

志摩観光ホテル × 清水清三郎商店 伊勢杜氏の醸す味酒（うまさけ）と「海の幸フランス料理」の饗宴 日本酒「作」メーカーズディナー

志摩観光ホテル(所在地：三重県志摩市阿児町神明 731)は、2022年6月3日（金）、三重を代表する日本酒「作」で知られる清水清三郎商店の日本酒メーカーズディナーを開催いたします。2016伊勢志摩サミットでのワーキングランチ乾杯酒「作 智（さと）純米大吟醸 滴取り」をはじめとした、海外でも評価の高い日本酒に、シャンパン、白ワインを加え「海の幸フランス料理」との華やかなマリアージュをお楽しみいただけます。

詳細は別紙をご参照ください。



志摩観光ホテルは総料理長 樋口宏江がホテル伝統の「海の幸フランス料理」を守りながら、三重の豊かな自然への感謝をお皿に表現する「伊勢志摩ガストロノミー」として発信しています。また、清水清三郎商店は、伊勢の酒造りを行う伊勢杜氏の伝統を受け継ぎながら、2019年世界酒蔵ランキングでは1位となるなど三重を代表する酒蔵でもあります。歴史を守りながら三重の魅力を世界に発信する両社が「三重を美食の聖地にしたい」という共通の想いで企画したイベントです。

<ホテルお問い合わせ先>

志摩観光ホテル 営業企画部
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731
TEL : 0599-43-6660 FAX : 0599-43-5910

【別紙】

「伊勢杜氏の醸す味酒（うまさけ）と「海の幸フランス料理」の饗宴
日本酒「作」 メーカーズディナー

- 開催日 : 2022年6月3日（金）
- 場 所 : フレンチレストラン「ラ・メール」（志摩観光ホテル ザ ベイスイート 5F）
- ゲスト : 清水清三郎商店 代表取締役 清水慎一郎 氏
- 時 間 : 受 付 17:30～18:00
ディナー 18:00～21:00
- 料 金 : 45,000円（料理・ペアリング込） 税金・サービス料込
- 人 数 : 30名様限定（定員に達し次第締め切らせていただきます）
- 予 約 : 2022年5月29日（日）20:00まで



◆清水清三郎商店について

1869年（明治2年）創業。「倭姫命世紀（やまとひめのみことせいぎ）」で「味酒鈴鹿国（うまさけすずかのくに）」と記載が残る伊勢平野の鈴鹿に残る唯一の酒蔵で、伝統の伊勢杜氏の技術を昇華しながら酒造りを行っています。海外にも積極的に展開しており、国内外で開催されたコンテストで最も評価された酒を選ぶ世界酒蔵ランキングでは2019年に第1位となりました。ブランド「作」はG7伊勢志摩サミットのワーキングランチでも提供された三重を代表する日本酒です。



酒造りの様子



代表取締役 清水慎一郎氏

◆「海の幸フランス料理」と三重の日本酒のマリアージュ

日本酒に加えシャンパン、ワインを組み合わせ、フランス料理とのマリアージュを愉しむ。日本酒の新しい魅力をお届けいたします。



左から・「作 智（さとり） 純米大吟醸 滴取り」・「作 インプレッション H」・「作 モナド」
・「志摩観光ホテルオリジナル日本酒 志摩」・「作 コンセントレーション 凝縮 H」
※提供酒は変更になる場合があります。

◆三重の日本酒について

約 2000 年前より天照大神が御鎮座しているとされる三重県は御食国（みけつくに）と呼ばれ、豊富な食材を育む美しい環境に恵まれています。三重県には 34 場の酒蔵があり、各地域の食文化や気候風土に合わせて個性豊かに酒造りを行っています。

雨が多い紀伊半島東岸ならではの豊富な水、鈴鹿山脈から流れる伏流水、三重の各地にある豊かな自然の循環の中で醸されています。

◆GI 三重

三重の日本酒は 2020 年 6 月、国税庁により酒類の地理的表示（GI=Geographical Indication）「GI 三重」として指定されました。国産米と県内で採取した水を原料とするなどの基準を満たした清酒のみが「GI 三重」を名乗ることができます。



◆メーカーズディナー付ご宿泊プラン

2名1室ご利用 おひとり様料金 1泊 メーカーズディナー・朝食付き

ザ クラシックご宿泊	ザ ベイスイートご宿泊
61,200 円~	77,200 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 0599-43-1211 (代表・レストラン予約)

- ・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。