

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2022 秋号



未来を想う

未来を見つめる心が

道を拓く力になる。

道を歩み続ければ

可能性が開ける。

Shima Kanko Hotel

連載 美食の歓び

海藻と美食 文 中村孝前

美食の最前線で最近注目されている食材のひとつが

海藻である。ブランドのレストラン「noma」では、ダルスという紅藻類の海藻を使った「茹でたストーンクラブと海藻」という名の前菜や、「夏野菜と海藻のフルーツ」といったデザートのひとつ皿が代表的な料理として、彼らの料理本『進化するレストラン「noma」』のなかでも掲載している。

先日、ロンドンで発表された2022年度の「世界ベストレストラン50」で2位になった、ペルーの「セントラル」では、Sargassumと呼ばれるホンダワラの一種や、Sea bubble algae という泡藻を

料理に取り入れて話題となった。

この二つのレストランは、いずれも北欧や南米といった美食の世界ではローカルと思われてきた地域にありながら、地元の食材や食文化を掘り起こすことで、世界的に高い評価を獲得している。海藻はまさに、そうした食材のひとつとして二役

を買っている。西欧料理では、あまり使われることがなかった海藻類も、彼らの影響も含め、今後は世界中の高級料理店でも使われるようになるだろう。

もひとつ、nomaやセントラルのシェフたちは、来日経

験も豊富で日本の食材にも精通しているので、日本の食文化と海藻の関係や、日本料理における海藻の料理法なども研究しているに違いない。

そんな彼らも、スジアオノリのことはまだ知らないかも。スジアオノリは、徳島県や高知県の汽水域が名産地のアオノリ属の海藻で、その名の通り筋状の形態が特徴の香り高い海藻である。近年は天然物の水揚げが減少していることもあり、なかなか口にすることもできない高級食材であったが、養殖技術の進歩で近い将来は気軽に食べられることも期待され



いている。とりわけ南伊勢の田曾浦で養殖されるスジアオノリは、その香りや質の高さで注目が集まっている。

「伊勢志摩ガストロノミー」をテーマに掲げる樋口宏江シェフにとっても格好の食材というわけである。樋口シェフによると、田曾浦のスジアオノリは、鮮烈な香り、魅力で、色も美しく繊維質ももしっかりしているという。

年間を通じて安定供給が期待できるのも、レストランにとつて好都合なのだとか。樋口シェフによるとゆつくり自然乾燥させることで、その鮮烈な香りを閉じ込めているそうだ。

このひと皿は、スジアオノリを乾燥された状態から霧吹きなどで戻し、長い筋状の形態を活かして、低温で火入れをした伊勢まだいとピューレ状にしたジャガイモとともに巻きあげ、仕上げの調理が施されている。伊勢まだいのホクホクとした白身とスジアオノリの食感の対比と香りの相乗効果。そこにジャガイモのほつくりし

た風味が包み込む。

そして見た目も、ボーダーのマリンスタイルになっているのも面白い。英虞湾を望む「ラ・メール」のダイニングの雰囲気にもぴったりのひと皿ではないだろうか。

この料理には、ワインはもちろんのこと日本酒との相性も良いんですよと、樋口シェフはいう。通年供給されるポテンシャルがあるから、今後は季節によつて別の料理に使われるのも楽しみである。

ちなみに、三重県では養殖スジアオノリは「ブルーシーフード」の食材のひとつとして認定されている。プ

ルーシーフードとは、持続可能な水産物のことをさす。志摩観光ホテルは「ブルーシー

フードパートナーズ」にも加盟しているのだとか。スジアオノリを使ったこの料理は、美味しさの最先端を探るだけでなく、海の将来も見据えた、伊勢志摩ガストロノミーを謳うに相応しいひと皿なのである。



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『名店レシビの巡礼修業』（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。

特集 山の循環と再生に夢を拓す

原木栽培農家

松阪市西部 かはだまきょう 香肌峡県立自然公園に位置する大石地区は、櫛田川の水や森の木々に恵まれた山間部。昔から伊勢茶の生産が盛んで茶畑の閑散期には原木椎茸の栽培が行われており、現在は3軒のきのこ農家が残っています。

ほづさかさん づほねがだけ 堀坂山、局ヶ岳とともに伊勢三山と呼ばれる白猪山の麓で椎茸などのきのこ栽培を行う しらしいさん 田上きのこ園へ樋口総料理長、塚原和食総料理長、杉原シェフソムリエ、栗野料理長と尋ねました。田上きのこ園では味や食の安全へのこだわりから原木栽培のみにこだわり、地元の木を原木として使うなど循環型農業に取り組んでいます。

「原木で育てる椎茸は安全で美味しく、山の循環にも繋がる。椎茸を通してその良さを知ってもらいたいです」と熱く語るのは田上きのこ園の2代目、たがみあつし 田上敦志さん。そこには地方創生時代に大切にしたい、自然に寄り添う農業がありました。

田上きのこ園

志摩観光ホテル

松阪の森が育てる、原木椎茸。

大石地区の深い森のなかには数軒の民家、そして田上きこの園があります。山を中心とした自然の循環を活かした農業を実践する田上さんが原木栽培に使っている木は、松阪や紀伊半島を中心とした三重の山々で切り出してきたもの。「自分の目が行き届く地元で育つ木なので安全。だから安心して食べてもらえるきのこを育てられます。また紀伊半島は温暖な気候なので、木の年輪が冷寒地に比べて大きく、比較的柔らかいのが特徴。椎茸が育ちやすく、原木栽培に最適です」。

原木となるホダ木は初冬に山で切り、倒木させたまま葉を枯らし、乾燥させ水分を飛ばします。年が明けた頃、山から搬出し適度な長さに揃える「玉切り」を行います。春にはその年の気候や原木の状態に合わせ、数十種類ほどある菌の中から適したものを選び、木に打ち込みます。1本につき40個前後の菌を打つのは根気のいる作業。その後湿度の高い山中やホダ場と呼ばれる場所で1年半〜2年ほど発菌させ、椎茸が発生したらビニールハウスで育成して収穫します。化学肥料や農薬を使わず有機質源を

活用することで環境負荷の軽減を目指す循環型農業。田上さんは山で将来原木となるクヌギやナラのどんぐり拾いから始めます。畑に植えて2年ほど苗木を育て、山や耕作放棄地に植樹。「クヌギなどの雑木は原木用に切り出しても切り株から枝を伸ばし10年で元の大ささになります。雑木は根を張るので山崩れを防ぎ、どんぐりは生き物の餌になり多様性に繋がります」。山は放置されると木が育ち過ぎて倒れるなど荒れていきます。人の手で雑木を切ることは山の新陳代謝にも繋がっています。

側面に円状の菌を打ち、菌が周ると断面上部が白くなる

原木椎茸の話をする田上さんと樋口総料理長

苗木を育てるため保管してあるクヌギのどんぐり





奥：身が開いた状態 手前：開いてから半日～1日熟成が進んだ状態

妥協しない、生産者の美味しさへのこだわり。

原木椎茸の年間出荷量を田上さんに伺うと「昨年を例年に比べ少なめで約5割でした。毎年生産量が違い、気候に大きく左右されます」。毎日、1本約10kgの原木、数百本に散水、日当

たりを調整するため原木を入れ替え。手間と体力のいる原木栽培にこだわる理由とは。「実は一時期、オガクズなどの木質を基材にした人工培地で育てる菌床栽培を行っていたことがありました。でも原木椎茸の味には全くと及ばない。これは違うなと思いました。椎茸の全国出荷は菌床栽培が9割以上で安定して大量生産することができます。でも僕はいつぱい作ることより、自然の力で育てる原木椎茸を『美味しい』と言ってくれる人のために作りたいんです」。生産数に

限りがある田上きのこ園は市場に卸さず信頼できる取引先や個人にのみ販売。「田上さんの作った椎茸をお出しすると皆さんその美味しさに驚かれます」と樋口総料理長。田上さんに美味しい椎茸について聞くと「原木は1本につき7回くらい椎茸を育てることができます。1回目には育った椎茸は立派な形で肉厚ですが、個人的には3〜4回目の熟した木からできる椎茸が味わい深くて好きですね」。杉原シェフも

「成長した椎茸にも田上さきますよ」と話が弾みます。成長した椎茸にも田上さんのこだわりが。「通常、原木椎茸は身が開いて厚みが出た段階で出荷しますが、ここではあと半日か一日待ち、熟成させさらに美味しくなった椎茸を出荷しています」と聞き、塚原和食総料理長は「土のやさしい香り、樹木の甘い香りがするのは熟していることも理由なのです」。田上さんは椎茸を最高の状態で出荷するために、目視で熟成を見極めていきます。そのため1日に3回も収穫をすることもあるそうです。

挑戦する気持ち切り開く、新たな道。

田上さんのこ園では椎茸の他にも舞茸、栗茸、なめこ、平茸など約10種のきのこを原木で育てています。「そんな手間なことしているの、僕くらいだと思います。食べ物育てるのが好きなんです」と話す田上さんはきのこ以外にもレモンやシークワーサーなどの柑橘を数本育てており、新たにフィンガーラ

イムの栽培にも挑戦。「日本ではまだ馴染みのない果物で栽培も手探りで始めましたが椎茸栽培のノウハウが生きることもあり。現在は20種類のフィンガーライムを育てています。椎茸栽培で使い終わった原木は良い堆肥にもなるんですよ。手渡されたフィンガーライムの香りを確かめる栗野料理長は「レモンのような力強い香りですね。脂が美味しい松阪牛にも良く合います」と料理のイメージが広がっている様子です。

最後に田上さんの今後の

展望をお聞きしました。「先祖から残してもらったこの土地は、水や木々に恵まれています。この場所にはいろんな食べ物が作れる可能性があります。将来はここをもっと豊かな場所にしていきたい。そのために僕ができることは原木椎茸で循環型農業を実践すること。山に植樹され放置された杉や檜をクヌギなどの雑木に変えることが必要なんです」と強い想いを聞かせてくれました。

松阪の深い森のなかで地域や自然の大きくて新たな循環が始まっています。



約200㎡のビニールハウスで育てるフィンガーライム



左から栗野料理長、杉原シェフソムリエ、田上さん、塚原和食総料理長、樋口総料理長

総料理長 樋口 宏江

2014年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、料理マスターズブロンズ賞に女性初、三重県初の受賞。

シェフソムリエ 杉原 正彦

2011年全日本最優秀ソムリエコンクールセミファイナリスト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メンバーと飲料サービス責任者を担当。

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。

リアン・山吹 料理長 栗野 正也

2020年志摩観光ホテル鉄板焼山吹料理長となる。多くの現場経験を活かし、カウンターでの会話と臨場感を愉しめる鉄板焼きを提供。

鮑のムニエル

様々な原木椎茸とともに



総料理長がお届けする秋の料理

樋口宏江の料理ストーリー

田上さんがこだわり抜いて育てた原木椎茸。その魅力である香り、旨味、食感を3つの調理法で表現。鮑とともに味わっていただきます。

鮑に合わせるにはマデラ酒とデミグラスがベースのマデラソース。本来肉料理に用いますが裏ごしした鮑の肝を加え鮑に合うソースにします。原木椎茸の傘の部分に細かく格子状に包丁を入れ、チキンブイヨンと白ワインで煮込み、味を染み込ませると原木椎茸のしつかりとした旨味や食感が引き出され、鮑に負けない存在感。半割りにした原木椎茸は塩とオリーブオイルのみで味付け。サラマンダーで焼き、水分を飛ばし味を凝縮させます。チップ状の椎茸は薄切りにし、軽く乾燥させ油で揚げました。サクツとした食感と原木椎茸の濃厚な旨味が味わい深く、様々なシーンでご提供したいひと品です。鮑のグルタミン酸、マデラソースのイノシン酸、椎茸のグアニル酸それぞれの旨味成分の相乗効果が重なるひと皿です。

フレンチレストラン「ラ・メール」、9月・10月の「デギュスタシオン」コース(¥32,200)にてお召し上がりいただけます。
※入荷状況によりご用意できない日がございます。



和食総料理長がお届けする秋の料理
塚原巨司の料理ストーリー

原木栽培にこだわる田上さんの椎茸を中心に様々な種類のきのこの食感と味わい、そして同じ産地である松阪牛を合わせた鍋料理です。

きのこの芳醇な香りと味を受け止めるため、松阪牛は厚切りで存在感を。それぞれの味が引き出された鍋だしも味わってください。つけだれにはたまごボン酢をご用意しました。ソウダガツオ、ムロアジなどの削り節をブレンドした旨味の強い出汁に、大豆の風味が特徴の伊勢醤油、柚子果汁を加えた自家製ボン酢。卵の黄身の滑らかさが食材とボン酢を繋ぎ、まろやかな味わいに。

松阪のきのこ三重が誇る松阪牛という2つの食材、コク深い味にボン酢の酸味、卵の濃厚さと食べ進める度に深まる味わいをお楽しみください。

9月～11月の「御食つ国会席」(¥32,200)、「匠」(¥50,000)にてお召し上がりいただけます。(要予約)
※入荷状況によりご用意できない場合がございます。

秋の御食つ国会席



伊勢海老を中心とした魚介、松阪牛、そして原木椎茸などのきのこのことの組み合わせが味を深める秋の御食つ国会席。

土瓶蒸は松茸の香りと、原木椎茸の旨味で秋の訪れを表現しました。伊勢海老と、味噌漬けにした地元魚介を風味良く焼き上げました。造りは伊勢海老の甘味と食感をお楽しみください。

お好みでお選びいただける料理二題では、松阪牛の小鍋、伊勢海老などの天ぷら、バター醤油で香ばしく仕上げた蒸し鮑それぞれにきのこを合わせました。どの食材とも相性が良く、美味しさを高めてくれるのがきのこの魅力です。焚合せは、秋に旬を迎える脂の乗った三重の鯖に茄子を合わせ、おろし煮でさっぱりと。食事は伊勢海老と魚介のにぎり、煮鮑の蒸し寿司、伊賀牛のヒレかつからお選びいただけます。地元の秋の食材で、豊かな実りの季節をお届けします。



和食「浜木綿」

ザ ベイスイート4F

ご夕食 17:30-21:00 (L.O.19:30)

※現在営業時間を一部変更しています。

秋の御食つ国会席

9月1日(木)～11月30日(水)

¥32,200

松阪牛と原木椎茸

肉味噌朴葉焼き



鉄板焼「山吹」料理長がお届けする秋の料理 栗野正也の料理 ストーリー

原木椎茸と松阪牛、それぞれ旨味と香りが融合したひと品です。を乗せて巻き込みます。仕上げに爽やかな酸味のフィッシュソースを添えて完成

肉厚な原木椎茸は焼き

上がるにつれ広がる香り。

そこに松阪牛を使った肉

味噌を加えます。肉味噌は

松阪牛で取った出汁で割つ

た醤油をブレンドし、味噌

の甘さとコクを調整。鉄板

の上では味噌と椎茸がぐ

つぐつと香り立ちます。松

阪牛をお湯に潜らせとろ

ける食感のサーロインは香

りが広がる朴葉の上へ。味

噌の風味が加わった椎茸

です。

口のなかで濃厚な味わ

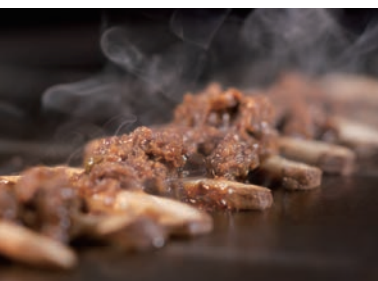
いと食感の後に酸味と香

りが広がり、複雑な味なが

ら見た目よりずっとさつぱ

りといただけるひと品に

仕上がりました。



鉄板焼レストラン「山吹」

ザ クラブ2F (要予約)

ランチ(土日限定) 11:30-13:30(L.O.13:00) / 2日前 20:00まで

ディナー 17:30-21:00(L.O.19:30) / 前日 20:00まで

※現在営業時間を一部変更しています。

9月~11月の
三重の食材と秋の味覚
ペアディナーで

お召し上がりいただけます。

お二人様 ¥64,400

お一人様追加 ¥32,200



特集 地球に優しく。 サステナブルシーフードが広げる未来。

左から杉原シェフソムリエ、塚原和食総料理長、野呂さん、樋口総料理長、栗野料理長、奥村さん

日々の観察とデータを駆使する、陸上養殖。

南伊勢町田曾浦では南伊勢マリンバイオによるスジアオノリの陸上養殖が行われています。親会社は環境や製品分析を専門に50年の歴史があり、地域貢献のプロジェクトとしてスタートした事業です。近年スジアオノリの海面養殖が海水温の上昇や栄養源の減少で2割近くまで減少していることから、高知大学の特許技術を借りつつ、分析技術を陸上養殖に用いることでスジアオノリを生産しています。南伊勢マリンバイオでは種苗の採苗から出荷まで一貫して行っており、昨年

は約4トを出荷。一年を通して生産できるようにするには、様々なハードルをクリアしなければいけなかったそうです。まず天然のスジアオノリは冬から春に旬を迎えますが、晩秋から春の低水温、初夏から秋の高水温それぞれに対応する株を使い分けしていると工場長の奥村元彦おくむらもとひこさんが説明してくれました。「株の切り替えのタイミングは見極めが難しく、天候や気温の日々のデータを基に判断しています」。

また、スジアオノリは地下水にチッ素やリンなどの養分を配合し掛け流しで、成長に合わせて養分量などが異なる水槽に移し替えながら約1ヶ月かけて育て上げます。始め0.5mm程だった苗は収穫時には長さ80cmにもなるそうです。「スジアオノリは繊細で水温に敏感。常に温度との戦いで目が離せないです」と奥村さん。日々の目視だけでなく、リアルタイムモニタリングシステムも導入。各水槽の水温、気温、累計日射量などを計測し、データとスジアオノリの発育状態や生産量を比較しながら安定出荷を行っています。



板状で出荷され食品メーカーで加工後スーパーなどの店では粉末の状態です。



24基の大型水槽では水流でスジアオノリを攪拌しながら育てる



養殖の初期段階から育成に問題がないか毎日確認

高品質のスジアオノリは、進化するテクノロジーと人の熱量で育つ。

収穫したスジアオノリは、素材の風味を活かすため水道水99%と地下水1%に配合した水で洗います。事業本部長の野呂啓史のろけいしさんは「海苔業界は数字で表せるような明確な製品基準がありませんが、私たちは高い自社基準を設け味、香り、色を追求しています」。塩味バランスを一定に保つためナトリウムと塩素濃度の基準値を設定し定期的に測定。風味を閉じ込め、色を美しく保つために、乾燥の工程では温風を使わず、冷風乾燥で時間を掛けて乾かします。細かな管理を経てできあがった製品はさらに色を分析し、基準外は廃棄するという徹底ぶり。出荷前には金属探知機で異物検査を行い、トレーサビリティも導入。単なる養殖場ではなく、品質管理が徹底された工場を目指しているという工場長の言葉に一同納得の表情。

出荷前のスジアオノリの箱を開けるとその豊かな香りに「想像以上ですね」と塚原和食総料理長、

杉原シエフムリエ、栗野料理長は驚きの様子。野呂さんは「生産開始から3年目。研究室とは違い、四季があるなかで生物を育てる難しさを感じる日々です。でも上手く行かなかつたときには、日々のデータを分析して原因を探り、新たなシステムを導入し解決することができているのが我々の強みだと思います。海での養殖はコントロールに限界があります。陸上養殖でできることを最大限に活かし、海洋資源を支える未来の一端を担えればと思います」。樋口総料理長は「豊かな香りと美しい色は、初めて伺った時に驚きと感動がありました。スジアオノリを季節を問わずに安定して使わせていただけることに感謝しています。気候変動で海の環境も変わっていくなか、他の海藻の陸上養殖の研究も進んでいるとお聞きしました。これからが楽しみです」。



志摩観光ホテルを含む近鉄・都ホテルズは、全施設が「ブルーシーフードパートナー」です。未来を生きる子どもたちに健康な海を残すために、豊富でおいしく、地球にやさしいサステナブルシーフードを優先的に選ぶ取り組みを行っています。

スジアオノリを纏った伊勢まだい
ブルーブランソース



海藻のなかでも香り、風味が良いスジアオノリ。通常は粉末で販売されていますが長く成長する姿を活かしたく板状で仕入れさせていただきました。美しい緑色を見た目にも愉しめるひと皿です。

伊勢まだいは塩をあて、旨味を閉じ込め形よく成形するため44度で低温調理。魚の上にクリーミーなマッシュポテトを絞ります。スジアオノリを細くスジ状にほぐしたら魚とマッシュポテトを巻きオープンで焼き上げます。

仕上げのブルーブランソースで酸味とコクを加えながらも、全体の味わいは軽やか。熱することさらに高まるスジアオノリの素材本来の豊かな香気を愉しめる料理です。

品質にとことんこだわった、南伊勢産陸上養殖スジアオノリの魅力をぜひご賞味ください。



フレンチレストラン「ラ・メール」
ザ ベイスイート5F
ディナー 17:30-21:00 (L.O.19:30)

※現在営業時間を一部変更しています。

10月～11月の「エレガンス(¥27,000)」
「アバンタージュ(¥18,900)」コースにて
お召し上がりいただけます。
※入荷状況によりご用意
できない日がございます。

山吹く美味饗宴く



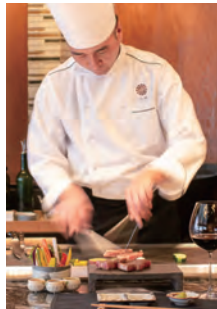
味とこだわりが響き合う、特別な一夜。

鉄板焼「山吹」が贈る特別イベント。厳選した松阪牛を様々な調理法で、また旬を迎える伊勢海老、魚介やキノコなど、季節の恵みを贅沢にご用意しました。

素材を活かす鉄板焼に加え、繊細で美しい仕立ての和食との饗宴は初の試み。両料理長のこだわり、技が光る品々ができ上がる様子、シェフと弾む会話もカウンターならではの魅力です。

松阪牛のにぎりや繊細な味わいと香りの椀物、伊勢海老は鉄板焼、お造り、炭火焼と様々な形でお愉しみたい

ただきます。メインディッシュの松阪牛の薫焼きは柔らかい肉質と脂が炎とともに薫の香ばしさを纏い力強い味わいに。ディナーの余韻を楽しむライブ演奏など、贅沢なひと時をお届けいたします。



料金 おひとり様 ¥50,000
開催日 2022年10月1日(土)、10月2日(日) 2日間開催
時間 17:30 受付 / 18:00 ディナー
場所 ザクラブ2F 鉄板焼「山吹」
定員 各日4組11名様まで
※事前ご予約制
※定員に達し次第受付を終了いたします。
※ご参加は20歳以上に限らせていただきます。

変わらない味は思い出とともに。

志摩観光ホテルで約
50年前に誕生し、伝統の
レシピを守りながら愛
され続けているカレーが
あります。

伊勢志摩にご旅行に
来られたお客様の印象
深い思い出として語られ
ることも多く、今もクラ
シカルな設えでご提供。
変わらないその味には、
ホテルの料理哲学が流
れています。今回はこだ
わりのカレー作りの工
程を、厨房からレポート
します。

なめらかな食感、欧風カレーの仕上げ方。

カレールーの仕込みは、1度に約600人分を作ります。7ℓの澄ましバターで27kgの玉ねぎを餡色になるまで2時間ソテーします。低温でじっくり火を入れることで玉ねぎの甘味とバターの旨味を残します。続いて生姜とニンニクのみじん切りを加えてさらに炒めます。全体が馴



大量のバターと玉ねぎをソテー

染んで香りが出てきたらスライスしたニンジンとリンゴを加えます。ラ・メールザクラシックの調理を担当する平山シェフは「リンゴは50個、丁寧皮をむきスライスします。フレッシュさを保つため、鍋に入れる直前に仕上げています」とこだわりを教えてくださいました。ここからさらに1時間炒め、独自にブレンドしたカレー粉を加えてソテーします。続いて小麦粉を入れ、完全に混ざり合うまで熱を加えながら混ぜます。そこに丁寧に種や皮を取り除いたホールトマトを少しずつ足していき、艶が



調理工程を教えてくださいめる平山シェフ

出てきたところでココナツミルク、チキンブイヨンを加えます。奥深い味と甘味を出すチャツネ、塩、ブーゲガルニを入れ、さらに2時間煮込みます。工程のなかでそれぞれの素材は溶け出し滑らかに。火を止め、ザルで漉すとさらに舌ざわりもきめ細かなカレーソースが完成です。レストランではカレーのこ

注文が入る毎にこのソースと具材を合わせ仕上げます。例えば伊勢海老カレーは伊勢海老の殻をカレーソースと一緒に煮込み裏ごしをして香りに移し、さらに伊勢海老が詰まったアメリカンソースを加えます。鮑カレーは仕上げで鮑の肝バターが加わり独特なコクと濃厚な旨味のカレーとなります。



滑らかな食感に仕上がったカレーソース

味を守ることは、歴史を守ること。

—— 2倍の素材と

時間を掛ける

志摩観光ホテルの欧風カレーに欠かせないのが、チキンのダブルブイヨン。志摩観光ホテルにおけるフランス料理のベースとなる味です。鶏、タマネギ、ニンジンなどを入れ旨味



たくさん素材でじっくり煮込むチキンブイヨン



透き通り雑味のないチキンブイヨン

を抽出。灰汁を丁寧にかけて煮ます。その後、ザルで布で漉し、脂などを取り除きます。粗熱を取ったブイヨンに再び1回目と同量の食材を入れ、また2〜3時間かけて同じ工程を繰り返します。鍋からは1回目よりさらに香りが立ち、琥珀が

かつたスープは、クリアで旨味が凝縮された奥深い味わいになります。火加減は弱すぎると味が出ず、強すぎると雑味が混じるので目を離さず調整しながら仕上げ、黄金色に輝くダブルブイヨンは完成します。このブイヨンがホテルの味を支えています。

—— 変わらない味は

ライスにも

カレーとともにご用意するサフランライスも

伝統のレシピ。たつぷり



炊く前に米を炒めて味を染み込ませる

のバター、タマネギ、サフラン、ローリエと手際よく仕込んでいるのは20年以上のベテランスタッフ。寸分変わらぬ味を守り続けています。

人の手と加える素材、時間を掛けた分だけ厚みのある味、香りは何年経つても心に残るひと皿となります。



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 17:30-21:00 (L.O.19:30)

※現在営業時間を一部変更しています。

伊勢海老カレー ¥14,800(予約制 2日前 18時まで)

鮑カレー ¥15,500

海の幸カレー ¥6,000(2022年10月より ¥6,500)

旬の味覚が彩る
秋のアフタヌーンティー



旬の果実を中心に素材の味を引き出した、秋のアフタヌーンティー。

カシスシロップで煮たイチジクを乗せたタルトはフレッシュな甘さと酸味のバランス。モンブランはクリームのなかにも栗を忍ばせることでより濃厚に。マカロンは白あんと柿のピュレと合わせ秋らしく。上品な甘味の洋梨のパート・ド・フリユイをガナッシュでコーティングしました。

和菓子のどら焼きは生地チョコレートと白玉粉を練り込みもっちりとした食感。バターを加えたこしあんはセミドライのイチジクがアクセント。和と洋の素材が軽やかに重なる味です。

セイボリーはカリフラワーのムースに相性の良いキャビアと帆立を乗せて。ローストした松阪牛を鈴鹿産和みりゾット米と南伊勢産小麦を使用したパンではさんだホットサンドに仕上げました。松阪豚のホットドッグは倭からしを入れたトンテキ風に。味覚のバリエーションを彩りともにお愉しみいただけます。



カフェ&ワインバー「リアン」

ザクラブ 2F
11:30～21:00 (L.O.20:30)

※現在営業時間を一部変更しています。
※ディナータイム(17:30～)の営業日はホームページにてご案内しています。

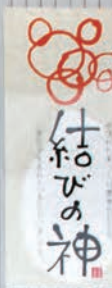
秋のアフタヌーンティー
(9月～11月) ¥5,000

11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)

売ってまわす

米

作ってまわす



三重県産米
アンバサダー

令和4年度の三重県新規事業「アンバサダーマーケティングによる県産米消費拡大推進事業」で、米の消費量の減少の状況に対し、新しい手法で三重県産米の消費拡大につなげる三重県の取り組みです。

豊穡の大地に育まれた「みえの米」
三重県産米アンバサダー
志摩観光ホテルでは、各レストランで三重県産の米を使い、品種や生産者の想いなどの魅力を料理を通じて発信していきます。そのような取り組みが三重県から注目される「三重県産米アンバサダー」を拝命することになりました。

三重のブランド米「結びの神」を使用。原木椎茸の香りと旨味をたっぷり含んだリゾットは、仕上げのチーズでさらに濃厚な味わい。原木椎茸の旨味が凝縮したチップとともに。



フレンチレストラン「ラ・メール」
きのこのリゾット

蓄熱性の高い土鍋で炊いたご飯は「粒ひと粒に熱が加わり、かつおと昆布の出汁に伊勢海老の味が豊かに広がります。しっかりと粒が立った食感」は和食ならではの技。

和食「浜木綿」

伊勢海老土鍋炊きご飯



鉄板焼「山吹」

松阪牛のガーリックライス

松阪牛の美味しさが詰まったガーリックライスはコースのシメとして満足度を高めるひと品。かつお節を加えることで仕上がりにもひと工夫しました。そのまま味わたった後にはお茶漬けで味の変化を愉しむのもおすすめです。

ローストした松阪牛を鈴鹿産和みりゾット米と南伊勢産の小麦で作ったパンでサンド。炊き上がり、粒感などリゾットに最適な米で、食べ方の可能性が広がる品種です。それぞれの食感の違いを味わえます。

カフェ&ワインバー「リアン」

松阪牛のホットサンド



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特別なメニューと、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。

- 開催日 -	
10月15日(土)・16日(日)	フレンチ
11月19日(土)・20日(日)	和食
12月17日(土)・18日(日)	フレンチ
2023年	
1月21日(土)・22日(日)	和食
2月25日(土)・26日(日)	フレンチ
3月11日(土)・12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



時間 12:30～14:45 (受付12:00より各レストランにて)
場所 フレンチレストラン「ラ・メール」/和食「浜木綿」

料金 ¥17,500
定員 各回40名様限定
※事前ご予約制 ※定員に達し次第受付を終了いたします。



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ます。

シェフの魅力を存分に味わうレストランプラン 各料理長の技と魅力をお届けする1日1組限定プラン



フレンチレストラン「ラ・メール」 季節を描く特別なひと皿 「シュブリーズ」

総料理長樋口宏江が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ひと皿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



和食「浜木綿」 カウンターで味わう特別会席「匠」

鮪、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。

人数：2名様～4名様
2週間前までのご予約が必要です。



鉄板焼レストラン「山吹」 こだわりの「シェフズテーブル」

鉄板焼きの醍醐味であるライブ感はそのまに、三重の食材の魅力をお届けする、料理長栗野正也の鮮やかなプレゼンテーションをお楽しみください。

人数：2名様～7名様
2週間前までのご予約が必要です。

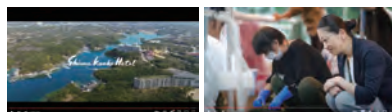
各コースともおひとり様 ¥50,000 ※予約状況によりお受けできない場合がございます。

除外日：2022年12月31日(土)～2023年1月3日(火)

Event & Information

公式YouTubeチャンネル開設

賢島に流れる風景、ホテルの様々な表情をご紹介します。



都プラスカードがアプリになってもっと便利に。もっとお得に。

- ・1ポイント=1円で使えて便利。
- ・現ポイントはそのままご利用いただけます。
- ・アプリまたはカードのいずれかをお選びいただけます。

その他様々な新しい特典・サービスをご用意。



アプリダウンロードはこちら
iPhone Android



三重や志摩観光ホテルの旬をお届けする メールマガジン「しまびより」入会募集中

「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しています。ぜひこの機会にご登録ください。

▼メールマガジンのご案内

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

▼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



フラワーアレンジメントセミナーと ロンネフェルトの紅茶を愉しむ「Fleurs de saison (フルール ドゥ セゾン)」

緑豊かな庭園を眺めながら愉しむ、季節のテーマに合わせたフラワーアレンジメントセミナー。でき上がったアレンジはご自宅ですそのまま飾れます。セミナー終了後はロンネフェルト社の紅茶とホテルスイーツでひと時のティータイムを。

ホテルならではの贅沢で心穏やかな時間をお過ごしください。

開催日 2022年10月12日(水) 「ドライリースで秋風の便りを」
12月 7日(水) 「クリスマスから新年を迎えるアレンジ」

時間 10:00~12:30 / 14:00~16:30

場所 志摩観光ホテル ザ クラブ

料金 おひとり様 ¥6,000(税込)
都プラス会員様は ¥5,400(税込)

※花材・持ち帰り用袋・ティーセット(紅茶・お菓子)付

定員 午前の部12名様/午後の部16名様

講師 ホテル装花をコーディネートしているフローリストが担当

申込必 開催日3日前 ※定員に達し次第受付を終了させていただきます。

予約方法 お電話またはホームページの問い合わせフォームより受付



Shop

三重の木を使ったオリジナルコースター



伊勢の森で育つ多様な樹種で作成。家具などを作る際に余ってしまう良質な木材を有効利用したコースターです。いせひのき、くすのきなど全8種類。木の名前を英語、日本語それぞれで刻印しました。

- ・桜(さくら)
- ・樺(けやき)
- ・楠(くすのき)
- ・栗(くり)
- ・伊勢檜(いせひのき)
- ・栃(とち)
- ・櫛(たも)
- ・松(まつ)

ザクラシック、ザ ベイスイートブティック、
オンラインショップでお買い求めいただけます。
1枚 ¥2,200

SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS



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。



9月4日(日) マスカットのタルト ¥4,500
10月2日(日) 蓮台寺柿のタルトタタン ¥3,500
11月6日(日) 栗のテリーヌ ¥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。

ショップ

県内のお土産や地酒、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1F	8:00-20:00
ザクラシック ブティック	ザクラシック2F	9:00-18:30
ザ ベイスイートブティック	ザ ベイスイート1F	9:00-12:30 / 15:30-18:00
MIKIMOTO	ザクラシック2F	9:00-18:30

※料金には消費税が含まれております

Shop

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。



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。
ギフトセット(3缶)

¥5,400



伊勢海老のプライヤベース
伊勢海老の香ばしさと旨味と甘味が喉を引く、
贅沢な味わい。 ギフトセット(2名様分) ¥10,800



アップルパイ
歴代シェフがレシピを守りながら
作るロングセラー。

¥3,000



チーズケーキ
隠れた名品。
ホテル伝統のチーズケーキ。

¥3,400



たまゆら
玉響ジャム
たっぷりの果実を使用した上品
な甘さと風味。

ギフトセット(3瓶)

¥3,240



【伊勢海老付き】
イセエビのトマトクリームパスタ
伊勢海老のアメリカンソースを加
えた贅沢なパスタセット。

ギフトセット(2名様分)

¥7,560



ホテルオリジナルフレグランス
リードディフューザー

香りが呼び起こす賢島の風景。

- ・ザ ベイスイート
- ・ザ クラシック
- ・ザ クラブ 各100ml

各¥3,500



ご宿泊券・お食事券

大切な方への贈り物やお祝い、
記念のお品に。ご希望の内容で
ご用意いたします。

— その他にも数々の商品をご用意しております —

※料金には消費税が含まれております

うすいしょくふ

② 白井織布

伊勢木綿は三重県指定伝統工芸品のひとつで江戸時代から日本橋に卸すなど高い品質が評価されてきましたが、現在生産しているのは白井織物1軒のみ。撚りが弱い単糸は高度な織りの技術が必要とします。肌触りが良く軽やかな風合いで、デザイン性の高い商品が並びます。



白井織布
津市一身田
大古曾67



衣類、バッグ、小物以外にも着物のオーダーも可能



シンプルで上品な伝統模様のエコバック



柔らかな肌触りが
人気のチュニック



明治時代に作られた織機は
今も現役で使われている



伊勢木綿の特徴である
カラフルなパターンの反物も販売

③ 喫茶tayu-tau (タユタウ)

古民家をリノベーションした店内には、日本やフランスのアンティークな家具やインテリアがノスタルジック。ハンバーグやクレームブリュレが定番メニュー。木の温かさと優しい雰囲気に包まれます。



喫茶tayu-tau
津市大里窪田町
863-3

④ たけや製菓店

昔から高田本山への参拝者が多い寺内町には、今も老舗の和菓子屋が数軒残ります。江戸末期に創業したたけや製菓店もそのひとつ。秘伝の製法で炊き上げたあんがたっぷり入った名物「薄皮饅頭」には「高田」の烙印が押され、旅情が感じられます。



たけや製菓店
津市一身田町
2769

※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。

高田本山駅

志摩観光ホテル

モデルコース (2022年8月1日現在)

● ホテルから徒歩約10分



賢島駅(乗車) 乗車約1時間31分
高田本山駅(下車)



1 真宗高田派本山
専修寺 徒歩約20分



2 白井織布 徒歩約9分



3 喫茶tayu-tau 徒歩約11分



4 たけや製菓店 徒歩約6分



高田本山駅(乗車) 徒歩約18分
賢島駅(下車) 乗車約1時間31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)。まわりゃんせの呈示で23の観光施設の入場・入館が可能。70店のお店で特典サービスが受けられます。



公共交通で行く三重の魅力発見

御影堂や如来堂などの国宝がある高田本山専修寺。15世紀の終わり頃から16世紀の中頃にかけて寺を中心に築かれた一身田寺内町。当時の面影が残る町並みを巡り、三重県の伝統にも触れる歴史旅。

たかだほんざん じないちょう
近鉄賢島駅から高田本山駅へ。一身田寺内町を歴史散策。

寺内町は大きなお寺や古い町並みが残り、周囲の環濠が完全な形で残る全国的にも珍しい地域です。圧巻の建造物、昔ながらの風景や味覚にも出会える散策におすすめのエリアです。



せんじゅじ
① 真宗高田派本山 専修寺 (高田本山)

全国に約600寺ある真宗高田派の本山である専修寺は、開山親鸞聖人の教えを受け継ぐ寺院です。三重県内に6つある国宝のうち4つを所蔵するなど、多数の法宝物や重要文化財があります。



専修寺
津市一身田町
2819



右: 国宝木造建築のなかで全国5番目の巨大な堂である御影堂 (国宝)
左: 御影堂の西に並ぶ専修寺の本堂、如来堂 (国宝)



開山親鸞聖人の木像がある御影堂は780枚の畳が敷かれる大空間



専修寺山門 (国指定重要文化財)



如来堂の正面にある唐門 (国指定重要文化財)



御影堂と如来堂を結ぶ通天橋 (国指定重要文化財)



江戸建築の特徴、極彩色が施されている御影堂の欄間各所に見られる専修寺は彫刻の寺院とも呼ばれる



シマカンアートトリップ

伊勢一刀彫「神鶏」泉 洋文 Izumi Hirofumi

一刀彫は、20年毎に行われる伊勢神宮の「式年遷宮」の御造営に携わる宮大工の余技として始められたもので、三重の伝統工芸品のひとつ。

檜や楠などを刀で削り上げる作品は力強さの中にも温かみがあります。

日本神話において、鶏は「明けの鳥」とも呼ばれ、朝の訪れを告げる

縁起の良い神の使いとされています。

ザクラシックゲストラウンジ



志摩観光ホテル

2022年8月発行

〒517-0502 三重県志摩市阿見町神明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/) [【公式】志摩観光ホテル](https://www.youtube.com/channel/UC...)

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）