

志摩 時間

Slow and comfort, Shima

2025 春号



愛情の彩り

真心を尽くし

育つ命は

豊かに実り

色鮮やかに輝く

Shima Kanko Hotel

連載

美食の歓び

ふたつの受賞が意味するもの 文中村孝則



先ごろ、樋口宏江シェフがふたつの輝かしいタイトルを受賞した。ひとつは、文化庁が管轄する「文化長官表彰」である。令和6年度の今回は84件が表彰され、その中で唯一の料理人として樋口シェフが選ばれた。表彰理由の「フレンドレストラン『ラ・メール』のシェフとして、地元の食材を活用したガストロノミーを実践し、フランス料理を通じて地元の第一次産業の経済的・文化的な発展を支援する等、我が国の食文化の振興に貢献している」というのはまさに正鵠を射る、受賞に相応しい内容だ。

もうひとつの賞は、農林水産省が管轄する「料理マスターズ」の「シルバー賞」の受賞である。この料理人顕彰制度はブロンズからゴールドまであるが、ブロンズ賞、シルバー賞ともに樋口シェフは女

いる。高橋シェフは当時58歳。料理人での同表彰は歴代3人目で、しかも最年少の受賞だった。樋口シェフは、当時高橋シェフが受賞を受け「料理人や料理が文化的な価値を持つ、ということが認められるのを大変嬉しく思う」と話された言葉をよく覚えているといふ。樋口シェフも、今回の受賞にあたり、「自分の功績というよりも、料理界全体の地位向上につながるれば」とその想いを重ねる。

実は、この表彰では平成12年度に、志摩観光ホテルの第5代料理長の高橋忠之氏も受賞されて

いる。高橋シェフは当時58歳。料理人での同表彰は歴代3人目で、しかも最年少の受賞だった。樋口シェフは、当時高橋シェフが受賞を受け「料理人や料理が文化的な価値を持つ、ということが認められるのを大変嬉しく思う」と話された言葉をよく覚えているといふ。樋口シェフも、今回の受賞にあたり、「自分の功績というよりも、料理界全体の地位向上につながるれば」とその想いを重ねる。



性初の受賞である。これらは、樋口シェフや志摩観光ホテルの長年のご尽力の賜物と、心よりお祝い申し上げたい。女性シェフというだけでなく、ロールモデルとして後進の料理人にも大きな励みになるのではないだろうか。特に、文化や農林水産の分野からの高い評価というのは大きな意味がある。現代の日本のすぐれた料理人のポテンシャルは、技術者や職人技という評価だけでなく、生産者を支える社会活動家、あるいは文化芸術の担い手の範疇に入るべき存在として、もつと認知・評価されるべきだと常々思うからである。

その文脈でいえば、いま観光庁が推進する「ガストロノミーツーリ

ズム」事業などは、地域の優れた料理人を旗頭にブランディングすることが肝要だと思う。文化や自然や特産品といった地域の魅力は、食で繋げることが最も有効な手段であることは、小紙が毎号にわたりお伝えしている「伊勢志摩ガストロノミー」の取り組みが好例ではないか。日本の食の魅力は、生産物であり文化であり観光でもある。それらを生かすには縦割りではなく、横軸に価値観を広げることがキモなのだ。樋口シェフたちの取り組みや二連の受賞は、そういう意味合いの延長線にあると理解すべきなのだろう。

翻って、私たち食べ手の側も、食べることを通じて、そういった食の背景の物語に、想像力という

調味料を少し加えて味わうことも必要なだろうと、自戒を含めてあらためて思うのであった。「おいしい」という言葉が持つイメージは、いままさに大きく膨らもうとしている。まさに私たちは、おいしい時代の真つ最中に生きているとも言えるわけで、今回のシェフの受賞は、それに目覚める契機のひとつにもなるはずである。



中村 孝則
コラムニスト・美食評論家

ガストロノ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・シンガーライフ』（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 信念で育む、松阪豚。



三重県松阪市は、東側に伊勢湾、西側に台高山脈だいこうさんみやくや高見山たかみ地が連なる伊勢平野に位置しており、橿田川などの伏流水、温暖な気候に恵まれています。松阪牛の産地としても知られる松阪ですが、実は市のブランド認定産品である「松阪豚」の生産も行われています。上品な肉質、通常の豚肉に対し融点が37度と低く、口どけの良い脂が特徴です。

その「松阪豚」を開発したのは、松阪市で山越畜産を営んでいた畜産家、山越弘やまこしひろゆきさんです。山越さんは約50年かけ、独自の交配技術で3種の血統を持つ品種「LWDヤマコシオリジナル三元交配豚」を生み出しました。また、松阪豚は一般的に150日〜180日で出荷するところを220日〜240日と長期肥育することで「生きた熟成」とも称される肉質の良さを実現した希少なブランド豚です。山越さんは全国養豚経営者会議（現日本養豚協会）の会長を務めるなど、長年養豚業界に貢献した方でもあります。

樋口総料理長、塚原和食総料理長、栗野料理長と生産現場や専門店を訪れました。そこには愛情を受け健やかに育つ豚と、長年かけて生まれた美味しさを守り続けるために奮闘する人々の姿がありました。



約200kgと大きく育った出荷直前の豚



天然穀物のエサを食べる豚たち



母乳を飲む子豚たち

松阪豚は、養豚家の理念の結晶。

松阪の市街地から車で約20分。田園風景や高見山地を望む農場へと向かいました。5棟の豚舎では種付けから子豚の出産、飼育まですべて手作業で行われています。2022年に山越畜産から事業を継承し、新たに「株式会社まつばたPIGSTORY」を立ち上げた代表取締役、橋本妃里はしもとひさとさんに案内していただきました。

豚舎に入ると、仕切られたそれぞれの部屋に母豚と10頭程の生まれたての子豚が一緒に暮らしています。母乳で約7kgまで育った子豚は20日程で母豚と離れ、離乳舎の部屋に移ります。「部屋は約30㎡の広さで8〜10頭の子豚が伸び伸びと育つ環境にしています」。松阪豚は免疫が弱い子豚の時期でも比較的病気に強く、ワクチン接種は赤ちゃんに必要な「回のみ」開発者である山越さんが提唱した「自然農法」の考えにより、エサは天然穀物を使っています。「飼料の麦、大豆、マイロ(イネ科の1年草)を皮付きのまま与えることで、鉄分やミネラル分が豊富に取れます」。一般的な養豚では早く大きく育て、生まれてから

150日〜180日前後、約110kgで出荷することが多いのですが、私達は子どもどきのときに餌を与え過ぎず、運動量を増やして身体を鍛え、健康的に育てています。180日から220日までの40日間はエサを変え、出荷時には約200kg。大きな身体の隅々にまでサシが入る肉質に仕上げています。エサは一日に3回、飼育員が二頭ずつの健康状態を確認しながら与え、食べ残しは都度廃棄し、新鮮なものだけにしよう徹底ぶり。これも山越さんのこだわりで今も忠実に実践しているそうです。



橋本さんにじやれる豚



子豚を抱く橋口総料理長

すべての豚たちを、愛情を込めて育てる。

続いて肥育期の豚が育つ豚舎へ。取材中、豚たちは興味深げに近寄ってきます。「豚舎で作業をしていると、かまつて欲しいのか袖や手を舐めてくるんです。この子たちは私たちを遊び相手だと思っているのかもしれないね。顔や身体をなでると喜びますよ」。塚原和食総料理長は「人懐っこくて可愛らしいですね。日頃からスキンシップが多いのですか?」と尋ねると橋本さんは「触れ合うことで豚の小さな変化にも気付くことができるんです。豚と人の距離が近いこ

とも松阪豚の品質の良さにつながると思っています。こうしていると、この子たちの暮らしのなかに私たちも存在しているのだと感じますね。

夫とこだわりのよるものですね」。橋本さんは「母豚にも常時お茶の葉を与えているので、夏バテしにくくなりました」。母豚は「LWヤマコシMIX」というこちらもオリジナル品種で、子豚から育てており、出産に適した期間を終えると自社で加工、販売を行っているそうです。

「私達は愛情を注ぎ大事に育てた母豚のことを『グランドマザー』と呼んでいます。松阪豚を産み育ててくれた感謝の想いから、最後までうちの店で使命を全うして欲しいと思っています」。

「松阪T220」は、出荷前の2ヶ月間、エサに特産品である松阪茶の葉を配合しています。「松阪市のお茶農家さんと連携し、生茶葉を使っています」。栗野料理長は「松阪豚は、赤身はしっかりとした食感で味が濃く、脂も甘くて驚きました。生産への工

夫とこだわりのよるものですね」。橋本さんは「母豚にも常時お茶の葉を与えているので、夏バテしにくくなりました」。母豚は「LWヤマコシMIX」というこちらもオリジナル品種で、子豚から育てており、出産に適した期間を終えると自社で加工、販売を行っているそうです。

引き継ぐ想い。

松阪市に生まれ育った橋

本さんが山越さんの育てる松阪豚と出会ったのは12年前。それまで山越さんや松阪豚の存在を知らなかったといひます。「松阪豚を初めて食べた時、地元こんな美味しい豚肉があったのかと衝撃を受けました」。当時、会社員をしていた橋本さんは山越さんに会い、品評会でも高い評価を受け続け、業界内で知らない人はいない



販売店で松阪豚への想いを話す橋本さん

程こだわりを持った生産者であることを知ったそうです。

「この先50年経っても安心で美味しい豚肉を作るといふ信念を持ち、情熱をかけてきたことや、山越さんには後継者がおらずご自身の代で養豚業を終えるつもりであることを話してくれました。私はこんなに美味しく価値のある松阪豚を途絶えさせたいけないと、山越畜産で学ぶことを決めたのです」。未経験であった養豚業の現場へ飛び込み、山越さんに教えを請い、独特な交配技術などを学びました。そしてより多くの方に松阪豚の味を知ってもらうために山越畜

産内に松阪豚専門店を開業。

5年後の2022年、正式に事業を継承しました。「山越畜産で働いてきた方々や新たなスタッフとともに、山越さんが築き上げた安心安全と美味しさの両方を実現していけたらと思います」。

樋口総料理長は「手間やコストが掛かっても、丈夫で元気に育てるといふ徹底した姿勢、役目を終えたグラウンドマザーを大切に想う愛情を感じました。松阪豚の品質の良さはもちろん、背景にある物語をお伝えすることで、さらに食材の魅力を感じていただけると嬉しいですね」。

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賞。2024年料理マスターズシルバ賞、文化庁長官表彰を受賞。

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。



左から塚原和食総料理長、橋本さん、樋口総料理長、栗野料理長

松阪豚 2種類の調理法で



総料理長がお届けする春の料理

樋口宏江の料理ストーリー

一人の養豚家が人生を費やし辿り着いた理想の豚肉。それを受け継ぎ愛情を込めて育てられる松阪豚のしつかりとした肉質や味わいを、部位毎に異なる調理法で表現しました。

赤身、筋、脂身がバランス良く味わる肩ロース肉を適当な大きさに切り出し、低温調理を施したらソテーで仕上げます。味付けはシンプルに塩だけで、松阪豚の上質な脂溢れる旨味を感じていただけます。

バラ肉はフランス料理の調理法のひとつ「ブレイゼ」に。ソミール液(水、砂糖、塩、スパイス)に「晩漬け込み、味と香り」を染み込ませます。フライパンで表面に焼き色を付け、白ワインとチキンブイヨンを加え、香味野菜とともに肉が柔らかくなるまで煮ていきます。ほろほろと解ける食感や松阪豚の旨味や甘味をお愉しみください。春キャベツと新じゃがいもで芽吹き季節を表現。豚肉の素材本来の香りと味を活かしたジユのソースとともに。



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)

4月～5月の「エレガンス」「アバンタージュ」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。

松阪豚のカレー煮



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

松阪豚の上質な肉質を和食の技で引き出したいと、2つの料理をご用意しました。

和食では鶏や鯖などをご用意することの多いカレー煮には、相性の良いバラ肉を使います。表面を焼いて旨味や脂を閉じ込めたら、昆布、酒、砂糖、味醂にカレー粉を加えた出汁に入れ約4時間じっくりと低温調理を行います。まろやかなカレーの香りと味が染み込んだ松阪豚は、肉の旨味もしっかりと感じられるひと品。たっぷりの野菜とともにお召し上がりください。

しゃぶしゃぶは赤身と脂身のバランスが良い肩ロース肉を少し厚めに切り出し、シンプルな肉の味わいを主役に。昆布出汁の中で肉の色が変化するまで潜らせませます。胡麻と白味噌にカツオ出汁、レモン、すりおろしたリンゴなどを加えた胡麻ダレと、大台町産柚子、伊勢醤油、志摩産カツオ出汁を約1ヶ月寝かせた熟成ポン酢の2種類で。キメ細やかで美しいサシやとろける食感。上質な肉質だからこそ感じる、ことのできる深い旨味を、堪能ください。



松阪豚のしゃぶしゃぶ



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)
※ご昼食は4名様から、1週間前までのご予約制。

3月～5月の期間に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。

松阪牛と松阪豚 梅肉海苔巻き



鉄板焼「山吹」料理長がお届けする春の料理
栗野正也の料理ストーリー

しつかりとした食感の松阪豚の
ロース肉を、松阪牛のサーロインと
合わせました。

手挽きした松阪牛と松阪豚は
半々の割合で合挽に。大葉、醤油、
酒、味醂の和風の味付けに山椒と
クミンでアクセントを加えます。

鉄板に少量の胡麻油を引き、合
挽肉を焼きます。焼き色が付き中
に火が通るまでしつかり焼き上げ
たら、温度が低い場所に移し肉汁
を落ち着かせます。答志島産の黒
海苔を鉄板で炙り香りを引き出
し、焼いた合挽肉、御浜町の松本
農園の梅肉を乗せ、海苔で包んで
お召し上がりいただきます。

パリっとした黒海苔の食感と磯
の香り、松阪豚の力強い旨味と松
阪牛の芳醇な味が重なり、甘い脂
と肉汁といった個性を梅肉が上品
にまとめたひと品です。

三重が誇る2つの肉が生み出す
贅沢な美味しさをお愉しみくだ
さい。



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)

ディナー

17:30-21:00(L.O.19:30/前日 20:00まで)

※水曜日定休。※ランチは4名様から。1週間前までのご予約制。



3月～5月の
「春の味覚ベアディナー」で
お召し上がりいただけます。

特集

英虞湾の恵み ヒオウギ貝



ザ ベイサイト5F フレンチレストラン「ラ・メール」から望む、英虞湾に浮かぶヒオウギ貝の養殖筏

房総半島から南の温暖な海域に生息するヒオウギ貝は、ホタテと同じくイタヤガイ科に属し、赤、橙、黄、紫などのカラフルな貝殻が特徴です。その理由はまだ解明されていませんが、暖かな海域のサンゴが保護色として色とりどりになることと同じともいわれています。

ホテルのある志摩市では真珠養殖発祥の英虞湾あじわんでもヒオウギ貝が古くから獲れ、現在は食用として養殖が行われています。三重県での生産は1970年前後に起こった真珠不況をきっかけに三重県水産研究所が研究を進め、真珠の代替生産物として南伊勢町でも養殖が始まった歴史があります。

パクパクと貝殻を開くことから志摩市ではアツパ貝やバタ貝、南伊勢町ではアツパツパ貝の名で呼ばれ、美しい貝殻はアクセサリーなどに加工されています。志摩市浜島町はまじまの磯笛岬展望台にある「ツバスの鐘」では、願いを書いたヒオウギ貝の貝殻が絵馬のように飾られるなど、地元の方々にも親しまれています。

レストラン「ラ・メール」からも見える英虞湾の養殖場を樋口総料理長、塚原和食総料理長と訪ねました。そこには穏やかな英虞湾のゆりかごの中で育つ、愛くるしい貝の姿がありました。



「ツバスの鐘」にあるヒオウギ貝の貝殻の絵馬



水揚げ作業をする高橋さん



英虞湾に浮かぶ養稚筏

穏やかな海で育つ、繊細なヒオウギ貝。

賢島の船着き場から約3分。

英虞湾でヒオウギ貝を養殖する
たかはしひろみち
高橋広通さんに、ヒオウギ貝が育

つ環境について教えてもらいまし
た。

伊勢志摩国立公園内にあり、
リアス海岸を有する英虞湾は、ヒ
オウギ貝の養殖に適していると
話す高橋さん。森の養分が流れ
込み餌となるプランクトンが豊
富なこと、またヒオウギ貝は淡水
に弱いため英虞湾に大きな川が
流れ込んでいないことも重要な
のだそうです。さらに波などの衝
撃があると育たないことから、英
虞湾の内海で波が穏やかといった
様々な要素がヒオウギ貝の生育

に良い環境であるといえます。

ヒオウギ貝の産卵の時期は6
月頃で、筏に吊るした網に卵が付

着し、その後稚貝に成長します。

高橋さんは網に付いた稚貝と、英
虞湾で卵を採集して人工孵化を
させる人工採苗の稚貝の両方を
育てています。「採苗から育てた
貝は色鮮やかに育ち、天然物は



ヒオウギ貝の卵が流れ着く賢島大橋近くの英虞湾

少し茶褐色になります。また採
苗するための卵の多くは、志摩観
光ホテルの横にある賢島大橋の
下に集まるんですよ」と教えてく
れました。

稚貝は夏と秋を英虞湾で過
します。冬は寒さに弱いため、水
温が15度を下回ると海水温が高
い尾鷲方面の海まで2時間掛け
て船で運び、寒さをしのぐことも。

そうして冬を越え、春に英虞
湾に戻した稚貝はこの時点で約
半分はまだ減ってしまうそうです。
「稚貝の期間は特に繊細で、育て
るのが難しい貝なんです」。3月
には3〜4cmだった殻長は、9月
頃になると6cmを越え、12月初
めまで成長し、冬から春にかけて
荷されます。



筋肉質なヒオウギ貝の貝柱



ヒオウギ貝について話を聞く樋口総料理長と塚原和食総料理長



バカバカと貝殻を開閉する貝柱

産地で食す、希少な美味。

ヒオウギ貝は陸に水揚げすると約1日しか命が続かず、冷蔵でも生食の賞味は2〜3日のため、ほとんどが地元で食され、地域外にはあまり出回らない食材です。そのため、高橋さんは地元飲食店や個人から注文が入る度に必要な分だけ水揚げし、貝殻の洗浄をして出荷しているそうです。パクパクと口を開閉しながら泳ぐ天然のヒオウギ貝は普段、足糸を岩礁に固着させており、外敵から身を守る際は貝殻を強く閉ざします。そのため貝柱はホタテに比べ、筋肉質でしっかりとした食感なのが特徴なのだそう。塚原和食総料理長

「旨味も濃厚で、G7伊勢志摩サミットのワーキングランチのお弁当では吉野煮で提供し、好評いただきました。地元の方におすすめの食べ方がありますか。高橋さんは「伊勢志摩での定番は、貝殻のまま炭火で焼く『浜焼き』です。貝ヒモや肝の旨味が凝縮されて美味しいですよ。貝柱は軽く火を通すと甘さが際立ちますね。また、さつと湯がいたら貝殻から身が簡単に取れるので、私の家ではフライやシチューにたっぷり入れていきます」。

樋口総料理長は「真珠のふるさと、英虞湾で育つ美しいヒオウギ貝を調理できるのは、生産地ならではの喜びです。全国的に知名度はまだ低いですが、しっかりとした味わいや食感の魅力、愛らしいカラフルな色合いやフォルムもひと皿に取り入れたいですね。レストランからキラキラと輝く英虞湾の養殖場を眺めながら、どんな料理にしようかと考える時間に幸せを感じます」。



左から樋口総料理長、塚原和食総料理長、高橋さん



ひおうぎ貝のチャウダー

総料理長がお届けする春の料理

樋口宏江の料理ストーリー

穏やかな英虞湾ですくすくと育つヒオウギ貝の味を存分にお愉しみいただけるひと皿に仕上げました。

チキンブイヨンをベースに、タマネギ、セロリ、じゃがいも、ポロネギ、トマト、マッシュルームなどの野菜をたっぷり入れたチャウダーに、ソテーしたヒオウギ貝の貝柱を合ませます。濃厚な旨味のある貝ヒモは刻んで食感のアクセントに。同じ英虞湾で育つアオサのオイルで磯の風味を加えます。

皿の縁にはヒオウギ貝のクルート焼きを。パン粉、パルメザンチーズ、粉末アーモンド、アオサをバターでまとめたクルートをバターでソテーした貝に乗せ焼き上げます。ふっくらとした身とさくつと香ばしい食感。貝の旨味が引き立つ味わいです。

カラフルな貝殻の下に敷いたアオサのプレッツェルは筏をイメージ。英虞湾の春の訪れを表現しました。

3月に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。

ヒオウギ貝

山椒焼き

フライ

柑橘酢



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

志摩では身近な食材のヒオウギ貝がホテルのすぐ近くで採れることに、伊勢志摩の豊かさを感じました。今回は生産者さんのおすすめも参考に、3種の調理法でお愉しみいただきます。

山椒焼きは湯引きをした身を串に刺し、叩いて細かくした山椒、酒、醤油、味醂のタレで香ばしく焼き上げ、ふっくらとした食感に仕上げます。

漁師さんに教えていただいたヒオウギ貝のフライは、衣の中に旨味を閉じ込めることで、貝のジューシーさと旨味を。

シンプルに湯引きをした貝には、南伊勢産の季節の柑橘と酢味噌を合わせた爽やかな柑橘酢を。新鮮な貝ならではの濃厚な味を引き出します。

岩礁からなる英虞湾に生息するヒオウギ貝は砂を噛みず、貝柱や貝ヒモ、肝も活かした奥深い味わいを表現することができます。海に見立てた皿を色とりどりの貝殻や旬のわかめで彩り、春らしさをイメージしたひと皿です。

3月～5月の期間にご提供する予定です。
※入荷状況により提供時期が変わる場合があります。



春の御食つ国会席

暖かさとともに豊かになる、三重の春の海を味覚で感じるひと時。伊勢海老を中心に、春を告げるブリや貝など季節の食材をふんだんに使った春の御食つ国会席です。

春に旬を迎える三重県産ブリの脂が乗った腹身は造りや寿司でとろける食感を。黒潮に採まれ引き締まった背の身は照り焼きで滋味深い味わいをご堪能いただけます。吸物はワカメとタケノコの若竹、ハマグリの実薯で季節を表現しました。

ヒオウギ貝はバター醤油と山椒焼きの二味焼きで異なる味覚をお愉しください。貝尽くしの酢肴は蒸鮑、酒炒りしたサザエ、霜降りにしたヒオウギ貝を土佐酢のシユレと柑橘酢味噌でさっぱりと仕立てました。

松阪豚のバラ肉はカレー煮で。料理題では松阪豚の肩ロースの冷しゃぶ、伊勢海老の天ぷらとヒオウギ貝のフライ、ブリと伊勢まぐろの小鍋からお好みでお選びいただけます。

伊勢海老は甘味と風味を愉しめる造りとにぎり寿司で。貝尽くしのちらし寿司、ブリの漬け茶漬けなど豊かな味わいをお届けします。

春の御食つ国会席
3月1日(土)～5月31日(土)
¥35,000 ※料理内容は月替わりとなります

鮑と檜扇貝
ヒオウギ

あおさのスープ仕立て



鉄板焼「山吹」料理長がお届けする春の料理
栗野正也の料理ストーリー

滋味溢れる鮑、春に美味しさが増すヒオウギ貝やアサリ。それぞれの貝が持つ食感や香り、旨味を凝縮させたスープ仕立てのひとつです。

活鮑は殻を外し、肝を取り出して蒸し焼きに。活きた状態で身をスライスすることで、ふつくと柔らかい食感に仕上げます。

チキンブイヨン、バター、チーズで仕上げた鈴鹿産米の焼きリゾットの上に、鮑、ヒオウギ貝の貝柱、アオサを順に乗せていきます。白ワイン、アサリ、ヒオウギ貝の貝ヒモ

の旨味を凝縮したスープとともに耐熱フィルムで包み、鉄板の上で熱を加えるとフィルムの中ではそれぞれの具材の旨味がスープに溶け込んでいきます。沸騰し丸く膨らんだフィルムをカットすると広がる磯の香り。

鮑やヒオウギ貝の貝柱の旨味、スープの味を含んだリゾットは濃厚な味わいです。

お客様の目の前で一つひとつの料理ができあがるライブ感とともに、伊勢志摩ならではの味覚をお届けします。

3月～5月の「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 ¥70,000
※入荷状況により提供期間が変わる場合があります

軽やかに季節を告げる
春のアフタヌーンティー



麗らかな陽射しを感じながら過ごす、春のアフタヌーンティー。

庭園の桜の色づきを誘うような桜のオペラケーキや、桜クリームをはさんだマカロンには、濃厚な味わいの地元産大内山牛牛乳を使ったミルクシャーベットを添えました。桜の色と風味を移したジュレはフレッシュユナイチゴとともに。桜風味のチーズケーキは桜の塩漬けを飾った春の装い。季節の柑橘を使い爽やかに仕上げたチョコレートムースもご用意しました。和のスイーツはこしあんを包んだ関西風の桜餅です。新茶の季節にはラインナップを変えてお届け。伊勢茶のケーキに三重県産米「結びの神」の米粉に伊勢茶や伊勢芋を練り込んだ蒸しケーキ。こちらはミルクときなこのクリームソースでお召し上がりください。セイボリーは伊勢海老、伊勢まだい、ヒオウギ貝を使ったカネロニ仕立て、松阪豚の燻製ロースト、松阪牛のホットサンド、鮎とアオサのタルトなど、三重の食材を散りばめた、心踊る春の味覚です。



4月17日(木)からは
伊勢茶を使ったスイーツに変わります



カフェ&ワインバー「リアン」
ザクラブ 2F
11:30-17:30(L.O.17:00)
※水曜日定休

春のアフタヌーンティー
3月1日(土)~5月31日(土)
¥5,800 (写真は2人分)
11:30~17:30 ※要予約(前日 17:30まで)



いちごパフェ

心ときめく

季節限定スイーツ



伊勢茶パフェ

旬の味覚とともに、季節を巡る。

3月までご提供するのは旬のイチゴを味わい尽くす「いちごパフェ」。板チョコの上にフレッシュなイチゴとバニラが香るアイス。爽やかな志摩産レッドパールのシャーベットにココのあるピスタチオのブリュレ。ホワイトチョコプレートでコーティングした薄焼きクッキーのフレックに、ローストして砂糖がけしたピスタチオが食感のアクセント。柔らかく香るカモミールジュレが味わいをつなぎ、イチゴのジュレとフレッシュなイチゴをココのあるマスカルポーネクリームがまとめます。

4月からは「伊勢茶パフェ」が登場します。三重県では茶碗に入れた田舎あられに温かいお茶を注ぎ「お茶漬けあられ」と呼ばれる地元の味があります。その田舎あられをパフェに添え、素朴でシンプルな味で甘さを引き立てました。アイスや生チョコレート、白玉にも伊勢茶を使い、きなこ餡のマカロンなど和のテイストを合わせます。伊勢茶のシフォンケーキ、生クリームやホワイトチョコレートとのムースとリッチな味わいに続き、わらびもち、バニラのババロアと食べ進むことに異なる食感。最後は粒あん、栗、伊勢茶のジュレで軽やかに仕上げました。

いちごパフェ 3月31日(月)まで ¥2,500
伊勢茶パフェ 4月1日(火)～5月31日(土) ¥2,300

特集 鈴鹿墨



中国から日本に伝わった製墨の歴史は古く「日本書紀」には推古天皇18年(610年)に高句麗から渡来した僧侶によって伝えられたと記されています。

日本で唯一、墨の伝統工芸品(経済産業省)として指定されている「鈴鹿墨」。発祥は延暦年間(782年〜806年)で、鈴鹿には墨の原料となる松の木が豊富に自生していたこと、伊勢湾にある白子の港から東西への航路と、京都や奈良への陸路が整備され、さらに奈良へ墨職人が派遣されていたことなど様々な条件が整い発展していきました。江戸時代になると寺子屋の普及により墨の需要が高まり、紀州藩であった白子や寺家では紀州候の保護のもと鈴鹿墨の生産が盛んに行われるようになりました。

かつては20社以上あった鈴鹿墨の会社は、生活様式の変化で墨を使う機会が減ったことや輸入品の増加により、今では進誠堂の1社のみとなりました。

今回、東海地方で最年少の伝統工芸士(経済産業省)である進誠堂4代目、伊藤晴信さんを訪ねました。貴重な伝統工芸である鈴鹿墨を受け継ぎ、新たな革新を進める取り組みをお聞きました。

鈴鹿墨の伝統を守り、未来へ繋ぐ。

近鉄名古屋線の車窓からも「墨」と大きく書かれた幕が見える鈴鹿市作家の進誠

堂へ。店内には制作された墨

や鈴鹿墨で書かれた書や絵

が展示販売されており、鈴鹿

墨の特徴である墨の発色の

良さや上品な深み、基線とに

じみの調和などを作品を通

じて見ることがができます。今

回、一般公開していない工房を

ご案内いただきました。先々

代から使っているという工房

の中はあらゆる物が煤すすで黒

色です。鈴鹿墨の生産は気温

が20度以下となる冬場に行

われます。墨づくりは朝3時、

動物の皮や骨を煮詰めた古

来の接着剤、膠にかわを3時間湯

煎して飴状に溶かすことか

ら始まります。天然の材料か

らなる膠は気温が高いとカ

ビが生えたり、固まり具合が

定まらないなど扱いが難しい

と話す伊藤さん。続いて墨玉

を作るため、煤10に対して膠

6〜8の割合で混ぜます。最

後は渾身の力を込め約10分、

手でしつかり揉み込みます。

空気を抜いて膠と煤がよく

混ざったら丸い棒状にして型

枠に入れ、万力で20〜30分程

圧力をかけ続けます。

型枠から慎重に取り出し

た墨は木桶に入れ、その上に

灰をかけ最長3ヶ月かけて

乾燥させます。さらにその後

は稲藁で括り1〜3年程寝

かせることでやっと鈴鹿墨は完

成となります。伊藤さんは

「墨で書かれた古文書など、

今でも昔の書物が発見され

ることがありますね。このよ

うに本来の製法で作った墨は、

紙さえ腐敗しなければ千年

以上残るんです」。

昔ながらの製墨を守る伊



伝統工芸士の墨職人 伊藤さん

藤さんですが、平成12年に世
界で始めて青以外の色墨の
開発にも成功。「書道だけで
なく絵画にも活用できます。
墨の本場中国にもなかつた
ものなので海外からの注文
も多いですね。鈴鹿墨と同様
に深く鮮やかな発色などを
愉しんで欲しいです。墨の需
要は減っていますが、鈴鹿墨
は建築用塗料として使われ
ることもあるんです。伝統あ
る鈴鹿墨をいろんな形で後
世に繋いでいきたいです」。



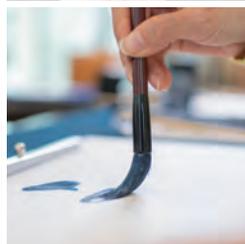
膠を湯煎



手で練り上げた墨玉



墨玉を入れる型枠



書道で、気持ちを整える。

志摩観光ホテル宿泊者限定アク

ティビティ「鈴鹿墨書道体験」の講師

は、鈴鹿墨を使った書道家ユニット、
千華万香さんせんかばんかう。

書家の夫婦で書道塾
も営み、夫の万代学さんばんだいがくまなぶは筆文字や

落款の制作、妻の万代香華さんばんだいこうかは書

で地酒のロゴ制作を始め、G7伊勢志

摩サミットでは国際報道センターで揮

毫を披露した実績を持つ書家です。

ホテルアクティビティでは墨、色墨を

使い、扇子や色紙への書道や招き猫の

絵付けなどを体験できます。

体験は鈴鹿墨を硯で磨るところか

ら、「円を描くように磨ると墨汁の色

が均一で滑らかになります。心が落ち

着く時間と好評です」と香華さん。学

さんは「文字を書く時は思い切つて。

はみ出すくらいの方が、躍動感が出ま

すよ」。

続いて鈴鹿墨の色墨を使った表現

にも挑戦。半紙で練習していると、香

華さんが手本を書いてくれました。

「筆を動かすスピードに強弱を付ける

だけでも違う印象になります。文字の

持つ意味を考えながら色を選んだり、

筆を動かすことで書の醍醐味を味わ

える体験です」。最後に香華さんは「初

心者から上級者の方まで気軽に愉し

んでいただくことで鈴鹿墨の魅力も

知っていただけだと思います」。

深みのある上品な鈴鹿墨の艶、色

墨の心躍るような発色を愉しむ、日

本の伝統文化に触れる特別な体験で

す。

宿泊者限定アクティビティ「鈴鹿墨書道体験」

申込み:要予約(宿泊予約またはフロントスタッフまで)

開催日時:ホテルホームページ、アクティビティカレンダーにてご案内します。

Event & Information

総料理長 樋口宏江 料理マスターズ シルバー賞 受賞 令和6年度 文化庁長官表彰 受賞



2024年11月、志摩観光ホテル第7代総料理長 樋口宏江が第15回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」における「シルバー賞」、令和6年度 文化庁長官表彰を受賞しました。フランス料理を通じて地元の食材を活かし、生産者と食材への感謝を込めた一皿を生み出す「伊勢志摩ガストロノミー」の推進とともに食文化の振興に貢献していることを評価いただいたものです。これからも生産に関わる皆様とともに、三重・伊勢志摩の食の魅力を発信してまいります。

■文化庁長官表彰

文化活動に優れた成果を示し、日本の文化の振興や海外発信、国際文化交流に貢献した個人や団体をたたえる表彰です。



■料理マスターズ

農林水産省が2010年に制定した料理人顕彰制度で、料理人の優れた技術や地域の農林水産食材を活用した功績を称えるものです。



“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。

－開催日－

3月23日(日)	和 食
4月19日(土)・20日(日)	フレンチ
5月18日(日)	和 食
6月21日(土)・22日(日)	フレンチ
7月27日(日)	和 食
8月23日(土)・24日(日)	フレンチ
9月28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 ¥18,500

※事前ご予約制

※定員に達し次第受付を終了いたします。

■表示金額は消費税、サービス料(または消費税)を含みます。

■サービス内容や施設の営業時間は変更になる場合がございます。

※掲載しているすべての画像はイメージです。※ザ ペイスイートのレストランのご利用は小学生以上とさせていただきます。

※詳しい情報は、ホームページまたはホテル公式Facebook、Instagramでも発信しています。

Event & Information

都プラススペシャルオファー 都プラス会員様限定

ご宿泊やレストランのご利用でたまったポイントで優雅なランチタイムを。

※全額都プラスポイントでのご精算が条件となります。



レストラン「ラ・メール ザ クラシック」

海の幸カレー	6,500ポイント(通常7,000円)
ピアンヴェニュー	9,300ポイント(通常9,800円)
海と大地の恵み	17,000ポイント(通常18,000円)
海の幸フランス料理「碧(あおい)」	33,000ポイント(通常35,000円)
優雅なる晚餐	42,000ポイント(通常45,000円)



カフェ&ワインバー「リアン」

ジャルダン	4,200ポイント(通常4,500円)
季節のアフタヌーンティー	5,300ポイント(通常5,800円)



都プラスについて
詳しくはこちら

フラワーアレンジメントレッスン ～季節のお菓子を愉しむティータイム付き～

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レッスン。出来上がったアレンジはご自宅でそのまま飾れます。レッスン終了後のティータイムも好評です。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。

－開催日－

- 4月16日(水) 春を感じるアレンジメントフラワー
- 6月18日(水) 空間を涼しげに彩るグリーンアレンジ
- 8月20日(水) ナチュラルなドライフラワーアレンジ
- 10月15日(水) お部屋に秋の訪れを 大人色のブーケ
- 12月17日(水)・18日(木) フレンチスタイルクリスマス



時間 午前の部 10:00～12:00 / 午後の部 14:00～16:00

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リスト
※定員に達し次第受付を終了させていただきます。

申込み お電話にて承ります。



Information & Shop

季節のお菓子「おついたち」(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「おついたち」と名付けました。毎月、季節の素材をテーマにしたお菓子をご用意いたします。

2025年4月～9月 おついたちラインナップ

- 4月6日(日) 三重県産柑橘のヴェリーヌ
- 5月4日(日) 伊勢茶のロールケーキ
- 6月1日(日) 南張メロンのショートケーキ
- 7月6日(日) ブルーベリーのレアチーズケーキ
- 8月3日(日) 南伊勢産小麦が香るフィユタージュ
- 9月7日(日) いちじくのサブレショコラ

販売 ザクラシック ショップ
時間 11:00～18:00
予約 販売日の6ヶ月前より承ります
各¥3,800

※店頭受け取り限定商品
※販売数に達し次第受付終了

風土を醸す日本酒を大切な方へ。

2025年 志摩観光ホテルオリジナル日本酒
純米大吟醸 弓形穂「志摩」(河武醸造)

多気産 弓形穂100%使用
精米歩合50%
内容量720ml
アルコール分15度
(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)

販売 ザクラシック ショップ
ザ ベイスイート ブティック
オンラインショップ
¥6,000



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。
日本酒「志摩」はオンラインショップでもご購入いただけます。

都ホテル オンライン 🔍



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1F	8:00-20:00
ザ クラシック ブティック	ザ クラシック2F	9:00-18:30
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
MIKIMOTO	ザ クラシック2F	9:00-18:30

③クライミングタワー

高さが15m、2つのタワーを連結した世界最大級のアスレチックタワーです。127のコンテンツではスリルと絶景が愉しめます。安全のために着用するハーネスの使い方など、事前にインストラクターから講習もあるので安心して遊ぶことができます。



高台のポイントで自然を眺める



世界初の2つのタワー

④フォレストジャンプ

森のなかにある大型のネットアスレチックには、ジャンプを愉しむ場所や、ゆったりと森林浴ができる場所、また小さなお子様専用など6つのゾーンがあり、どなたでも楽しく利用できます。



全身を使って跳びはねるゾーン



ゆったり愉しむ休憩ゾーン



対戦フィールド

⑤レーザーバトル

赤外線システムを使用したサバイバルゲーム対戦フィールドや、小さなお子様も利用できるプライベートフィールドがあります。

⑥ドローンガーデン

広大な敷地ならではのドローン体験、シューティング、ストラックアウト、空撮など、初めてでも気軽にドローン操作にチャレンジできます。



シューティングゲーム



英虞湾を望むカウンター席

⑦セルフレンジレストラン

デザートや冷凍食品など100種ものラインナップからお好きな商品を選びレンジ調理。リアス海岸を眺めながら食事を愉しめます。

三重交通路線バスを利用

志摩観光ホテルバス停

近鉄鵜方駅バス停 約15分
(停車時間あり)

シャトルバス 約10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。

お車を利用

志摩観光ホテル出発

志摩グリーン
アドベンチャー到着 車で約10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。

志摩グリーンアドベンチャーはまわりゃんせでフィールドバスが10%割引です。

大人 3,300円→2,970円

小人 シニア 2,200円→1,980円

(2月8日より開始)

※最新の営業情報は各WEBサイト等でご確認ください。



三重の魅力発見

「志摩グリーンアドベンチャー編」

風光明媚な英虞湾を望む志摩市浜島町に誕生した、「志摩グリーンアドベンチャー」では大自然の中で五感を使った体験が楽しめる複合リゾートです。

志摩観光ホテルから車で約10分。

風、緑、大地、太陽をテーマにしたエリアのアトラクションがあり、小さなお子様から大人まで、伊勢志摩国立公園の雄大な自然を活かした様々なアクティビティが用意されています。



① ジップダイブ

高低差50mを一気に滑り降りる、うつ伏せ姿勢にて日本最長620mのジップダイブ。リアス海岸の美しい自然のパノラマビューの中、ダイナミックな爽快感を味わう伊勢志摩ならではの特別な体験です。



施設内の上空を滑り降りるジップライン



空から自然を眺める貴重な瞬間

② ハーモニーハウス

木々の間に建てられた3つのツリーハウスは、木々の揺れる音や鳥のさえずりに包まれたリラックスできる空間。それぞれの家に設えられた楽器は自由に奏することができます。



秘密基地のような佇まいのツリーハウス



「はじまりのおと(銅鑼)」



「サークルガムラン」



シマカンアートトリップ

ザクラシック 屋上展望台塔屋

村野藤吾

日本建築を意識し設計された雁行型構造のザクラシック。

その特徴は屋上の塔屋にも表れています。

層になった屋根の先をわずかに折り曲げ空間の連続性を持たせ

また、建物の下部を凹ませることでコンクリートでありながら

軽やかな印象を作り出すなどの細やかな仕事は村野建築ならでは。

建物随所に昭和の名建築家のこだわりが光ります。

ザクラシック 屋上展望台



志摩観光ホテル

2025年2月発行

〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明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](#)

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)