

---

## シェラトン都ホテル大阪

### 三重の食材を世界へ発信した 志摩観光ホテル 樋口宏江 総料理長による 「伊勢志摩ガストロノミーディナー in 大阪」開催

---

シェラトン都ホテル大阪（所在地：大阪市天王寺区上本町 6-1-55）は、2022年10月18日（火）に志摩観光ホテルの樋口宏江総料理長を迎え、「伊勢志摩ガストロノミーディナー in 大阪」を開催します。

樋口氏は G7 伊勢志摩サミット 2016 のワーキング・ディナーを担当し、三重の食材をふんだんに使ったフランス料理で各国首脳をもてなしたことで話題となりました。

本イベントは地元を離れての初開催であり、志摩観光ホテルの名物料理に加え、三重で旬を迎える「伊勢海老」や「柑橘」を中心とした一夜限りの特別コースが提供されます。生産者と地域食材の魅力を発信する「伊勢志摩ガストロノミー」の取り組みをご紹介しますとともに、自然の恵みへの感謝と造り手の想いを乗せた特別な料理の数々をご堪能いただけます。

詳細は別紙をご参照ください。



< 本件に関する報道関係各位からのお問い合わせ先 >

シェラトン都ホテル大阪 マーケティング部  
〒543-0001 大阪市天王寺区上本町 6-1-55  
TEL：06-6773-6047 FAX：06-6773-1097

## ■概要

- 【開催日】2022年10月18日（火）  
【時間】受付17:30～（3階受付カウンターにて） / ディナー18:00～  
【会場】宴会場  
【料金】一般 40,000円  
ホテル会員（都ヘルスクラブ・レディースクラブ）39,000円

### 【メニュー】

- ・柑橘釜に伊勢海老・鮑・あおりふぐ
- ・伊勢海老コンソメジュレ 野菜と海老のムースを添えて
- ・伊勢海老クリームスープ
- ・伊勢海老ソテー 人参と柑橘のソース
- ・松阪牛フィレ肉 コンソメソース せとか胡椒添え
- ・柑橘のひとさら
- ・コーヒー
- ・小菓子

※写真はイメージです。

※表示料金には、コース料理、お飲み物（フリーフロー）、消費税およびサービス料（10%）が含まれています。

※食物アレルギーをお持ちのお客様は、予め係にお申し出ください。

※今後、新型コロナウイルス感染拡大による自治体からの要請があった場合、各施設の営業日や営業時間、営業体制を変更する場合があります。詳しくはホームページをご確認ください。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。

## 志摩観光ホテル 総料理長 樋口 宏江（ひぐち ひろえ）

- 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



## ゲストスピーカー

### アサヒ農園代表 田所 一成（たどころ かずなり）

三重県南伊勢町にある内瀬地区で柑橘を育てる「アサヒ農園」4代目。アサヒ農園では温州みかんをはじめ、8種類の柑橘類を栽培。柑橘の木1本1本と向き合い、土づくりを大事にした柑橘は、贈答用はもちろん東京の高級フルーツ店やレストラン、菓子店などでも指名で取り扱われるほどその品質には定評がある。



## ■「伊勢志摩ガストロノミー」

「ガストロノミー」とは食材と文化について考察すること、美食学とも言われています。伊勢志摩地方は古くから「御食つ国（みけつくに）」として朝廷へ食物を納めてきた歴史を持ち、地域独自のルールで資源を守り続けてきました。

伊勢志摩の豊かな食材を活かした志摩観光ホテルの「海の幸フランス料理」は「ガストロノミー」の考えにより生まれたものであり、今でもホテルの伝統として料理哲学が継承されています。

志摩観光ホテルでは、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、「伊勢志摩ガストロノミー」と呼び三重の食の豊かさを様々な形で発信しています。



## ■チケットのお求め・お問い合わせ先

シェラトン都ホテル大阪 3階 宴会予約 チケットカウンター  
営業時間 10:00~18:00 TEL 06-6773-8156

都ホテルズ&リゾーツ 公式オンラインショップ

<https://shop.miyakohotels.ne.jp/shopdetail/000000002235>