

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2022 春号



郷土を誇る

伝統を守るため

弛まぬ挑戦は続く。

力強さと優しさで

新たな風土を耕す。

Shima Kanko Hotel

連載

塩と美食 の歓び

文 中村孝則



塩づくりが行われている南伊勢町棚橋壺集落

モーツアルトの生まれ故郷でも知られるオーストリアのザルツブルグは塩が繁栄をもたらした街である。ザルツ(SALZ)は塩、ブルグ(BURG)は砦という意味を持ち、この付近で岩塩が産出されたことに由来する。中世の時代、塩は「白い金」とも呼ばれ貴重であったことから、中欧の交通の要所であるザルツブルクは、塩を背景に巨万の富と権力を手にしたのである。私はかつて音楽祭の取材でこの街を訪ね、郊外にも足をのびした。この街の周辺には、塩の御料地を意味する、ザルツカンマーグートと呼ばれる風光明媚なエリアがある。この周辺の岩塩鉱がハプスブルク帝国の直轄地であったことから貴族たちの保養地とし

て栄え、現在はユネスコの世界遺産にも指定されている。そうした貴族たちの影響もあり、ザルツブルグにはヨーロッパの上流階級を魅了したお菓子が数多く生まれた。取材中に私が気に入ったのは「ザルツブルガーノッケルン」である。これは、卵白に塩を加えて泡立てたメレンゲと牛乳やバター、砂糖と小麦粉を使ってふんわり仕立てたスフレのようなお菓子である。ザルツブルグの山のように、こんもり仕上げるのが流儀である。見た目の迫力と、意外なほど軽やかな食後感、クセになる味わいなのである。



ザルツブルガーノッケルン



龍方祭での引き神事の様子



製塩小屋

南伊勢町のなまがた竈方と呼ばれる地域もまた、塩が繁栄と豊かな自然環境を繋いできた。湾内の豊穡な海水から煮出すその塩は、貴重なだけでなく味わいの良さで評判だったに違いない。海路を通じて富をもたらせただけでなく、安全保障上の戦略物資でもあったはずだ。

と、私は想像するのである。ザルツブルグに巨大な城が築かれたのも、塩の利権を守るためなのだ。その古式ゆかしい塩作りが村人たちによつて約400年ぶりに復活し、伝統の祭りも一度ではあるが復活されたというのは地元でなくても嬉しくなる出来事である。

今回、樋口宏江シェフは現地を訪れて、竈による塩作りにも立ち会っているということなので、なにか素敵なインスピレーションが生まれるきっかけになつたに違いない。名物料理はさておいて、この塩で彼女がどんな料理を生み出すのか、密かな楽しみなのである。



中村 孝則
コラムニスト・美食評論家

ファッションや旅、食や酒をテーマに雑誌などに寄稿。著書に『名店レシビの巡礼修業』（世界文化社）など。「世界のベストレストラン50」日本評議委員長、大日本茶道学会茶道教授、剣道教士七段。

特集 平家子孫の誇り 竈方の塩



柵橋竈集落にある製塩小屋で塩をつくる村田さん

伊勢の南の玄関口である南伊勢町はリアス海岸沿いに38の集落が点在しています。その中で「竈」という漢字が使われている7つの集落は竈方集落と呼ばれ、源平合戦の後に移り住んだ平家の子孫が暮らしています。子孫の証である御証文には、竈方共有の財産である山の権利や由来が書かれており、今も八ヶ竈八幡神社で、厳粛な御証文の受け渡しの儀式が行われています。竈方集落は海沿いにあるものの平家が開いた集落で漁業権を持たなかったため、約400年前までは塩作りなどで生計を立てていました。「竈」という字は塩を炊く竈を意味します。



糸図や製塩に用いた薪を切り出す山の権利などが書かれている御証文

現在南伊勢町は過疎化が進んでおり、竈方集落の「柵橋竈」もそのひとつで昭和30年代には250人程いた人口が今や24人。このままでは村の歴史が消えてしまうとの住民の危惧から伝統を復活させ集落を活性化させることを目的に、昔ながらの塩作りが2019年から始まりました。

樋口総料理長、杉原シェフソムリエ、栗野料理長、川口チーフバーテンダーが塩作りを行う竈方塩づくり振興協議会代表の村田順一さん、南伊勢町役場の小山将彦さんを訪ね、製法や味、そして竈方集落の歴史や想いについてお聞きしました。



御証文の受け渡し儀式を行う八ヶ竈八幡神社



塩づくりを体験する樋口総料理長



炊き上がった塩は「塩の花」が咲くと表現される



塩を試食しながら村田さんの塩づくりの話を聞く皆さん

製造段階で異なる塩の味を活かす

湾と山に囲まれた棚橋竈。

旧小学校跡地に建てられた製塩小屋の中は、4基の塩釜を炊く薪の煙が立ち込めています。竈方の塩は同町内の阿曾浦の海水を使っており、約80ℓの海水から約2kgの塩ができます。樋口総料理長が「薪で炊くのは理由があるのでですか？」と尋ねると「薪で火加減を調整しながら炊いていくことで、粒の大きい塩ができます」と村田さん。塩づくりは朝5時半からはじまり6時間ほどかけ炊き上げます。次に約3日間天日干しを行い、海水に含まれる苦味を飛ばします。

「天日干しを終えたばかりの塩は塩味えんみが際立つので、梅干しなどの漬物に使うと美味しくなるんですよ。この後、塩を焼く「焼成」を行って味を調えます。塩は1釜毎に4〜5時間かけて200度以下で加熱（焼成）することで辛味が抑えられ、ほのかな甘味や潮の香りを残した、まるみのある味に仕上がります。焼成前後の2つの塩を食べ比べた樋口総料理長は「確かに焼成前の濃い塩は素材の仕込みに良さそうです。焼成後はまろやかで味わいが全く違いますね」。今回竈方の塩を使ったカクテルを考案する川口チーフ

バーテンダーは「焼成後の塩はさらさらしていて口溶けが良いですね」とそれぞれイマジネーションが働いている様子。「竈方の塩は、カリウムやマグネシウムを豊富に含むミネラルバランスが良い焼き塩で、コクがありまろやかな味との評価を頂きました」と村田さん。鉄板焼きでは、素材を塩で味わっていたり、だくことも多いという栗野料理長は「この塩を使って桜塩を作ってみるのもいいですね」と話すと村田さんは「南伊勢町の町花は桜。ぜひお願いします」と、生産者と料理人の会話が弾みます。

小さな製塩小屋から再生する、地域の物語。

塩づくりの取り組みを担当する役場職員の

小山さんに竈方の塩ができた経緯を伺いました。「この地域独特の歴史、人々のルーツを絶やさなため、途絶えていた古式による竈方祭を約半世紀ぶりに一度だけ復活させ、その様子を映像や写真に残そうというのが始まりでした。そうすることで、竈方集落の伝統と誇りを繋ぐことができるのではと考えたのです」。すると、竈方復活のために各集落の区長などから成る「竈方文化保存振興協議会」が設立されました。平家という同ジャンルを持つ人々の志気が高まり、様々なプロジェクトがスタートするきっかけに

なつたのです。「伝統は失ってしまったら取り戻す

ことができない。竈方集落に生きてきた人々の歴史と誇りを守りたいんです」と村田さん。話を聞き杉原シェフソムリエは「塩の背景にある伝統や文化に感動しました。この場所に来ると、遙か昔の人々の暮らしが見えるようですね」。村田さんは「ここでは製塩小屋の見学や竈方の塩の販売もしています。塩をきっかけに、多くの方が竈方に興味を持つてもらえれば嬉しい限りです。これからは移住者など塩作りを受け継いでくれる人を増やすことが目標。この場所を知って応援してくれる人の期待に応える、美味しい塩を作り続けます」。人口減少という日本各地の共有の課題を持ちながら、塩作りをはじめとした新たな取り組みによって、南伊勢町は再び活気を取り戻しつつあります。ここは日本の地方の未来像なのかも知れません。



龜の漢字と平家の武士をモチーフにした
竈方の塩は製塩小屋でも購入可能



製塩小屋に隣接する資料館で竈方祭について
語る小山さんと杉原シェフソムリエ



左から栗野料理長、杉原シェフソムリエ、村田さん、小山さん
樋口総料理長、川口チーフバーテンダー

総料理長 樋口 宏江

2014年に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、料理マスターズプロンズ賞に女性初、三重県初の受賞。

リアン・山吹 料理長 栗野 正也

2020年志摩観光ホテル鉄板焼き山吹料理長となる。多くの現場経験を活かし、カウンターでの会話と臨場感を愉しめる鉄板焼きを提供。

シェフソムリエ 杉原 正彦

2011年全国最優秀ソムリエコンクールセミファイナリストなど数々のコンクールで入賞。伊勢志摩サミットでは、日本ワイン選考委員会メンバーと飲料サービス責任者を担当。

チーフバーテンダー 川口 隆弘

フレンチ、中国料理など料飲部門を幅広く経験。70周年記念カクテルをはじめとしたオリジナル商品を考案。HBAシニアバーテンダー、HRS西洋料理テーブルマナー講師。

特集 美里在来「嬉野大豆」



嬉野権現前町
志摩観光ホテル

上:三重県松阪農林事務所の渡邊さん(左)と樋口総料理長
下:畑や産直場を案内いただいた松井さん(右)と皆さん

大きく実る美里在来「嬉野大豆」

大きく育つ、昔ながらの在来種。

松阪牛で有名な松阪市の平野部に位置する嬉野権現前町は、米部うれしのくげんまちなちやに、大豆、大根などの産地です。なかでも大豆は、隣接する津市美里町にあつた在来種「美里在来」を三重大学や行政と連携し「嬉野大豆」として生産。難しい在来種を安定して生産することに成功し注目されています。「嬉野大豆」は一般的に流通している品種、フクユタカの約1.3倍の大きさで豆の豊かな食感も特徴のひとつ。開発時から携わる、三重県松阪農林事務所の渡邊公夫わたなべこうおさんに権現前地域の土地の特徴について教えてもらいました。「この土壌は1センチ下は砂利で水揚げがよく、大豆の生産に向いています。また近

くの三重県畜産研究所から牛などの堆肥を譲り受け、土づくりをしているので、地力ちりよくが高いのも特徴です。また、ここで育つた稲の藁は牛の餌として提供し地域内での耕畜連携にも活用されています」。昔は農家が農耕用の役牛を飼い、その堆肥を使い田んぼの畦あぜで大豆を育てていました。美里在来も元々そのような畦豆の一種であり、今も権現前では昔ながらの方法で育てています。品種改良をしていない在来種の生産は難しく、三重大学と12年間もの共同研究を行い、美里在来種のみでも生産に適した優良系統を選抜したものが「嬉野大豆」として生産されています。



社長の在間さん(中)と社員の久保さん(右)から嬉野大豆について
お話を聞く樋口総料理長



試食させていただいた大粒の嬉野大豆

食の豊かさは、幸せの連鎖をつくる。

嬉野大豆を生産する株式会社
社権現前営農組合は、担い手
不足の地域の農業を継続させ
るため、地域の農家が出資して
運営しています。平成28年には、
農林水産省が主催する豊かな
むらづくり全国表彰事業にて

「幻の大豆が広げるむらづく
り」が農林水産大臣賞を受賞。
現在は4名の職員を中心に田
や畑での生産に励んでいます。
この日、嬉野大豆の収穫作業
を行っていた社長、在間理さん
と久保典広のりひろさんに嬉野大豆の
特徴を伺うと「圧倒的な旨味
と甘味です」と胸を張り答えて
くれました。蒸した嬉野大豆

を試食した塚原和食総料理長
は想像以上に甘いです。粒が
大きいので食感も良いですね」
と驚きの表情。栗野料理長も
「幻の大豆と言われるだけあ
りますね」とじっくり味を確か
めます。

嬉野大豆は10年程前まで、一
反あたりの平均的な大豆収穫
量の15倍〜2倍とれていまし
たが、近年は減っていると久保
さん。理由は気象条件の変化
で、夏の気温上昇で土が酸化す
ると地力ちからが下がります。また雨
が多いと発育できない苗もあ
ります」。

営農組合が運営する農作物

直売所「旬前耕房こんづ」では、
嬉野大豆の豆腐や枝豆のペー
ストなどの大豆加工食品地
元農作物の直売にも力を入れ
ています。中でも嬉野大豆を
使ったお惣菜は地元の人にも
人気で、商品の開発や販売に
携わる管理栄養士の松井順子
さんは「地元で採れた作物は、
地元で消費することが理想で
す。新鮮で美味しいことに加え
て、輸送燃料も抑えられる環
境に優しい食の形だと考えて
います」。樋口総料理長は「確か
に地物のお野菜などは、力強い
生命力を感じます。季節、場所
作り方など産地ならではの魅
力をこれからも料理に活かし
ていきたいです」。

嬉野大豆のフラン



総料理長がお届けする春の一品
樋口宏江の料理ストーリー

嬉野大豆と、塩の副産物であるにがりを使った皿です。嬉野大豆は豆乳にして甘味が活きる滑らかな食感のフランに仕立てました。お添えする豚バラ肉は竈方の塩を揉み込み蒸し上げます。ここでは焼成する前の塩味が強い塩を使います。適度に火が入り旨味が引き出された豚肉と、蒸した嬉野大豆を一緒に煮込むと、ふつくとした大豆に豚の旨味が加わります。仕上げに温かな煮汁を注ぎ、一緒に。夏に収穫された色鮮やかな枝豆で、色合いと味に変化を持たせました。それぞれの味と大粒の大豆ならではの食感の重なりが愉しめる一品です。豚肉は焼成したマイルドな味わいの竈方の塩をお好みで付けてお召し上がりください。

産地でお会いした皆さんが、誇りを持って生産に取り組んでいる姿が印象的でした。そのストーリーをお料理でお届けしたいと考えています。



フレンチレストラン「ラ・メール」
ザ ベイスイート5F
ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)

※現在営業時間を一部変更しています。

2月～3月のディナーにて
お召し上がりいただけます。
※入荷状況によりご用意
できない日がございます。

鮑の大船煮



和食総料理長がお届けする春の料理
塚原巨司の料理ストーリー

醤油や味噌、豆腐など日本料理には欠かせない食材の原料でもある大豆。嬉野大豆を見せていただき、今回は大豆を主役に、その美味しさを味わっていただく一品をご用意しました。鮑の貝殻を船に見立て、そこに鮑と昆布、大豆を炊き上げ盛り付ける「大船煮」という料理があります。これは古くから続く日本料理で由来は江戸時代、大阪から大豆や昆布を江戸に船で運んだ様子からきていると言われています。生の鮑と一緒に嬉野大豆を2〜3時間炊き、大豆に鮑の風味を染み込ませます。出汁には昆布出汁を使用し、滋味深い鮑のエキスを

際立たせます。嬉野大豆は、沸騰しない程度の火加減でじっくり炊くことにより甘味が引き出され、旨味が染み込みます。大豆が割れたりすることのないよう、調理中は目が離せません。丁寧に炊き上げた大粒の嬉野大豆はつやがありふつくと美しく、食感や大豆本来の旨味が濃いのも特徴。一粒ひと粒から溢れる大豆の優しい甘味と、鮑の柔らかな食感をご堪能いただけます。



和食総料理長
塚原 巨司

1987年都ホテル大阪（現シェラトン都ホテル大阪）日本料理「都」、「うえまち」で研鑽を積む。2016年伊勢志摩サミットにて和食料理の提供に携わる。2019年、志摩観光ホテル和食総料理長に就任。



春の御食つ国会席

三重が誇る伊勢海老、伊勢まぐろ、伊勢またい、そして春を告げる貝類はこの季節ならではの食材です。

答志島産の高級貝で春が旬の平貝たいしやまいは帆立より食感があり、甘味も濃厚。バター醬油で風味と香ばしさを加えました。大きく立派な貝は器として使い存在感のある一皿に。脂の乗った伊勢まぐろは背トロの部分炙り、中はしつとりと仕上げ焼き物に。赤身は伊勢海老や季節の貝とともに造りてご利用いたしました。

三重県産のハマグリはたつ

ぶりの旨味を活かし、塩のみで味付けする潮煮うしなで。産卵を控えたこの時期のハマグリは大きく肉厚。プリツとした身の食感もお愉しください。選べる「料理一題」は伊賀牛を香ばしく焼き物に。すだちとワサビ、まろやかな塩味の中に甘味を感じる籠方の塩を添えました。また

は伊勢海老の焼き物、伊勢まぐろと蒸し鮑の小鍋と、お好みでお選びいただけます。焚合せには鮑の大豆を。嬉野大豆の甘味を季節の野菜とともに味わってください。



和食「浜木綿」
ザ ベイスイート4F
ご夕食 17:30～22:30 (L.O.20:30)

※現在営業時間を一部変更しています。

春の御食つ国会席
2022年3月1日(火)～
5月31日(火)
¥32,200

ハマグリと大豆の
クラムチャウダー



鉄板焼き「山吹」・カフェ&ワインバー「リアン」
料理長がお届けする春の一品
栗野正也の料理ストーリー

嬉野大豆の食感の良さ
と、春が旬の三重県産ハマ
グリの魅力を存分に愉し
める、大地と海のクラム
チャウダーです。
天日干しをした竈方の

クラムチャウダーはハマ
グリの蒸し汁を入れるこ
とで海の旨味を、またジャ
ガイモではなく甘味の強い
嬉野大豆を使いホクホク
とした食感としつかりし
た味わいで、大地から生ま
れる力強さを表現しまし
た。合わせるのは鉄板で蒸
し焼きにした伊勢海老、そ
して上品な味の伊勢まだ
いです。ふつくらと仕上げ
た身と、パリつと焼き上げ
た皮は食感のアクセントに。
塩を桜の塩付けと合わせ
て、自家製桜塩にアレンジ
しました。桜がほのかに香
るリッチな塩の味わいは、
松阪牛、伊勢海老や伊勢
まだい、野菜など素材本来
の味を引き出します。お客
様のお好みで味の変化を
愉しめる、鉄板焼きならで
はのご提案です。

鉄板焼きレストラン「山吹」

ザクラブ2F (要予約)

ランチ 11:30-13:30 (L.O.13:00) / 2日前 20:00まで)

ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30) / 前日 20:00まで)

※現在営業時間を一部変更しています。



3月～5月の
三重の食材と春の味覚
ペアディナーで
お召し上がりいただけます。
お二人様 ¥64,400
お一人様追加 ¥34,400

総料理長樋口宏江の特別なおもてなしをお二人に

ロイヤルスイートルームで愉しむ特別ディナー



ザ ベイスイート ロイヤルスイートルームで総料理長樋口宏江が、お二人のための特別ディナーと心づくしのおもてなしを。専任スタッフと総料理長がお部屋へ伺い、お客様と会話を楽しみながらお料理を仕上げます。貸切レストランのような温かみで特別な時間を満喫ください。



1泊2名様 タ・朝食付き お二人様で ¥500,000

※2週間前までのご予約となります。
※ご用意可能な日程が限られますので詳細はお問い合わせください。

シェフの魅力を存分に味わうレストランプラン

各料理長の技と魅力をお届けする1日1組限定プラン



フレンチレストラン「ラ・メール」
季節を描く特別なひと皿
「シュブリーズ」

総料理長樋口宏江がその季節に美味しい食材を選び、おすすめのお料理法でお客様だけの一品に仕上げる贅沢なコースです。

人数：2名様～4名様
3日前までのご予約が必要です



和食「浜木綿」
カウンターで味わう特別会席「匠」
鮑、伊勢海老、松阪牛をはじめ、三重の季節の食材を使い、和食総料理長塚原巨司が目の前で仕上げるカウンター席限定の特別プラン。

人数：2名様～4名様
2週間前までのご予約が必要です。



鉄板焼きレストラン「山吹」
こだわりのシェフズテーブル
鉄板焼きの醍醐味であるライブ感はそのまに、三重の食材の魅力をお届けする、料理長栗野正也のプレゼンテーションをお楽しみください。

人数：2名様～7名様
2週間前までのご予約が必要です。

各コースともおひとり様 ¥50,000

※予約状況によりお受けできない場合がございます。

旬果が香る
春のアフタヌーンティー



春日和のカフェ&ワインバー「リアン」。季節のアフタヌーンティーは、軽やかに彩られた味わいが並びます。

甘酸っぱい旬のイチゴはタルト、ムース、マカロンで。新緑をイメージした伊勢茶のパートナー・ド・フリユイや炭酸ジュレでアレンジの広がり。ホテル伝統のチーズケーキは、柑橘を皮ごとピュレにして生地に混ぜることで爽やかな味わいに仕上げました。ホワイトチョコのトリュフはベリーを忍ばせ甘味と酸味のハーモニー。淡い色合いが美しい季節の和菓子「桜餅」で春を祝います。

セイボリーではかつお出汁をベースにした新玉ねぎのムース、新じゃがのマッシュポテトとフォアグラのタルト。甘味のある嬉野大豆を使ったキッシュは食感も愉しい一品です。薄くトーストしたあおさパンは伊勢まぐろなどの魚介のタルタルとキャビアを一緒に。地元のお魚介を様々な形で味わえるプレートです。



カフェ&ワインバー「リアン」
ザクラブ 2F
11:30～21:00 (L.O.20:30)

※現在営業時間を一部変更しています。

春のアフタヌーンティー
(3月～5月) ¥5,000

11:30～17:30 ※要予約 (前日 17:30まで)

自然に寄り添いながら
変わらない味を。



海と大地の恵み

歴代の料理長が受け継いできたホテル伝統の「海の幸フランス料理」をランチで愉しめるコースは、「伊勢海老アメリカンソース」や「伊勢海老クリームスープ」といったホテルならではの味はもちろん、黒毛和牛のトリュフソースなどリッチな味わいが魅力です。

また、鮑のテリーヌと伊勢海老の旨味を凝縮したジュレを、鮑の身入りクリームと一緒にお召し上がりいただくひと皿は、滋味深い鮑の旨味や食感など、鮑本来の魅力を余すことなくご賞味いただけます。

「海の幸フランス料理」の誕生から50年以上経ち、気候変動など様々な要因で海の環境は変わりつつあります。これからも長くこの土地の恵みをお届けするために、工夫を凝らしお客様にご満足いただける料理をご提供していきます。



レストラン「ラ・メール ザクラシック」

ザクラシック1F

ランチ 11:30-14:30 (L.O.14:00)

ディナー 17:30-22:30 (L.O.20:30)

※現在営業時間を一部変更しています。

2022年9月30日(金)まで
海と大地の恵み(ランチ限定)
¥15,000

志摩観光ホテルオリジナル日本酒第二弾 純米大吟醸「志摩」



伊勢杜氏が三重のこだわり素材で醸す
新酒が誕生。

志摩観光ホテルオリジナル日本酒の第二弾「志摩」の造り酒蔵は、「作」で知られる三重県鈴鹿市の清水清三郎商店。自然への畏敬の念を持ちながら、常に技術を磨く現代の伊勢杜氏の手により醸す日本酒は、クリアでやわらかな甘味と旨味が特徴。ワインが主流の欧州においても高い評価を得ています。日本酒「志摩」は自社製酵母を使用し、酒米は米どころ伊賀産山田錦を使った純米大吟醸。華やかな香りに、喉ごしはなめらかで後味はすつきりとした辛口の味わいです。グラスに注ぐとリンゴの蜜や洋梨の香り。柔らかく優しい口当たりから上質な旨味が広がり、全体に上品な酸が寄り添うエレガントなお酒です。

「志摩」のラベルデザインは白を基調とし、流れるような書体は自然豊かな伊勢志摩国立公園内のゆったりした時間を、また穏やかな英虞湾の波形はラベル自体の曲線で、伊勢志摩や三重の魅力を表現しています。

食材も酒も同じ水が命の源。地酒を通じて風土の豊かさをお伝えします。

昔ながらの食文化を辿る

と地域で作られる地酒と料理は相性が良く、同じ気候や自然環境で育つことで調和が生まれます。

志摩観光ホテルでは三重の豊かな食材を中心とした料理をご用意していることから、フランス料理にもワインやシャンパンに加え、三重の日本酒とのペアリングをご提案しています。地域が醸すお酒の歴史や文化、土地の特性などの魅力をお伝えすることで、生産者とお客様を繋ぐ場所でありたいと願い、良い循環が生まれる

よう取り組んでいます。

「志摩」に使う酒米の山田錦は、山田穂が原種と言われ、その名は伊勢神宮外宮のある地名「山田」から来ています。お伊勢参りが盛んになった江戸末期から明治初期に参拜者が持ち帰り全国へと広まりました。

三重は西側一帯に山脈が連なっており、山に降った雨が森の養分を含み野を流れ、伊勢湾や熊野灘といった海に流れ着きます。豊富な水量や養分に恵まれた水から米が育ち、酒となり、海では川の水の養分を元として食

物連鎖が起こり、多種多様

な魚介類が育ちます。志摩観光ホテルで使う三重の豊かな食材が育まれる命の源は、同じ自然から生まれていきます。

日本酒「志摩」はワインと

同じ750ml。世界で高く評価される清水清三郎商店と三重の豊かな食を世界に発信する志摩観光ホテル。ともに三重を「食の聖地」にしたいという願いを込めた二本。新たに誕生した「志摩」をぜひお愉しみください。



2022年2月1日(火)より販売
販売価格 ¥6,000
販売数 700本限定
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
ザ クラシック ショップ
ザ ベイスイート プティック
にてご購入いただけます。
(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。)

伊勢海老のソテー 柑橘のソース



ハマグリのリゾット



日本酒「志摩」と

「海の幸フランス料理」のマリアージュ

山々からの森の豊かな養分が流れ着く伊勢湾。そこで育つハマグリは身入りが良く、濃厚な味が特徴です。リゾットに使ったのは日本酒「志摩」の酒米である山田錦。米はハマグリ旨味をたっぷり含む出汁を味わうリゾットに。ピュレ状にしたクレソンとチーズを加え、風味とともに彩りも美しい皿です。日本酒「志摩」のクリアな味わいとバターの油脂分は相性が良く、旨味をたっぷり含んだリゾットをさらに引き立てます。柑橘が華やかに香るソースと伊勢海老の上品な甘味に、日本酒の洋梨のような香りと膨らみのある味わいが食べた後の余韻まで愉しめるマリアージュです。地元食材を使った料理の味を引き出す日本酒「志摩」。同じ風土で生まれた調和の取れた味わいで、豊かな時間をお過ごしください。

2月～3月のデギュスタシオンでお召し上がりいただけます

土地の歴史に想いを馳せて。
凜とした一杯を。



左:香塩茶 右:揚羽蝶

塩と柑橘は、カクテルでは相性の良い組み合わせ。今回は竈方の塩づくりに感銘を受けた川口チーフバーテンダーがオリジナルカクテルを考案しました。

平家の家紋は揚羽蝶あげはちょう。ピンク色のカクテルには、優しく誇り高き人々をイメージし「揚羽蝶」と名付けました。南伊勢町の花である「桜」は、さくらんぼの砂糖漬け、桜の葉の香りを感じるリキュールで表現。南伊勢町の柑橘、竈方集落で作られる日本酒「道行竈」を合わせた一杯です。

香ばしい三重県産棒ほうじ茶と抹茶のカクテル「香塩茶こうえんちや」は、ほのかなお茶の苦味

に生クリームを加えた甘味を、竈方の塩が引き立てるノンアルコールカクテルです。

塩を使ったカクテルの定番マルガリータをアレンジした「ナンゼななせ(南勢)リータ」は、伊勢のクラフトジン「伊勢神いせじん」をベースに、南伊勢町五ヶ所みかんの優しい甘味と柑橘の酸味でまとめました。さらりと溶ける食感、まろやかな味わいの竈方の塩と、自然や食材が豊かな三重の魅力が詰め込んだカクテルです。



ナンゼリータ

揚羽蝶 香塩茶 ナンゼリータ 各1,250円
3月よりカフェ&ワインバー「リアン」でお召し上がりいただけます。

ホテルステイの愉しみ方

上質なゴルフステイ

風光明媚なリアス海岸を望む
シーサイドコースでゆったりラウ
ンドすれば、自然に抱かれる心地
良い時間が流れます。

志摩観光ホテルから車で約5
分、1969年に名匠上田治氏
によって設計された近鉄賢島カン
ツリークラブ(以下賢島CC)は、
日本で唯一、ミズノクラシック×伊
勢志摩×TOTTOジャパンクラ
シック×伊勢志摩という全米女
子ゴルフ協会公式戦(LPGA)
が10年間開催され、多くのゴル
ファーが一度は愉しみたいと憧れ
るチャンピオンコースです。





ゴルフ場はホテルからの距離も近くスムーズにチェックイン



ゴルフウェアでホテルを出発



キャディさんにコースの特徴などを教えてもらいながらラウンド

白熱の名場面を想いながら、憧れのコースをラウンド。

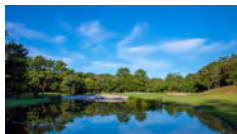
ホテルからのアクセスも便利な賢島CCへ。ティーグラウンドからは、丁寧なメンテナンスされたダイヤモンドカットの美しいグリーンと、伊勢志摩国立公園の豊かな自然が望め開放的。ロングコース上には、トーナメ

ントで数々の女子プロゴルファーによるティーショットのドライビングディスタンスの表示があり、飛距離を比べながらラウンドするのも愉しみのひとつ。コースを知り尽くしたキャディさんが残り距離やグリーンのラインを丁寧にサポートしてくれるので安心です。

「2007年のトーナメントでは上田桃子選手が最終日に、7番ホール(パー5)でアルバトロスを決めて、全米女子ツアーで初優勝したんですよ」とキャディさんに教えてもらうと、当時の白熱した記憶が甦るとともに、同じ場所でプレーできる



ドライビングディスタンスの表示



宮里藍選手がフォークシャーショットを決めた17番ホール

喜びが沸き上がります。コースには当時の様々な物語が残されており、2006年のトーナメントでは、17番ホールでティーショットをビーチバンカーに入れた宮里藍選手が靴を脱いで入り、ウォーターショットを披露。グリーンエッジまで連ぶ気迫の一打は、ギャラリーの大喝采が起きた名シーンです。

名コースが、旅の思い出を深くする。

賢島CCのコースの各所に見られる高さが2メートルを超える深いバンカー「アリソンバンカー」は、賢島CCの名物。昭和初期に日本の名コースの数々を設計したC. H. アリソンがその名の由来。設計者の上田氏は「東の井上誠一、西の上田治」と称される日本のゴルフ設計の二大巨頭です。アリソンが設計したゴルフ場の造成時に管理助手としてアリソンの設計哲学を学び、その後、設計士として独立。西日本を中心に大阪ゴルフ倶楽部や小野ゴルフ倶楽部などの名門コースを設計します。

上田氏には独特の設計哲学

があり、賢島CCも「OBをつくらない」、「ローカルルールの設計は避ける」、「変則スイングを要するようなきついアップダウンはつくらない」という3原則が反映されたコース設計です。

賢島CCはフェアウェイも広く、ゴルフ初心者でも愉しめますが、そこはチャンピオンコース。常にメンテナンスが行き届いたコースは、グリーン周りのアリソンバンカーの攻略や、芝が短く刈られたグリーンでのラインの読み方など、プロさながらのコース戦略にチャレンジできるのも大きな魅力です。

広いフェアウェイが特徴的



写真上:アリソンバンカー
写真下:グリーンでは芝目でラインを読む





写真上: 思わず歓喜があがる瞬間
写真下: ホテルのゲストラウンジで過ごす楽しい時間

写真上: 宮里藍選手がウォーターショットを決めた17番での思い出の1打
写真下: ダイヤモンドカットに手入れされた美しいフェアウェイ

ダイナミックで戦略的なコースを存分に楽しんだ後はホテルに戻り、ゲストラウンジでくつろぐひと時を。ワインやシャンパンなどお好みのドリンクを傾けながら、気持ちの晴れるティーショット、砲台グリーンを捉えたアプローチショット、ラインが読めたパッティングなどプレーを振り返りながら語り合うのもホテルステイならではの醍醐味。

木々の緑や海を眺め、太陽に力をもらいながら過ごした特別な時間。程良い疲労感も充実した1日だった証拠でもあります。都会の喧噪を離れ、リゾート地での上質なゴルフライフとホテルステイ。世代を問わず心身ともにリフレッシュできる、ワンランク上のゴルフ体験をお楽しみください。

近鉄賢島カンツリークラブ

1969年(昭和44年)9月23日開場。全米女子プロゴルフ協会公式戦の「ミスノクラシック～伊勢志摩～」(2006～2014)、「TOTOジャパンクラシック～伊勢志摩～」(2015)の10年連続開催の他、三重県オープンゴルフ選手権競技(本選2回1989・2019)、TOYOTAジュニアゴルフワールドカップ(2002)、KGRプロアマトーナメント(2005)などの競技会も開催。数々の著名なゴルフ場を設計してきた、名匠 上田 治が伊勢志摩国立公園の美しい海と横山の緑に囲まれた景勝の地にリアス海岸を巧みに取り入れて設計されたリゾートコース。クラブハウスは、ル・コルビュゼに師事し、1937年(昭和12年)のバリ万国博覧会では日本館の設計を手がけるなど、モダンム建築を実践した建築家 坂倉 準三が設計。



衣裳提供: BEAMS GOLF(近鉄百貨店)

Event & Information

“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

三重の様々な食材を主役にした一日限りの特別メニューと、生産に携わる方のミニ講演会で地域の魅力や食材への愛情、こだわりをご紹介します。

ー開催日ー	
3月20日(日)	和 食
4月16日(土)・17日(日)	フレンチ
5月22日(日)	和 食
6月18日(土)・19日(日)	フレンチ
7月24日(日)	和 食
8月20日(土)・21日(日)	フレンチ
9月11日(日)	和 食

フレンチ 総料理長 樋口 宏江
和 食 和食総料理長 塚原 巨司



時間 12:30～14:45 (受付12:00 各レストランにて)

場所 フレンチレストラン「ラ・メール」

和食「浜木綿」

料金 ¥16,500

定員 各回40名様限定 ※事前ご予約制 ※定員に達し次第受付を終了いたします。



食材と文化について考察することを「ガストロノミー」(美食学)と呼びます。古くから「御食つ国(みけつくに)」として朝廷へ食物を納めてきた伊勢志摩は、地域独自のルールを作り、資源を守り続けてきました。料理を通じて地方食材の魅力を伝える取り組みを、「伊勢志摩ガストロノミー」と呼び、三重県、伊勢志摩地方の食の豊かさを発信していきたいと考えています。

メーカーズディナー

フレンチと日本酒のマリアージュ～「作」清水清三郎商店～

三重を代表する日本酒「作」を醸す酒蔵で2019年には世界酒蔵ランキング第一位。

ホテルオリジナル日本酒第二弾「志摩」を手掛けた、清水清三郎商店によるメーカーズディナーです。



開催日 2022年6月3日(金)

場所 フレンチレストラン「ラ・メール」

料金 ¥45,000

定員 30名様限定

※定員に達し次第受付を終了いたします。

※詳細はホームページにてお知らせいたします。



Event & Information

フラワーアレンジメントセミナー

ロンネフェルトの紅茶を愉しむ「Fleurs de saison(フルール ドゥ セゾン)」

緑豊かな庭園を眺めながら、季節のテーマに合わせたフラワーアレンジメントセミナーを開催いたします。出来上がったアレンジはご自宅でそのまま飾れます。セミナー終了後はロンネフェルト社の紅茶とホテルスイーツでひと時のティータイムを。ホテルならではの贅沢で心穏やかな時間をお過ごしください。

期 間	2022年12月まで(偶数月、水曜日開催)
時 間	14:00 ~ 16:30
場 所	志摩観光ホテル ザ クラブ
料 金	おひとり様 6,000円(税込) ※都プラス会員様は 5,400円(税込) ※花材・持ち帰り用袋・ティーセット(紅茶・お菓子)付
定 員	各回16名様
講 師	ホテル内の装花をコーディネートしているフローリストが担当
申込べ切	開催日3日前 ※定員に達し次第受付を終了させていただきます。
予約方法	お電話またはホームページの問い合わせフォームより受付



ロンネフェルトティー (紅茶)

1823年に設立された歴史あるドイツの紅茶メーカー。ホテル内カフェ&ワインバー「リアン」では季節限定フレーバーを含めた茶葉をご用意しております。

－開催日－

- 2022年 2月 2日(水) 春を感じるカラフルアレンジ
- 4月 6日(水) 幸せを纏うバラのアレンジ
- 6月 8日(水) エレガントなボックスフラワー
- 8月 3日(水) 涼を届ける夏のアレンジ
- 10月12日(水) ドライリースで秋風の便りを
- 12月 7日(水) クリスマスから新年を迎えるアレンジ

三重や志摩観光ホテルの旬をお届けする メールマガジン「しまびより」入会募集中



「志摩時間」の記事、おすすめの宿泊プランやレストラン企画、イベントなどホテルの旬の情報をメールマガジンで配信しています。ぜひこの機会にご登録ください。

▼メールマガジンのご案内
<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/information/mailmagazine/index.html>

▼ご登録用URL
<https://bit.ly/38O2QSt>

スマートフォンからの
ご登録はこちらから



Special Information

都プラススペシャルオファー

宿泊・レストランのご利用でポイントが貯まる都プラスカード。
お手元のポイントを使用して、さらに豊かなホテルステイを。



この機会にご入会ください

ポイントは館内でのお会計にもご利用いただけます。

2000Ptより交換商品をご用意。通常の交換率よりお得にご利用いただけます。

例) 2000Pt	<レストラン「ラ・メール ザ クラシック」>	ノンアルコールスパークリング/グラスワイン(1杯)
8000Pt	<カフェ&ワインバー「リアン」>	アフタヌーンティーセット(1名様)
15000Pt	<ブティック>	ホテルセレクト真珠商品
25000Pt	<和食「浜木綿」>	「華会席」三重の地酒付(1名様)
35000Pt	<鉄板焼きレストラン「山吹」>	「海の幸」コース(2名様)

ポイントを利用したご宿泊プランもご用意

35000Pt ※前日18:00までの予約が必要です

ザ クラシック ご宿泊
1泊2名様 ご朝食付き
お部屋タイプ：プレミアムツインルーム



70000Pt ※前日18:00までの予約が必要です

ザ クラシック ご宿泊
1室2名様ご利用 1泊 ご夕食・ご朝食付き
お部屋タイプ：プレミアムツインルーム
ご夕食：ラ・メール ザ クラシック「餐」コース

ザ ベイスuite ご宿泊
1室2名様ご利用 1泊 ご夕食・ご朝食付き
お部屋タイプ：スーベリアスイート
ご夕食：ラ・メール「アバンタージュ」コース

※交換特典は変更になる場合がございます
※詳しくはホテルホームページにてご案内しています
※本サービスは志摩観光ホテルのみ開催の特別企画です

志摩観光ホテルは
「シマシSDGsパートナー」へ
登録いたしました



志摩市はSDGs未来都市であり、全国で2番目のゼロカーボンパークとして登録されています。志摩観光ホテルも伊勢志摩国立公園区域内での自然環境に配慮し、SDGsの推進、サステナブルな観光地作りに取り組みます。



Event & Information

2022年1月29日
ホテル内 SPA ブランドが
リニューアルいたします



リニューアルブランド

BIOLOGIQUE RECHERCHE(ピオロジック ルシェルシュ)

肌状態は常に進化し続けるという発想のもと、その肌の「スキニンスタント®(瞬間肌)」を見極め、美しい素肌へ導くフランスのラグジュアリー・プロフェッショナルスキンケアブランドです。



特別プラン 「ピオロジック ルシェルシュ」ブランドリニューアル記念特別プラン

販売期間 2022年1月29日(土)～6月30日(木)

ボディ&オートクチュールフェイシャル(ボディケア付) 135分 ※所要時間165分 ¥48,000

＜特典＞ピオロジック ルシェルシュ最高峰のクリーム「グランドクリーム」のトライアルサイズ(17,000円相当)付。深い癒しをもたらすボディトリートメントと高濃度プースター（導入液）を使用したオートクチュールフェイシャルで極上の時間を。
通常料金 67,000円

フェイシャル&ヘッド・ショルダー 105分 ※所要時間135分 ¥38,000

一人ひとりの肌状態に合わせたカスタマイズフェイシャルと、頭や首肩回りへのアプローチによりめぐりを促し、輝く素肌へ導きます。
通常料金 41,000円

フルボディ&ヘッド(ボディケア付) 105分 ※所要時間135分 ¥35,000

全身のトリートメントと目元・頭疲れを癒すヘッドでストレスや緊張をときほぐし、日々の疲れをリセットします。
通常料金 36,500円

リバランスボディ(ボディケア付) 75分 ※所要時間105分 ¥25,500

背面全体・デコルテ・ヘッドを中心に、ゆったりとしたリズムと流れるようなトリートメントで五感を研ぎ澄まし、本来のエネルギーバランスへ整えます。
通常料金 26,500円

宿泊プラン ご宿泊付 スペシャルパッケージ

ザ ベイスイートのご滞在に「フェイシャル & ヘッド・ショルダー 105分」をお付けしたプランです。

おひとり様 66,200円より

[1泊朝食付き 2名1室ご利用 おひとり様料金(税金・サービス料込)]

※本プランはご宿泊のご予約後、スパスタッフよりご希望のお時間等を確認次第成立となります。



eau SPA (オー・スパ/宿泊のお客様専用)

ザ ベイスイート2F

14:30～21:30 / 最終受付

Shop

毎月第二日曜日 限定販売「ついたちすし」(予約制・数量限定)

和食総料理長 塚原巨司が三重の様々な食材を目にも楽しく、味わい深い押し寿司、棒寿司に仕上げました。



2月13日(日)
伊勢まぐろの押し寿司
¥5,000



3月13日(日)
松阪牛の押し寿司
¥6,000



4月10日(日)
金目鯛と伊勢まだいの押し寿司
¥5,000

販売数 各40本限定 ※販売数に達し次第終了

サイズ 約18cm

販売 ザクラシック ショップ

お渡し時間 11:00または15:00

※店頭受け取り限定商品

※2日前 18:00までにご予約をお願いします。

毎月第一日曜日 限定販売「おつたち」(予約制・数量限定)

総料理長 樋口宏江が監修する季節のお菓子。三重の豊かな食材、季節や自然の恵みに感謝の気持ちを込めて「おつたち」と名付けました。毎月、旬の素材をテーマにしたお菓子をご用意いたします。



3月6日(日)
南伊勢産レモンのケーキ
¥3,500



4月3日(日)
三重柑橘せとかとショコラブランのムース
¥3,500



5月1日(日)
伊勢茶のモンブラン
¥3,500

販売数 各40個限定 ※販売数に達し次第終了

販売 ザクラシック ショップ

時間 11:00~18:00

※店頭受け取り限定商品

※前日14:00までにご予約をお願いいたします。

ショップ

県内のお土産品や地酒、ホテルセレクトの真珠製品や、地元工芸品など多数取り揃えております。



ザクラシック ショップ

ザクラシック ブティック

ザ ベイスイート ブティック

MIKIMOTO

ザクラシック1F 8:00-20:00

ザクラシック2F 9:00-18:30

ザ ベイスイート1F 9:00-12:30 / 15:30-18:00

ザクラシック2F 9:00-18:30

※料金には消費税が含まれております

Shop

都ホテル オンラインショップ

志摩観光ホテルをはじめ、都ホテルズ&リゾート各ホテルのオリジナル商品がお買い求めいただけます。



大切な方に特別な日本酒を。

2022志摩観光ホテルオリジナル日本酒
純米大吟醸「志摩」

オンラインショップでもご購入いただけます。
熨斗、ギフト包装承ります。

750ml 6,000円

都ホテル オンライン 🔍

※スマートフォン版もございます。



伊勢海老の
クリームスープ
ホテルで長年愛される
伝統の一品。

ギフトセット(3缶)



5,400円



伊勢海老の
ブイヤベース
伊勢海老の香ばしさと旨味と甘
味が後を引く、贅沢な味わい。

ギフトセット(2名様分) 10,800円



たまゆら
玉響ジャム

たっぷりの果実を使用した上品
な甘さと風味。

ギフトセット(3瓶) 3,240円



【伊勢海老付き】
イセエビのトマトクリームパスタ
伊勢海老のアメリカンソースを加
えた贅沢なパスタセット。

ギフトセット(2名様分) 7,560円



ホテルオリジナルフレグランス
リードディフューザー

香りが呼び起こす賢島の風景。

・ザ ベイスイート
・ザ クラシック
・ザ クラブ 各100ml 各3,500円



ご宿泊券・お食事券

大切な方への贈り物やお祝い、
記念のお品にご希望の内容で
ご用意いたします。

— その他にも数々の商品をご用意しております —

③ Rays Farm(レイズファーム)

「農園で愉しむ」がコンセプトで、2021年にオープンした地元農家のご夫妻が営まれる藍染め体験施設。「志摩藍染め」はストールとTシャツを約1時間程で、美しいインディゴカラーに染めることができます。畑を眺めながらの作業が開放的な気持ちで愉しめます。



志摩市阿児町神明1483-10



染料の材料となるたで藍も自家菜園で栽培



インストラクターのレイさん(右)に教えてもらいながら藍染め体験



自家製染料で浸けること5分



美しい模様仕上がる



サービスでいただける
パタフライビーター

④ KANPAI ISESHIMA

店主が自ら三重の酒蔵に足を運び、セレクトした品々が並びます。カウンターでお酒のテイastingができ、店主とのお酒談議も楽しみのひとつ。志摩の真珠養殖会社が製造している真珠貝柱の酒粕漬けなど、お酒に合う三重のおつまみも充実しています。



志摩市阿児町編方1224-3



約200種の三重の地酒が並ぶ店内



カウンターでテイasting



真珠貝柱の酒粕漬け



地元で食される真珠貝の貝柱



モデルコース(2022年1月5日現在)

🚗 ホテルからドライブスタート

- 1 磯笛岬展望台 車で約19分
 - 2 東山物産 車で約17分
 - 3 Rays Farm 車で約7分
 - 4 KANPAI ISESHIMA 車で約10分
- 🚗 ホテル到着 車で約6分

※交通状況により移動時間は異なります。

公共交通機関を
お使いなら
伊勢・鳥羽・志摩
スーパーバスポート
“まわりゃんせ”



近鉄電車発駅からフリー区間(松阪～賢鳥間)までの往復乗車券とフリー区間の乗車券、三重交通バス(松阪・伊勢・鳥羽・志摩地域内)・鳥羽市かもめバス4日間乗り放題。鳥羽市営定期船・志摩マリンレジャーあご湾定期船4日間乗り放題。伊勢神宮 内宮⇄伊勢志摩近鉄リゾート各ホテルを結ぶ「パールシャトル」の片道1回乗車券(事前予約制)。20の観光施設の入場・入館が可能など“まわりゃんせ”の呈示で多数の特典が受けられます。

※新型コロナウイルス感染症予防のため、休館や休業をしている可能性があります。最新の営業情報は各WEBサイト等でご確認ください。



南張海岸

伊勢志摩の魅力発見「ドライブ編」

賢島から風光明媚なりアス海岸を走れば、南国のような開放感のある南張海岸の眺め。地元グルメや農家が営む藍染め体験、三重の地酒専門店にてお買い物。身体と心で志摩の魅力を楽しむドライブ旅をご案内します。

志摩観光ホテルからドライブで志摩市を巡る。



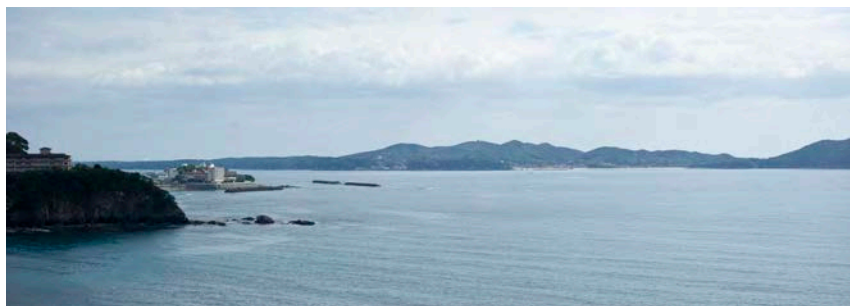
いそふえみさきてんぼうだい

①磯笛岬展望台

展望台から左に英虞湾、右に太平洋を一望できる絶景ポイント。海女と漁師の悲恋物語がある岬で、特産の檜扇貝の貝殻に願いを書く絵馬や、鳴らせば幸運が訪れるというツバスの鐘があります。



志摩市
浜島町南張



展望台からのパノラマビュー



ツバスの鐘



カラフルな檜扇貝の貝殻の絵馬



水平線を望む太平洋の眺め

②東山物産

志摩を代表するうなぎ店。その日に捌いた新鮮なうなぎを、火力が強い伊勢志摩備長炭で焼き上げ、皮目はパリッと、身はふっくらでジューシーな脂が食欲を掻き立てます。
※事前のご予約をおすすめします。



うなぎ(上)



うなぎ定食



志摩市
阿児町鵜方
4032



クロニクル〜ホテルの歴史〜

ご宿泊の著名人

国際会議の会場として皇室や国内外のVIPを

数多く迎えてきた志摩観光ホテル。

昭和56年(1981年)4月には女優でモナコ公国王妃の

グレース・ケリー公妃と国王レーニエ三世がご宿泊されました。

庭園の桜を前にした記念写真はホテルの歴史として

大切に受け継がれています。



志摩観光ホテル

2022年1月発行

〒517-0502 三重県志摩市阿見町神明731 TEL 0599-43-1211 ホームページ <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

<https://www.facebook.com/shimakankohotel/> [@shimakankohotel](https://www.instagram.com/shimakankohotel)

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 (村山祐介、写真：井村義次)