

志摩観光ホテル

ホテルオリジナル日本酒「志摩」2022年2月1日（火）より販売開始
伊勢杜氏が醸す三重県産酒米「山田錦」100%の新酒

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）は、ホテルオリジナル日本酒 純米大吟醸『志摩』750ml を2022年2月1日（火）より数量限定にて販売いたします。三重県伊賀産の「山田錦」を使用した新酒で、三重を代表する日本酒「作」を醸す清水清三郎商店が醸造を担いました。2021年に販売した開業70周年記念日本酒に続く第2弾のオリジナル日本酒です。

詳細は別紙をご覧ください。



志摩観光ホテルオリジナル日本酒 純米大吟醸「志摩」

<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

【別紙】

- 商品名 志摩観光ホテル 純米大吟醸「志摩」
- 販売店舗 ザ クラシック ショップ (営業時間 8:00~20:00)
ザ ベイスイート ブティック (営業時間 9:00~12:30/15:30~18:00)
都ホテルオンラインショップでも販売
<https://shop.miyakohotels.ne.jp/shopbrand/002/005/X/>
- 販売期間 2022年2月1日(火)より販売開始
(2022年1月20日(木)14時より予約受付)
- 販売価格 6,000円 ※消費税込
- 販売数 450本
- 予約受付 志摩観光ホテル ショップ 0599-43-1231 (9:00~18:30)
- その他 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。

◎商品情報：純米大吟醸「志摩」

- 原材料名： 米(国産)、米こうじ(国産米)
- 原料米： 三重県伊賀産山田錦100%使用
- 精米歩合： 50%
- 内容量： 750ml
- アルコール分： 16度
- 特徴： 華やかな香りに喉越しはなめらかで後味はすっきりとした辛口の味わい。
グラスに注ぐとリンゴの蜜や洋ナシの香りを感じます。柔らかく優しい口当たりから上質な旨味が広がり、全体に上質な酸が寄り添うエレガントなお酒です。
日本酒のプロフェッショナルでもある「酒ディプロマ」の資格を持つ、志摩観光ホテルシェフソムリエ杉原正彦が試飲を重ね味わいにもこだわりました。

◆清水清三郎商店について

1869年(明治2年)創業。「倭姫命世紀(やまとひめのみことせいぎ)」で「味酒鈴鹿国(うまさけすずかのくに)」と記載が残る伊勢平野の鈴鹿にて、伝統の伊勢杜氏の技術を昇華しながら酒造りを行っています。最新設備と日々の研鑽から生まれた技術で、一年を通じて酒を生産。海外にも積極的に展開しており、国内外で開催されたコンテストで最も評価された酒を選ぶ世界酒蔵ランキングにおいて2019年に第1位となりました。ブランド「作」はG7伊勢志摩サミットのワーキングランチでも提供された三重を代表する日本酒です。

◆純米大吟醸「志摩」誕生について

志摩観光ホテルは豊かな自然に育まれた食材と、多くの生産者さんとのご縁を紡ぎながら三重の食の魅力を発信してきました。2020年三重県が日本酒の地理的表示「GI」の認定をきっかけに2021年、地域で作られる酒と食材の持つ魅力の発信とホテル開業70周年を記念したオリジナル日本酒を販売しました。今回は第2弾としてこの地で生まれる日本酒と食材を知っていただき「三重を美食の聖地にしたい」との思いを込め企画しました。



清水清三郎商店の酒蔵を訪問



当ホテルシェフソムリエ
杉原正彦 酒米を確認する様子



日本酒の仕込みの様子



志摩観光ホテル シェフソムリエ 杉原 正彦

J.S.A.シニアソムリエ、J.S.A. SAKE DIPLOMA (酒ディプロマ)

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。第 10 回フランスワイン&スピリッツソムリエ最優秀コンクールベスト 10 など数々のコンクールで入賞。G7 伊勢志摩サミットでは日本ワイン選考委員会メンバーを務め飲料サービス責任者も担当。

フレンチレストラン「ラ・メール」のディナー「デギュスタシオン」コースで楽しむ。

志摩観光ホテル 総料理長 樋口宏江とシェフソムリエ 杉原正彦が提案する

日本酒「志摩」と「海の幸フランス料理」のマリアージュ



◎「伊勢海老のソテー 柑橘のソース」(左)

柑橘が華やかに香るソースと伊勢海老の上品な甘みに、日本酒「志摩」の洋梨のような香りとふくらみのある味わい。食べた後の余韻まで楽しめます。

◎「ハマグリのリゾット」(右)

日本酒「志摩」の酒米「山田錦」を使ったリゾット。ハマグリの旨味をたっぷり含ませ、ピューレにしたクレソンとチーズを加えます。クレソンのほのかな苦み、バターのお脂分が日本酒の持つ旨味とクリアな味わいが相性の良い一品です。

※上記メニューは、フレンチレストラン「ラ・メール」にて、2021年2月1日（火）～3月31日（木）のディナー「デギュスタシオン」コース（32,200円／税金・サービス料込）でご提供いたします。

【本商品についての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）

TEL 0599-43-1231（ショップ直通） 9:00～18:30

- ・写真はすべてイメージです。内容は予告なく変更する場合があります。
- ・詳細については、ホームページをご覧ください。