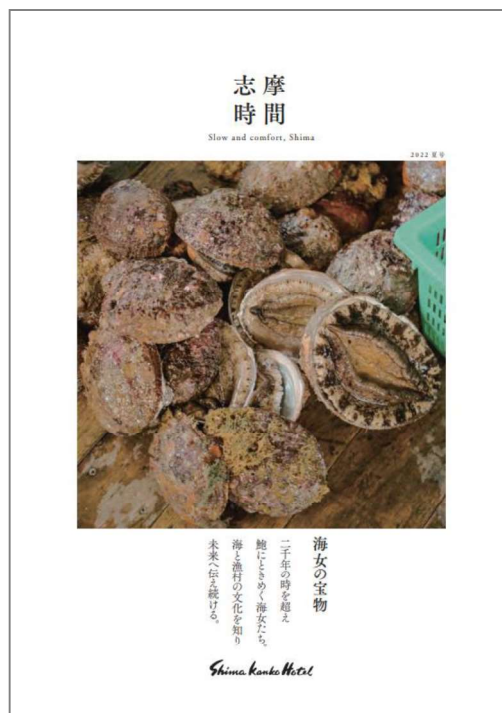


志摩観光ホテル

季刊誌「志摩時間」夏号（6月～8月）を発行 「海に生きる、海女と鮑の物語」ほか夏のトピックをご紹介します

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、伊勢志摩の魅力をホテルの食を通してご紹介する、ホテル季刊誌「志摩時間」夏号（2022年6月～8月）を発行しました。「志摩時間」は志摩観光ホテルで無料配布、またホームページでもご覧いただけます。



2022年夏号では伊勢志摩を代表する食材の「鮑」、そして鮑漁を行う「海女」の方々を特集しました。近年の環境の変化で数が減少している伊勢志摩の鮑を、今なお素潜りで鮑漁を行う海女さんの想いととも、海に生きる人々の姿をご紹介します。また、真珠と鮑の貝を使ったアクティビティなど、ホテルのSDGsの取り組みについてもご紹介しています。

<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

特集は伊勢志摩を代表する「鮑」。そして鮑漁を行う「海女」

伊勢志摩の夏の味覚「鮑」は、近年の海の環境の変化により、収穫量が減少しています。鮑は今も海女が素潜りで一つひとつ獲る漁法が続いており、伊勢神宮に奉納される熨斗鮑を作る地域があるなど、伊勢志摩では神聖な食材です。海とともに暮らし、鮑漁を続ける海女にお話を伺います。



漁に向かう海女



収穫されたワカメの天日干しを手伝う総料理長 樋口宏江



伊勢志摩には今も 600 人ほどの海女が暮らしている

各料理長が感謝を込めた一皿を。料理ストーリー

総料理長 樋口宏江をはじめとした各レストランの料理長が、食材への感謝を料理に表現。それぞれの料理は各レストランの夏のメニューでご提供します。



総料理長 樋口宏江「鮑 2種類の調理法で 風そよぐワカメとともに」



和食総料理長 塚原巨司「涼夏のひと皿 鮑の酒煎りと栄螺」



鉄板焼「山吹」料理長 栗野正也「活鮑のしゃぶしゃぶ 磯の香り」

ホテルで長年愛される鮑を使った一皿



「鮑のヴィシソワーズ」(レストラン「ラ・メール ザ クラシック」)

「志摩時間」夏号の内容

【巻頭エッセイ】

美食の喜び -海女さんと美食- 中村孝則 (コラムニスト・美食評論家)

【特集】

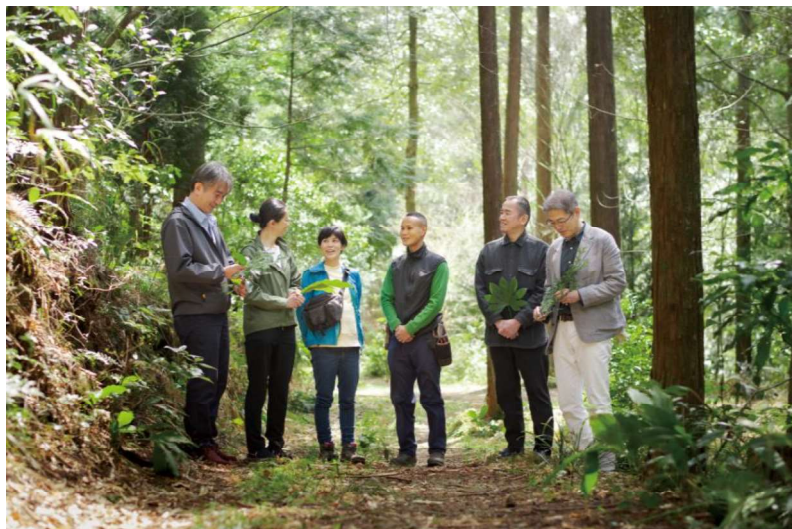
海に生きる、海女と鮑の物語。

【料理長がお届けする夏の味覚 料理ストーリー】

総料理長 樋口宏江
和食総料理長 塚原巨司
鉄板焼「山吹」料理長 栗野正也

【山の呼吸と命を育む水の循環】

松阪市飯高の森 叶林業を訪ねる



木の国、紀伊半島に位置する松阪市飯高(いたか)町

【匠の技で輝く、真珠や鮑の母なる貝】

貝工芸人 境一久さん（境工芸社）を訪ねる



昭和 40 年から貝殻の加工を行う境一久さん。G7 伊勢志摩サミットの記念品も製作

【ホテルステイの楽しみ方】

真珠の里、鮑の産地の魅力を愉しむ

ホテルアクティビティ「真珠と鮑貝、アコヤ貝のチャームづくり」



伊勢志摩ならではの特別な思い出を

【ホテルインフォメーション】

- お二人で楽しむ LUXE なゴルフ&リゾートステイプラン
- “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」
- シェフの魅力を存分に味わう 1 日 1 組限定レストランプラン
- 志摩観光ホテルメールマガジンのご案内
- フラワーアレンジメントセミナー「Fleurs de saison」
- ショップインフォメーション
 - ・フレーバー食パン（毎週日曜日販売）
 - ・季節のお菓子「おついたち」（毎月第一日曜日限定販売）
 - ・志摩観光ホテルオリジナル日本酒 純米大吟醸 山田錦「志摩」
- 都ホテルオンラインショップ

【伊勢志摩の魅力発見 / ドライブ編】

バスや電車の公共交通や、ドライブで愉しむ三重、伊勢志摩の魅力を巡るショートトリップ。夏号ではサーフィンのメッカ、志摩市国府白浜周辺の見どころ、おすすめショップをご紹介します。



■ホテル季刊誌「志摩時間」について

伊勢志摩の地は、ゆるやかな時間の流れに合わせて、表情を少しずつ変えながら、四季折々の味覚や色彩を私たちに届けてくれます。そんな季節の移ろいとともに、ホテル季刊誌「志摩時間」では、地元の文化や豊かな自然などを通じて、伊勢志摩とホテルの魅力をご紹介します。

- ・ 2017年11月創刊 年4回発行。
- ・ 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

- 「志摩時間」バックナンバーはホームページからもご覧いただけます。

https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/shimajikan/shima_time/

■季刊誌「志摩時間」に関するお問い合わせ先

志摩観光ホテル TEL 0599-43-6660（営業企画部）0599-43-1200（ホテル代表）

[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>

※写真はイメージです。

※表示料金は消費税を含みます。

※当ホテルでは従業員のマスク着用、定期的なアルコール消毒、ソーシャルディスタンスの確保など新型コロナウイルス感染防止対策を行っています。