

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2021 秋冬号



個性を育む

時や風土に磨かれて

自然の声に耳を傾け

土地に根を張り

芽吹く命の物語。

Shima Kanko Hotel

連載

美食の歓び

生きる歓びがあるレストラン

文 中村孝則

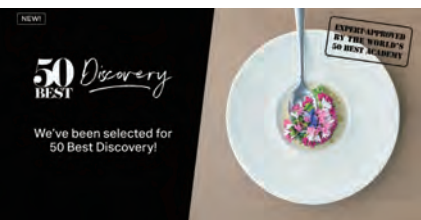


つい先ごろ、「世界ベストレストラン50」(以下「世界50」)が公式ウェブサイトで運営する国際的なレストラン&バーのガイド、「50ベスト・デイスカバリー(50 BEST Discovery)」において、「ラ・メール」が初掲載された。このガイドは、「世界50」が毎年発表するランキングとは別に独自の調査で作成され、世界中で注目される気鋭のレストランやバーが選出されている。各国のジャーナリストやフーディーたちが注目していることもあり、事実上「世界50」の候補の延長線として位置付けられたことを意味している。

もともと、樋口宏江シェフは2018年3月にマカオで開催された「アジアベストレストラン50」のアワードでパネリストの一人に選ば

れて講演しているので、すでにアジア諸国の美食関係者には認知度が高い。しかし世界的なガイドにその名を連ねたことは、シェフにとっても更なる評価に値すると思う。

世界にはミシュランを筆頭に、様々なレストランガイドやランキングがあり、それぞれに特徴を持っているが、「世界50」や今回の「50ベスト・デイスカバリー」は、料理の質だけでなく革新性やモード感、あるいはユニークさが総合的に評価される特性がある。結果的にプライベート・レストランが選ばれやすい傾向があるのだが、その中において志摩観光ホテルのフレンチレストラン「ラ・メール」が選ばれたことを、私は極めて高く評価したい。とい



うのも、志摩観光ホテルのメインダイニングとしての品格やオーセンティシティと、時代が求める革新性と、両立はそう簡単なことではないからだ。

英文だ有機會があれば同ガイドの紹介文もぜひ閲覧してほしい。私が印象的だったのは「ラ・メール」の雰囲気には「joie de vivre」があると、フランス語の慣用句

を使って書かれていたことだ。これは日本語だと「生きる歓び」とでも訳したらいいだろうか。この表現は、「ラ・メール」がその言葉に相応しい料理や空気感、スタッフたちのチームワークやホスピタリティ、あるいはこのホテルが持つロケーションや歴史的な資産も加味されて導かれてのことのだろう。いずれにせよ「生きる歓びのあるレストラン」とは最大級の賛辞ではなからうか。

さて、ご存知の読者もいらつしやると思うが、樋口シェフは志摩観光ホテルの総料理長でありながら、数

年前から運営会社である株式会社近鉄・都ホテルズの執行役員にも就任している。私はここでSDGs云々を論じるのを本意としていないが、料理業界やレストランという職種において、女性の地位はまだまだ低い。これは日本だけでなく世界的な課題でもある。その中で彼女を執行役員として引き立てた企業風土も、少なからず「joie de vivre」の一筋に通じているのかもしれない。

樋口シェフは今の自身立場について「この道を目指す後輩の指針になれば」と控えめに語るが、こ

れから料理業界やホスピタリティ産業を目指す女性活躍への風穴のひとつを開けたその功績は大きい。その意味で、今回のガイド初掲載は、「ラ・メール」が多様性の象徴として、世界に向けてのアピールのきっかけの一つになればと願っている。



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。



ブドウについて話を聞く樋口総料理長

奈良県との県境、高原や田園が広がる伊賀市に、日本で唯一の私学全寮制の農業高校である愛農学園あいのうがあります。全国や海外からの生徒が、1学年25名という少人数制で、作物部、野菜部、酪農部、養鶏部など計6部で専門分野を専攻し、農業を学んでいます。養豚部は2020年、フランス発祥のレストランガイド「ゴ・エ・ミヨ2020」の日本版において優れた生産者に贈られる「テロワール賞」を受賞し、生産者としても評価されています。

今回は樋口総料理長、塚原和食総料理長が約22品種ものの果樹を無農薬で育てる果樹部を訪ねました。季節で収穫される様々な果物を加工、製品化した愛農ジャムやシロップなどは地域の多くのファンに愛されています。いのちを育み、いのちをつなぐ。生きることは、食べること。食べることは、いのちをたいせつにつなぐことを掲げる愛農学園の近藤百先生ももに、生産者としての生き方、生徒達に伝えたい想いをお聞きます。

品種の個性にこだわり、ブドウ本来の味を追求。

愛農学園の総面積は7畝。そのなかで果樹部は52坪の畑で作物を育てています。日射しの強い8月下旬。愛農学園のブドウが収穫の時期を迎えていました。果樹部の生徒が朝6時から害虫の駆除や養育具合を確認、収穫などの作業を毎日行っています。畑を案内してくれたのは今年のブドウ栽培を担当した生徒のゴ・ウンセムさん。有機栽培を学ぶために韓国から留学しており将来はブドウを中心とした多品種果樹農家を目指しているそうです。学園で作られているの

はバツファローやスチューベンといった品種で、濃厚な香りと酸味、甘味があり力強い味わいの特徴です。近藤先生は「品種が持つ力を味に出すためには、農薬を使わずこの土地の気候や土壌を活かした作物を育てることが大切」と話します。

現在世界では大きく分けてワイン向けのヨーロッパ系と病気に強いアメリカ系のブドウがあり、その二つを交配したものが流通しています。元々は世界各地でブドウの在来種があったといわれており、日本の在来品種である山

ぶどうも古くは「古事記」にも記されている歴史を持ちます。学園で育てるブドウは、日本の気候環境に適した品種で、耐病性や育てやすさからアメリカ系に特化しています。「種があり酸味が強いことから生産者も少なく、市場になかなか出回ることがありませんが、糖度は25度近くあり、一般的に売られているブドウの約1.4倍もあります」と近藤先生。ブドウを手渡された樋口総料理長は「酸味があることで力強い甘味を感じます。味も濃くて奥行きがありますね」。近藤先生は「良い物をつくり、値を決められるのが生産者の正しい姿だと思っています。適正な価格で販売することでさらに良い作物を育てるために多くの時間と手間をかけられる。それが持続型農業であり、消費者の食の満足にもつながります。これからの農業を支えていく生徒たちには心を込めて真剣に取り組むことが結果になるといつも話しています」。



韓国から留学して果樹栽培を学ぶ
ゴ・ウンセムさん

生きることの本质が重要視される、これからの時代。

学園では広大な敷地の使われていない土地を生徒さんが開墾し、畑を作ることもあるそうです。そこで育てる作物は、気候や土壌に合う品種を選ぶのも学びのひとつです。「どんな品種なら育つか。答えは誰も知らないのです。何度も繰り返し試さないで、うまくいった時は、よく育ってくれた」と生徒



自然が生み出す養分がある有機栽培の土壌

たちと感謝しながら作物に接しています。経済やエネルギーだけに依存する暮らしでなく、もつと前提にある、食べ物をもみなで作ることを学びます。それは生きて行くための手段であり、暮らしの根底にある大切な部分です」。

樋口総料理長は「今は料理人も現地へ出向き生産者さんを知ることが大切にしています。調理学校も食に関わるプロとして本質的なやりがいを持てるような教育を行っており、とても良いことだと感じています」。「こだわって育てられた食材は、お

客様も味の違いに気付かれます。私たちは技術で生産者さんの想いに応えられる料理人でありたいですね」と塚原和食総料理長も話します。

食事は命をつなぐものでありながら、時には人生の大切な一瞬にもなるもの。農業が日々の暮らしになるために自然と向き合い、しっかりと生きる。そんな学園の生徒さん達の頼もしい姿が印象的です。食材を育てる生産者と料理を届ける料理人。同じ価値観を持ち、つながりながら共生する姿がそこにはありました。

総料理長 樋口 宏江

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。

和食総料理長 塚原 巨司

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。



「大地の恵み」



総料理長がお届けする季節のひと皿

樋口宏江の料理ストーリー

三重で活躍する生産者の方々を想いながら仕上げたひと品です。

愛農学園のブドウは、酸味や甘味が強い力強さが魅力。ブドウそのままの瑞々しい香りの良さと、凝縮させたドライフルーツで味の違いを。豚肉は低温調理を施しました。学園で生徒さんが楽しそうにお世話をしている姿が印象的で、家族のように愛情を持って育てられているのを感じました。ストレスなく育つためかアクが少なく、柔らかな身質なので味付けは少量の塩だけ。肉の持つクリアな味を愉しんでいただけると思います。伊勢志摩ジビエ、南張のメロン、内瀬の柑橘など、それぞれの食材が持つ個性と作り手の想いを乗せたひと皿。三重の大地から生まれた食の恵みです。



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)

ホテルステイの愉しみ方 大切な人へ 届けたい想い。



スペシャルティ 自家製キャビア

開業70周年を記念して生まれた、ザベイスイートの「ロイヤルスイートルーム」でのインルームダイニングプラン。総料理長樋口宏江がお部屋に伺い、お客様だけの特別ディナーを仕上げる一日二組限定の宿泊プランです。

奥様へのサプライズ、お母様への感謝を伝える時間などご利用の目的は様々。それぞれのお客様のご要望を丁寧にお伺いし、特別なご滞在となるようお手伝いをいたします。

プランではお部屋に備え付けのキッチンで料理を仕上げます。調理前の食材をお見せして説明をしたり、お客様が調理中の様子をご覧になりながら、食材について質問をされたりと、お料理が出来

上がるまでの時間は会話と笑顔が絶えません。まるで一組限定の小さなレストランで過ごすような、温かで和やかな時間が過ぎていきます。

特別なディナーの始まりに、ご用意するスペシャルティは、国内で養殖されるチョウザメから作る自家製のキャビア。繊細な味わいに仕上げたキャビアに合わせるのは、南伊勢産の小麦を使ったパンケーキ。シャンパンとともにいただく、華やかな味わいが広がります。

お料理もオーダーメイドのプランならではの。鮑がお好きな方には、鮑を中心としたコースを。お食事の途中でお肉が美味しいとお声が聞こえたら、「おかわりはいかがですか?」とご用意するなど、可能



な範囲でその時々のお客様のリクエストにお応えしていきます。

ソムリエがセレクトしたワインを贅沢に愉しまれるお客様や、想い出のひとつをアルバムに残したいと、出張カメラマンをオーダーされるお客様もいらっしゃいます。

樋口総料理長は「お客様の人生の記憶に残るかけがえのない時間を、お料理を通して想いを共有させていただき、そのひとときを一緒に過ごすことが何より嬉しい」と話します。すべてのお客様に寄り添いながら温かな気持ちでお迎えする、開業より培われてきた「賢島ホスピタリティ」。総料理長として伝統を守りながら未来へと紡ぐ「海の幸フランス料理」でこれからの志摩観光ホテルのおもてなしの姿を描いていきます。

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。

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伺い、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。

伝統と感性が融合した
進化する「海の幸フランス料理」を心ゆくまで
「クロニクル」

「海の幸フランス料理」は先々代の総料理長高橋忠之が生んだ志摩観光ホテルの料理スタイルで、地元の食材の魅力を活かし、この地ならではの食体験をご提供してきました。その後歴代の総料理長が自身の料理哲学を重ね、進化を続けています。

開業70周年を記念してスタートしたホテルの食の歴史を辿る「クロニクル」。第7代総料理長樋口宏江がお届けするのは伊勢志摩の食の豊かさを存分に味わう品々です。ランチコースでは鮑をキャベツ包みに仕立て旨味を閉じ込め、海の七草を加えた白ワインソースで。松阪牛と伊勢志摩ジビエ鹿肉の味わいの違いをお愉しみてください。ディナーコースでは旬の伊勢海老を贅沢に調理します。南伊勢産の柑橘が伊勢海老の上品な甘みを引き立て、松阪牛のとうける脂には風味豊かな伊勢茶のソースがバランスよく調和。鮑は2種類の調理法で味わいの違いを。伝統と進化を料理を通して表現した品々です。



<ランチ クロニクル>

時間 11:30～14:30 (L.O.14:00)
料金 ¥26,000



<ディナー クロニクル>

時間 17:30～22:30 (L.O.20:30)
料金 ¥34,500



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)

期間 2021年9月1日(水)～
2022年2月28日(月)
※要予約 前日20:00まで
※除外日 12月29日(水)～1月3日(月)

特集 水と人が育む、宮川ワサビ。



志摩観光ホテル

大台町



ワサビ田のある森と宮川を望む大台町大杉谷地区

志摩観光ホテルから車で約90km、紀伊半島の深い森が広がる大台町大杉谷地区。水質が最も良好な河川に何度も選ばれた「宮川」の源流で、約60年前から本ワサビ（以下ワサビ）を2代に渡って生産するワサビ農家にしやうじ西要司さんを訪ねました。ワサビは飛鳥時代に年貢として扱われ、また古くは医療用としても重宝された日本特有の植物です。

西さんが育てたワサビはG7伊勢志摩サミットのワーキングディナーの一品に使われ、各国首脳に振る舞われたことでその名が広く知れ渡り、その後、三重県産ワサビとして国内外から注文が相次ぐようになりました。

樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長、杉原シェフ سومリエ、ラ・メール店長の細川ソムリエールがワサビ田へ伺い、宮川の清流でワサビを育てる西さんのこだわりと想いをお伝えします。



新たな品種のワサビを確認する
塚原和食総料理長



西さんが手掛ける
新しい品種



樋口総料理長へワサビについて
説明をする西さん



雲石式ワサビ田

限られた自然環境でしか育たない、至難のワサビ栽培。

西さんは約10000㎡のワサビ田で、1年を通じて10000本〜12000本をご夫婦で生産しています。「水だけで育つワサビは、作るのが本当に難しいですよ」と西さん。

ワサビが育つためには養分のある水が大量に必要であり、水温も年間を通じて一定であることが条件です。大杉谷地区は山から地中をゆつくりと流れるミネラル分を豊富に含んだ大量の伏流水に恵まれています。伏流水は川底の下を流れる地下水でもあるため水温が年間を通じて一定です。「最近では気候変動の影響か、この地域

でも気温が30度を超える日もあります。以前は水温もワサビが育ちやすい13度を保っていたのですが、今は15度になるときもあるんです」。環境の変化に対応するため、西さんは育てる品種を変えるなど、様々な方法を模索しています。気候条件

の近い場所で栽培される品種を植えても、上手く育たない場合もあるといいます。そこで西さんは自然交配しやすいワサビの特性を活かし、自ら品種改良を行うなど日々研究を重ねています。現在西さんのワサビ田で育てているのは主に真妻系とアオ系とアカクキ系の3

種。アカクキ系は大杉谷の在来種と他のワサビを交配した独自の品種で、種から出荷できるようになるまで約2年かかったといいます。樋口総料理長が「水の1〜2度の変化など環境のわずかな違いで育たなくなるなど難しいお仕事ですね」と話すと、西さんは「ワサビはとにかくデリケート。こうすれば良いというものはありません。私は『ワサビ作りは名人芸』だと思っています」。

西さんは全国の農家仲間と頻繁に情報交換を行いながら、知識を高め合いワサビ作りを追求し続けています。

繊細で上品なワサビを作り続ける、生産者の挑戦。

ワサビの栽培には水温の他にも水質、土壌などの条件が揃うことが必要で、栽培方法にもいくつかあり、西さんは根茎がよく育つ^{たぐみし}畳石式を採用しています。畳石式は傾斜地を棚田状にして豊富な湧水や伏流水を流し続ける栽培方法です。ワサビ田の底には40〜50センチ程の大きな石を敷き詰め、順に小石、砂と層にすることで水捌けがよくなり、高さの違う棚田とそれぞれの層を水が流れ、伏流水はたくさん、の酸素を含みます。根から酸素を取り込むワサビがより大きく発育する仕組みです。海外からも注目されているワサビの栽培方法を学ぶため、2年前にイタリアの大学が西さんの元を訪ねてきたそうです。「欧州のシェフもワサビを使う方が

増えたからでしょうね。しかし海外での生産はとても難しいのではと考えます。それは国土の大部分が山である日本特有の自然環境で、なおかつ地域が持つ自然の特性を活かし切らないと作れないのがワサビなのです」。

ワサビ作りには恵まれた環境の杉谷地区ですが、2004年に台風による大規模な水害があり、西さんのワサビ田が全て流されるという被害がありました。「自然のなかで育てるワサビ田は生産のリスクも大きいです。水害直後のワサビ田は土石流に埋め尽くされマイナスからのスタートでした」。西さんはそんな壊滅的な状況から視点を変え、この機会に自身の考え方を取り入れたワサビ田を作ることを決意。自

ら設計、測量を行い見事復活させました。西さんが近年手掛けている新しい品種について塚原和食総料理長は「西さんのワサビは穏やかな品のある辛味、そして何より香りがよいですね。新しい品種は状態の良い期間が長くてとても助かっています」と話すと、「鉄板焼きでお客様の目の前でワサビをすりおろすと、その香りと味に皆様が驚かれます」と栗野料理長。「決心をしたら前しか見えない。迷っているのが一番良くない。まだまだやりたいことが沢山あります」と語る78歳、西さんは挑戦を続けています。



左から細川ソムリエール、塚原和食総料理長、西さん、植口総料理長、栗野料理長、杉原シェフソムリエ。



和食総料理長がお届けする季節の料理
塚原巨司の料理ストーリー

和の食文化において重要な役割を担うワサビ。「冬の御食つ国会席」は、三重を代表する冬の味覚「伊勢海老」と「あおりふぐ」を中心としながら、穏やかな辛味と香りが特徴の宮川ワサビの魅力を活かした料理をご用意しました。

ワサビが料理の食材として使われ出したのは古く鎌倉時代からで、日本料理ではワサビを様々な形で使います。お造りではすりおろしたワサビが生伊勢海老が持つ甘味や旨味を引き立てます。また、季節の魚の南蛮漬けには、刻んだワサビで爽やかな辛味と食感のアクセントを。通常、ワサビは茎を取り除いて出荷されるのですが、西さんをお願いして茎ごと仕入れます。ワサビの茎を細かく刻み、煮切った日本酒に浸すとワサビの香りが日本酒に移り、熱を加えることで辛味が抑えられます。これは露山葵^{つゆわさび}とも呼ぶ日本料理の手法で、椀物の仕上げに数滴加えます。蓋を外すと、ワサビの香りが広がり伊勢海老やかつお出汁が洗練された味わいに。清流が育んだ豊かな味は、日本料理に奥深さを与えてくれます。

冬の御食つ国会席
2021年12月1日(水)～2022年2月28日(月) ¥32,200
※要予約 前日18:00まで

志摩の旬味
あおりふぐ鍋



三重ブランド(三重県認定)の「あおりふぐ」は伊勢湾を含む熊野灘にかけて漁獲され、安乗漁港を中心として水揚げされる体重700g以上の天然トラフグです。フグにストレスがかからないように、仲買人が船を移動しながら競りが行われるなど、とても丁寧に扱われることでも知られています。10月初旬に解禁となり2月頃までを漁期とする、あおりふぐの持つ旨味を愉しんでいたくにはやはり鍋料理。食感がよくゼラチンも豊富。鮮度の良さは産地ならでは。骨から出る濃厚な出汁を生かすため、鍋のベースは昆布出汁と少量の酒のみ。唐揚げ、てっさ、締め雑炊と、あおりふぐの魅力を存分に愉しめる、期間限定のコースです。



和食「浜木綿」

ザ ペイスイート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)

あおりふぐ鍋

2021年12月1日(水)～

2022年2月28日(月)

¥32,200

※要予約 2日前18:00まで

※除外日 12月29日(水)～1月3日(月)



松阪牛、三味。

鉄板焼き「山吹」料理長がお届ける季節の料理
栗野正也の料理ストーリー

松阪牛のフィレやサーロイン、ミスジなど部位に合わせた調理法で肉の美味しさの違いを味わっていただけるコースをご用意。今回は薬味にもこだわりました。鉄板で焼き上げた柔らかなフィレ肉には、瑞々しい生ワサビを合わせて。おろしたてのワサビのクリーミーな食感ソースのように肉の旨味を引き立てます。フィレ肉の下に塩をつけ上にワサビとお好みでニンニクチップを乗せお召し上がりください。初めはお肉の味とニンニクの香ばしき、そして後から鼻に抜けるワサビの風味。松阪牛のところが食感とともに、ひと口で幾重にも重なる味わいです。サーロインは鉄板で軽く焼いて旨味を閉じ込めた後に伊勢志摩備長炭で炙る

三重の食材と秋の味覚ベアディナー 2021年9月1日(水)～11月30日(火)
お二人様 ¥64,400
お一人様追加 ¥32,200



ことで、ほど良く脂を落としつつ香ばしさが加わります。こちらはお好みでポン酢またはニンニク醤油がおすすめです。
一頭から2 kgほどしか取れない希少部位のミスジは、鉄板で焼いたあと、日本古来のからし種子から作られる「倭からし」と伊勢沢庵を合わせたタルタルを塗った南伊勢産小麦の全粒粉パンでロールし、鉄板で周りをカ

リッと焼き上げます。パンの香ばしさ、ミスジの持つ力強い肉の旨味、タルタルの上品な味と風味が調和する、コースを印象づけるひと品に仕上げました。
様々な調理法で料理ができあがっていくライブ感は歓びのひととき。秋の夜長は食で五感を満たす鉄板焼きでお愉しみて下さい。



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

ランチ 11:30-14:30 (L.O.14:00) ※要予約 2日前20:00まで

ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30) ※要予約 前日20:00まで



純米大吟醸 山田錦「志摩」



志摩観光ホテルオリジナル日本酒 第二弾

お伊勢参りが盛んになった江戸や明治に、酒造りに使われている酒米が三重から全国に広まったと言われています。

鈴鹿山脈からの豊富な水量に恵まれ、稲作が盛んな伊勢平野に位置する鈴鹿地方は、古くから酒造りにも深い歴史を持つ場所です。

天照大神の命を受けた倭姫宮が鎮座の地を現在の伊勢に定めるまでの行幸の様子を書いた「倭姫命世紀」の中で鈴鹿は「味酒鈴鹿国」と記述されています。「味酒」とは酒の産地にかかる枕詞で、奈良の三輪と三重の鈴鹿だけに使われる言葉です。

2020年、県単位では全

国2番目に三重県が日本酒地理的表示である「GI」認定を受けました。三重の酒蔵をまとめ、プロジェクトを推進

した中心的人物が清水清三郎商店の社長、清水慎一郎さん。G7伊勢志摩サミットのワーキングディナーでも使われた銘酒「作」で知られる、1869年創業の三重県鈴鹿市の老舗の酒蔵を樋口総料理長、塚原和食総料理長、杉原シェフソムリエが訪ねました。



昔の酒造りの様子
(伊勢型紙)

三重の酒を多くの方に。想いは繋がり新たな「志摩」誕生へ。

三重は「日本の縮図」とも言われる豊かな自然環境で、各酒蔵が個性ある酒を醸しています。その多様性と三重の持つ文化的背景が、地域の優れた特性として「GI」認定に繋がりました。社長の清水さんは、世界に誇れる酒を造っているからこそ、この地をもっと知って欲しいと話します。その中で自社の酒造りについて「地元『味酒鈴鹿国』の酒造りを受け継ぐ伊勢杜氏が伝統を守り、改良を加え続けることで生き物である酒と向き合ってきました」。

また、清水清三郎商店は、徹底した温度管理で1年を通して

酒を造ることができ、近代的な設備を持つ酒蔵です。しかし生産量が増えても人の手仕事にこだわるのが大切だとも話してくれました。

清水さんとともに「GI三重」のPRに取り組む杉原シェフソムリエは「山からの養分を含んだ水で作物や酒が造られ、海に流れ着いた水は命の源となり海の幸を育みます。伊勢志摩では信仰深い海女の文化が今も残っています。古くから三重は自然の循環が大切にされています。そして酒は人々の営みには欠かせない飲み物であり、風土を表すものだと思います」。

志摩観光ホテルオリジナル日本酒の第二弾は清水清三郎商店が醸す「志摩」。杉原シェフソムリエは今回の酒造りの酒米に三重県産山田錦をセレクト。「山田錦ならではのキレや旨味、柔らかな水で仕込むので膨らみがあり、清水さんの酒造りの特徴である透明感のある味わいをイメージしています」。

地域を愛し、想う人々の願いが詰まった新しい「志摩」の完成を、ご期待ください。



左から塚原和食総料理長、樋口総料理長、清水さん、杉原シェフソムリエ、社員の大久保さん



シェフソムリエ 杉原 正彦

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。酒ディプロマ、利酒師。



※日本酒地理的表示GI指定
国が地域ブランドとして保護するGI＝地理的表示制度。その産地固有の地理的条件に加え、一定の製法や品質基準を満たすことが必要です。産地特有の背景として、お酒の特性と自然的要因、人的要因についても評価されます。



澄んだ空が秋風を運ぶ頃、カフェ＆ワインバー「リアン」では、季節の果実にチョコレートなどを合わせたシックな彩りの秋のアフタヌーンティーをご用意しました。

上品な栗の甘さを生かしたモンブランや、リングゴとフレッシュチーズのタルト。ビターなチョコレートムースと合わせた洋梨のジュレは大人の味わいに。秋の和スイーツには餅どら焼きをご用意しました。しつとりと焼き上げた生地で、バター風味のこしあんを包んだひと品です。

セイボリーも秋らしさをイメージ。カリフラワームースはピーツのジュレが秋の美しい夕

暮れを表現。南伊勢産小麦の全粒粉パンで鈴鹿のリゾット米と松阪牛をサンド。戻りかつおのリエットには地元産波切節のたべるかつお節を添えるなど、三重の食材を散りばめた季節の彩りを表現した品々です。



秋のアフタヌーンティー
2021年9月1日(水)～11月30日(火) ¥4,800
11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)

麗しのクリスマスアフタヌーンティー。



大切な人との特別な1日は、心躍る華やかな時間をとお過ごしください。

クリスマスシーズンのアフタヌーンティーは、ツリーに見立てたピスタチオのモンブランと、パウダーで雪化粧を施したさつまいものモンブラン。チョコレートでコーティングしたブランデーケーキには、漬け込んだフルーツを忍ばせリッチな味わいに。ホワイトチョコレートのトリュフチョコ、ショートケーキ、和菓子はイチゴを使った愛らしい姿のサンタ大福です。

クリスマスカラーで彩ったセイボリーも華やかに。カブラのムースには伊勢海老とキャビアを添え、松阪牛のローストビーフサンドはビーツを加えたパンが目を引く鮮やかさ。鮑リゾットにはトリュフのソースを添えました。他にもフォアグラとリンゴのタルトなど贅沢な食材を美しい仕立てでお届けします。



クリスマスアフタヌーンティー
2021年12月1日(水)～25日(土) ¥4,800
11:30～17:30
※要予約(前日 17:30まで)
※12月26日(日)～2022年2月28日(月)は
冬のアフタヌーンティーとなります。



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。

Event & Information

“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

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)
場所 フレンチレストラン「ラ・メール」
和食「浜木綿」
料金 ¥16,500
定員 各回40名様限定
※定員に達し次第受付を終了いたします。

－開催日－

10月9日(土)・10日(日) フレンチ
11月28日(日) 和食
12月18日(土)・19日(日) フレンチ
1月23日(日) 和食
2月26日(土)・27日(日) フレンチ
3月20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。

開業70周年記念レストランプラン

各料理長の技と魅力を味わう1日1組限定プラン



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はそのまに、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
鮑、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日本料理の技でお届けします。

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
総料理長樋口宏江による特別な晩餐。その季節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る贅沢なコースです。

人数：2名様～4名様
3日前までのご予約が必要です。

期間 2022年3月31日(木)まで／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。

Christmas 2021

クリスマスディナー

フランス料理、鉄板焼きで特別なクリスマスディナーを。
華やかに仕立てた品々で、美味しいひとときをお過ごしください。

2021年12月23日(木)～25日(土) (要予約 2日前 18:00まで)



フレンチレストラン
「ラ・メール」
¥50,000



レストラン
「ラ・メール ザ クラシック」
¥27,000



鉄板焼きレストラン
「山吹」
¥27,000

クリスマスケーキ

2021年12月20日(月)～25日(土) (予約受付 12月19日(日)まで)



ガトー・フリーズ
¥4,800
(サイズ 6号・18cm)



ブッシュ・ド・ノエル
マロン
¥4,500
(サイズ 21cm)



ブランデーケーキ
¥4,300
(サイズ 6号・18cm)
※オンラインショップでも
販売(送料別)



シュトーレン
大¥1,600 小¥1,000
12月1日(水)より販売
※オンラインショップでも
販売(送料別)

販売 ザ クラシック ショップ (店頭お渡し時間 10:00～18:00) ※各種1日70個限定

■表示金額は税金、サービス料を含みます。

■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&リゾーツ独自の衛生基準「都クリーン
ギャランティ」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 ベイサイド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、Instagramでも発信しています。

Shop

毎月第二日曜日 限定販売「ついたちすし」(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。



2021 年		
9 月 19 日(日)	蒸鮑の押し寿司	¥6,500
10 月 10 日(日)	鯖の棒寿司	¥3,800
11 月 14 日(日)	伊勢海老の押し寿司	¥6,000
12 月 12 日(日)	トロさわらの棒寿司	¥5,000
2022 年		
1 月 9 日(日)	あおりふぐの押し寿司	¥6,500

販売数 各40本限定 ※販売数に達し次第終了

サイズ 約18cm

販売 ザクラシック ショップ

お渡し時間 11:00または15:00

※9月のみ第3日曜日販売となります。※店頭受け取り限定商品
※2日前 18:00までにご予約をお願いします。

毎月第一日曜日 限定販売「おついたち」(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「おついたち」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。



10月3日(日)(完売)
和栗のシャルロット
¥3,500



11月7日(日)
蓮台寺柿のタルト
¥3,500



12月5日(日)
チョコレートブランデーケーキ
¥4,500



2022年1月2日(日)
日本酒のシフォンケーキ
¥3,500

販売数 各40個限定 ※販売数に達し次第終了

販売 ザクラシック ショップ

時間 11:00~18:00

※店頭受け取り限定商品

※前日14:00までにご予約をお願いいたします。

旬の恵み 季節のスイーツ「2種類の味わいの さつまいもタルト」

実りの秋。旬のさつまいもを使った期間限定スイーツ。焼きいも風味の滑らかなクリームとさつまいものほっこりとした食感をお愉しみください。

期間 2021年10月1日(金)~31日(日)

価格 ¥3,000

販売数 1日1台限定(店頭販売) ※事前予約承ります 3日前 18:00まで

サイズ 5号・15cm

販売 ザクラシック ショップ



オリジナルギフト

志摩観光ホテルがお届けする伊勢志摩の恵みをご自宅で。



伊勢海老の
クリームスープ
ホテルで長年愛
される伝統の一
品です。



あわびの
クリームスープ
贅を極めた深い
味わいをご家庭
でも。



伊勢海老カレー
マイルドな味わいの中に
スパイスが華やかに香る
カレー。



伊勢海老の
ブイヤベース
香味野菜が香るブイヤ
ベースに伊勢海老の香
ばしさと旨みが凝縮。

食事券・宿泊券

都ホテルズ&リゾーツ各施設のご宿泊、レストランでのご飲食などにご利用可能な「ギフトチェック」、志摩観光ホテルでご利用いただける「ご宿泊券」「お食事券」。大切な方への贈り物、お祝いや記念のお品など。幅広くご利用いただけます。



都ホテル 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。

都ホテル オンライン



※スマートフォン版もございます。



志摩観光ホテルメールマガジンをスタートいたします。

「志摩時間」の記事、おすすめの宿泊プランやレストラン企画、イベントなどホテルの旬の情報をメールマガジンで配信いたします。ぜひこの機会にご登録ください。

ご登録用URL <https://bit.ly/38O2QSt>



スマートフォンからの
ご登録はこちらから

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 ブティック

MIKIMOTO

ザ ベイスイート ブティック

ザ クラシック1F

ザ クラシック2F

ザ クラシック2F

ザ ベイスイート1F

8:00-20:00

9:00-18:30

9:00-18:30

9:00-12:30 / 15:30-18:00(宿泊者専用)

※料金には消費税が含まれております

近鉄斎宮駅

志摩観光ホテル

② 竹神社

斎宮跡 野々宮跡に建立されている竹神社は、織物の神と言われる長白羽神(ながしらのかみ)を主祭神に12柱を祀り、お守りにも麻織りが使われています。また誓いを宣言する神社でもあり、お守りが授与されると「誓い札」に決意を書いて奉納し、宮司の祈祷後、焼納が行われます。斎王ゆかりの場所で、殺生を好まないことから革に見立てた紙、擬皮紙(ぎかくし)の生産が日本で唯一残る地域でもあり御朱印帳にも使われています。満月参りには参拝者が町内外から訪れています。



竹神社
多気郡明和町
斎宮2757-2



竹神社の本殿



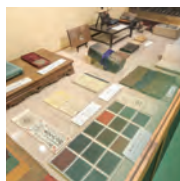
スタイリッシュなお守りと誓いを書く紙



氏子夫妻が有志で
花の飾り付けをしている手水舎



擬皮紙が使われている
御朱印帳



明和町新茶屋にある三忠では
様々な擬皮紙を展示



バラエティー豊富な琥珀糖



趣のある古民家での展示スペース

③ 菓子工房 すみ野

斎宮駅前・まちかど博物館「澤標(みおつくし)」は百年以上の歴史を持つ古民家を改装し様々な展示を開催。一角ではオリジナルの琥珀糖を販売しています。リキュール、珈琲、紅茶などは、印象的なデザインのパッケージでお土産としても人気です。



菓子工房 すみ野
多気郡明和町
斎宮118

モデルコース (2021年8月26日現在)

- ホテルから徒歩約10分
- ↓
- 賢島駅(乗車) 乗車約1時間6分
斎宮駅(下車)
- ↓
- 1 斎宮歴史博物館 徒歩約10分
- ↓
- 2 竹神社 徒歩約15分
- ↓
- 3 菓子工房 すみ野 徒歩約6分
- ↓
- 斎宮駅(乗車) 徒歩約2分
賢島駅(下車) 乗車約1時間6分
- ↓
- ホテルへ徒歩約10分

※時刻表は変更になる場合があります

近鉄電車時刻表



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

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。



さいくう平安の社

公共交通で行く三重の魅力発見

日本遺産に認定された「祈る皇女斎王のみやこ斎宮」がある明和町。1970年に始まった発掘調査で「幻の宮」とされてきた「斎宮跡」が発見されたことで国史跡となりました。歴史深い伊勢街道が走る明和町の魅力をお届けします。

さいくう 近鉄賢島駅から斎宮駅へ歴史散策。

近鉄山田線「斎宮駅」の近くでは、車窓から平安時代の斎宮の建物を復元した史跡公園「さいくう平安の社」が見えます。この一帯は斎宮跡であり、ロマンあふれる幻の都を見ることができます。



❶ 斎宮歴史博物館

飛鳥・奈良時代から鎌倉時代にかけて、天皇に代わり天照大神に仕えるため未婚の皇女が斎王に選ばれ、伊勢神宮に赴く以外はほとんどを斎宮で過ごしました。斎宮歴史博物館では斎王の暮らしや、国史跡・斎宮跡の発掘調査の成果などを紹介しています。



斎宮歴史博物館
多気郡明和町
竹川503



斎宮での斎王の居室を再現



京都から斎王が斎宮へと向かう群行の様子



斎王は卜定（ぼくじょう）と呼ばれる亀の甲羅を使った占いで選ばれた



斎宮で使われていた調度品（レプリカ）なども展示



復元模型や古典文学などから
斎宮を知ることができる第1展示室



斎王群行や斎宮の様子などを
映像でも観られる



発掘調査から
斎宮を知ることができる第2展示室



クロニクル〜ホテルの歴史〜 水陸両用飛行機

ザクラシックが新館として開業する前年の昭和35年（1960年）6月、大阪と志摩、名古屋を結ぶ水陸両用飛行機の定期航路が運航しました。空路は週に4日運行され、賢島駅の南側には「志摩水上機飛行場」が設置されました。景色の良い静かな湾内での発着水は利用者にも好評だったようです。志摩の観光開発がめざましく発展した時期でした。

志摩観光ホテル

2021年9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://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）