牛ローストビーフサンド、鮎やおさのフ

リッタータなど変化に富んだ多彩な味わい。桜の花をパウダー状にした美しい色合いのチップなど、春を感じるプレートに仕上げました。



開業70周年記念アフタヌーンティー ¥4,800
11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)

季節のケーキ

イチゴクリームのモンブランは、中にクリームブリュレやピスタチオクリーム、イチゴジャムと生のイチゴを入れることで、イチゴの酸味と甘味を愉しめます。上品な甘さのホイップクリームがたっぷり詰まったロールケーキ、伊勢茶のケーキ、季節のフルーツタルトなど、色とりどりのケーキをご用意しています。



ケーキセット ¥1,875
11:30～17:30



カフェ&ワインバー「リアン」 ザクラブ 2F
11:30～21:00 (L.O.20:30)

※現在営業時間を変更しています。
※20:30以降のご利用は20歳以上とさせていただきます。

ホテルステイの 愉しみ方



リユクスペリエンス。あなただけの志摩時間。志摩半島の自然に身をゆだねるリトリートステイ。

仕事や生活から離れ、非日常の場所と自分と向き合い、心と身体をリラックスさせる旅のスタイル「リトリート」。自然の中に身を置くことは効果的なストレス解消にもなるそうです。そんな志摩観光ホテルスタイルの「リトリートステイ」の過ごし方を



をご紹介します。ザベイスイートのコーナー。スイートは穏やかな英虞湾の景観と広い空。遠くには紀伊半島の山々を望むことができます。志摩半島の自然に身をゆだね、刻々と表情を変える景色は見ていて飽きることはありません。美しい波紋を描き走る漁船のエンジン音を聞きながら、ウエルカムスイーツとシャンパンでほつと一息。





夕暮れには空と海を赤く染めながらホテルを包み込むように沈んでいく雄大なサンセット。夜になれば国立公園ならではの漆黒の空を彩る満天の星。月夜もまた違った魅力を湛えています。望遠鏡と星座盤をリクエストして星空観察に時間を忘れ、海と森そして星空に抱かれた時間を満喫して心地よい眠りに。

柔らかに差し込む陽の光で穏やかに目覚めたら、バルコニーでバードウォッチ。ウバメガシなどのモコモコとした常緑広葉樹が広がる伊勢志摩の森には様々な鳥が生息していて、耳を澄ませばいろいろな鳥の音が聞こえます。朝の清々しい空気の中、お部屋での朝食はいかがですか。小麦の香ばしい香りと甘み。温かなスープは季節の野菜を使った優しい味。素材一つひとつが

身体の隅々まで行き渡っていくようです。

お部屋でのプライベートヨガでは、ゆつくりとした動作で緊張をほぐし、身体を整えていきます。自然と一体となるポーズは深く呼吸をすることで心が落ち着き心身ともにリフレッシュ効果が高まります。

志摩観光ホテルでの滞在の魅力は三重の豊かな恵みを味わう「伊勢志摩ガストロノミー」、伊勢志摩の文化体験を愉しむアクティビティなど多彩です。自然の作り出す様々な景色を見る、動物たちや人々の営みの音に耳を傾ける。素材そのものの持つ力強さを味わうなど。五感を使い身体全体で感じる特別(Luxe)な体験(Experience)。それがLuxperienceーリユクスベリエンスーがLuxperienceーリユクスベリエンスーがLuxperienceーリユクスベリエンスーあなたがただの「志摩時間」です。



「Luxperience (リユクスベリエンス)」～あなただけの志摩時間～

お客様のご希望やご興味に合わせて、おすめのごし方をご提案。おひとりお一人の「志摩時間」をご予約からご出発までサポートいたします。※詳細はホームページにてご案内しています。

2泊3日 ザバイスイートご宿泊
ご朝食(2回)・ご昼食(2回)・ご夕食(2回)込み
お二人様で ¥700,000～

Shop

毎月第一日曜日 限定販売 「おつたち」(予約制・数量限定)

総料理長 樋口宏江が監修する季節のお菓子。三重の豊かな食材、季節や自然の恵みに感謝の気持ちを込めて「おつたち」と名付けました。毎月、旬の素材をテーマにしたお菓子をご用意いたします。



3月7日 ハチミツとレモンのムース



4月4日 柑橘のチーズケーキ



5月2日 伊勢茶のテリーヌ

料 金 ¥3,500
販売数 各40個限定 ※販売数に達し次第終了
時 間 11:00~18:00
販 売 ザクラシック1階 ショップ
※店頭受け取り限定商品

毎月第二日曜日 限定販売 「つたちすし」(予約制・数量限定)

和食総料理長 塚原巨司が三重の様々な食材を目にも楽しく、味わい深い押し寿司、棒寿司に仕上げました。



3月14日 伊勢またいと穴子の押し寿司 ¥4,000



4月11日 車海老の押し寿司 ¥5,000

販売数 各30個限定 ※販売数に達し次第終了
時 間 11:00~18:00
販 売 ザクラシック1階 ショップ
※店頭受け取り限定商品

パート・ド・フリユイ (12個入)

それぞれの果実の持つ魅力を愉しめる、季節限定の味わいです。

(せとか、デコボン、ブラッドオレンジ)

料 金 ¥1,500
販 売 ザクラシック1階 ショップ



オンラインショップ

志摩観光ホテルをはじめ都ホテルズ&リゾーツ各ホテルのオリジナル商品がお買い求めいただけます。



※スマートフォン版もございます。



都ホテル オンライン

ショップ

県内のお土産品や地酒、ホテルセレクトの真珠製品や、地元工芸品など多数取り揃えております。



ザクラシック ショップ	ザクラシック1F	8:00-20:00
ザクラシック ブティック	ザクラシック2F	9:00-18:30
ザ ベイスイート ブティック	ザ ベイスイート1F	9:00-12:30 / 15:30-18:00
MIKIMOTO	ザクラシック2F	9:00-18:30

※料金には消費税が含まれております

シマカントピック

ホテルオリジナル 尾鷲ヒノキのビスケットネックレス

2枚のヒノキパーツを組み合わせ、手作業で編んだビスケットのような尾鷲ヒノキのアクセサリ。海老や海藻など三重県の自然を表現したホテルオリジナルのデザインに志摩産の真珠を添えました。海の恵みと山の恵みが寄り添います。



料 金 ¥3,850

販 売 ザクラシック2階 ブティック
オンラインショップでもご購入いただけます。

開業70周年×三重GI認定記念イベント

三重の風土が醸す銘酒「瀧自慢」と和食総料理長塚原巨司による饗宴

蔵元・杉本隆司氏を中心に、「和醸良酒」の心で真摯に酒造りを続ける瀧自慢酒造の多彩な味わいと、三重の素材を繊細な日本料理へと昇華させる、和食総料理長塚原巨司による、美食の宴をお届けします。

開催日 2021年6月5日(土)

時 間 18:00～

会 場 ザ ベイスイート 和食「浜木綿」

定 員 30名様

料 金 ¥30,000



“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

4年目を迎えるランチ賞味会。三重の様々な食材を主役にした一日限りの特別メニューと、生産に携わる方のミニ講演会で地域の魅力や食材への愛情、こだわりをご紹介します。

時間 12:30～14:45

(受付12:00 各レストランにて)

料金 ¥16,500

－開催日－

4月17日(土)・18日(日) フレンチ

5月9日(日) 和 食

6月19日(土)・20日(日) フレンチ

7月18日(日) 和 食

8月28日(土)・29日(日) フレンチ

9月12日(日) 和 食



フレンチ
総料理長
樋口 宏江



和 食
和食総料理長
塚原 巨司



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。料理を通じて地方食材の魅力を伝える取り組みを、「伊勢志摩ガストロノミー」と呼び、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。

■サービス内容や施設の営業時間は変更になる場合がございます。

■志摩観光ホテルでは、お客様に安全で快適にホテルをお過ごしいただくために都ホテル&リゾート独自の衛生基準「都クリーンチャラシティ」を制定し衛生管理に取り組んでいます。

※画像はイメージです。※ザ ベイスイートのレストランのご利用は小学生以上とさせていただきます。

※詳しい情報は、ホームページまたはホテル公式Facebookでも発信しています。



3 ギャザリングスペース クボクリ

古民家を改装した落ち着いた雰囲気、伊勢志摩サミットでも使われた珈琲を愉しめるクボクリのカフェ。隣接する「キッチン花清水」ではチャンポンや鯖寿司が人気です。



クボクリ
鳥羽市鳥羽
3丁目30-27



カツオの一本釣り漁の様子を再現



昔の漁具などの展示



ユニークなうなぎのぬいぐるみ人形

4 海の博物館

海女や漁師が今も多い鳥羽志摩を中心に、三重県の漁業に關する漁具や地域に根付く風習などの常設展示をしています。特別展示や企画展も開催され海民や漁村について理解を深めることで、より一層伊勢志摩の旅の愉しさが深まります。ミュージアムショップは、人気のユニークなうなぎのぬいぐるみ、海女が採取した海藻、海にちなんだ雑貨、書籍など幅広いラインナップです。また建物自体も日本建築学会賞を受賞するなど見応えが随所にあります。



海の博物館
鳥羽市浦村町
大吉1731-68



モデルコース (2021年1月30日現在)

🚗 ホテルにてカーシェア開始

- 1 ミキモト真珠島 車で約40分
 - 2 鳥羽城跡 車で約5分
 - 3 クボクリ 車で約3分
 - 4 海の博物館 車で約20分
- 🚗 ホテルにてカーシェア 車で約30分
ご返却

※交通状況により移動時間は異なります。

オリックスレンタカー
カーシェア予約



<https://www.orix-carshare.com>

詳しくはオリックスカーシェアのWEBサイトよりお問い合わせください。

公共交通機関を
お使いなら
伊勢・鳥羽・志摩
スーパーバスポート
“まわりゃんせ”



近鉄電車発駅からフリー区間(松阪～賢鳥間)までの往復乗車券とフリー区間の乗車券、三重交通バス(松阪・伊勢・鳥羽・志摩地域内)・鳥羽市かもめバス4日間乗り放題。鳥羽市営定期船・志摩マリンレジャーあご湾定期船4日間乗り放題。伊勢神宮 内宮⇄伊勢志摩近鉄リゾート各ホテルを結ぶ「パールシャトル」の片道1回乗車券(事前予約制)。20の観光施設の入場・入館が可能など“まわりゃんせ”の呈示で多数の特典が受けられます。

※新型コロナウイルス感染症予防のため、休館や休業をしている可能性があります。最新の営業情報は各WEBサイト等でご確認ください。



伊勢志摩の魅力発見「ドライブ編」

伊勢志摩をシェアカーでドライブ。リアス海岸沿いの風光明媚なパールロードを爽快に走り抜け、鳥羽では海とともに発展してきた、伊勢志摩の魅力に出会えます。この地域がさらに好きになる旅のご案内です。

志摩観光ホテルからカーシェアリングで鳥羽を巡る。

シェアカーは当日でも予約可能。ホテル敷地内に専用車を常駐しているので手軽に利用できます。また、返却時間の変更も専用アプリで簡単に手続きができます。



① ミキモト真珠島

真珠の歴史や文化が学べる施設で、真珠を使った世界中の装飾品が観られる博物館をはじめ、開島当時から続く海女の実演、真珠王御木本幸吉が日々手を合わせた「珠の宮」の参拝や、幸吉翁の足跡が辿れる記念館など見どころも多く、パールジュエリーの購入もできます。伊勢志摩を代表する観光スポットのひとつです。



ミキモト真珠島
鳥羽市鳥羽
1丁目7-1



一時間に一回行われている海女の実演



真珠の養殖過程の解説



歴史的価値の高い真珠の装飾品などの展示



島内にある神社「珠の宮」



御木本幸吉記念館



プラザには多くのジュエリーが並ぶ

2021年3月～5月、入場口で志摩時間春号(本誌)を提示すると、1組5名様まで入場料が無料となります。

② 鳥羽城跡

織田信長や豊臣秀吉に水軍として仕え、海賊大名の異称を持つ九鬼嘉隆が建立した鳥羽城。城跡からは、鳥羽湾が一望できます。フォトスポット「TOBA」も人気。



鳥羽湾の眺め



鳥羽城跡
鳥羽市鳥羽
3丁目1-1



クロニクル〜ホテルの歴史〜

開業当時の広告

ホテル開業を伝える一面広告です。

当時は伊勢の宇治山田駅からホテルへの

直通バス「パールバス」が運行していました。

広告では志摩の伊勢海老、鮑などの食をはじめ

ボートでの船あそび、魚釣り体験など自然を愉しむ

娯楽が紹介され、いまと変わらないこの地ならではの

魅力を伝えていたことがわかります。



志摩観光ホテル

2021年2月発行

〒517-0502 三重県志摩市阿見町神明731 TEL 0599-43-1211 ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

<https://www.facebook.com/shimakankohotel/> [@shimakankohotel](https://www.instagram.com/shimakankohotel)

企画編集：志摩観光ホテル

三重に暮らす・旅するWEBマガジンOTONAMIE (村山祐介、写真：井村義次) (P2~P5 写真：松原豊)