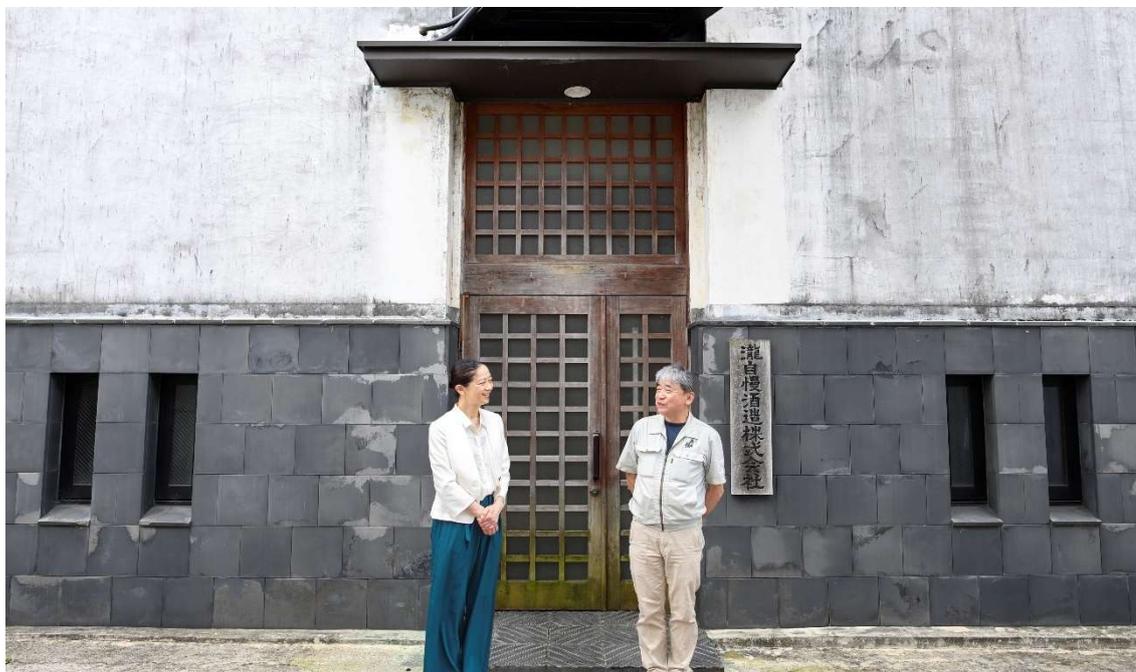


## 志摩観光ホテル

### 瀧自慢酒造 × 志摩観光ホテル 日本酒メーカーズディナー 「和醸良酒」の酒造りから生まれる 伊賀の銘酒と海の幸フランス料理の饗宴 2024年6月21日（金）開催

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）は、三重県、伊賀の銘酒「瀧自慢酒造」の日本酒と志摩観光ホテル 総料理長 樋口 宏江による「海の幸フランス料理」との融合が贅沢に愉しめるメーカーズディナーを2024年6月21日（金）に開催します。



「瀧自慢酒造」の日本酒は、伊賀の清らかな水と自然に生まれ、厳選された酒米を使用し、伝統と技術が織りなす贅沢な風味が特徴です。イベント当日は、瀧自慢酒造の代表で杜氏でもある杉本 隆司氏が、酒蔵や提供日本酒の解説を行います。日本酒の醸造技術や酒蔵の魅力とともに、味わい深い日本酒の世界に触れることができます。さらに、総料理長 樋口宏江による三重の食材を使用した「海の幸フランス料理」とのペアリングが、日本酒の美味しさを一層引き立てます。樋口総料理長が織りなす洗練されたフランス料理と瀧自慢酒造の日本酒で特別なひと時をお過ごしください。

イベントの詳細は別紙をご参照ください。

#### <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

日本酒メーカーズディナー  
伊賀の銘酒「瀧自慢」と「海の幸フランス料理」の饗宴

- 開催日 : 2024年6月21日(金)
- 場所 : 志摩観光ホテル フレンチレストラン「ラ・メール」(ザ ベ이스イート 5F)
- 時間 : 受付 17:45 ディナー 18:00
- 料金 : 50,000円(料理・ペアリング) 税金・サービス料込
- ゲスト : 杉本 隆司氏 (瀧自慢酒造株式会社 代表取締役・杜氏)
- 人数 : 定員に達し次第締め切らせていただきます
- 予約 : 2024年6月16日(日) 18:00まで

「瀧自慢酒造」の酒造り



1868年(明治初年)創業。

三重県の山間部、伊賀盆地にある酒蔵で、「日本の滝百選」にも選ばれた赤目四十八滝の伏流水で酒造りを行っています。人々に寄り添い、日々のお酒として愛されながら育まれてきました。

伊賀で契約栽培される酒米と良水で隅々まで丁寧に手をかけた酒造りで、大量生産ではできないこだわりの一滴を醸します。小さなタンクで製造数量は限られながらも、蔵の個性が現れた日本酒は2016年G7伊勢志摩サミットで乾杯酒・食中酒に採用されました。

「百人が一杯飲む酒より、一人が百杯飲む酒」を目指し造られており、少数精鋭での酒造りはまさに「和醸良酒」。蔵人たちが隅々まで手をかけたこだわりの日本酒です。



総料理長 樋口 宏江の「海の幸フランス料理」

この地ならではの食体験をお客様へお届けする「伊勢志摩ガストロノミー」に取り組み、三重の食材、生産者に感謝を込め、作り手の想いやこだわりを料理に表現しています。

今回、酒蔵に赴き、歴史や酒造りのこだわり、味わいの原点となる豊かな自然を体感することで生まれるこの日だけの特別な品々にご期待ください。





### 蔵人と料理人が新たな日本酒の世界を提案

当日は酒造りのこだわりや魅力、そしてフランス料理との相性など、それぞれの視点でご紹介します。日本酒の奥行きある楽しみ方を存分にご堪能いただけます。



杉本 隆司 氏  
瀧自慢酒造株式会社  
代表取締役・杜氏



樋口 宏江  
志摩観光ホテル 総料理長

#### <特別宿泊プラン>

『瀧自慢 メーカーズディナー』 特別宿泊プラン

1泊2食（メーカーズディナー、朝食付） 2名1室ご利用時 おひとり様料金

- ・ザ クラシックご宿泊 71,700円～
- ・ザ ベイスweetご宿泊 92,200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)

[志摩観光ホテル]

公式ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/shimakankohotel/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/shimakankohotel>

公式メールマガジン 「しまびより」のご案内

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/topic/information/196>

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料が含まれています。

以 上