

志摩観光ホテル

総料理長 樋口宏江監修

ホテルの味をご自宅で。地元食材「船越味噌」などを使った オリジナルドレッシング 2024年7月1日（月）販売開始

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）は、総料理長 樋口宏江の監修による贅沢なオリジナルドレッシング2種を、2024年7月1日（月）より販売します。

爽やかな風味が特徴の「柑橘のドレッシング」、地元志摩の「船越味噌」を贅沢に使用した「船越味噌のドレッシング」の2種類をご用意しました。ご自宅でもホテルの上質な味わいを楽しんでいただけます。



志摩観光ホテルのご朝食では手作り、出来立てのドレッシングをご提供しています。お客様から「自宅でも味わいたい」という声を受け、総料理長 樋口宏江が新たなアレンジを加え商品化しました。

<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 オリジナル

◎柑橘のドレッシング

◎船越味噌のドレッシング

◎オリジナルドレッシングギフトセット (2本)

■販売場所 ザ クラシック ショップ (ザ クラシック 1F) 8:00~20:00

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

<商品情報>

◎柑橘のドレッシング

オレンジやレモンなどの柑橘をベースに、白ワインビネガー、粒マスタード、オリーブオイルの爽やかな味わいが様々な食材を引き立てる風味豊かなドレッシングです。

価格：1,350円 (税込)

容量：150ml



◎船越味噌のドレッシング

地元志摩市大王町船越地区で昭和初期から昔ながらの製法で作られる調味料「船越味噌」をベースに、ごま油、オリーブオイル、マスタード、アンチョビを加えた深みのある味に仕上げました。

価格：1,350円 (税込)

容量：150ml



◎オリジナルドレッシングギフトセット (2本入)

「柑橘のドレッシング」「船越味噌のドレッシング」各1本を詰め合わせたギフトセット。コンパクトなパッケージでかさばらず、お土産やご贈答品にもおすすめです。

価格：3,000円 (税込) (2本入り、ギフト包装、熨斗対応可)





監修：志摩観光ホテル総料理長 樋口宏江

コメント

優しい味わいの中にも食材を引き立てる美味しさを目指し考案しました。志摩で長年作られてきたお味噌を使用するなど、伊勢志摩の食材を活かしてきた志摩観光ホテルらしいお味に仕上がったと思います。サラダだけではなく、お魚やお肉に合わせるアレンジもおすすめ。ぜひご自宅で様々なお料理のアクセントにご活用ください。

【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 (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>

以 上