

## 志摩観光ホテル

伊勢志摩の風土を映すワインと海の幸フランス料理の饗宴

### 伊勢美し国醸造所 メーカーズディナー 10月3日（土）開催

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明 731）では、2026 年 10 月 3 日（土）、レストラン「ラ・メール ザ クラシック」にて、伊勢志摩初のワイナリー「伊勢美し国醸造所」が手掛けるワインと「海の幸フランス料理」を楽しむメーカーズディナーを開催します。

古くから「御食つ国」として豊かな食文化を育んできた伊勢志摩。その風土を映すワインと料理を通して「この土地だからこそ生まれる美食体験」をお届けします。

詳細は別紙のとおりです。



伊勢志摩で生まれるワインと、この地の食材を知り尽くした料理人が手掛ける「海の幸フランス料理」を組み合わせ、土地の魅力を一皿、一杯に表現します。

#### <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

## 伊勢美し国醸造所 メーカーズディナー

### ～ 伊勢志摩の風土を映すワインと海の幸フランス料理 ～

- 開催日： 2026 年 10 月 3 日（土）
- 時 間： <開場> 17:45 <お食事> 18:00～20:30 ※予定
- 会 場： レストラン「ラ・メール ザ クラシック」（志摩観光ホテル ザ クラシック）
- 料 金： お一人様 50,000 円（税金・サービス料込）※料理、ワインを含む
- 申込締切： 2026 年 9 月 28 日（月）18:00
- ご予約： 志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211（代表）  
※定員に達し次第、受付を終了します。

### メーカーズディナー限定ワインを含む個性豊かなラインナップ

当日は、メーカーズディナーのために特別にセレクトされたワインを含む 8 種類をご用意。  
伊勢美し国醸造所の多彩な味わいをお楽しみください。

#### <提供予定ワイン>

- ・伊勢っ子 2025
- ・美し国ブラン 2025
- ・美し国甲州 2025
- ・美し国シャルドネ 2025 ★メーカーズディナー限定
- ・美し国シャルドネ 海底熟成 2023 ★メーカーズディナー限定
- ・美し国オレンジ 2025
- ・美し国ノワール 2025
- ・キュヴェ タカタニ 樽熟成 2023 ★メーカーズディナー限定

### 料理を担当するのは総料理長 樋口宏江

三重の食材を生かした「海の幸フランス料理」でメーカーズディナーのためのコースを仕立てます。伊勢志摩への想いを込めたワインとの豊かな調和にご期待ください。



### 醸造家の言葉とともに楽しむ一夜

当日は、伊勢美し国醸造所 醸造長 高谷俊彦氏を迎え、映像や画像を交えながら、ワインの特徴やワインづくりへの想いをご紹介します。造り手の言葉に耳を傾けながらワインとお料理をお楽しみいただきます。



#### ■美し国醸造所 醸造長：高谷俊彦氏

山梨県の手ワインメーカーで醸造長を務めるなど、20 年以上にわたりワインづくりに携わる。技術開発から生産管理、ワイン用葡萄栽培会社の設立・運営まで幅広く経験。現在、伊勢美し国醸造所 醸造長として、伊勢の風土や食文化に寄り添い、資源循環を意識した次世代へつながるワインづくりを設計している。

## 伊勢志摩初のワイナリー「伊勢美し国醸造所」

伊勢志摩初のワイナリーとして、伊勢市内で小規模生産のクラフトワインを手掛ける「伊勢美し国醸造所」。街なかに醸造施設を構えるアーバンワイナリーとして、伊勢志摩の風土や食文化に寄り添う、この土地ならではのワインづくりを行っています。



### 牡蠣殻を畑へ還す、伊勢志摩ならではの土づくり



伊勢市村松町・玉城町にある自社農園と南伊勢町の契約農園でワイン用ブドウを栽培。大きな機械を入れず、垣根栽培を基本に手作業で畑を開拓しています。また、本来廃棄される伊勢志摩産の牡蠣殻を使用することで、海のミネラルを補い、伊勢志摩の海の食材に寄り添う土壌づくりに取り組んでいます。

## 開催日限定 特別宿泊プラン

メーカーズディナーと朝食をセットにした、開催日限定の宿泊プランをご用意いたします。

- ご宿泊** 2026年10月3日（土）ご宿泊
- ご予約** 2026年8月5日（水）より公式サイトにて予約受付開始
- 料 金** ザ クラシックご宿泊 82,500 円～  
ザ ベイスイートご宿泊 126,500 円～
- 内 容** 1泊 メーカーズディナー、ご朝食付（2名1室ご利用時のおひとり様料金）

【お客様からのご予約、ご宿泊へのお問い合わせ先】

**志摩観光ホテル** TEL 0599-43-1211（代表） 9:00～20:00

[志摩観光ホテル]

公式サイト <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>

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料が含まれています。

以 上