

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2023 春号



春陽の輝き

春の息吹に触れる枝先が
軽やかに伸びていく。

地域に根ざし蓄は膨らみ
やがて花となる。

Shima Kanko Hotel

連載

美食の歓び

「ボワロー」受勲の嬉しい知らせ

文 中村孝則



癸卯の年明けに嬉しいニュースが飛び込んできた。

樋口宏江シェフがフランス共和国農事功労章のシュヴァリエを受勲したという。心よりおめでとうございますと申し上げたい。

フランスの勲章制度の歴史は、1802年に遡る。ナポレオン・ボナパルトによって制定されたレジオン・ドヌール勲章がはじまりである。以降、農業大国フランスらしく、農事関係者の叙勲が増えたことから、1883年に当時のジユヌ・メリヌ農林大臣によって、農事功労章が新たに設立され、フランス食文化に貢献した卓越した人物に贈られることとなった。

この受勲の理由には、近年の樋口シェフによる「伊勢志摩ガストロノミー」の取り組み、フレンチ本膳などの考案、あるいは伊勢志摩サミットでの活動なども評価されていることだろう。いずれにせよ、伊勢志摩に根付く食の伝統や日本料理の文化と、フランスの美食文化を融合

させて、唯一無二の世界観を創りあげていること、それを日本人としてフランス料理の精神文化の正統な担い手に任命されたということは、極めて価値が高いと思う。

もつとも、樋口シェフにとつては師匠でもある志摩観光ホテルの五代目総料理長である高橋忠之シェフと同じステージに並んだことに意味を見出すかもしれないが、高橋シェフも同章を受勲されているからである。

その高橋シェフは、昭和53年に南仏ニースのエスコフィエ博物館で、近代フラン

ス料理の祖であるオギュースト・エスコフィエの伝統を引き継ぐディシプル(弟子)の称号を与えられた。その後も独学でエスコフィエを学び、悪戦苦闘した後、伊勢志摩の素材にこだわ

り、フランス料理という伝統の継承者でありながら、想像的破壊者であることを実践してみせたという。樋口シェフの今回の受勲はまさに、その高橋シェフの流儀の担い手としての高い評価や期待もあつたのだろうと、勝手に想像するのである。

師に何をもつて超えるかは、ご本人しか体感し得な

いことなので、迂闊なことは言えないけれども、守破離という言葉が示すように、樋口シェフには伊勢志摩ガストロノミーの担い手として、これからさらに軽やかな境地で料理のクリエーションの世界を遊んで欲しいと願うばかりである。

ちなみに、この勲章は白い星型で、それを下げる綴の部分が緑色で、どこか野菜のポロネギに似ていることから、関係筋には「パワー」の愛称で、敬意をもって親しまれている。僭越ながら樋口シェフのイメージにもびつたりと思うのは、私だけではないはずだ。

受勲を経て、今後記念の会が開催されることへの期待を込め、パワーを身につけられた樋口シェフへお会いした時にはその英姿を、あらためて祝福したいと思う。



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。

特集

未来を照らす 食べる宝石



ハウス内で生産者の福岡さんと話が弾む皆さん

風光明媚なリアス海岸に面する志摩市は、年間平均15度の温暖な気候を活かしたイチゴ栽培が盛んな地域です。ここで生産されているイチゴの多くは、三重県農業研究所が約20年掛けて開発した三重県のオリジナル品種「かおり野」と、食べる宝石と称される高級品種の「レッドパール」です。

今回、J A伊勢が運営するイチゴ農園「長沢ファーム」に、樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長、杉原シエフソムリエと伺いました。長沢ファームは「かおり野」の試作にも関わってきたイチゴ栽培施設。イチゴ産地として、志摩の発展を目指す生産者の想いや、新規就農者の夢など地域を明るく照らす未来への取り組みを取材しました。

イチゴの産地を復活させた、希望の品種。

長沢ファームは約1畝の敷地にある19棟のビニールハウスで「かおりの野」と「レッドパール」の生産を行っており、イチゴのほとんどは摘み取り体験として消費されているそうです。ビニールハウスは高設栽培という生産方法で高さ1メートルほどの位置に苗を設置し、栄養や水分は液肥として与えています。



実の中の果肉まで赤いレッドパール

ファームでのイチゴ栽培の中心的存在である福岡正幸ふくおかまさゆきさんは、イチゴ農家の2代目。

J A伊勢がファームを作る際にその経験から職員となりました。「父の代も含め志摩のイチゴ農家は他の品種を育てていたのですが炭疽たんそ病びょうなどの病気になると、イチゴは全滅します。その難しさから生産者が減っていました。そこで三重県が開発した比較的病気に強いかおり野と、温暖な志摩の氣候に合った大粒のレッドパールの生産に切り替えました」。志摩で高品質なイチゴをよ

り多く安定的に生産するために平成18年、長沢育種苗施設（現長沢ファーム）が開業。

かおり野はその名前のとおり桃やリンゴのようなフレッシュな香りと甘味、レッドパールは酸味と甘味のバランスと美しい赤い果肉が特徴。「どちらもひとつの株から育てる実の数を制限したり、芽や開花する前の花を摘み取って実に栄養が集中するように育てています」。高級品種でもあるレッドパールの収穫量は一般のイチゴに比べて少ないこともあり、ほぼ市場に出回らず志摩以外では名古屋の一部の

フルーツ専門店や百貨店で手にすることができるようです。レッドパールを試食する塚原和食総料理長は「甘味と酸味のバランスが良いですね。お客様に美味しく新鮮な状態でご提供できるのは産地ならではですね」。福岡さんは「イチゴは繊細で同じ品種でも気候や受粉の状態により毎年味が変わります。成長の様子を確認しながら水や養分の量を調節するなど手が掛かる箱入り娘なんです。どこよりも美味しいイチゴを育てたいですからね。今でも日々、研究中です」とイチゴ栽培40年の福岡さんは話します。



志摩市地域おこし協力隊の高橋さん



レッドパールの特徴を聞く樋口総料理長



イチゴの料理について語り合う塚原和食総料理長(左) 杉原シェフソムリエ(中)、栗野料理長(右)

未来を見据えた、地域ぐるみの取り組み。

長沢ファームでは持続的な農業を実現するため、農林水産省の農業生産工程の管理制である「JGAP」を取得。また地域の福祉施設との農福連携に取り組んでいます。車椅子が必要な方も働けるよう、プラント間も広く設計し、幅広い雇用を進めています。摘みだすのイチゴを手にする杉原シェフソムリエは「志摩産イチゴのフレッシュな香りや甘味は、シャパンやワインだけじゃなく日本酒にも合いますね」。

樋口総料理長は「地元志摩のイチゴは料理でも使っていますね。イチゴの魅力や可

能性を生産者さんとともに発信できたなら素晴らしいと思います」と想いを語ります。福岡さんは「嬉しいことに志摩のイチゴ、特にレッドパールは需要が伸び続けています。これからさらに地域で展開するにはイチゴ農家を増やすことが課題です」。長沢ファームでは就農希望者の育成と独立のサポートを行っており、現在は志摩市地域おこし協力隊として、大阪出身の高橋圭介^{たかはしけいすけ}さんがイチゴ農家となるべく研修中。高橋さんは「イチゴ農家になりたくて志摩に移住しました。今まで関わった人、これから関わる人

が幸せになる仕事をするのが目標。僕が作る美味しいイチゴでたくさんの人に幸せを届けたい。ファームの皆さんに学びながら、将来は国内外の方に志摩の魅力を感じてもらえるような体験型の農場を持ちたいと考えています」と笑顔で語ります。

一度は縮小した志摩産イチゴは、生産者の弛まぬ努力、料理人との連携、次世代の育成で新たな地域ブランドを目指しています。たわわに実った美しい食べる宝石は、地域の輝く未来への道筋を照らし出しているかのようです。



生産者とお客様を料理でつなぐ 「伊勢志摩ガストロノミーランチ賞味会」

志摩観光ホテルでは50年以上前から、その土地にある食材の可能性を最大限に引き出した料理を届けてきました。料理を通じて地域の魅力をお伝えする「伊勢志摩ガストロノミーランチ賞味会」では毎月地域の食材をテーマに特別メニューをご提供。生産に関わる方をゲストスピーカーにお迎えして開催しています。2022年12月に行われたテーマに、フレッシュやセミドライ、ピュレ状など、イチゴの香り、食感、味わいを多彩に表現した料理をお愉しみいただきました。お

客様からはイチゴのリゾットなど組み合わせの新しいさや鹿肉にイチゴのソースやコンフィチュールを合わせた優しい味わいへのお褒めの声。鯖とイチゴの料理にはロゼワインのペアリングをご提案。味と香りが引き立つと嬉しい感想をいただきました。ゲストスピーカーとして参加したJ A伊勢の堂岡誠さんは「長年志摩のイチゴ栽培に関わってきましたが、イチゴの魅力を再発見できました。お客様の声を生産現場にもぜひ伝えたいです」と喜びの表情。生産者とお客様をつなぐ取り組みに今後もご期待ください。



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。2023年フランス農事功労章シュヴァリエ受章。

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と飲料サービス責任者を担当。JSAソムリエ・エクスレシス。

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を提供。

志摩観光ホテル
オリジナル日本酒「第3弾」
純米大吟醸山田錦「志摩」



歴史ある酒蔵が、伊賀の恵みの水で醸す新酒が誕生。

志摩観光ホテルオリジナル日本酒「志摩」第3弾は三重県伊賀市にある創業嘉永6年の若戎酒造が醸造を担いました。江戸や明治時代は伊勢神宮への「おかげ参り」の参拝者で栄えた京都や奈良と三重県松阪市を繋ぐ初瀬街道沿いにあり、宿場町の風情を残す歴史ある酒蔵です。

業者の名を付けた「義左衛門」や「若戎」などが有名です。県内で唯一自社精米を行い、三重県が開発した酵母を始め、独自の自社酵母も多数保有。酒米、酵母、麹菌の特性を活かした酒造りを行っています。

<p>2023年2月1日(水)より販売中 販売価格 ¥6,000 販売数 450本限定 三重県産 山田錦100%使用 精米歩合50% 内容量720ml アルコール分15度</p> <p>ザ クラシック ショップ、ザ ベイスイート プティックにてご購入いただけます。 ホテル内各レストランでもボトル・グラスにて販売いたします。</p>	
--	--

る酸味と軽やかな余韻。日本酒「志摩」は長い歴史の中、三重の酒造りを磨き上げてきた酒蔵の大切な想いとこだわりの技が詰まっています。

イチゴのリゾット



総料理長がお届けする春の料理

樋口宏江の料理ストーリー

赤く鮮やかな色をはじめ、見た目や味も華やかなイチゴで、お食事の時間が楽しい気持ちになるような料理に仕上げました。イチゴは野菜の一種でもあるため、実は料理とも相性が良い食材です。

志摩産イチゴを温かなリゾットで。意外な組み合わせですがイチゴの良さを引き立てる旬の季節ならではのお料理です。三重県産米「結びの神」ともち麦をチキンブイヨンで炊き、志摩産イチゴ、バター、パルメザンチーズ、パルマ産生ハムを合わせてコクを加えます。

ホテル伝統のチキンブイヨンの旨みが入りこみ入ったリゾットは、もち麦の食感がアクセント。生ハムのほのかな塩味を加熱したイチゴの甘みを程よく抑え、酸味と産地ならではの新鮮な香りをバターやチーズが優しくまぎれさせます。料理を構成するそれぞれの味や香りが主張し過ぎることなく、バランス良く一体となったひと皿。美しい色と繊細な味わいをお愉しみください。

海の幸サラダ
イチゴのドレッシング



志摩産イチゴ「かおり野」の香り、甘みを活かし、海の幸の旨みとともに軽やかに味わって頂きたいと考案しました。

宮川産わさびの爽やかな辛味を加えたうすい豆のピュレをお皿に敷いたら、魚介と野菜を彩りよく盛り付けます。車海老、アオリイカ、鮑に鱈や真鯛などの春のお魚、魚介の異なる食感や味わいに加え、ロメインレタスや紅芯大根、アスパラなど春らしい野菜の瑞々しさ。イチゴのドレッシングは果実を裏ごしし、レモンを加えて色鮮やかに。オリーブオイルと塩のみの味付けでイチゴそのままの魅力を活かしました。フレッシュな苺も飾った心躍るひと皿です。



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。

3月～5月の「デギュスタシオン」コースに
いずれかの料理をご提供する予定です。
※入荷状況により提供期間が変わる場合があります。



伊勢まぐろの鉄板燻製



鮑の櫻蒸し

鉄板焼「山吹」料理長がお届けする春の料理
栗野正也の料理ストーリー

三重県産食材を使い、香りで春を愉しんでいただく鉄板焼きの2品をご用意しました。

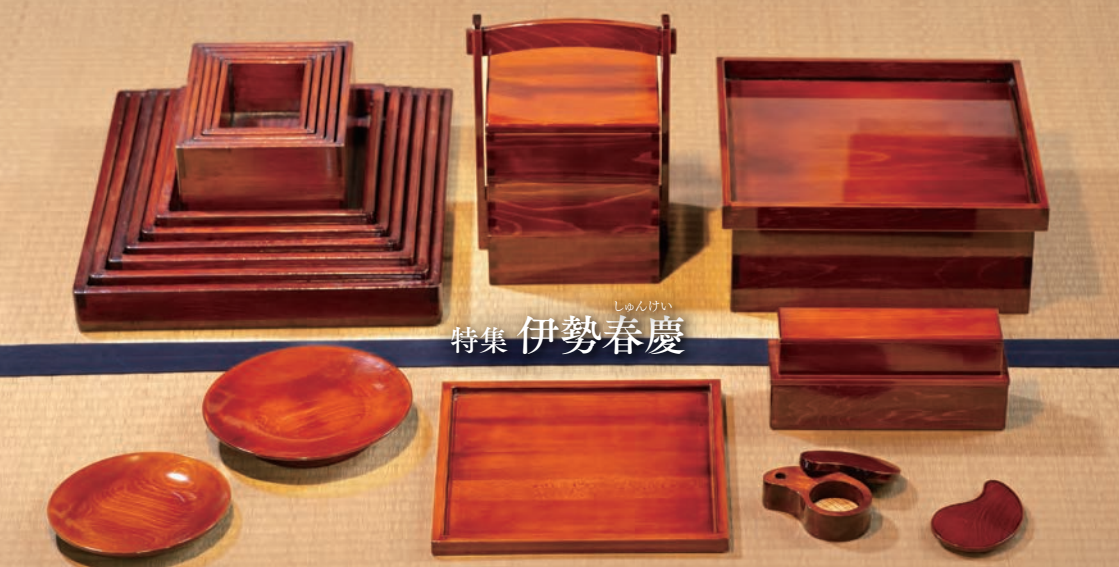
鮑は生のままスライス。蒸し器に桜の葉、薄く切った原木椎茸を敷き、鮑を乗せます。アオサを練り込んだ海藻バターと、緒に蒸し、蓋を開ければ磯の香りとほのかな桜の香り。レモンの爽やかな酸味を加えた鮑は、皿に美しく飾った桜塩とともにお召し上がりください。鮑の旨味が染み込んだ原木椎茸の濃厚な旨味を活かした肝は日本酒が進む味わいです。

もう一品、赤身と脂身のバランスが良い伊勢まぐろは醬油漬けにして表面を炙り、土鍋に移して桜のチップで冷燻にします。日本酒をイメージした枡のなかにまぐろの身を乗せたらガラスに燻煙を入れて閉じ込め、お召し上がり直前まで香りを纏わせます。身の中は冷たく、炙った面からは燻香と溶けるトロの旨味。香りと味のコントラストも愉しみください。



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。

3月~5月の
三重の食材と春の味覚
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 (3,311まで)
お二人様 ¥67,000 (4,111から)



しゅんけい
特集 伊勢春慶

伊勢春慶デザイン工房で制作や保存されている伊勢春慶の一部

暮らしのなかにあった美しさを現代へ。

飛騨春慶や能代春慶の名で知られる春慶塗りは江戸から戦前まで全国で日用品として使われていた漆器で、各地で生産される木材を使用しています。三重県指定伝統工芸品「伊勢春慶」は檜の美しい木目と風格、輪島塗や日光東照宮の復元でも使われている弁柄べんがらで着色した朱色がかった上品な色合いが特徴。「宇治山田市(現伊勢市)史」によると発祥は室町時代で、伊勢神宮の工匠が御遷宮の残材で作ったと記されています。

伊勢春慶の生産が主に行われていた伊勢市河崎には伊勢湾に続く勢田川があります。伊勢の中心部に近いことから河崎地区は水運が盛んで、江戸から明治に大流行したお伊勢参

りの参拝者に提供するための米や酒、雑貨などの問屋が軒を連ねていました。同時に伊勢春慶も愛知県や関西を中心に全国へと広まった歴史を持ちます。しかし戦後の漆不足やプラスチック製品の登場により春慶の器は衰退し一度は消滅してしまいました。その後、伊勢の地場産業として再興を目指すため平成16年、産官による「伊勢春慶の会」が立ち上がりました。今では「伊勢春慶デザイン工房」が現代の日常使いにフィットした春慶の器を展開し約30アイテムを生産しています。



美しい木目と鏡面の伊勢春慶



昔の製造元の屋号が記載されている春慶



孔雀の羽根でできた道具で不純物を取り出す



上塗りの様子

先人の知恵が詰まった伊勢春慶を未来へ。

古民家の町屋を改装した伊勢春慶を制作する工房には9名の塗師が在籍しています。「シンブルな物ほど塗りの技術が必要です」と話すのは、ベテラン塗師の神戸^{かんべ}さん。

「用の美」と喩えられる春慶は飾り気がなく丈程があり約4ヶ月を掛けてやっと完成します。木

地師と呼ばれる職人が制作した塗りを施す前の木地を仕入れて磨き、表面を滑らかにしたら弁柄で着色。次に防水効果のある柿渋を塗り、乾燥



塗師の林さん



収納前の春慶



収納後の春慶と塗師の神戸さん

させたら1度目の漆を塗ります。焼き印を押し、さらに漆を塗布。塗りの工程では塗材を拭き取りながら塗り重ねることで木目は透き通り、高い強度も実現しています。漆室でよく乾かしたら上塗りを施し完成。作業を行っていた塗師の林^{はやし}さんは「上塗りでは微細な不純物も見逃さずに取り除きます。この作業は大変ですがとても重要。失敗したらやり直しです。根気のいる仕事ですよ」と語ります。

春慶は当時家庭での祭事でも使われていたため多くの器が必要でした。そこで入れ子状にすることでコンパクトに収納でき、輸送にも便利なよう工夫されています。また塗料が剥がれたときには塗り直しを依頼できるため、制作した屋号の焼き印が押されているなど、物を大切にしている先人の知恵が詰まっています。工房では当時の伊勢春慶も展示し、見学会などを通じて漆器とともに器を大切に使い続ける考え方を残す取り組みを続けています。

春の三味

伊勢海老、蒸し鮑、鯉。



和食総料理長がお届けする春の料理
塚原巨司の料理ストーリー

食の宝庫である三重の食材を、日本酒とともにお愉しみていただくことをイメージしたお料理です。

上品な伊勢海老の香りと食感に、濃厚なカラスミを合わせた奥深い旨味。磯の香りと滋味深い味わいの鮑は山椒で煮付け、香りと辛味のアクセントを。カツオは、内臓の希少部位を塩漬けにした酒盗しゅとうと和えました。その名の通りお酒が進むひと品です。

そして、日本料理の見せ方に遊び心を加えた春のひと品。志摩産イチゴと貝を合わせま

した。アコヤ貝の貝柱には黄身酢を、サザエには裏ごしした絹ごし豆腐に柚子を利かせた白和えです。クリーミーで酸味のあるソースと甘くて酸っぱいイチゴは相性が良く、貝の食感と旨味が際立ちます。洋皿に盛り付け、見た目も華やかに。素材つひとつの魅力を存分にお愉しみてください。



三重県産イチゴと春の貝

3月～5月の会席コースでご提供する予定です。
※入荷状況によりご用意できない日がございます。



春の御食つ国会席

伊勢まぐろと、これから旨味を増す貝を味わっていたたく春の御食つ国会席です。

焼き物の伊勢まぐろは脂の乗った腹に一番近く、赤身とのバランスが良い背トロを使います。まぐろの旨味に脂の溶ける食感が生とは違う味わい。造りにはトロ、酢の物には湯引きした赤身を使い、部位で異なる美味しさを活かしました。

日本料理では春の食材に欠かせない貝類。造りではしっかりとした歯ごたえと甘味のある平貝の貝柱に赤貝、鳥貝、鮑など季節の貝は温めた酒にさっと潜らせ酒炒りにし、磯の香りを残しつつ旨味を閉じ込めました。

G7伊勢志摩サミットでのワーキング・ランチにも使用した三重県指定伝統工芸品「伊勢春慶」。季節の前菜を美しい木目の器に彩り良く盛り込めば華やいだ雰囲気。お料理で春の訪れを祝い、季節が巡る喜びを感じてください。



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。

春の御食つ国会席
3月1日(水)~5月31日(水)
¥32,200 (3/31まで)
¥33,500 (4/1から)

芳醇な香りと甘酸っぱい味覚が
春を告げるアフタヌーンティー



気持ちも軽やかになる春。食感や彩りにもこだわったアフタヌーンティーをお届けします。

イチゴの爽やかな酸味と甘味を活かすため、イチゴのフレンチエはピスタチオのクリームを、タルトフレーズはカスタードとアーモンドのクリームを合わせました。新茶の季節となる5月からは香り高くほのかな苦味のある伊勢茶が主役。奥行きのある味わいのかぶせ茶を使ったお菓子が登場します。伊勢茶のマカロンには粒あんとはたりのクリームをはさみ、まるやかで厚みのある味に。イチゴやブルーベリーのフレッシュな味わいを、柔らかなかぶせ茶のジュレが引き立てます。和菓子は桜餅、5月からはわらび餅をご用意します。

セイボリーは地元食材を中心に、味の広がりを楽しめる品々。アコヤ貝の貝柱と鮑のフリッタータはイタリア風のオムレツ。アオサの佃煮と合わせ磯の香りで和のテイストを。伊勢海老のパートブリック包み焼きは、スイートチリソースの酸味、甘味、辛味がエスニックの表情。木々や花々も豊かに色づく春のひと時を多様な味覚とともにお愉しみてください。



イチゴのミルフィーユ
2023年5月31日まで
¥2,300 (1日限定10食)
※入荷状況により販売を終了する場合があります



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。

春のアフタヌーンティー
3月1日(水)~5月31日(水)
¥5,000 (3/31まで)
¥5,200 (4/1から)
11:30~17:30 ※要予約(前日 17:30まで)

特集 伝統のホテルブレッド



(上) 厨房でパンを焼く小崎ペストリーシェフ (下左) 焼き上がったハードロール (下右) 様々な種類のホテルブレッド

ホテルレストランでのご提供や、ショップで販売している約15種類のパンは、毎朝ホテル内の工房で5名のペストリー部門の職人が生地から手作りして焼き上げています。早朝6時、石窯オーブンから小麦とバターの方醇な香りが漂う工房。生地を作る小崎ペストリーシェフは20年以上、パンを担当しています。「季節や天候によって日々変わる気温や湿度に合わせて発酵のタイミングを見極めていきます。また、材料の配合もパンによって違いますし、レシピだけでなく手の感覚でも生地の仕上がりを確かめるなど、経験が必要な仕事です」。話しながらも絶えず動き回り、生地やオーブンの中を確認。「パンは生き物ですからね。時間とタイミングがとても大事なんです」。三重県産あおさを使ったロールパンや、レストラン用のハードロールなどが次々と焼き上がります。定番のライオンナップに加えて、樋口総料理長からこだわりのオーダーが入ることも。「スープがよく染み込むようにと配合を変えたり、イベントでは特別なパンを作ることもあります」と話す表情には、ホテルの料理を支える名脇役としての誇りを感じました。

受け継がれる製法と、技が織り成すクロワッサン。

長年変わらない味が人気のクロワッサン。伝統の製法を見せてもらいました。材料を合わせた生地は一次発酵（フロアタイム）後、冷蔵庫で休ませます。発酵の状態を確認したら生地を伸ばし、たっぶりの発酵バターを挟み27層に折り重ねたら再び休ませます。「発酵バターをたっぶり使うこと



たっぶりの発酵バターを重ね層にしてい

でコクが深まり贅沢な風味と味わいになります。バターの量が多いと焼いた時に表面がひび割れることもあるので、バターと生地を層のまま焼き上げるための温度管理は長年の経験が活きています」。生地を再び伸ばし三角形に切つて成形。生地に切り込みを入れ、くると丸めて上から手で圧力を加えて伸ばし、結び目を作ります。手早く程良い力加減がポイント。「切り込みを入れるのは、焼き上がったときにふんわりとした風合いにするため。仕上がりが



らせん状に均一に空洞が広がる断面

の美しさにもこだわっています」。二次発酵後、石窯オーブンで焼き上げ、蒸気で表面につやを付けたら完成です。

クロワッサンを切ると表れる蜂の巣状の美しい断面は、発酵が上手くいった証。「パン作りは種類や工程が多く時間との闘いですが、

一つひとつの丁寧な仕事の積み重ねで仕上がりに差が出ます」。

毎朝、工房で様々なパンを変わらない味で作り続けるペストリー部門の圧倒的な経験は技となり、これからも受け継がれていきます。



軽やかな食感、美しい形に仕上げたクロワッサン



贅沢素材がぎっしりと詰まった、志摩産イチゴのデニッシュ。

ショップで販売しているパンのなかでも特に人気のある季節のフルーツデニッシュ。今回、志摩産イチゴを使い贅沢に仕上げたデニッシュを、期間と数量を限定して販売します。

たっぷりのバターを使ったデニッシュ生地を成形したら、カスタードクリームを敷き詰めてオーブンへ。焼き上がったらホテル特製のイチゴジャムを塗り、志摩産のイチゴをたっぷり飾ります。バターの香りとサクッとしたデニッシュ生地の食感に、新鮮なイチゴのフレッシュな香り。イチゴの果実と溢れる果汁の上品な甘味と酸味が濃厚なカスタードク

リームと溶け合う味わいは至福のひと時です。上質なイチゴの産地ならではの優雅な気持ちに浸れる大人のデザートパンをお愉しみてください。



様々なパンが並ぶ店内

志摩産イチゴのデニッシュ

販売日：毎週土曜日販売

販売：ザ クラシック ショップ

料金：¥480

販売期間：3月4日(土)～4月15日(土)

※売り切れ次第終了となります

※入荷状況により販売を終了する場合があります

ホテルステイの愉しみ方



賢島大橋から望む英虞湾

軽やかに春の志摩をサイクリング

風光明媚な英虞湾や、緑豊かな志摩の自然を自転車で巡る宿泊者限定のホテルアクティビティ「レンタサイクル」。坂道などでもペダルを踏み込む力が負担にならない電動アシスト付自転車です。ストレスフリーなサイクリングがお愉しみいただけます。今回は、ホテルを出発して約4.5km(直行約20分)を巡るコースをご紹介します。

ホテル近くにある賢島大橋から眺める英虞湾は、真珠の養殖筏が浮かび、漁船や遊覧船の波紋が広がる穏やかな風景。日本の夕陽百選にも選ばれている夕景はダイナミックで、写真に納めようと多くの人が訪れています。



賢島港の様子



カフェ巡りも楽しみのひとつ



常緑広葉樹が美しい志摩の自然

ウバメガシやシダ類など温暖な気候の地域に自生する独特の緑の風景も志摩の魅力のひとつ。ホテル周辺をサイクリングすれば、緑のアーチに包まれ思わずカメラに収めたくくなるようなポイントが見つかるかも知れません。木々の間から木漏れ日を浴びながら、風を感じる瞬間は心躍るひと時です。

ロッカアンドフレンズ クレープブリー
「ROCCA&FRIENDS CREPERIE
 伊勢志摩店」は令和4年7月にオープンした人気のクレープ店。こだわりの食材を使ったクレープの他、コーヒーやハーブティーなども愉しめます。ほつとひと息付くカフェタイムに、季節のおすすめメニューなどお店の方との会話ものんびりとした時間ならではの愉しみ。

神明漁港西口にある広場は絶景ポイントとしても有名。賢島大橋に沈む夕陽とホテルのシルエットは季節ごとに様々な表情を見せてくれます。

賢島港では、ホテルからも眺められる帆船型遊覧船「エスペランサ」や定期船、真珠の専門店などレトロな雰囲気を楽しめます。

伊勢志摩はサイクリングイベントが開催されるなどサイクリストにも人気のエリア。地元グルメや街並みを愉しむロングコースにチャレンジするのもおすすめです。海と空の美しい青や木々の緑、英虞湾を染める夕陽などの自然を満喫してリフレッシュ。電車や車とはひと味違うゆるやかな志摩の旅の過ごし方です。

神明漁港西口の広場



レンタサイクル
 (電動アシスト付)

営業時間：9:00～18:00
 料金：1台につき 3時間 ¥2,000・6時間 ¥3,000
 申し込み：志摩観光ホテル フロント受付。
 事前のご予約も承ります。
 ご利用は10歳以上とさせていただきます。



Shimakana Topic

総料理長 樋口宏江

「フランス農事功労章 シュヴァリエ」受賞

「フランス農事功労章」は、1883年に創設されたフランス共和国農業・食料主権大臣より与えられる勲章の一つで、フランス農産物の販売促進、およびフランスの食文化の普及に特に功績のあったフランス人や外国人に授与されます。



総料理長樋口宏江は地元の食材を活かし、生産者と食材への感謝を込めた新しい一皿を生み出す取り組み「伊勢志摩ガストロノミー」の推進、フランス料理と日本文化を融合させたコースメニュー「フレンチ本膳」の考案、2016年に開催されたG7伊勢志摩サミットでの料理提供による地元食材の発信、地域との協業が評価された「料理マスターズ ブロンズ賞」受賞など、生産者とお客様をフランス料理を通し繋いできました。

この度の樋口宏江の受勲は志摩観光ホテルでは第5代総料理長高橋忠之氏に続く名誉となります。72年の歴史を持つ志摩観光ホテルの料理哲学を守りながら、これからも進化を続けるフランス料理をお届けします。



樋口宏江プロフィール

- 1991年 志摩観光ホテル入社
- 1994年 ホテル志摩スペイン村 レストラン「アルカサル」シェフ就任
- 2008年 志摩観光ホテル フレンチレストラン「ラ・メール」シェフ就任
- 2014年 志摩観光ホテル第7代総料理長就任
- 2016年 G7伊勢志摩サミット2016でワーキングディナー担当
- 2017年 農林水産省料理人顕彰制度 料理マスターズ ブロンズ賞受賞

Information

～ eau SPA ～フランス発のラグジュアリースパ クレジット付宿泊プラン
ホテル内「eau SPA(オースパ)」でお好みのスパトリートメントにご利用いただける「スパクレジット」を
セットにしました。



1泊ご朝食・スパトリートメントクレジット付 (1室 21,000円)
1室(2名様)料金 ザ クラシックご宿泊 ¥57,400より
ザ ベイスイートご宿泊 ¥79,400より
※スパトリートメントのご予約については、セラピストよりご連絡の上、直接承ります。

たまったポイントでお得にステイ 都プラス会員様限定 都プラスポイント宿泊プラン

都プラスポイントでご宿泊。
全額、都プラスポイントでのご精算が条件となります。

1泊・1室(2名様)でご利用いただける
ポイント数

- ーザ クラシックご宿泊ー
 - 朝食付 35,000ポイント
 - 朝・夕食付 70,000ポイント
- ーザ ベイスイートご宿泊ー
 - 朝食付 55,000ポイント
 - 朝・夕食付 90,000ポイント



※ポイント数が満たない場合は通常料金での案内となります
※お日にちによりご予約を承れない日がございます

都プラスカードはアプリでもっと便利に。もっとお得に。

- ・1ポイント=1円で使えて便利。
- ・ご利用額、ご宿泊日数に応じたステータスごとの特別なサービスをご提供。
- ・お得なクーポンやキャンペーンをお届け。
- ・アプリから宿泊、レストランの予約もスムーズ。



アプリダウンロードはこちら
iPhone Android



宿泊プランのお問合せ・ご予約 TEL 0599-43-1211(ホテル代表)

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－		
3月11日(土)・12日(日)	和	食
4月22日(土)・23日(日)	フ	レンチ
5月28日(日)	和	食
6月24日(土)・25日(日)	フ	レンチ
7月23日(日)	和	食
8月19日(土)・20日(日)	フ	レンチ
9月24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。

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。

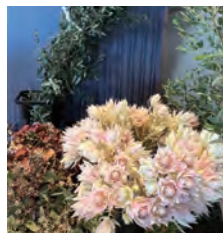
ホテルならではの贅沢で心穏やかな時間をお過ごしください。

－開催日－	
2月8日(水)	「春を待つ球根花アレンジ」
4月12日(水)	「モーザな大人色のミニブーケ」
6月21日(水)	「初夏を瑞々しく彩るグリーンアレンジ」
8月9日(水)	「ガラスの器を活かしたラウンドアレンジ」
10月11日(水)	「秋の便りをバスケットフラワーに乗せて」
12月13日(水)	「クリスマス気分を高めるミニツリーに挑戦」



時間 10:00～12:00 / 14:00～16:00
場所 志摩観光ホテル ザ クラブ
料金 おひとり様 ¥6,300
都プラス会員様 ¥5,500

定員 午前部 10名様/午後部 20名様
講師 ホテル装花を担当するフーリスト
申込締切 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



Shop

季節のお菓子「おついたち」（予約制・販売日／数量限定）

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。

-販売日・テーマ-		
3月5日(日) トマト	8月6日(日) いちじく	2024年
4月2日(日) 三重県産柑橘	9月3日(日) ぶどう	1月7日(日) 日本酒
5月7日(日) 伊勢茶	10月8日(日) 蓮台寺柿	2月4日(日) 苺
6月4日(日) トマト	11月5日(日) 栗	3月3日(日) 檸檬
7月2日(日) 南張メロン		

販売数 各月40個限定

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

※食材の入荷状況によりテーマ食材が変更になる場合があります

※12月はお休みとさせていただきます

<毎週日曜日販売> フレーバー食パン

様々なフレーバーをご用意する食パンはあおさや伊勢茶、全粒粉などバラエティに富んだ味わい。

時間 11:00～18:00 (売り切れ次第終了)

※販売する種類は日により異なります



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&リゾート各ホテルのオリジナル商品がお買い求めいただけます。



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



都ホテル オンライン

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 ブティック

ザベイスweet ブティック

MIKIMOTO

ザクラシック1F 8:00-20:00

ザクラシック2F 9:00-18:30

ザベイスweet1F 9:00-12:30 / 15:30-18:00

ザクラシック2F 9:00-18:30

③ ギャラリー仙鶴 せんかく

「東の魯山人、西の半泥子」と評される文化人、川喜田半泥子。今もその意匠を引き継ぐ半泥子仙鶴窯の作家の作品はホテルでも使用しています。仙鶴窯の作品も購入ができるコーナーや、半泥子などの貴重な作品を展示するギャラリーも併設。独特でユーモラスな半泥子の世界観に触れることができます。



器や皿など様々な陶器が並ぶ



厚手で重量感がある仙鶴窯の作品



半泥子作「狛犬」などを展示



スイーツで轆轤をまわす半泥子は元銀行頭取



ギャラリー仙鶴
津市東丸之内33-1
津フェニックスビル1階
※廣永窯は仙鶴窯に窯名を変更しました

④ colorful coffee カラフル コーヒー

専門家から高い評価を受けた世界に数%しか流通していない最高品質のスペシャルティコーヒーが味わえます。スイーツは常時、様々な人気店から期間限定で取り寄せ。お酒落な雑貨も人気のお店です。



店内にある自家焙煎機



地元作家の食器で愉しめる



雑貨の品揃えも充実



colorful coffee
津市安東町
1378-4



モデルコース(2023年2月1日現在)

🚗 ホテルからドライブスタート

① 御殿場海水浴場 車で約1時間30分

② 蜂蜜まん本舗 車で約13分

③ ギャラリー仙鶴窯 車で約5分

④ colorful coffee 車で約10分

🚗 ホテル到着 車で約1時間15分

※交通状況により移動時間は異なります。

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。

※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。



ドライブで行く三重の魅力発見

中国明代の歴史書「武備志」では、博多津、坊津、安濃津の三港が「日本三津」として記され、かつては港町として栄えた津市。江戸時代には城下町として繁栄し、昭和には文化人、川喜田半泥子を輩出した津市の魅力を巡ります。

志摩観光ホテルから車で約1.5時間。春の津を愉しむ旅。

津ICから車で約20分。ヨットハーバーや伊勢湾の遠浅の砂浜海岸が広がる風光明媚な津の海。春の風物詩である潮干狩り、半泥子仙鶴窯の作品があるギャラリー、ソルフード、話題のカフェをご案内します。



津ヨットハーバー

① 御殿場海水浴場

3月下旬から8月下旬頃まで潮干狩りが愉しめ、地元の人や関西地方などからも大型バスで観光客が訪れます。4月頃からは海の家が建ち並び、お座敷では海を眺めながら貝や海鮮を七輪で焼く「浜焼き」なども愉しめ、夏は海水浴場としても賑わいます。



マテ貝、バカ貝、アサリなどが獲れる



レトロな佇まいの海の家



干潮時は約100mも潮が引く御殿場海岸



御殿場海水浴場
津市藤方

② 蜂蜜まん本舗

昭和25年に創業し、養蜂場ゆかりの初代が生み出した「蜂蜜まん」は津市民に愛され続けるソルフードです。生地にはちみつがたっぷりと練り込まれ、中にはこしあん。焼きたては外側はパリッと、あんは熱々なのも特徴です。



津市民のソルフード
「蜂蜜まん」



カウンターで注文するスタイル



蜂蜜まん本舗
津市大門8-5



シマカンアートトリップ

全彩赤絵大皿 坪島 玉平 Dohci Tsuboshima

東の魯山人・西の半泥子と称された川喜田半泥子の愛弟子。

料理を美しく盛り、使い手に寄り添う「食器」を多く制作し、

赤絵、染付などを中心に幅広い作風で多くの作品を残しています。

迷いなく描かれた絵付けは勢いがあり、

大胆さと美しさを備えています。

ザクラシック 宴会棟ロビー



志摩観光ホテル

2023年2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...)

表示の料金には税金(または税金・サービス料)が含まれております。

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)