

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2018 夏号



志摩のリズム

海女さんと鮑。

リフレッシュやデトックス。

自然のリズムを感じる

オトナ旅。

Shima Kanko Hotel

特集

鮑を巡る、漁村を旅する。



二千年以上も前から伊勢神宮には熨斗鮑のしあわびが献上されています。その歴史には、伊勢神宮（内宮）を創建したとされる倭姫命やまとひめのみことが国崎を訪れた際に、鮑の美味しさに感動し、以後伊勢神宮に献上するよう命じられたという伝説があります。今も国崎には、熨斗鮑のしあわびをつくる伊勢神宮御料鮑調製所ごりょうあわびちょうせいしよが存在します。夏の漁村。朝の光がキラキラと輝く海。原付バイクに乗った年齢も様々な海女さんが、次々と港へやってきます。「漁は順調ですか？」と聞くと「今日はまぜ（南風）やで漁に出られるかな」と、海女さ

んは海を見つめます。鮑は今も変わらず、そのほとんどが海女さんの手によって一つひとつ捕られており、「鳥羽・志摩の海女漁の技術」は2017年、国の重要文化財に指定されました。

ダイナミックな自然が織り成すリアス式の志摩半島。海中もリアス式で、様々な海藻が生い茂る、まるで海の森のような場所も。海藻に恵まれ、それをえさとする鮑が生息していくための絶好の環境が整っています。今回は三つの漁村を巡り、三重ブランドにも認定されている鮑のお話です。



重たくて両手で持ち上げるのが難しい程の鮑とサザエ

布施田 f u s e d a (志 摩 市)

鮑やサザエをいっぱい持った海女さんが次から次へと出入りし活気づく、小さな市場。素早い動きでカゴに仕分け、ズルズルと引きずり測量へ向かう。「あんた、ようけ持ってきてー」、「あんたもやんかー」とあちこちで海女さんたちの声。そしてどこか嬉しそう。ここへ来て数分だが出会った海女さんは20名程だろうか。伝票を受け取ると即、移動。そうしないところは、海女さん渋滞が起きてしまうのでしょうか。

小さな市場には次々と海女さんが出入り



鮑の測量



和具 ワカグサ（志摩市）

和具の海女漁は年間50、60日、午前と午後の二回。朝十時くらいに船で近くの無人島に渡り、一時間〜一時間半潜る。潜る時間が決まっているのは、乱獲を防ぎ資源管理をしたり、海女さんの体力を考慮してのこと。戻ると海女小屋で火を灯し、冷えた体を温める。ウェットスーツから着替え小屋に入り「あーつかれた」と一人がいうと、小屋にいた三人の海女さんは笑った。小屋でお弁当、おやつは隼人芋の焼き芋。隼人芋の干し芋は「きんこ」と呼ばれ



海女小屋でくつろぐ海女さん



海女さんに乗せて出航



港から船に乗り込む

る志摩の郷土食です。おしゃべりしながらの楽しいひととき。それにしても海で素潜りの仕事。今まで身の危険はなかったのでしょうか？

「若い時は深い所まで潜っていてね、息が苦しくても鮑を発見するとつい無理して。そうすると船までのあと一歩がしんどくてねー」

海女さんと子育てとの両立は大変だったのでは？

「子育てに海女は最高。だって社長出勤でしょ」

そういうと、他の海女さんたちも笑った。

国崎 KUNAKI (鳥羽市)

やまとひめのみこと

倭姫命へ鮑を差し出したといわれる伝説の海女「おべん」の末裔は今も国崎に実在しています。そんな国崎を総料理長の樋口さんと巡りました。

のしあわび
伊勢神宮に献上する

熨斗鮑を作る、伊勢神

（りょうあわびちようせいしよ）

宮御料鮑調製所の前の

海岸（前の浜）には海藻

がいっぱい。打ち上げら

れていたワカメやアラメ

を見ていると「鳥羽や志

摩の鮑漁が昔から盛んな

のは、伊勢湾と熊野灘が

交じり、鮑のえさである

海藻が豊かに育つ環境だ

からです」と、同行してくれた地元の方は語りま

す。

伝説の海女「おべん」が

あまかづきめ

祀られている海士潜女神

社へ向け、漁村の細い路

地を歩いていると一人の

海女さんに出会いました。

鮑を捕る海女さんたちに

はそれぞれの漁村で乱獲

を防ぎ、鮑漁を続けるた

めの決まりごとがありま

す。国崎では漁業権を持

つ家には一家に一着の

ウェットスーツが支給さ

れ、漁ではそれを着用し

なければいけないという



海岸で案内してくれた地元の人の話を聞く樋口さん



ルールを設けることで、
 鮑などの資源管理をして
 いると教えてもらいまし
 た。近年叫ばれている「持
 続可能な開発目標」
 (SDGs・P7 参照)。海
 女さんたちは古くよりそ
 れを行ってきたのです。
 海土潜女神社に到着。
 ここはトモカズキメと呼
 ばれる海の魔物や、潜水
 中のめまい除けにご利益
 があるとされ、海女はも
 ちろん最近ではダイバー



海女さんのウェットスーツ



海土潜女神社



国崎漁港の夕焼け

なども参拝に訪れます。
 また毎年七月一日に伊勢
 神宮より舞姫が訪れ舞樂
 奉納が行われます。神社
 を後にして国崎漁港へ。
 取材を終える頃には美し
 い夕焼け。樋口さん、漁村
 を巡りいかがでしたか？
 「海藻の豊富な場所。
 それはリアス式の地形な
 どが育む豊かな海。その
 海藻を食べる鮑だからこ
 そ美味しく、えさの海
 藻との相性がいいのだ

と、ここへ来て実際に見
 たり教えていただくこと
 で改めて実感しました」
 人々が自然を大切にす
 ることで最高の食材が育
 ち、その食材が地域を支
 えるという古くからの循
 環。美しい日本の原風景
 がある志摩半島には、そ
 んな環境が今も残ってい
 ます。

総料理長 樋口 宏江

1991年志摩観光ホテルに入社。23歳でホテル志摩スペイン村のレストラン「アルカサル」シェフとなる。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、都ホテルズ&リゾーツ唯一の女性総料理長として活躍、2016年5月に開催された伊勢志摩サミットでワーキングディナーを担当。2017年に農林水産省料理人顕彰制度、料理マスタースブロンズ賞に女性初、三重県初の受賞。

< 旅の思い出 >



海土潜女神社のお守りには熨斗鮑が収められ、鮑貝とセットになっています。国崎では鮑貝をお供え物の器として利用します。木札は伊勢志摩地域の魔除けの印であるドーマンセーマン。水と海に関するお守りです。海土潜女神社やHPで販売。ご朱印もあります。

< 取材協力 >

ふせだいちほ
 布施田市場：ホテルから車で約30分、約16km。

わぐぎょう
 和具漁港：ホテルから車で約32分、約18km。

あまかづめじんじや
 海土潜女神社：ホテルから車で約33分、約21km。

くさぎぎょう
 国崎漁港：ホテルから車で約31分、約20km。

40年以上続く、伊勢志摩の ローカルガストロノミー。



鮎ステーキ プールノワゼットソース

この地に眠る食の可能性を広げた料理の一つが「鮎ステーキ」。ナイフを入れるとスーと切れる程の柔らかい食感と舌をたどる鮎の旨み。焦がしバターの香ばしい風味が口に広がると「これが志摩観光ホテルの名を知らしめた味」と実感。

昭和三十年代に生まれた鮎ステーキは、鮎という伊勢志摩の宝を料理の力で世の中に伝えることに情熱を注いだ、先々代総料理長が今の形を完成させました。

日本料理の技法からヒントを得たという、鮎を大根と一緒に煮込むことでその絶妙な柔らかさを生み出しています。

伊勢志摩の食の豊かさを伝えるローカルガストロノミーの精神は今も守られ、伝統となつて育まれています。



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)



鮑の海藻蒸し 海藻風味のジュのソース



伊勢志摩の旬と「海の幸フランス料理」



鮑の海藻蒸し海藻風味
のジュのソース

鮑を口に運ぶとふわつ
と広がる磯の香り。目を
閉じると巡った漁村の美
しい景色が浮かびまし
た。「ああ私は今、伊勢
志摩の自然を食してい
る」と実感。海藻を食べ
て育つ鮑を海藻と一緒に
蒸します。鮑にとってそ
れは運命的な相性。伝統
的な下処理方法はそのま
まに、蒸すことで更に柔
らかな食感を愉しめま
す。

うにの冷製スープ
紀伊長島産のウニを

使ったスープを一口。や
みつきになるとはこうい
う味。

伊勢海老のコンソメ
ジュレに、ウニ、トマト
などを使用した濃厚な冷
製スープ。そこに乗せて
いるのは夏が旬のウニ。
ウニのコク、伊勢海老の
香りがやみつきに。

伊勢志摩だけでなく三
重を中心に生産者と現地
で繋がり、産地にとって
無駄の少ない良質の食材
調達を行いメニューを生
み出す。

未来を見つめる樋口さ
ん流の新しい「海の幸フ
ランス料理」です。

総料理長 樋口宏江 “旬の三重” で描く優雅なる晩餐会

～進化する「海の幸フランス料理」を愉しむ夕べを開催いたします～

三重の旬の食材であるウニ、鮑、渡り蟹、穴子、その他旬の食材を使い、
総料理長樋口宏江がお届けします。三重の地酒や日本ワインとご一緒に。

日時 2018年7月7日(土) 晩餐会 18:30から



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 (L.O.14:00)(貸切のみ)

ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)

<持続可能な開発目標 (SDGs)>

持続可能な開発目標 (以下SDGs) とは、
2015年9月の国連サミットで採択されたも
ので、国連加盟193か国が2016年～2030年
の15年間で達成するために掲げた目標で
す。SDGsには「貧困をなくそう、飢餓を
ゼロ」などの17の目標があります。その
一つに「海の豊かさを守ろう」という目
標があります。



ひつまぶし。



夏の鰻しゃぶと

鰻と鰻。

夏の産卵に備え、旨みを増す鰻は「梅雨の水を飲んで旨くなる」といわれています。伊勢湾でも水揚げされる鰻は、焼き物、お吸い物、お造り、天ぷら、土瓶蒸しなど様々な愉しみ方があります。しかし、あまり聞いたことのないしゃぶしゃぶとは、なぜ？

「お客様にお好みの固さ、つまり食感で愉しんでいただくためです。しゃぶしゃぶだと調理する過程で氷水に入れないため、鰻の旨みがそのまま愉し

めます」と教えてくれたのは、関西で腕を磨いた和食料理長の塚原さん。

しめも夏らしく季節感のある、ひつまぶし。三重県は昔、養鰻所が多く、さらに津市は人口あたりの鰻消費量が日本一になったこともあり、鰻と深い関わりがあります。浜木綿では焼いて蒸してタレで焼く関西風。夏の味覚はここにも。

夏の美し国会席「華」
夏メニユー（¥24,600）

伊勢海老だけじゃない 三重の高級海老。



三重にしかない宝彩海老。
そして伊勢志摩は鮑。

宝彩海老と聞いて、

志摩を思い浮かべる人は食通である証。宝彩海老は黒潮と伊勢湾が交わる良質な海域を持つ志摩の安乗で水揚げされる天然車海老。宝彩網で獲るため、その名が付きました。通常の車海老より大きくて甘味が強く濃厚な味わい。希少価値が高い高級な海老です。県外からも食通の人が、宝彩海老の旬である夏に志摩までくることもありま。そしてやはり伊勢志摩の夏といえば鮑。

勢志摩の夏といえは鮑。

「蒸すことで鮑の旨みを引き出します。肝醬油で食べる鮑の天ぷらも美味しいですよ」と塚原さん。旨みが詰まった三重の夏を堪能。

宝彩海老と蒸し鮑の入った夏のお造り盛り合わせ

¥6,000
(2日前要予約)



和食「浜木綿」

ザ ベイスイート4F

ご昼食 11:30-14:30 (L.O.14:00)(貸切のみ)

ご夕食 17:30-22:30 (L.O.20:30)

自然と人の リズム



地球の約70%は水分。おもに月の引力によって海で潮の満ち引きがおこります。そして人の約60%も水分。新月から満月までの約14日間。月が満ちていくこの期間、人は何かを吸収するのに適しているといわれます。また満月から新月までの約14日間。月が欠けていくこの期間、人は何かを放出するのに向いているといえます。最近よく耳にするリフレッシュやデトックス、生き方を整えるということ。月に限らず自然界にあるものは常に一定のリズムで変化しています。

自然豊かな賢島にいとそんなことを思うのは、人も自然の一部で、五感が自然のリズムを感じているからなのでしょう。



ホテル内の庭園

心のリフレッシュ。

朝の木漏れ日を体で感じながら、ホテルの庭園を散策。季節ごとに咲き誇る美しい花や植物。ホテルが建つ前から現在の庭園内にある賢島金刀比羅宮へついでに朔日参り。旧暦は二日が新月で、十五日は満月。新しい月が始まる一日（朔日）にはひと月無事で過ごせたことに感謝し、清らかな気持ちでその月を始めるといふ風習です。何かを始めるのに最適といわれている新月。新しいノートに何かを書き始めるような心地よい感覚がしました。



賢島金刀比羅宮



庭園にかかるブリッジ

ヨガのある、朝がある。



自然のエネルギーを感じ、体の声に耳を傾ける。

「伊勢志摩の山や海や風にはエネルギーを感じます。そんなエネルギーに満ち溢れた太陽と月の光を浴び、大自然と繋がるヨガは気持ち洗われるような心地よさがあります」

自然に囲まれたホテルでのヨガの魅力を、そう教えてくれたのはホテルのアクティビティ「リラクゼーションヨガ」を担当するインストラクターの一人、森井さん。



リラクゼーションヨガ

ザ クラシック 2F フィットネスジム

7:00 ～ 8:30 (1時間30分)

事前予約制 (フロント受付)

※宿泊者限定 (無料)。

※通常は毎週水・金・日曜日に開催。

開催日時はホームページをご参照ください。

ヨガのある朝。一日のスタートに「リラクゼーションヨガ」

を体験する人は性別、年齢問わず多いとか。穏やかで心地よい光を感じ、深く息を吸い新鮮な空気を体いっぱいに取り込んだら心も体もほぐれます。自然と自分自身が向き合う、そんな時間の過ごし方。

手は肌と会話する美の道具。伊勢志摩の精神で心と体を整える。

「施術前と比べ、施術を終えたお客様は、本来の輝きを取り戻したようにキラキラと輝いて見えます」

そう話すのはプレミアムスキンケアブランド「クラランス」のリゾートスパ

「オー・スパ・バイクラランス」のセラピスト弓場さん。志摩市磯部にある「天岩戸」の湧き水で身を清め、真珠パウダーを加えたオリジナルドリンク、そしてひのきを浮かべ、伊勢の地酒を加えた

フットバス。邪気を払う火打ちをしたら「クラランスタッチ」と呼ばれる、機械を一切使わないハンドトリートメントが始まります。心を清めてから確かな技術で体を整える、特別な時間。



eau SPA by CLARINS



ザ ベイスイート2F
14:30～21:30/最終受付
・ボディトリートメント60分～/¥20,000～
・ミニボディ&フェイシャル75分/¥27,000

<グローバルウェルネスデイ>

毎年6月の第2土曜日を、人々が健康的な生活を見つめ直すためのきっかけを提供する特別な1日とする、2012年に誕生したソーシャルイベントです。志摩観光ホテルもその考えに賛同し、ご宿泊のお客様とともに「健康的なライフスタイル」について認識を高める取り組みを行います。

当日はモーニングヨガ、サンセットヨガの開催や、ご宿泊のお客様専用のゲストラウンジにて、スーパーフード等を使用した特別メニュー・ドリンクをご用意いたします。

GLOBAL
WELLNESS
DAY®

開催日 2018年6月9日（土）

※詳細はホームページにて
ご案内いたします

満月の夜。 月の光に 包まれる時間。

英虞湾は伊勢志摩国立公園内にあり、街明かりに影響されない美しい星空や月を見ることが出来る場所です。「ラウンジクルーズ志摩」の新アクティビティ、「満月クルーズ」は満月前後の夜に開催、月の出の時間に合わせて出航します。風が穏やかで晴れた日には、水面に鏡のように映るホテルの明かりやムーンロードが現れることも。パワーが満ちるといわれる満月。穏やかな英虞湾に滑り出す幻想的なクルーズで優しい月の光に包まれるひととき。

※開催日等詳細はホームページでご案内いたします。

ラウンジクルーズ志摩



<デイクルーズ>

穏やかな英虞湾を軽やかに進み、リアス海岸の優美な景観と風を感じるクルーズ。

運行時間：9:00～16:00

最大定員：12名様

料金：¥21,600～/1艘

延長料金：30分につき¥5,400



<サンセットクルーズ>

オレンジ色に染まる英虞湾の雄大な景色をクルージング。

運行時間：16:00～18:00

最大定員：11名様

料金：¥32,400～/1艘

延長料金：30分につき¥8,100



オプションメニュー

<船上パーティープラン>

お誕生日や大切な日、ご旅行の記念に。フィンガーフードとスパークリングワイン付き。

最大定員：12名様（2名様より）

料金：

デイクルーズ・サンセットクルーズ料金（1時間）に以下の料金を加算。お一人様につきおとな¥5,400・こども¥2,700

志摩観光ホテル、海辺ホテル プライムリゾート賢島、ホテル近鉄 アクアヴィラ伊勢志摩、賢島宝生苑の都ホテルズ&リゾート 4施設にご宿泊のお客様ならどなたでもご利用いただけ、乗降船場所をお選びいただけます。

※料金は1時間まで、運行時間は季節、日没時間により変わります。

THE CLUB

ザクラブの天井（梁）



光壁



外観



なぐり彫りの柱

時代とモダンの融合

ふと見上げると立派な梁や柱。表面には凹凸があり、「なぐり彫り」が施されていて趣のある空間。ザクラブは戦後（昭和26年）開業当時のホテル（建築・村野藤吾氏）を時代に合わせモダンにリノベーション。ザクラブ内にはカフェ&ワインバー「リアン」、鉄板焼きレストラン「山吹」、茶室「愚庵」、伊勢志摩サミットギャラリー、和紙作家堀木エリ子氏が手がけた「光壁」など。歴史の趣の中に新しさが溶け込む心地よい空間。今回は「リアン」と「山吹」をご紹介します。

夏のモヒート。

ここは「リアン」。ホテル
開業当時の面影が伝わっ
てくるカフェ&ワインバー。
ホワイトラムにソフトピー
チティーの茶葉を浸し、味
と風味を移したら、クラッ
シュアイスとともに混ぜさ
らに香りを立たせます。
そこへシユワシユワと注が
れる炭酸。ハーブが華やか
に香るのはロンネフェルト
の茶葉を使っているから。
他にも夏限定のカモミ
ールティーやグリーンワイン
ティーのモヒートも。
ちよつと欲張りに愉し
む夏の昼下がり。



カフェ&ワインバー「リアン」
ザ クラブ 2F
カフェタイム
10:30-17:30(お料理は11:30より)
パーティタイム
17:30-23:00 (L.O.22:30)

テラス席には自然が香
る風。上品な甘さで爽や
かに仕立てた夏のフル
ーツを使ったケーキが並び
ます。そんな中で、存在
感を放つのは定番のチ
ーズケーキ。クリームチ
ーズをたっぷり使った、しつ
とりとしていて濃厚な味は
ファンも多い一品です。

心くすぐるサマースイーツ。



サマースイーツ (左から)

- ・スイカのジュレ
- ・マンゴーのショートケーキ
- ・パッションオレンジのムース
- ・パイナップルタルト
- ・チーズケーキ
- ・プリンアラモード

ケーキ単品 ￥700
ケーキ1品+お飲み物 ￥1,500

※モヒート、ケーキともに

6月1日(金)～8月31日(金)まで



珈琲と紅茶。

一滴がポトンと滴ると波が揺らぎ、珈琲の香りが広がります。珈琲はアラビカ豆100%のシングルオリジン。ブレンドをしないので豆の個性をダイレクトに楽しめます。

ブランド紅茶 ロンネフェルト。数あるハーブティーではピーチとバナラが甘く香る「ソフトピーチ」が人気。芳醇なアイリッシュウイスキーのアロマとカカオが香る紅茶はミルクティーで。こだわりの一杯をじっくり味わう、芳しい時間。





大人な夜の過ごし方。

体に響くウッドベースのリズム、ギターは心地よい旋律を奏で、甘いテナーサックスの音色が溶け込んでいく。

「ここは使われている木材の良さや、吹き抜けという建物の構造もあって、音の響きが丸くなるのがわかります。演奏していても気分が高まりますよ」と演奏者は語ります。賢島の夜。音楽に聴き入る時のお供に選んだのは、ジャパニーズウィスキー。ワインセラーを覗くと、バランスよくセレクト



トされたというワインが約百種類。次はワインにしようか。カクテルにしようか。
大人な夜。もうこれ以上考え事はやめにして時の流れを愉しもう。

The Club Music

音楽とともに、しっとりと流れる
大人の志摩時間。

お日にちによってMusicライブを開催しています。
Jazzカルテット・クラシックギター・Jazz弾き語り・
なつかしのポップソングス。

時 間 1st 20:30～／2nd 21:30～
料 金 カバーチャージ ¥1,000+ワンドリンクオーダー



三重のブランド牛食くらべ

ここは鉄板焼きレストラン「山吹」。三重が誇るブランド牛「松阪牛」は甘くコクがある上品な香り。一口食べるととろけるような食感。滑らかな舌ざわりが特徴。しかし三重には他にも上質なブランド牛があります。その中でも近年、注目度が上がっているのが「いなべ牛」。鈴鹿山脈の養分豊かな伏流水と、冷涼な気候に恵まれた山麓の牧場でストレスなく育つたいなべ牛は、黒毛和牛らしい食感と旨みが特徴。この

夏「山吹」では二つのブランド牛を食べ比べることができるコースが登場。三重のブランド牛の奥深さを感じることが出来ます。素材を熟知したシェフが、それぞれの旨みを引き出し最高の美味しさに焼き上げます。

松阪牛といなべ牛のペアディナー
期間 2018年6月1日(金)～8月31日(金)
料金 お二人様 ￥50,000

鉄板焼レストラン「山吹」
ザクラブ2F
(要予約)

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)



ザ ベイスイート開業10周年記念 ランチ賞味会 「御食つ国」“みえ”の食材を新しい一皿に

豊かな三重の食材を使い、生産に携わる人々と新たな
美食をお届けする月に一度のテーマランチ。

開催日 5月20日(日) 「エスカルゴ」(フレンチ)
6月24日(日) 「穴子」(和食)
8月26日(日) 「夏の熊野灘」(フレンチ)※予定

時 間 12:50 ～ 15:00 (受付12:20 ～)

場 所 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

※各回40名様限定となります。



5月：エスカルゴ



6月：穴子

Saison La Mer セゾン ラ・メール

季節の彩りを映し出す、華やかな一皿を。

時 間 11:30～14:30(L.O. 14:00)

場 所 ラ・メール ザ クラシック

料 金 お一人様 ¥10,000



4月1日(日)～6月30日(土)



7月1日(日)～9月30日(日)

フレンチレストラン「ラ・メール」 ウェディングプラン



30名様 110万円 (お一人様追加 32,000円)

期間：2018年3月1日(木)～ 2019年3月31日(日)

<プラン内容>

料理(フレンチフルコース)

お飲み物(乾杯用シャンパン&ウェディングセレクション(フリードリンク))

ウェディングケーキ

会場費(レストラン・新郎新婦控室、お支度室)

装花(メインテーブル・ゲストテーブル・ウェディングケーキ)

司会

音響

介添

ペーパーアイテム(招待状・宛名代書・メニュー・席札・芳名帳)

<特典>

ご披露宴前日または当日お二人の宿泊ご招待

ご列席者のご宿泊を特別料金にてご優待

ご結婚1周年記念にお二人をザ ベイスイートへの

「ご婚礼1周年記念宿泊」＆「1周年記念特別ディナー」へご招待

ギフトのご案内



アップルパイ ¥2,800

サクッとした食感のパイ生地、中にはたっぷりとリンゴ。甘さ控えめで、リンゴの素材の味を存分に味わえるアップルパイは、歴代シェフがレシピを守りながら作る、人気のロングセラー商品です。



バラエティセット ¥10,800

ホテルの名物料理である「伊勢海老のクリームスープ」をはじめ、「あわびのクリームスープ」や、オリジナルジャム「玉響」、「オリジナルビーフカレー」と「ハッシュドビーフ」の詰め合わせギフトセットです。

たらば蟹&帆立貝柱カレー&野菜のクリームスープ ¥10,800

人気メニュー「海の幸カレー」をベースに仕上げたマイルドな欧風タイプのカレー。サフランライス用ブイヨン、優しい味わいの野菜のクリームスープ3種のセットです。



選ぶ楽しさも一緒に。「カタログギフト」2018年夏、販売予定。

贈られる方がお好みの品を選ぶことのできるカタログギフト。志摩観光ホテルがご用意する品々を、贈る方の想いと一緒にお届けします。

夏のご挨拶や大切な方への特別なご贈答に、ぜひご利用ください。

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。オリジナルギフトは贈り物にも人気の品。

ザ クラシック ショップ (8:00~20:00)

ザ クラシック ブティック (9:00~18:30)

ザ ベイスイート ブティック (9:00~12:30 / 15:30~18:00)

MIKIMOTO (9:00~18:30)

オンラインショップ



※スマートフォン版もございます。

都ホテル オンライン

都ホテル&リゾート各ホテルのオリジナル商品がお買い求めいただけます。ホテルで人気のグルメ食品から、オリジナルフレグランスまで幅広く取り扱っています。ギフトにも最適です。

シマカントピック

持続可能性の取り組みと日本の食材について世界へ発信

「世界のベスト・レストラン50」は、イギリスの雑誌「レストラン」が毎年発表しているレストランランキングです。先日そのアジア大会「Asia's 50 Best Restaurants」の授賞式がマカオで行われ、関連イベント「#50Best Talks2018」に日本のプレゼンターとして総料理長樋口宏江が招かれました。テーマは「持続可能性、日本の食材とフランス料理の影響」。御食つ国として古より朝廷へ食を納めてきた伊勢志摩の豊かさ、海女、真珠など昔からの持続可能な営みを世界各国から集まったシェフや食に関する方々へ向けにご紹介させていただきました。



ザ ベイスイート 10周年記念 宿泊プラン 期間 2018年4月6日(金)～12月27日(木)

「Celebration! (セレブレーション)」

お部屋 ロイヤルスイートルーム(210㎡)
料 金 お二人様 2泊4食 100万円

英虞湾のプライベートクルーズ、ヘリコプターでの遊覧飛行、観光ハイヤーでの1日観光など、2泊のご宿泊で賢島の絶景を余すところなく愉しめるアクティビティをご堪能いただけます。

シェフが「鮑」、「伊勢海老」、「松阪牛」など、三重県、伊勢志摩の豊かな食材をふんだんに使い、お客様だけのスペシャルディ

ナーをご用意。ソムリエセレクトのワインや日本酒とともにお愉しみください。ご朝食もお客様のリクエストに合わせてシェフが特別メニューをご用意します。プラン内容はおお客様のご希望でアレンジ可能。ご予約のその日から専属のコンシェルジュがご滞在をサポートいたします。



「Chouette ! (シュエット)」

お部屋 スーペリアスイートルーム(100㎡)
料 金 お一人様 1泊2食 10万円

志摩観光ホテルでのご滞在が素敵のひとつとなりますよう、10の特典をご用意しました。館内見学ツアーのプライベート開催やお部屋

で愉しむアフタヌーンティーなど、お客様に人気の高いアクティビティやサービスをセットしたスペシャルプランです。



伊勢志摩トピック

夏の海を楽しむ

志摩には、関西のサーフィンのメッカでもある国府白浜をはじめ多くのビーチがあります。今回は数あるビーチの中から「次郎六郎海水浴場」と、「ラウンジクルーズ志摩」(P14)や定期船でも着船ができる離島。「間崎島ビーチ」をご紹介します。



次郎六郎海水浴場

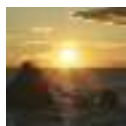
波穏やかな英虞湾にある海水浴場。左右に広がる白いビーチが全国的にも珍しい海水浴場です。近くには、シーカヤック体験を楽しめる「志摩自然学校」や、キャンプ場もあり、アウトドアを満喫できます。(ホテルより車で約30分)



間崎島ビーチ

まるで南国のような雰囲気のあるビーチ。波は穏やかで海水の透明度が高く、シュノーケリングも人気です。
(ラウンジクルーズ志摩 (P14)、あご湾定期船で賢島から約10分)

歳時記



(C) 伊勢志摩観光コンベンション機構

6月21日(木)【伊勢市二見町】

ふたみおきたまじんじゃげしさい
二見興玉神社夏至祭

太陽のエネルギーが最も溢れるといわれる夏至の日に、夫婦岩の間から昇る朝日を浴びながら、多くの人が禊を行う光景は神秘的です。



(C) 国崎町内会

7月1日(日)【鳥羽市国崎町】

あまかずきめじんじゃれいたいさい
海士潜女神社例大祭

本号(P4)でも掲載した、海士潜女神社の例大祭が開催。この日は伊勢神宮より舞姫が来町し、神楽奉納が行われます。



(C) 志摩市観光協会

7月12日(木)～13日(金)【志摩市志摩町和具】

潮かけ祭り(大島祭)

約780年の伝統がある奇祭。海の安全と大漁を祈願した後、船や人どうしが海水を掛け合うという、豪快な港町の雰囲気が楽しめます。

三重交通バス停「あづり浜」

ビーチに面したバス停は開放的な雰囲気。浜辺散策、海女小屋などが楽しめます。



●さとうみ庵

海女小屋で現役または語りべの海女さんが、鮑、サザエ、干物など地元の海の幸を網で焼いてくれます。海女さんとお話や海女文化にもふれられる体験施設。

住所 志摩市志摩町越賀2279

※要予約(ホテルスタッフまで)

●あづり浜

写真を撮りたくなる程の美しい砂浜、透き通る海。映画のロケ地になったこともある浜です。沖合に浮かぶ雀島が特徴的です。また海に沈み行く夕日も絶景です。

住所 志摩市志摩町越賀2259



🚢 あご湾定期船

英虞湾の自然美を船の上から愉しめます。風を感じる船での移動は非日常。それだけで心がワクワクします。

伊勢・鳥羽・志摩スーパーパスポート「まわりゃんせ」

近鉄電車発駅からフリー区間(松阪～賢島間)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。「まわりゃんせ」の呈示で特典が多数。



モデルコース(2018年4月17日現在)

土・日	
8:09	近鉄賢島駅(乗車) ①
平日8:11	
8:14	近鉄鵜方駅(下車)
平日8:16	
8:47	鵜方駅前(乗車)
9:07	波切(下車)
9:10	大慈寺 ②
10:00	鯉いぶし小屋見学 ③
	波切散策など
11:46	波切(乗車)
12:22	あづり浜(下車)
12:25	さとうみ庵、あづり浜散策など ④
14:43	あづり浜(乗車)
14:51	和具学校前(下車)
	徒歩約9分で定期船乗り場
15:15	和具(乗船) ⑤
15:40	賢島(下船) ⑥
	徒歩約10分でホテル

※時刻表は変更になる場合があります

三重交通 路線バス時刻表

http://www.sanco.co.jp/krs/search_start.php



近鉄電車時刻表

<http://www.kintetsu.co.jp/tetsudo/zenekijikoku.html>



あご湾定期船 時刻表

<http://shima-marineleisure.com/cruise/bayliner/>



※詳しくはホテルスタッフまでお問い合わせください



公共交通で行く志摩の魅力発見

志摩には、鰹節の原点とも言える「鰹のいぶし小屋」、海女さんの話を聞きながら食事でもできる「海女小屋」など、魅力が一杯。マイカー、レンタカーを使わなくても公共交通で行ける、環境にも優しい旅の紹介です。

なきり 三重交通バス停「波切」

波切漁港から徒歩で行ける大王埼灯台は、観光地としても古くから有名です。また、鰹節の一大産地として栄えた街並みを感じることができます。



だいじ ●大慈寺

ホテルで申し込みば座禅体験ができます。和尚さまのお話と呈茶で清らかな気持ちに。6月になるとあじさいが咲き、あじさい寺としても有名です。

住所 志摩市大王町波切409
※座禅体験は要予約(ホテルフロントまで)

●鰹いぶし小屋見学

今も昔ながらの製法で作られている「波切節」を通じて、志摩の自然と商人の歴史を学びます。

住所 志摩市大王町波切393
※要予約(ホテルフロントまで)



鰹茶漬けを始め、様々な地元の魚料理を愉しめます。

田中料理店
(志摩市大王町波切205-1)



この地域の冠婚葬祭で食べるうなぎご飯や、うなぎ料理が有名です。

しまや
(志摩市大王町波切234)



360度の大パノラマ。絵かきの町といわれる大王埼のシンボルです。海の絶景が愉しめます。

大王埼灯台
(志摩市大王町波切54)



大王埼灯台への道中、真珠屋でサイフォン珈琲が味わえます。

真珠の店 龍宮
(志摩市大王町波切115)



「伝統的七夕」

旧暦の七夕のことを、伝統的七夕といいます。

旧暦の7月7日は必ず上弦の月（半月の一種）。

夜中の0時には地平線に沈むので、

満天の星と天の川を鑑賞できます。上弦の月を舟に見立て、

織姫がその舟に乗って彦星に会いに行くともいわれています。

今年の伝統的七夕は8月17日。



志摩観光ホテル

2018年4月発行

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

 <https://www.facebook.com/shimakankohotel/>  [shimakankohotel](https://twitter.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、福田ミキ、写真：井村義次）

表紙写真：写真家・海女 大野愛子「海女さん -ama diver-」