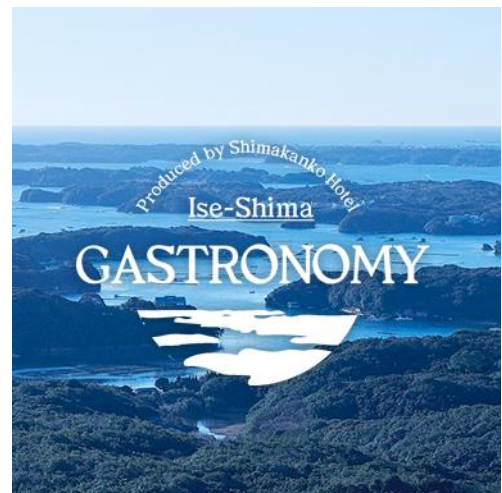


## 志摩観光ホテル 名誉料理長 宮崎 英男 と 総料理長 樋口 宏江 による 伝統を紡ぎ未来へつなげる 「伊勢志摩ガストロノミー 夏の晚餐会」を開催

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市阿児町神明731、総支配人：三嶋 庸弘）は、2018年より三重県の食の豊かさを発信する取り組み「伊勢志摩ガストロノミー」の活動を継続しております。

その一環としてこの度、志摩観光ホテルの食を受け継ぐ二人の総料理長による「伊勢志摩ガストロノミー 夏の晚餐会」を開催いたします。

名誉料理長 宮崎英男（第6代総料理長）と、現総料理長 樋口宏江（第7代総料理長）が、伊勢志摩の恵みに感謝を込めた「海の幸フランス料理」をお届けいたします。同時に、古来より「御食つ国」の地として、資源を守る取り組みについてもご紹介し、継承していく大切さをお伝えしていきたいと考えております。なお、このイベントは2回のシリーズとなっており、今回は「冬の伊勢志摩の海の恵み」をテーマに開催いたします。詳細は別紙をご覧ください。



### <報道関係各位からのお問い合わせ先>

志摩観光ホテル PR事務局  
株式会社 TANK（担当 高本・甲斐）  
東京都渋谷区神宮前6-25-8 神宮前コーポラス502  
TEL: 03-4330-4469 FAX: 03-5469-0680

### <ホテルお問い合わせ先>

志摩観光ホテル 営業企画部  
〒517-0502 三重県志摩市阿児町神明 731  
TEL: 0599-43-6660 FAX: 0599-43-5910

本資料配布先： 三重県政記者クラブ 鳥羽志摩記者クラブ 東海交通研究会  
近畿電鉄記者クラブ 青灯クラブ 大阪商工記者会

## 都ホテルズ&リゾート

### 都ホテル

シェラトン都ホテル東京  
都ホテル 岐阜長良川  
都ホテル 博多（2019年9月22日開業）

シェラトン都ホテル大阪  
都ホテル 四日市  
都ホテル ロサンゼルス

ウェスティン都ホテル京都  
都ホテル 京都八条  
都ハイブリッドホテル トーランス・カリフォルニア

大阪マリオット都ホテル  
都ホテル 尼崎

### 都シティ

都シティ 東京高輪  
都シティ 大阪本町（2020年春開業予定）

都シティ 津

都シティ 近鉄京都駅

都シティ 大阪天王寺

### 都リゾート

志摩観光ホテル 都リゾート 志摩 ベイサイドテラス  
（別紙）ホテル近鉄ユニバーサル・シティ  
（旅館）奈良 万葉若草の宿 三笠

都リゾート 奥志摩 アクアフォレスト  
神戸北野ホテル  
（旅館）賢島宝生苑

## ～伝統を紡ぎ未来へつなげる～ 名誉料理長 宮崎英男 総料理長 樋口宏江 「伊勢志摩ガストロノミー 夏の晩餐会」

■実施日：2019年7月20日(土)

■時間：＜受付・カクテルタイム＞ 18:00～

＜晩餐会＞ 18:30～

■内容：① 名誉料理長 宮崎英男(先代総料理長)、現総料理長 樋口宏江の特別メニュー

② 生産に携わる方による三重の豊かな海についてのご紹介

■会場：志摩観光ホテル「真珠の間」

■料金：お一人様 35,000円 (お料理・アルコール含むお飲物・税金・サービス料込み)

■定員：120名 ※定員に達し次第、締め切らせていただきます。

■申込締切：2019年7月17日(水)18:00

■ご予約：お電話にて受付。0599-43-1211(代表)[受付時間 9:00～20:00]



### 名誉料理長 宮崎 英男 (みやざき ひでお) 第6代総料理長

料理八心(志・真・健・美・清・恒・識・技)を大切にし、すべてのバランスがととのつてこそお客様に喜んでいただける料理が提供できるという信念でホテルの料理を守り、次世代へ繋いできました。

#### プロフィール

1968年 志摩観光ホテル入社  
1994年 料理長就任  
2008年 志摩観光ホテル第6代総料理長に就任  
2014年 料理顧問(名誉料理長) 就任



### 総料理長 樋口 宏江(ひぐち ひろえ) 第7代総料理長

志摩観光ホテル伝統の「海の幸フランス料理」を守りつつ、季節と自然に向き合い、素材の魅力をお皿に表現。鮑、伊勢海老だけにとられない、三重県の豊かな素材と生産者への感謝の気持ちを料理へ込めた、「伊勢志摩ガストロノミー」に取り組んでいます。

#### プロフィール

1991年 志摩観光ホテル入社  
2008年 フレンチレストラン「ラ・メール」シェフに就任  
2014年 都ホテルズ&リゾート初の女性総料理長として、志摩観光ホテル「クラシック」「ベイスイート」両館を統括する、総料理長に就任  
2016年 「G7伊勢志摩サミット2016」ワーキング・ディナーを担当  
2017年 農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」にて女性初、三重県初の「ブロンズ賞」を受賞

## 海を知り、豊かさを学ぶ。



現役海女・写真家 大野愛子 氏

海女漁や伊勢湾の豊かな海について、自身が撮影した美しい写真とともに紹介。



岩崎魚店 2代目 岩崎 肇 氏

三重県南部、尾鷲漁港で魚を扱うプロの目から見た、海の恵みをお話します。

## オプション:晩餐会参加者限定イベント (ご宿泊の有無にかかわらずご参加いただけます)



### 賢島の夜空を愉しむ「星空観察会」

伊勢志摩国立公園内にある志摩観光ホテルは「星空が美しい宿」としても人気があり、自然を愉しむアクティビティも開催しています。当日は星空案内人の解説による夏の夜空をご案内します。

日 時: 7月20日(土) 21:00~(約1時間)

場 所: ザ クラブ ウッドデッキ ※直接お越しください

料 金: 無料

※雨天時は室内での星空解説会の開催となります。



### 英虞湾を間近に感じる「ラウンジクルーズ志摩」(乗合運航)

波穏やかな英虞湾の魅力を体験できる約45分間のホテル専用プライベートクルーズ。小型船ならではの機動性で島々を近くに見ることができます。

日 時: 7月20日(土) 16:00~

7月21日(日) 9:30~、11:30~

集合場所: ザ クラシックロビー ※運航10分前までにお越しください

料 金: お一人様 1,000円

※強風・雨天時は運航を中止いたします。

※各便定員10名様、定員に達し次第受付を終了いたします。

## 宿泊プラン

### 晩餐会特別宿泊プラン (7月20日ご宿泊限定)

2名1室ご利用 お一人様料金

1泊晩餐会・朝食付き

ザ クラシックご宿泊	ザ ベイスイートご宿泊
54,300円~	74,300円~

※上記料金は晩餐会料金 35,000円を含みます。

【お客様からのご予約・お問い合わせ先】

**志摩観光ホテル** TEL 0599-43-1211(代表) 9:00~20:00

・写真はすべてイメージです。内容は予告なく変更する場合があります。

・詳細については、ホームページをご覧ください。

## 志摩観光ホテルの取り組みについて

### ■「伊勢志摩ガストロノミー」とは

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。40年以上も前に伊勢志摩の食材を中心に生み出された志摩観光ホテルの「海の幸フランス料理」も、「ガストロノミー」の考えそのものであり、その精神は今もホテルの伝統として守られています。

料理を通して地方食材の魅力を伝え、資源を守り支える取り組みを、志摩観光ホテルでは「伊勢志摩ガストロノミー」と呼び、これからも積極的に三重県、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。

