

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2023 夏号



変革の世代

生きる力を磨き

時代と向き合う。

一心に情熱を傾け

次代を創る。

Shima Kanko Hotel



連載 美食の歓び

美味しく食べ続けるために 文 中村孝則

レストランに関わる仕事をしている、サステイナビリティという言葉が珍しい時代になった。レストランにとつての持続可能性を考えると、まず食材の持続可能性が思い浮かぶだろうが、それと同じくらいスタッフの持続可能性も切実な問題になっている。いみじくも、このコロナ禍がレストラン産業を直撃して、切迫する課題として浮き彫りになってしまった。

先ごろ、デンマークの「ノーマ」が閉店するというニュースに驚かれた読者も少なくないだろう。色々と憶測も飛び交っているが、最大の理由のひとつは、人的な持続可能性が担保できないというものである。「ノーマ」のような手の込んだ料理やサービスを提供するレストランにとっては、文字通り現場は人手に頼った労働集約型のビジネスの象徴であり、それが維持できなくなりつつある。世界で最も予約が取りにくい「ノーマ」ですら、閉店の憂き目にあうという事態は、少なくとも世界中のレ

ストランや美食家たちに大きな衝撃を与えている。

この課題は、都会でなく地方や地域で経営するレストランにとつてはさらに切実である。従業員たちがその土地に根ざして、その土地で仕事を続けられる環境をつくるのが求められるからだ。それは、志摩観光ホテルの「ラ・メール」でも同じだと樋口宏江シェフは考え続けている。

現在フレンチレストラン「ラ・メール」には、サービスとキッチンスタッフそれぞれ10名ほど勤務している。樋口シェフは、興味を持ったスタッフから声があれば

ばできるだけ、地域の生産

者の元へ連れ出し、自分で体験し、感じることを大事にしているそうである。キッチンの中で食材の素性を学び調理技術を高めるだけでなく、地元の人々と連携しチームワークを作ること、地域表現としての「ローカル・ガストロミー」を作り上げることを目指しているからである。平均年齢が20代中頃の彼らが、そうした活動を積み重ねることで「ここで仕事を続けたいと思ってもらえることを願っています」と樋口シェフはいう。

幸い、伊勢志摩には、スタッフと同年代の若い生産

者も増えつつある。

例えば、30代前半の豊永しやうへい翔平さんが多気町に設立した「ポモナファーム」は、水と土だけに頼らず湿度を利用した循環型の新しい農業を目指している。こうした革新的な生産者とレストランのスタッフを繋ぎ、同じ価値観を共有してもらうことも、未来への継続的なローカル・ガストロミーに繋がる。樋口シェフは考えている。

これは私たち食べ手にとつても、大きな転機であると思う。レストランで今までとすべて同じことを享受することは難しい。美味しさの中に見出す贅沢さは、確

実にそして大きく変わりつつあるからで、その変化のありようを感じ取る感性や技術を磨くことも、食べる喜びを持続可能にするのではないだろうか。その意味で、伊勢志摩の地域の食の現場で活躍する彼ら若手の感性に、大いに期待を寄せるのである。



中村 孝則
コラムニスト・美食評論家

ガストロミーやライフスタイルをテーマに新聞や雑誌で執筆。主な著書に『名店レシピの巡礼修業』（世界文化社）教書に『ザ・シガーライフ』（ヒロミエンタープライズ）がある。現在『世界ベストレストラン50』の日本評議委員長も務める。

特集 食の未来に、革命を。



ポモナファーム

志摩観光ホテル

トマトの魅力について語るCEOの豊永さんと樋口総料理長

多気郡多気町丹生地区は江戸時代、世界かんがい施設遺産に登録されている立梅用水が整備され、農村として発展した場所です。多気という地名は、多くの食材ができる土地である古語の「多木」に由来するとも言われています。

今回、田園風景が広がる農村でトマトやマイクロリーフなどを生産する農業生産法人ベンチャー「ポモナファーム」へ樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長、杉原シエフソムリエが訪れ、CEOの豊永翔平さんを中心にお話を伺いました。そこには2017年の開業から一貫して「美味しさ」にこだわり、新たな発想と様々な技術で農業の未来を創造する真摯な姿がありました。

美味しさと持続性を兼ね備えた、新しい農法。

ファームにあるビニールハウスでは「Moisculture(モイスカルチャー)」という湿度で育てる技術(湿耕栽培)で野菜を生産しています。その技術は豊永さんが代表を務めるアグリテックベンチャー企業「CULTIVERA(カルティベラ)」が開発した栽培技術です。モイスカルチャーとは野



モイスカルチャー栽培のトマトの根

菜が栄養を吸い上げる根に着目した栽培方法で、特殊な繊維でできた人口培養シートの空間で湿度をコントロールし、気化した水分で根を成長させるものです。豊永さんは「トマトを最小限の水分で育てることで生きようする力が強くなり、野菜本来の生命力を引き出すことができます」。水分を求める力が強いトマトは、旨味成分であるアミノ酸量が増え、糖度も高くなり、味の濃さや香りの強さにもつながるそうです。栽培中の繊維を見せてもらおうとびっしりと張

り巡らされた根からは力強さを感じます。「農家が目指す農作物の根を、テクノロジーで作って出しているんです」と豊永さん。ファームで作られたトマトを手にした料理人の皆さんは、その香りに驚きの様子。栗野料理長はトマトを味わいながら「酸味、甘味、旨味が詰まっていますね」と話します。

豊永さんにモイスカルチャーを実践する理由を尋ねました。「私たちが取り組んでいるのは、未来に目を向けた農業です。今、世界では気候変動で水不足や塩害などで作物を育てられる土壌が減り、肥料やエネルギーの

コストも上がっています。さらに人口に対して農業をする人も減り続けています。これらを解決するアイデアとして、例えばモイスカルチャーでトマトを育てた場合、水は土壌栽培の約10%で足りて廃液もゼロ、冷暖房などのエネルギーは太陽光で賄えます。また、この技術で使う特殊な繊維などは半永久的に使えて土壌も不要です。従来型農業に必要だった水源、エネルギー源、土壌の確保から解放されることで、都市や農業に適さない地域でも農産物の生産が可能になります」と力強く話してくれました。

——夢を追う力が

農業を支える

ポモナファームは地球に優しい農業をさらに追求するため現在、希釈した海水を使った栽培にも取り組んでいます。植物は地に根を張り進化することで、約2億年間のDNAを残しながら環境に適応してきたそうです。生産を担当する循環型農業推進部の中山美流なかみやまさんは「栽培に成功したアマランサスなどのマイクローフの原産は沿岸部。海水に対応できるDNAが残っているのでその特徴を

活かして育てることができましたが、山が原産である紫蘇しそなどの植物は風味が飛んでしまい、苦味も強くなるため生産に向きませんでした」。

海水生産ではトマトも実験段階で成功したそうです。豊永さんは「世界で二番目に生産量が多い野菜である

トマトは栽培に大量の水が必要で、海水で栽培できれば海上でも作れる。新しい農法を取り入れるだけでなく、その先にあるビジョンを持つた若いスタッフと研究や生産を進めています」。

地元の高校で農業を学びポモナファームに就職した中山さんはマイクローフ栽培

の責任者として充実していると話します。「将来はバイオマスなどを使った循環型農業で多気を食べで有名にすることが目標。ここで働くスタッフはそれぞれに自分の夢があり、共通のテーマが農業なんです」。

ハウス内で実るトマトを手にとり豊永さんは「生きる力を引き出す生産方法は難しいのも事実です。根の湿度設定を誤れば全て枯れてしまう。観察と調整が常に必要な仕事です」。塚原和食総料理長は「地元で長年素晴らしい食材を作ってきた方々が、

環境の変化や後継者不足で辞めてしまうというお話も聞いています」と話すと「例えば地域の特産品もモイスカルチャーの生産に切り替えることで生産量と質が安定し、持続的な栽培や雇用に繋がる可能性も考えています。現在、地元の相可あいか高校と伊勢いもの栽培をしたり、海藻などの海の資源の代用で野菜の出汁として使える唐辛子の生産にも挑戦しています。農業は苦労や大変な仕事というイメージがありますが、新しい視点や技術を取り入れ、価値観が変われば、もつとやってみたい仕事になると思っています」。



海水で育てるマイクローフ



マイクローフ栽培の責任者を務める中山さん



未来のビジョンを話す豊永さん

——古を知り未来を描く
豊永さんに農業を志した理由を聞きました。「大学では考古学を専攻し、カンボジアで研究をしていました。遺跡の研究をする中で、文明の衰退の理由のひとつが気候変動などによる食糧難だと分かったんです。そこから人間の争いは始まり文明が滅びていく。気候変動が起きている現代や将来を考えたとき、今必要なのは世界規模での持続可能な農業なのだと行き付いたのです」。そして豊永さんは未来への想いも語つ

てくれました。「古代文明を支えた穀倉地帯の多くはレイラインと呼ばれる場所、北緯34度30分線上にあり、そこは日照時間が長く地理的にも豊かな場所だったといわれています。実は、ポモナファームもこのレイライン上に作りました。ですが、開業1年目は大雨による水害でほとんど収穫できませんでした。熱帯地域ではなく農業に向いている場所であるはずなのに、この状況に愕然としました。USDA(アメリカ合衆国農務省)などの情報では、サプライチェーン全体での気候変動などによる食物被害は世界で毎年約120〜150兆円規模

との推移予測もあります。だからこそ私たちは変化を続ける地球環境に対応できる新しい農業に挑戦し、これらの農業の損失をできる限り減らせたらと思っています」。樋口総料理長は「歴史を学び、未来と向き合うからこそ新しい発想が生まれる。今まで地元の食材にこだわってきましたが、それだけでは続かない。これからの農業の在り方を知ることができたのは大きな学びでした。私たち料理人にも必要な視点ですね。地球を想う直向きさと「美味しい」野菜を作る情熱が、未来の食を明るく方向へ導き始めています。



総料理長 樋口 宏江

2014年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、料理マスターズブロンズ賞、2023年フランス農事功労章シュヴァリエ受章。

シェフソムリエ 杉原 正彦

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と飲料サービスマン責任者を担当。JSAソムリエ・エグゼレンス。

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。

リアン・山吹 料理長 栗野 正也

2020年志摩観光ホテル鉄板焼山吹料理長となる。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を提供。

トマト、マイクローリーフ、松阪牛。



総料理長がお届けする夏の料理 樋口宏江の料理ストーリー

未来を見据えた農業に取り組むポモナファームで作られるトマトとマイクローリーフ、そして同じ多気町で育った松阪牛、多気町の隣り大台町のわさびなど、食材が持つ力強い個性を組み合わせました。

トマトの旨味、甘味が凝縮された濃厚な味わいの透明なジュースをジュレにしてお皿に敷き、その上に伊勢茶の香りを纏わせた松阪牛のスライスと松阪牛のビーフコンソメの半球体のジュレを乗せます。海水栽培から生まれるほのかな塩味のピーテンドリルなどのマイクローリーフは、三重県産柑橘をベースにしたドレッシングを絡めます。甘味が強いトマトは生のままカットし、フレッシュな香りの宮川産わさびのクリームを添えました。これら個性ある味わいをトマトのジュレが優しくまとめます。自然の循環をお皿に表現。豊かな環境がずっと続くようにとの想いを込めた料理です。

6月～8月の「デギュスタシオン」コースでご提供する予定です。
※入荷状況によりご用意できない日がございます。

蕃茄養老豆腐^{しまじ}



和食総料理長がお届けする夏の料理
塚原巨司の料理ストーリー

ポモナファームが地元の高校と伊勢いもの栽培を行っているということを伺い、若い方々が農業に取り組まれていることを頼もしく感じました。そこでファームで作られるトマトと多気産の長芋である「伊勢いも」を組み合わせ、夏らしい養老豆腐を作りました。

養老豆腐は滋養のある料理としても知られており、長芋の滑らかな食感とやさしい味付けが特徴。伊勢いもを当たり鉢でおろし、寒天で固めます。中にトマトを入れ、紅白の美しさに加え、伊勢いもの上品な味にトマトの酸味と甘味が加わり爽やかな味に。

養老豆腐の周りにもフレッシュトマトと角切りにしたトマトジュースのゼリー、マイクローリーフを飾り鮮やかさをプラス。素材の味が際立つシンプルながら存在感のあるひと皿です。

6月～8月の「美し国会席」でご提供する予定です。
※入荷状況によりご用意できない日がございます。



伊勢ひじき

特集 伊勢ひじき

北村物産

左から杉原シェフノムリエ、栗野料理長、北村さん、樋口総料理長、塚原和食総料理長

水や天候、地形の恵みが磨く、伊勢ひじきのふるさと。

伊勢志摩地域で生産される「伊勢ひじき」は三重ブランドのひとつ。その歴史は古く、平城京の木簡には伊勢志摩の海藻類が納められていたという記載があり、ヒジキも含まれていたとされています。鳥羽や志摩で採れるヒジキは、木曾三川や三重の河川から山の豊富な養分が流れ着く伊勢湾の良質な漁場で育ちます。今回、伊勢ひじきの海藻加工を行って

いる創業寛政年間(約200年前)の北村物産に伺い、伊勢ひじきの歴史やこだわりを教えてくださいました。

伊勢市の最北部に位置する北村物産は伊勢ひじきの生産で最も歴史のある会社です。加工場は櫛田川と宮川に挟まれ、山から流れる伏流水に恵まれた伊勢平野にあります。収穫される場所から車で1時間程の離れた場所まで運び生産する理由を社長の北村裕司きたむらひろしさんが説明してくれました。「この地域の特徴や気候条件ですね。こ

はヒジキの加工に必要な大量の真水が確保できます。また昔はヒジキを天日で乾燥させていたので年間の降水量が少ないということも

良質な伊勢ひじき作りにつながっています」。北村物産の工場から約300m東には波が穏やかな伊勢湾が広がり、陸路が整うまでは三河や江戸への海運がヒジキを出荷するのに適していたそうです。「伊勢ひじきの特徴は、湯がかずに蒸す製法です。昔ながらの伝統的な加工方法で水つぼくならず、ひじきの味が濃いまま残ります。手間が掛かりますが、これが私たちの長年のこだわりです」。



伊勢ひじきの魅力を語る北村さんと感触などを確かめる樋口総料理長

歴史ある漁村の風習が、美味の出発点。

北村物産が製品化している伊勢ひじきは「芽^めひじき」と「長^{なが}ひじき」があり、芽ひじきは葉つばの部分、長ひじきは茎の部分となります。塚原和食総料理長は「和食では長ひじきは縁起物としてよく使われる食材です。またやわらかい芽ひじきは煮物やひじきごはんにすると風味もよく美味しいですね」。

蒸し上がったひじき工場には濃厚な磯の香り

大きく歯ごたえと風味が良いヒジキを追求しています。

しっかりとした食感と磯の香りを愉しめ、味が濃いので酢のものにも相性が良くおすすめですよ」と話しが弾みます。

続いてヒジキの加工を見学。産地が記された袋に入った加工前のヒジキが積まれています。「伊勢志摩では4月から5月の大潮の日に、潮が引いたタイムキングで二斉に収穫をします。私たちは毎年必ず産地でヒジキの状態を確認しています」。漁師や海女が収穫、天日干しの後

出荷されたヒジキからさらに良質なものを選別し、仕入れているそうです。加工場

ではまず、ヒジキに付いた塩を洗います。「ヒジキは繊細で産地や年によって状態が違います。職人は水洗いの時の手の感覚で蒸す時間を決めていきます。理想の伊勢ひじきに仕上げるには長年の経験が何より大事です」。最後に北村さんは伊勢ひじきの美味しさの理由をもうひとつ教えてくれました。「伊勢志摩の漁師さんは朝廷に納めるため上質な海藻を採ってきた文化があるからか、若く美味しいうちにヒジキを採ります。育ち過ぎないので

気胞がなく食感も良い。私たち加工者は、そんな漁師さんたちに感謝の想いを持って

製品作りを行わなければいけないと考えています。長年、伊勢志摩の漁村と関わってきましたのでお客様には伊勢ひじきを通じて産地にも興味を持ってもらいたいですね」。樋口総料理長は「こだわりの伊勢ひじきの美味しさの理由は素材の良さだけではなく、その特徴を知り尽くした加工業の方々の長年の技術と愛情なのです。私たちも素材の良さとともに加工の技術も活かした料理へと繋いでいかなければ」と語りました。

伊勢ひじき

サラダとガレット



総料理長がお届けする夏の料理

樋口宏江の料理ストーリー

もっちりとした食感や磯の風味が豊かな伊勢ひじきを主役にしたひと皿をご用意しました。

イメージしたのは、ヒジキのサラダです。にんにくで香り付けしたオリーブオイルで香味野菜を炒め、下湯がきした長ひじき、蜂蜜、バルサミコ酢、白ワイン酢、柑橘果汁を入れて煮詰めます。そこに炊いたもち麦を加えて味を馴染ませます。酸味と甘味が染み込んだひじきが、夏にぴったりの爽やかな味わいです。

芽ひじきは小麦粉にパルメザンチーズを混ぜた衣で揚げ、磯の風味と味わいを凝縮させました。仕上げに細切りにした鮑や、食感が良い伊勢海老の身を飾り完成です。

豊穡の海で育ち、漁師さんや生産する方々がこだわり抜いた伊勢ひじきの特徴を活かした、伊勢志摩の味です。



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 17:30-21:00 (L.O.19:30)

※現在営業時間を一部変更しています。

6月～8月の「デギュスタシオン」コースで
ご提供する予定です。

※入荷状況により提供期間が変わる場合があります。



夏の御食つ国会席

鮑や鰹など旬を迎える食材を中心に、伊勢ひじきを取り入れた夏の御食つ国会席です。

鮑は、肝を裏ごしした肝醬油と香ばしい香りのバター醬油と二つの味を焼物で。またお造りでは昆布で鮑を挟み旨味を染み込ませながら低温調理し、磯の香りと程良い食感を引き立たせました。鰹はふくらりと仕上げた茶碗蒸し、身の締まった落としはお造りで。滑らかな食感が加わった葛打ちは縁起物でもある長ひじきとともに吸物に仕立てました。磯の香りと食感は伊勢ひじきならではの。箸休めのそば寿司は車海老と穴子とともに巻きました。

食事は鰹の照り焼き丼、蒸し鮑と芽ひじきのかき揚げ天丼、鮑、鰹、車海老のにぎり寿司からお選びください。料理長おすすめの一と品料理「題」でも夏らしく冷菜をご用意しました。松阪牛のモモ肉の湯引き、蒸し鮑、伊勢海老の焼き霜とお好みの素材でお愉しみください。



和食「浜木綿」

ザ ベイスイート4F

ご夕食 17:30-21:00 (L.O.19:30)

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

※現在営業時間を一部変更しています。※ランチは4名様より承ります。

夏の御食つ国会席

6月1日(木)～8月31日(木)

¥33,500

伊勢ひじき美味彩々

和食「浜木綿」

和食でも馴染み深いヒジキは、磯の香りが出汁との相性も良い食材。伊勢ひじきを様々に味わえるようご用意しました。芽ひじきを旬のサザエと合わせ土鍋炊きご飯に。磯の風味が香り立つひと品です。また芽ひじきを鮑、伊勢海老と合わせた贅沢なかき揚げに。焼雲丹と鰹の吸物には長ひじきを合わせます。しっかりとした食感と味わいをお愉しみください。



6月～8月の
特別会席「匠」(土鍋炊きご飯、
「夏の御食づ国会席」(吸物、かき揚げ)でお召し上がりいただけます。

三重県産「結びの神」

伊勢ひじきのガーリッククライス

鉄板焼レストラン「山吹」

やわらかく口当たりの良い芽ひじきをガーリッククライスで。水で戻した芽ひじきを松阪牛のすじ肉と煮込み、旨味と香りを染み込ませました。ヒジキは米との馴染みも良いので食感よく仕上がります。三重県産米の「結びの神」とヒジキの食感、松阪牛の旨味。伊勢志摩ならではの味わいを鉄板焼で。



6月～8月の
三重の食材と夏の味覚ペアディナーで
お召し上がりいただけます。



上:(左)松阪牛フィレスステーキ 鉄板焼 (右)松阪牛サーロインステーキ 鉄板すき焼き
下:(左)松阪牛イチボ 紫蘇ホットロール (右) 松阪牛カイノミ 炭焼き燻製

鉄板焼「山吹」料理長がお届けする夏の料理 栗野正也の料理ストーリー

松阪牛の部位をそれぞれの特徴に合わせた調理法で仕上げる夏のペアディナー。

サーロインは薄切りにし、鉄板でさっと火を通し水菜を巻き、山椒などを加えた自家製の割り下とともにいただくすき焼き風の仕立てに。フィレの鉄板焼は柔らかな食感と上品な味わいにわさびを添えて。希少部位のカイノミはキメが細かく、肉目が詰まっているのが特徴。燻製でゆっくり火を入れることで噛むほどに広がる脂と香り。赤身に程良い脂が乗ったイチボは鉄板で焼き、大葉としば漬けとともにパンで巻きます。酸味とさわやかな香り、松阪牛の旨味をまとめた後を引く味わいです。それぞれの部位が持つ甘味、旨味、脂のバランスを堪能ください。松阪牛の産地ならではの贅沢な愉しみ方をご提案します。



鉄板焼レストラン「山吹」

ザクラブ2F (要予約)

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

ディナー 17:30-21:00(L.O.19:30) / 前日 20:00まで

※現在営業時間を一部変更しています。※ランチは4名様より承ります。

6月~8月の

三重の食材と夏の味覚

ペアディナーで

お召し上がりいただけます。

お二人様 ¥67,000



トロピカルな香りと彩り

夏のアフタヌーンティー

手に取るたびに笑顔になる季節の果実を散りばめたスイーツの数々。

旬を迎える桃をラズベリーといちごのシロップで作ったジュレと合わせ、さっぱりとした口当たりに。マンゴーを使ったバタークリーム、パッションフルーツのムースなどを重ねたオペラ風ケーキは濃厚ながら爽やかな後味。三重県産ブルーベリーはレアチーズケーキに。フルーティーな味わいのパイナップルのマカロン。夏の和スイーツは嬉野大豆のきなこを使ったアイスクリームです。プルンとした食感の嬉野大豆の豆乳ブラマンジェとこ二緒に。大豆の濃厚な味わいと豊かな香りが愉しめます。アクセントに志摩産いちご「レッドパール」のソースを添えました。

地元食材をふんだんに取り入れたセイボリーは嬉野枝豆のムース、伊勢まぐろとトマトのコンポート、松阪牛のロールパン、宮川産の鮎のバーガー、伊勢海老と伊勢ひじきのタルトレットとつつひとつ丁寧に仕上げた繊細な味わいです。



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。

※水曜日定休

※ディナータイムの営業はホームページでご案内します。

夏のアフタヌーンティー

6月1日(木)～8月31日(木)

¥5,200

11:30～17:30 ※要予約(前日 17:30まで)

ホテルステイの愉しみ方



24.5m×10m(水深1.1～1.3m)／滑り台付きお子様用円形プール(水深40cm)



ガーデンプール開業時の様子(昭和38年)



ガーデンプール(夏期営業)

7月14日(金)～9月3日(日)

時間:9:30～17:30

料金:無料(ご宿泊者専用)

設備:更衣室(温水シャワー完備)、
タオル、ロッカー

1963年7月に開業したガーデンプールは、志摩観光ホテルの建物と同様に日本を代表する建築家、村野藤吾氏の意匠を引き継ぎデザインされたクラシカルな佇まい。戦後初の純洋式リゾートホテルとして、これまでご来館いただいた多くのお客様を涼やかに癒してきた憩いの場所です。

チェックイン前、チェックアウト当日もお使いいただけます。またカフェ&ワインバー「リアン」のテラス席は、水着でもご利用いただけますので休憩にもおすすめです。青空と庭園の緑に包まれプールから聞こえる賑やかな声や楽しい時間。リゾートホテルならではの夏のひと時をお過ごしください。

昔から変わらない夏の思い出がここに。
緑に包まれたガーデンプール。



特集 伊勢木綿

白井織布の店内に展示してあるカラフルな格子柄

時代を作った伊勢木綿を、現代に継承。

ぬくもりを感じるやわらかな肌触り、軽やかな風合いが特徴の三重県指定伝統工芸品「伊勢木綿」は、単糸という繊維に撚りかけた糸で織られます。綿の

ような糸は引っぱると切れてしまうほどやわらかで、織り上げるには特別な技術が必要です。伊勢木綿の歴史は古く、普段使いの木綿着物の反物として約40

年。江戸時代に奢侈禁止令で農民や町民の衣類が綿や麻に限定されたことで木綿の反物の需要が拡大。伊勢三河、河内などが主な産地になりました。

なかでも伊勢国(伊勢平野全体)は伊勢湾に面しているため、木綿栽培の肥料として使われていた干鰯ほしかの原料となるイワシが豊富に捕れました。また綿織物を作る以前から絹織物の伊勢細いせつちぎ、麻織

物の津もじという織布技術もあり、伊勢木綿の生産は順調に進み、江戸や京都、大阪を中心に大流行しました。

伊勢木綿は江戸時代に作られた日本初の図説百科事典「和漢三才図会わかんさんさいいずえ」に木綿の中で「伊勢は上じょう」と記されているなど最上の格付けとして扱われていたそうです。

津市一身田町にある真宗高田派本山専修寺せんじゆし(高田本山たかたほんざん)のお膝元で唯一、伊勢木綿を織る技術を持ち、今に継承する、白井織布うらべいとくふを尋ねました。

上:伊勢木綿の着物
下:伊勢木綿の魅力を語る白井さん





明治時代から今も現役で働く織機

独特の風合いは、日本人好みの肌合い。

白井織布では主に木綿着物の反物を製作し、京都の呉服店やアパレルブランドなどに出荷しています。また伊勢木綿を使ったオリジナルの衣類やバッグなど、様々なグッズも販売。社長の白井成生うすいなるおさんに工房をご案内いただきました。織機に取り付けるための経糸縦糸を組む工程にはたくさんの柄のパターンがあるといいます。伊勢木

綿の代表的な格子柄は、昔から残っているものに加え、現在も試行錯誤しながら変化させています。長く残り続けている柄は人気があるということ。しかし、伝統を守るだけでなく、常に新しいことを取り入れていますよ。隣りの部屋では40台の織機がリズムカルな音をたてながら動いています。柄のある反物は「反織り上げるのに約1日掛かるそうで」私が子どもころ、工房には10名程の職人が住み込みで働いていました。織機は豊田自動織機製で、これらすべて明治時代から

使い続けています」と話す白井さん。地元の織物についても教えていただきました。

「明治時代はこの辺りに織屋や染屋など100軒ほどあつたと聞いています。また津は大きな紡績会社が5社もあつた珍しい町。働き手が足りず市外や県外から人を雇うほど織物の産業が盛んでした」。しかし第二次世界大戦の戦火で津市の大部分は空襲で焼失。また着物文化の衰退により反物の需要は減少。そんななかでも白井織布は伊勢木綿の生産を続けてきました。昔ながらの技法を守りながら現在、唯一の伊勢木綿の織物業としてこ

だわり続けていることがあるといいます。「やわらかな肌触り。これが伊勢木綿の二番の魅力です。その理由は糸にあります。通常の綿織物の場合、数本の糸を強く撚った撚糸よらいとを使い、目が詰まった布にするので固い質感で洗うと縮みやすくなります。しかし伊勢木綿の場合、弱く撚った単糸たんし(弱撚糸)を使うので柔らかく仕上がり、洗うと糸が元に戻ろうとするので縮みにくく、使い込むほど味が出て、長く使っていただけです」。通気性や保湿度も良く日本人の毎日に寄り添い続けてきた伊勢木綿は、先人の知恵が詰まっています。

ザ ベイスイート 15周年 記念企画

2023年10月10日に開業15周年を迎えるザ ベイスイートでは
お客様へ感謝の気持ちを込め
レストランやご宿泊の特別プランをご用意しました。



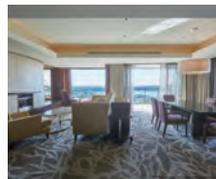
宿泊プラン 期間：2023年6月1日(木)～11月30日(木)

ロイヤルスイートステイ

ディナーは15周年記念のレストランメニューにお祝いの食前酒をプレゼント。
ザ ベイスイートの魅力を存分に愉しめるご滞在をお届けします。

内 容：1泊夕食付き

料 金：おひとり様 ¥150,000(お二人様 ¥300,000)



The Bay Suites View 2連泊

人気の高階層(3階または4階)を確約。
英虞湾の優美な景観、穏やかな風を感じるひととき。
暮らすように旅する2日間を。

内 容：1泊ご朝食付き

お一人様 ¥5,000のホテルクレジットプレゼント

電動レンタサイクルご利用無料(事前予約制)

料 金：おひとり様 ¥72,000～(お二人様 ¥144,000～)



※記載の料金は1室2名様ご利用時のものです。



お客様と育んできた時間を紡ぐ

総料理長樋口宏江が想い出深いひと皿をコース仕立てに。

ザベイスイート開業まもなく生まれた「デクリネゾン」は、トマトをジュレ、ムース、シャーベットと形を変え、素材の魅力を表現。「ラ・メール」の料理を象徴するひと皿です。この料理は、G7伊勢志摩サミットのワーキング・ディナーでもご提供しました。伊勢志摩ジビエの鹿肉はカツレツに。身がやわらかく、くせない味わいです。半頭で仕入れた鹿肉を無駄にすることなく使い、命ある食材への感謝が込められています。

三重県産ウニの冷製スープは、春から夏の旬の時期にお届け。伊勢海老のヴェルロフ風は、お客様のリクエストがきっかけで生まれた料理で、熱々の衣とソースのなかに程良く火が入った伊勢海老を味わえるよう考案しました。旬の時期の鮑の磯の香りが広がる低温調理を施した鮑と、伝統の鮑ステーキと食べ比べていただけるひと皿など。進化を続けてきた「海の幸フランス料理」の歩みを感じていただきます。

フレンチレストラン「ラ・メール」

グラティチュード

開業15周年記念ディナー ～Gratitude～感謝

期間：2023年6月1日(木)～8月31日(木)(夏)／9月1日(金)～11月30日(木)(秋)

料金：¥41,000 ※事前予約制 2日前20:00まで ※予約状況によりお受けできない場合がございます

ザ ベイスイート15周年企画

和食「浜水綿」

開業15周年記念会席

さんしずいめい
～山紫水明～

和食総料理長 塚原巨司が志摩の季節の魅力を表現する珠玉の品々をご用意します。

期 間：2023年6月1日(木)～8月31日(木)(夏)／9月1日(金)～11月30日(木)(秋)

料 金：¥41,000 ※事前予約制 2日前20:00まで ※予約状況によりお受けできない場合がございます



15周年記念 eau SPA特別プラン

期 間：2023年7月1日(土)～11月30日(木)

■特典「ビオロジック ルシエルシュ」トライアルサイズプレゼント

オートクチュールフェイシャル&ヘッド75分(所要時間105分)

特別料金¥26,500(通常¥30,100)

一人ひとりの肌コンディションに合わせたカスタマイズフェイシャル。

ワンランク上の明るい素肌へ導きます。ヘッドオプション付きで癒し効果も発揮します。

オースパタイムリチュアル135分(所要時間165分)

特別料金¥48,000(通常¥53,100)

ボディやフェイシャルから当日のコンディションやご要望に合わせた

カスタマイズをご提案。メニューに迷う方や、プレゼントにもおすすめです。

※スパトリートメントのご予約については、セラピストよりご連絡の上、直接承ります。



“志摩時間”をお届け。

Instagram「フォロー&いいね」プレゼントキャンペーン

公式アカウントからご応募いただけます。



〈第1回〉ザ ベイスイートご宿泊(ペア) 1組2名様
応募期間：2023年6月1日(木)～30日(金)



〈第2回〉「eau SPA」スパトリートメント 1組2名様
応募期間：2023年7月1日(土)～7月31日(月)



Q shimakankohotel

■応募方法(応募の手順)

①公式アカウント(@shimakankohotel)をフォロー

②キャンペーン投稿ページにいいね

③DMを受け取れる設定になっていることが条件となります

④抽選後、DMにて発送先情報を入力する
フォームをご連絡いたします

⑤入力確認できましたら当選確定となります

Information

フラワーアレンジメントセミナーと 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)」

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。でき上がったアレンジはご自宅ですのまま飾れます。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ティータイム。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。

時間 10:00～12:00 / 14:00～16:00
場所 志摩観光ホテル ザクラブ
料金 おひとり様 ¥6,300
都プラス会員様 ¥5,500
※花材・持ち帰り用袋・ティーセット(紅茶・お菓子)付
定員 午前の部 10名様/午後の部 20名様
講師 ホテル装花を担当するフローリスト
申込締切 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 お電話にて承ります。

－開催日－
6月21日(水)
「初夏を瑞々しく彩るグリーンアレンジ」
8月9日(水)
「ガラスの器を活かしたラウンドアレンジ」
10月11日(水)
「秋の便りをバスケットフラワーに乗せて」
12月13日(水)
「クリスマス気分を高めるミニツリーに挑戦」



たまったポイントでお得にステイ 都プラス会員様限定 都プラスポイント宿泊プラン

都プラスポイントでご宿泊。全額、都プラスポイントでのご精算が条件となります。

1泊・1室(2名様)でご利用いただける
ポイント数

ーザ クラシック ご宿泊ー
朝食付 35,000ポイント
朝・夕食付 70,000ポイント
ーザ ベイスイート ご宿泊ー
朝食付 55,000ポイント
朝・夕食付 90,000ポイント



※ポイント数が満たない場合は通常料金での案内となります ※お日にちによりご予約を承れない日がございます

都プラスカードはアプリでもっと便利に。もっとお得に。

- ・1ポイント=1円で使えて便利。
- ・ご利用額、ご宿泊日数に応じたステータスごとの特別なサービスをご提供。
- ・お得なクーポンやキャンペーンをお届け。
- ・アプリから宿泊、レストランの予約もスムーズ。



アプリダウンロードはこちら
iPhone Android



宿泊プランのお問合せ・ご予約 TEL 0599-43-1211(ホテル代表)

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特別なメニューと、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

5月28日(日)	和 食
6月24日(土)・25日(日)	フレンチ
7月23日(日)	和 食
8月19日(土)・20日(日)	フレンチ
9月24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より 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 ¥17,500
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。

総料理長 樋口宏江

「フランス農事功労章 シュヴァリエ」受章 記念晩餐会

2023年2月、フランス政府より「農事功労章 シュヴァリエ」を授与されたことを記念し、感謝を込めた特別な一夜をお届けします。

2023年7月8日(土) 18:00より
おひとり様 ¥50,000
(料理・ペアリングドリンク込)



ザ ベイスイート開業15周年記念ランチイベント

英虞湾の優美な景観とともに愉しむフレンチと和食の饗宴

総料理長樋口宏江と和食総料理長塚原巨司によるコラボレーションコース。

2023年10月9日(月・祝)



各イベントの詳細な情報はホームページにてご案内いたします。

Shop

季節のお菓子「おつたち」（予約制・販売日／数量限定）

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。



6月4日(日) トマトのシフォンケーキ
¥3,000



7月2日(日) 南張メロン
¥5,500

－販売日・テーマー

8月6日(日) いちじく	2024年
9月3日(日) ぶどう	1月7日(日) 日本酒
10月8日(日) 蓮台寺柿	2月4日(日) 苺
11月5日(日) 栗	3月3日(日) 檸檬

販売数 毎月40個限定

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

※テーマ食材により料金が異なります

※12月はお休みとさせていただきます

都ホテル オンラインショップ

志摩観光ホテルの3つの施設で使われている
香りをご自宅でお愉しみいただけます。

ホテルオリジナルフレグランスリードディフューザー

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



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

都ホテル オンライン Q



ショップ

県内のお土産や地酒、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

③ アトラクション

ライド系ジェットコースターや臨場感が溢れる映画館、船やトレンなど27の多彩なアトラクション。天候に左右されず楽しめるインドアジェットコースターや夏に人気の氷の城、小さなお子さんに人気の「フェリスクルーズ」やメリーゴーランド「ガウディカラーセル」、宣教師フランシスコ・ザビエルの生家をモチーフにした「ハビエル城博物館」などファミリーにも嬉しいラインナップです。



インドアコースター「スチームコースターアイアンブル」



氷点下の世界を体感できる「氷の城」



スペインの1200年の歴史を体感できる「ハビエル城博物館」



季節の花々と噴水を巡る「フェリスクルーズ」

④ レストラン「アルハンブラ」

シーフードやスペイン産イベリコ豚のパエリアなど本格派スペイン料理が愉しめます。レンガやステンドグラスを配置したインテリアが異国の雰囲気。



レストラン「アルハンブラ」



伊勢志摩産伊勢海老のパエリア

⑤ 伊勢志摩温泉「ひまわりの湯」

パルケエスパーニャとピレネー横の連絡口で結ばれている「ひまわりの湯」は海を一望できる絶景のロケーション。露天風呂や広々とした大浴場、泡風呂も人気です。

ご利用料金
ひまわりの湯のみご利用の方
大人：¥1,200 小人：¥800
パルケエスパーニャご入園の方
大人：¥900円 小人：¥600
※当日のガイドマップまたはバスポートをご提示ください。

ご利用時間
外来の方：9:00～23:00
最終受付：22:00
※季節により変更する場合がございます



※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。

三重交通路線バスでご移動

志摩観光ホテルバス停

近鉄鶴方駅バス停 約15分
(停車時間あり)

志摩スペイン村バス停 約13分

※交通状況により移動時間は異なります。

ホテルフロントにて路線バス乗車券(無料)をご用意しています。

お車でご移動

志摩観光ホテル出発

志摩スペイン村到着 車で約13分

※交通状況により移動時間は異なります。

〈ホテルフロント〉

志摩スペイン村オフィシャルホテルバスポートをお求めいただけます。

優待料金 ¥3,500
(3歳以上同額)

手荷物預かり

パーク内にコインロッカーをご用意しています。エントランスの内側と外側の2ヶ所あり、重い荷物や大きな荷物も預けいただけます。

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～賢島間)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)。まわりゃんせの呈示で22の観光施設の入場・入館が可能。「バスポート」の呈示で多数の特典、サービスが受けられます。



三重の魅力発見「志摩スペイン村編」

太陽と情熱の国、スペインをモチーフにした志摩スペイン村は、異国情緒あふれるテーマパーク「パルケエスパーニャ」、「ホテル志摩スペイン村」、伊勢志摩温泉「ひまわりの湯」からなる複合リゾートです。

志摩観光ホテルからバスで約25分。そこは心躍る別世界。

風光明媚なリアス海岸に面する志摩スペイン村。パルケエスパーニャの門を潜れば異国のムードがお出迎え。様々に愉しめるパーク施設をご紹介します。



① フォトスポット

テーマパーク「パルケエスパーニャ」の敷地内は、まるで物語の世界に入り込んだようなバレンシアの台所やサンタクルス通り、ウォールアートは来場者が思いおもしろいポーズで写真を撮影する人気のスポットで、「カンタロ」は土産選びにも最適なお店です。



バビエル城博物館内にある「バレンシアの台所」



白壁の家々の町並「サンタクルス通り」



カルメン通りの「ウォールアート」



結婚式も行われる「サンタクルス通りの教会」



スペイン製などの食器が購入できる店「カンタロ」

② パレード・ショー

パレードや様々なショーが楽しめる「パルケエスパーニャ」。人気の「エスパーニャカーニバル "アデランテ"」はスペインの陽気さに溢れています。また、フラメンコショー「レガード」は本場スペインのダンサーによる情熱的なフラメンコが観客を魅了します。



「エスパーニャカーニバル "アデランテ"」



フラメンコショー「レガード」



シマカンアートトリップ

三重の森の入口

木の壁面を海に見立て、英虞湾に浮かぶ島々とリアス海岸が織りなす曲線美を重ねた構成です。

真鍮で太陽の輝き、銅で木の温もりが表現されておりザクラシックを象徴する屋根の青緑色がアクセントとして配色されています。

ザクラシック ロビー



志摩観光ホテル

2023年5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/) [【公式】志摩観光ホテル](https://www.youtube.com/channel/UC...)

表示の料金には税金(または税金・サービス料)が含まれております。

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)