

平成 22 年 11 月 30 日

報道関係者各位

三井不動産リゾート株式会社
株式会社鳥羽国際ホテル

2013 年 式年遷宮を迎える 伊勢神宮に大注目！
伊勢神宮の達人 千種清美(ちくさきよみ)先生による内宮ご案内
鳥羽国際ホテル“究極のお伊勢参りプラン”「極み参宮」販売開始

「鳥羽国際ホテル（三重県鳥羽市・客室 121 室）」は、2013 年に第 62 回式年遷宮を控え、更に注目度が増す伊勢神宮を参拝するプラン「極み参宮プラン」を販売いたします。

本プランは、「伊勢神宮の達人」とも言われ、東海道・山陽新幹線車内誌『ひととき』に「永遠の聖地、伊勢」を好評連載中の千種清美(ちくさきよみ)先生が監修したプランになります。

神宮参拝の中でも、特別な雰囲気味わっていただける早朝参拝を千種清美先生によるご案内でお参りいただきます。お部屋には神宮に関する書籍、参宮に欠かせないお餅をご用意し、またお食事は遷宮諸祭の饗膳より一部を抜粋して現代風にアレンジした会席「参宮御膳」をお召し上がりいただくことで、ホテルご滞在中にも神宮への思いを馳せる仕掛けを施した、鳥羽国際ホテルがお届けする“究極のお伊勢参りプラン”です。

【究極のお伊勢参りプラン「極み参宮」概要】

■名称：鳥羽国際ホテル 究極のお伊勢参りプラン「極み参宮」

■料金：お一人様 28,000 円

(1泊3食、伊勢神宮 内宮ご案内、オーシャンビュー・スイート2名1室利用 税込)

※3名様1室でのご利用の場合 お一人様 25,900 円

■日程：第一回目 平成 22 年 12 月 17 日(金)～18 日(土)

第二回目 平成 23 年 01 月 28 日(金)～29 日(土)

第三回目 平成 23 年 02 月 18 日(金)～19 日(土)

※各回、先着 3 組 6～9 名様

■特典：

- ・千種清美先生による、伊勢神宮の早朝参拝へのご案内
- ・千種清美先生著書「永遠の聖地伊勢神宮 二〇一三年、式年遷宮へ」プレゼント
- ・伊勢の名物で参宮に欠かせないお餅のご用意
- ・遷宮諸祭の饗膳(※1)より一部を抜粋し、現代風にアレンジした会席「参宮御膳」を個室にてご用意
- ・早朝参拝後には、和風旅館 潮路亭「美鳥羽の湯」の温泉をプラン参加者だけの貸切りにいたします。

※詳細は、次頁に記載しております。

■予約：予約専用フリーダイヤル 0120-108-593



伊勢神宮（内宮）



参宮御膳

■スケジュール

◇第一日目◇

《チェックイン》

客室に先生の著書「永遠の聖地伊勢神宮 二〇一三年、式年遷宮へ」をご用意。

伊勢の名物で参宮に欠かせないお餅もお召し上がりいただき、お部屋にてお寛ぎいただく。

17:00 「ライブラリー&バー」にてウエルカムドリンクサービス

※プラン参加者にご集合いただき、千種先生を囲んでの懇話会。

18:00 和食レストラン「もんど岬」個室にてお食事。

※遷宮諸祭の饗膳（※1）より一部を抜粋して現代風にアレンジした会席「参宮御膳」をご提供。
日本酒を土器でお召し上がりいただく。

お食事後、各自ご自由にお過ごしいただく。

◇第二日目◇

06:00 客室に朝食（おにぎり・伊勢たくわんなどの折り詰め・温かいお茶）をお届け。

06:30 ロビー集合・ホテル車にて出発し、伊勢神宮 内宮へ。

07:00 伊勢神宮 内宮到着 ※千種先生のご案内による早朝参拝

08:30 身体を温めていただくため、五十鈴茶屋にて甘味と温かいお茶をお召し上がりいただく。

09:45 ホテル車にて五十鈴茶屋を出発

10:00 ホテル到着

※身体を温めていただくため、和風旅館 潮路亭の「美鳥羽の湯」温泉をプラン参加者だけの貸切りにてご入浴いただく。

12:00 《チェックアウト》（通常 11:00）

メインダイニング「シーホース」にて昼食

終了

■「参宮御膳」

せんぐうしょさい きょうぜん

遷宮諸祭の饗膳（※1）を現代風にアレンジした会席

《夕食献立》

白木箱膳 鳥羽産 鯛の膾、伊勢のサメたれ、志摩産 伊勢海老の造り、鳥羽産 鯛の造り、
志摩産 鯉の燻製、鳥羽産 蛸の柔ら揚げ、鳥羽産 鮮魚の伊勢ひじき焼き、
伊勢野菜の炊き合わせ

小 皿 鳥羽産 鮑の柔ら煮と季節野菜

汁 物 鳥羽産 鯛の潮汁仕立て

焼き物 志摩産 伊勢海老の鬼殻焼き海草風味

揚げ物 鳥羽産 車海老と鮮魚の伊勢茶衣揚げ 二見の塩

食 事 伊勢玉城産 炊き込みご飯 伊勢沢庵

二の汁 志摩の地味噌 伊勢海老の鬼殻汁

甘 味 季節のデザート



～伊勢神宮と食材のつながり～

- ・ 鯛 海の幸の代表として神事に欠かせません。
- ・ さめたれ 神宮の主要な神饌（※2）のひとつ「干鮫」に端を発する干物で、鮫を味付けして干した伊勢志摩を代表する珍味のひとつ。
- ・ 鮑 伊勢志摩を代表する鮑は数ある神饌（※2）の中でも特に重要とされています。
- ・ 塩 神宮に奉納される塩は二見浦で今も昔ながらの製法で製塩されています。

（※1）20年に一度の式年遷宮では30以上の諸祭が古式にのっとりて斎行され、このうち山口祭、木造始祭、杵築祭、奉幣祭には饗膳の儀が行われます。「饗膳」とは、もてなしのための膳に供えたごちそうという意味で、重大な大祭奉仕の祝い膳のことをいいます。（参考：財団法人 農山漁村文化協会『日本の食生活全集 24 聞き書 三重の食事』 日本の食生活全集 三重 編集委員会編集）

（※2）「神饌」とは、お祭りなどで神様に献上するお食事のことです。神様にお食事を差し上げておもてなしをして、そのお下がり参列した人たちがいただく行為（神人共食）が、日本の祭りの特徴とも言われています。（参考：神社本庁ホームページより）

■千種清美(ちくさきよみ)先生プロフィール



三重県津市生まれ。実践女子大学卒業。

NHK津放送局アシスタント、三重の地域誌『伊勢志摩』編集長を経て、ライターとして独立。三重の地から全国に情報発信を続ける。新幹線車内誌に「永遠の聖地、伊勢」を連載中。三重テレビ放送「心のふるさと、伊勢神宮」(毎木曜)のインタビュアーを務める。皇學館大学非常勤講師として「伊勢学」「表現演習」を担当。近著に『永遠の聖地、伊勢神宮』(ウエッジ)がある。

* 本日この資料は以下の記者クラブに配布しています。

○三重県政記者クラブ

＜本件に関するお問い合わせ先＞

株式会社鳥羽国際ホテル TEL : 0599-26-4123

<添付資料>「鳥羽国際ホテル」施設概要

所在地：〒517-0011 三重県鳥羽市鳥羽 1-23-1

交通：近鉄鳥羽駅から徒歩 10 分 タクシー3 分 シャトルバスの運行あり

客室数：オーシャンウィング 48 室 ハーバーウィング 32 室 潮路亭 41 室

【ホテルの特徴】

- ・ 2010 年 4 月に“真珠の海に抱かれるリゾート”として生まれ変わりました。
- ・ 鳥羽湾の絶景をよりお楽しみいただけるようプランニングした客室
- ・ お客様の前で調理する『シェフズカウンター』を配した“地産地消”の「メインダイニング」
- ・ リゾート感あふれる「エントランスロビー」と「ライブラリー機能を備えたバー」
- ・ 三重県指定の伝統工芸「伊勢の型紙」の文様など、鳥羽ならではの空間デザイン
- ・ ミキモトグループによるリゾートエリアにおける“日本初”の本格的な「真珠スパ」



オーシャンビュー・スイート (56 m²)



シェフズカウンター



ライブラリー&バー



PEARL SPA by MIKIMOTO COSMETICS

【地図】

