

「海の幸フランス料理」で知られる志摩観光ホテルの料理の伝統を受け継ぎながら、伊勢志摩の自然と向き合い、地域の魅力を新たな一皿に表現し続ける総料理長樋口宏江。彼女の想いを込めた79品の料理を、美しい写真、コラムとともに紹介し、食材への眼差しとガストロノミーの未来を丁寧に綴った一冊。



志摩観光ホテル 総料理長
著者 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。2024年料理マスターズシルバー賞、文化庁長官表彰を受賞。

志摩観光ホテル
総料理長 樋口宏江
『初の著書』

自然への想いを繋ぐ皿 「海の幸フランス料理」の伝統と未来



価格 4,180円(税込)

出版社: 柴田書店

サイズ: B5版

ページ数: 192P (オールカラー)

ISBN: 978-4-388-06393-2

販売日: 2025年5月26日

ご購入方法



都ホテルズ & リゾーツ オンラインショップ

都ホテル オンライン 🔍

その他、志摩観光ホテル、
柴田書店ホームページ、全国の書店で
販売・注文を受け付けております。

お問い合わせ／志摩観光ホテル 三重県志摩市阿児町神明731 TEL 0599-43-1211

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima>

Shima Kanko Hotel