

報道関係者各位

**ホテルスタッフ全員参加の鍋コンテストにて誕生！
伊勢海老や松阪牛をはじめとした、三重ブランドを楽しむ
夕鍋『七福鍋』・朝鍋『五穀豊穡鍋』の発売開始！**

「鳥羽国際ホテル（三重県鳥羽市・客室 121 室）」は、上質なホテル滞在の楽しみ方 “鳥羽スタイル” の提案や、伊勢志摩の食材の魅力を活かした “食” への取り組みを積極的に行っております。この度、食にこだわる当ホテルスタッフのアイデアを結集した究極の鍋、朝鍋『五穀豊穡鍋』・夕鍋『七福鍋』のご提供を開始いたします。

今回、同鍋を開発するにあたり、当ホテルスタッフ全員がチームを編成し、チーム対抗戦として鍋コンテストを実施いたしました。その結果、総数 38 アイデアが提出され、総支配人・総料理長による厳選なる審査を経て、朝食・夕食各 1 種類、計 2 種類の鍋が決定いたしました。

【究極の鍋】

① 夕鍋『七福鍋』

三重ブランドに認定された伊勢海老・鮑・松阪牛・安乗ふぐを始めとする、伊勢志摩を代表する 7 種類の食材を、一つの鍋で堪能いただけるように、地元食材の魅力に精通した当ホテルスタッフがアレンジした究極の鍋です。

真珠で知られる鳥羽の冬ならではの食材、真珠貝の貝柱もお楽しみいただけるほか、伊勢海老は鳥羽磯部漁協で水揚げされた三重ブランドのタグ付きのものをお客様の前で捌いて、ご提供いたします。（ご利用の 2 日前までにご予約ください）

② 朝鍋『五穀豊穡鍋』

冬の朝食に相応しく、参宮伊勢鶏のコラーゲン・野菜の食物繊維・雑穀米の高い栄養価を 1 度に摂取でき、身体を内面から温め、目覚めさせてくれる鍋です。伊勢神宮の神嘗祭にちなみ、五穀豊穡を願い、三重県のこだわり食材を “鳥羽スタイル” に仕上げました。



夕鍋『七福鍋』



朝鍋『五穀豊穡鍋』

■①夕鍋『七福鍋』について

■発売期間：11/1～2/28

■場 所：鳥羽国際ホテル 和食レストラン「もんど岬」個室
■価 格：お一人様1泊2食付3万3千円（休前日4,200円UP）
※オーシャンビュー・スイート 2名一室利用時
お料理のみ1万5千円（一人当たり）

※鍋をメインとしたコース料理
（前菜、造り、鍋、雑炊、甘味）

■具 材：伊勢海老半身、鮑入りつみれ、松阪牛湯葉包み、
真珠貝柱串打ち、伊勢赤鶏つみれ、
安乗ふぐ切り身、青さ入り餅

■地元食材：伊勢海老（三重ブランド・鳥羽磯部漁協）、
青さ海苔（志摩市）、伊勢赤鶏（松阪市）、真珠貝柱（志摩市）、鮑（志摩市）、
松阪牛（松阪市）、安乗ふぐ（志摩市）、南勢の平飼卵（南伊勢町）、岩戸の塩（二見町）、
みかん（南伊勢町）

■食べ方のポイント：

縁起物とされる通称“葉付みかん”こと南伊勢町のみかんを使った「自家製ポン酢」、柚子胡椒をアクセントにした「そばつゆ」の2種類のつけダレでお召し上がりいただきます。締めは平飼卵、岩戸の塩を使った雑炊です。

■開発メンバー：従業員食堂スタッフ2名に和食料理長がアドバイス

■開発メンバーのコメント：「自分たちが食べたい！お客様にも食べていただきたい！！という夢を素直に表現した鍋です。」



■②朝鍋『五穀豊稔鍋』

■期 間：11/1～1/31

■場 所：鳥羽国際ホテル敷地内 和風旅館潮路亭 朝食バイキング

■具 材：つみれ3種（下記参照）、参宮伊勢鶏のもも肉、真珠貝柱、
千切り野菜（ごぼう・大根・人参・玉葱・水菜・えのき）

①16種類の雑穀（発芽玄米・黒米・赤米・ひえ等）を
ブレンドした玉城米コシヒカリ

②志摩町船越の地味噌である船越味噌・ひじき・ごぼう
人参を入れた参宮伊勢鶏のミンチ

③青さ海苔を入れた、粘りの強い伊勢芋とろろ

■地元食材：参宮伊勢鶏（津市）、伊勢芋（多気町）、
真珠貝柱（志摩市）、青さ海苔（志摩市）、
ひじき（鳥羽市）



■**食べ方のポイント：**

ひと口目は、何も加えずそのまま、ふた口目は、白葱のみじん切りを加えて、最後は、梅肉おろしを加えてお召し上がりください。ひつまぶしの様に3度違う味が楽しめます。

■**開発メンバー：**

潮路亭調理所属スタッフ、潮路亭フロントスタッフ、潮路亭サービスアテンダント

■**開発メンバーのコメント：**

五穀豊穡の願いにつながる、雑穀米を使った鍋を作りたいと思い、三重県のこだわり食材を“鳥羽スタイル”に仕上げました。



* 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】

