

桑名のMARUYO HOTEL、伊勢神宮外宮奉納の幻の 最高級海苔「アサクサノリ」を使用した

5組限定宿泊者に鮎会を開催。

～「アサクサノリ」の発売を記念して、ヘリで行く伊勢志摩の離島の会員制鮎店
「鮎裕禪」がMARUYO HOTELにて最高級海苔を味わう贅沢な時間を提供～

MIWA Holdings株式会社(本社:東京都港区、代表取締役:佐藤武司、以下「MIWA」)は、昨年、伊勢の玄関口である三重県桑名市に一日一組限定の宿「MARUYO HOTEL(マルヨホテル)」をオープン。2021年、海苔の最高落札価格をつけ、東京浅草では絶滅してしまった、幻の最高級海苔「アサクサノリ」を発売する。この海苔の発売を記念して、ヘリで行く離島の会員制鮎店「鮎裕禪」によるプライベート鮎ディナー付き宿泊プランを11月に1日1組(4名様まで)5日間限定で行う。

アサクサノリとは

江戸時代から東京浅草で養殖されていた「アサクサノリ」は日本の古来種であったが、1970年代の高度経済成長期に、病気に強く生産効率の良い「スサビノリ」に取って替わられる。現在「アサクサノリ」全生産量の1%にも満たず、環境省のレッドリスト、希少種絶滅危惧種I類に指定されている。

そんな中、2011年三重県宮川の河口沖でアサクサノリの特徴らしきものが発見される。三重県水産研究所の研究員が持ち帰りDNA検査をしたところ、東京浅草では絶滅してしまった「アサクサノリ」であることを確認。桑名市伊曾島漁協の技術者たちに、培養を託すことになる。2013年、実験的な養殖はやっと実り、DNA鑑定でアサクサノリ90%以上の“伊勢あさくさ海苔”として出荷することとなった。



収穫0の年も。いまだ幻の養殖技術

伊曾島漁協事務局長、豊永氏は「いまだ確固たる養殖技術はない」という。2013年に養殖に成功して以降、順調に収穫できていた訳ではない。毎年海の環境は変わり、気候も変動する。2017年、2018年度は収穫がゼロに。昨年の2020年度は14漁場での挑戦に対し、無事に成功したのはなんと2漁場のみ。収穫はわずか6000枚。支柱漁場*で手間のかかる育て方である上に、地球温暖化で海水温度下がらないことや、食害により、養殖そのものには成功しても収穫までたどり着けないこともあるという。



桑名で最高峰の海苔が採れる理由

三重県桑名市は清流名高い木曾三川(長良川・木曾川・揖斐川)があり、伊曾島漁協はその中洲である長島町に位置する。名峰に降り積もった雨や雪は、裾野を潤し、伏流水となって木曾三川を下り、栄養をたっぷり保ったまま伊勢湾へと注がれる。その河口付近に漁場を持つ桑名市では、昔から海苔の養殖が盛んで、生産量は全国第3位。桑名は良質な海苔が採れる環境として地形が整っている。

焼きは、四代に渡り桑名の海苔を見守る「川出海苔店」

桑名に海苔をはじめて伝えたといわれるのが、大正元年に創業した川出海苔店。創始者・川出竹次は、桑名の海苔が全国生産高1位を誇る時代を支えた一人。やがて桑名の海苔養殖技術が他方にも伝わり、生産高はトップを譲ったが、品質の高さは今も変わらずキープしている。四代目の川出 晃誠が継いだいまでも高品質な桑名海苔しか扱っていない。繊細なアサクサノリにはより入念に注意をはらい、見るも美しい黒艶に焼き上げている。真っ黒な海苔をゆっくりと炙ると、黒の奥から青い海の色が浮かび上がってくる。これを地元の人は“焼き色が出る”と表現する。こうして炙り出された貴重な海色は、芳しい香りとなって、わたしたちを口福の陶醉へと導く。



圧倒的な甘味に、誰もが驚きの声をあげる旨味。

人が美味しいと感じるアミノ酸の旨味は、現在の海苔の主流品種であるスサビノリと比較すると約1.5倍。そしてあたり一面にふわりと立ち上る香りの高さ、パリッとした食感なのに口に入れた瞬間に溶けゆくはかなさは、アサクサノリだけのもの。他の海苔をはるかに凌駕する味わい、そしてなによりも特徴的なのは、白米との相性が良いこと。海苔と米の旨味(甘味)が互いを引き立て合う。パッケージの題字は三重県在住の陶芸家内田鋼一氏。およそ50年ぶりによみがえった幻の海苔であり、「海苔界のキャビア」とも言われる「伊勢アサクサ海苔」をどうぞお楽しみください。

※支柱漁場とは

海苔の養殖方法は、「支柱」と「浮き流し」の2つがある。支柱を遠浅の海に刺し、そこに網を張って養殖するため、潮の満ち引きによって、太陽の恵みを浴びる時間帯と、海の栄養を摂取する時間帯が出来上がる。一方、浮き流しは海苔の網に浮きをつけて海に流すやり方で、台風や強風など天候の影響を受けにくく、安定した養殖方法として広く導入され、現在桑名のような支柱式養殖はわずかな地域でしか行われていない。



鮪裕禪

伊勢志摩国立公園の穏やかな湾の中心に位置する離島、間崎島にある「鮪裕禪」にはヘリコプターか船でしか渡れないため、会員制で全国からVIPが訪れる。お鮪に握られるのは目の前の海で獲れた新鮮な地産の食材、～アワビや伊勢海老などの伊勢湾の海の幸。現在は間崎島の店舗がリノベーション中のため、特別にMARUYO HOTELでのディナー付き宿泊が実現した。



揖斐川と住吉神社を臨む2階の大広間に特設の鮪カウンターを設け、まるでセレモニーが始まるかのような非日常な空間の中で行われる、5日間限定の鮪会。



次回の開催予定は

11月19日(金)から23日(火)の5日間限定(予約開始日は、8月1日からとなります)

各日1組限定(4名様) チェックイン:16:00-17:00

お鮎会:18:00~

ご料金:55,000円(お一人様、ご宿泊夕朝食代、税サ込み)

お問い合わせは、MARUYO HOTELまで。

TEL:090-2773-0004

オンラインにて「伊勢アサクサノリ」発売開始

今回はこちらの「伊勢アサクサ海苔」と、より贅沢に美味しく味わっていただくために、オリジナルで「海苔の焙炉」をオンラインにて発売をします。

「幻の伊勢アサクサ海苔」、海苔の焙炉セット

1袋と、現在では希少となっている秋田杉。その秋田杉の中でも高樹齢で柃目が細かい材から作られた焙炉のセット。15000円(税別)



*焙炉

和紙の上に海苔を置き、熱した炭で海苔を焼く専用の木箱。都内老舗のお蕎麦屋さんなどで見られることもあるが、現在は殆ど出回っていない。空気孔は伊勢神宮の神紋でもある花菱。

幻の海苔 3袋セット

桐箱に入ったギフトセット。



15,000円(税抜)

MARUYO HOTEL お中元セット

ご宿泊のお客様にお召し上がりいただいている、ホテルの朝食詰め合わせセット。桑名産、無農薬無化学肥料の果汁100%みかんジュースや、米油を使用したオリジナルグラノーラを含めた、限定セット。



(内容)みかん果汁1L、オリジナルグラノーラ300g、モチノキ蜂蜜150g、ホリ珈琲ドリッパック(5個)
6000円(税抜)

ご購入は下記まで。

<https://maruyo-hotel.square.site>

■「MARUYO HOTEL Semba」

【アクセス】名古屋駅から桑名駅まで近鉄特急にて16分
桑名駅からタクシーにて5分

【所在地】〒511-0011 三重県桑名市船馬町23

【客室数】

計2室(1棟貸し 120㎡) 1～4名ご利用可

駐車場完備

<https://www.maruyohotel.com>

【宿泊、商品に関するお問い合わせ先】

電話番号 090-2773-0004/ Email: info@maruyohotel.com

【運営、企画】 MIWA Holdings 株式会社

■ MIWA Holdings株式会社(日) / MIWA Associates SAS (仏)

佐藤武司が代表を務める日仏ブランドコンサルティングの企業体。フランスパリ・サンジェルマンにて2012年10月Pavilion MIWAをオープン。物を販売するのではなく、折形のセレモニーや花会などを行い、感性的な体験を通じて日本のセンシビリティを感じてもらえるプログラムを提供している。顧客はラグジュアリーブランド、老舗宝飾創業家、アルコールメーカーなどフランスのトップ企業。あるフランス企業と協業によって新ブランドの立ち上げを三年間にわたる行う。2018年12月には、一日一組限定の宿The Lodge MIWAを京都「北山」の小さな村にオープン。夜になると庭には鹿が現れ、日本の原風景が広がり、ヨーロッパの方々が移住するように数日間泊まる施設をつくる。

URL : <https://www.miwa.net>