



THE STRINGS HOTEL.
YAGOTO NAGOYA

2019年 8月5日
ストリングスホテル 八事 NAGOYA

報道関係者各位

歴史と自然に育まれた食材の宝庫「伊勢志摩」の“伊勢まだい”や“松阪ポーク”などをヘルシーにアレンジ 『伊勢志摩自然の恵みをTAKUMIで奏でる～イタリアン～』 販売

販売期間: 2019年9月2日(月)～11月10日(日)
場所: ストリングスホテル 八事 NAGOYA 「TAKUMI イタリアン」

株式会社ベストブライダル(本社: 東京都渋谷区、代表取締役: 塚田正之)が運営するストリングスホテル 八事 NAGOYA
※2019年7月1日にサー ウィンストンホテル 名古屋 by ストリングスより名称変更(所在地: 愛知県名古屋市昭和区八事本町100-36)。

ヘルシー、ビューティー、フレッシュをコンセプトに「できたて」「楽しい」「美味しい」お料理を提供する「TAKUMI イタリアン」では、
繊細で彩り豊かな一皿を極上の空間でお召し上がりいただけます。

2019年9月2日(月)～11月10日(日)の期間は、三重県・伊勢志摩地方の食材や名産品をふんだんに取り入れた『伊勢志摩自然の恵みをTAKUMIで奏でる～イタリアン～』を販売いたします。伊勢志摩は、肥沃な大地と豊潤な海を擁し、伊勢神宮のお膝元でもあることで古くから豊かな食文化が形成され、食材や名産品の宝庫。そんな伊勢志摩の美味しい料理を存分に味わっていただけます。



<店舗概要>

【店名】 「TAKUMI イタリアン」
【営業時間】ランチ 11:30～15:00(L.O 14:00) ディナー17:00～22:00(L.O 21:00)
【定休日】 水曜
【電話番号】 052-861-7874
【HP】 <https://www.strings-hotel.jp/yagoto/restaurant-takumi.html>



◆◇本リリースに関するお問合せ先◇◆◇

ストリングスホテル 八事 NAGOYA PR事務局(株式会社マテリアル内)担当: 大矢/日向
TEL:03-5459-5490/Fax:03-5459-5491 Email: tsukada-pr@materialpr.jp

◆◇ホテルに関するお問合せ先◇◆◇

ストリングスホテル 八事 NAGOYA 広報担当: 清水/石川
TEL:052-861-7879/Fax:052-861-7867 E-mail: bb-pr@bestbridal.co.jp

『伊勢志摩自然の恵みをTAKUMIで奏でる～イタリアン～』販売概要

- 販売期間: 2019年9月2日(月)～11月10日(日) ■場所: 1F/「TAKUMI」イタリアン
- 提供時間: ランチ11:30～15:00(14:00 L.O)/ディナー17:00～22:00(21:00L.O)
- 料金: 6,000円～ ※税金・サービス料12%別(2019年10月の増税により価格に変動がございます)
- メニュー内容:

TAKUMIイタリアン シェフからのご挨拶の一皿

旬の食材とシェフのインスピレーションで作るアミューズ



三重県松阪市「深緑茶房」の伊勢茶エッセンスとなめらかなカブのパンナコッタ ズワイガニとトマトのエキス

やわらかいカブのパンナコッタに優しく素材に寄り添う伊勢茶のエッセンスをたっぷりと添え、ズワイガニとトマトで華やかな一皿に。

生産量日本一 伊勢志摩「アオサノリ」北海産うに 本わさびのペペロンチーノ

アオサノリをふんだんに使い、アクセントでウニと本わさびを添えて伊勢志摩の豊かな海の香りをパスタで表現。

黒潮が出海う豊かな海で育った「伊勢まだい」と森のキノコのズッパと一口のラビオリを浮かべて

「かんきつ」「茶葉」「海藻」を食べて育ち、旨み成分を豊富に含んだ伊勢まだいと、同じく旨みの強い秋のキノコをソース代わりに添えて旨みの相乗効果を感じて頂きます。

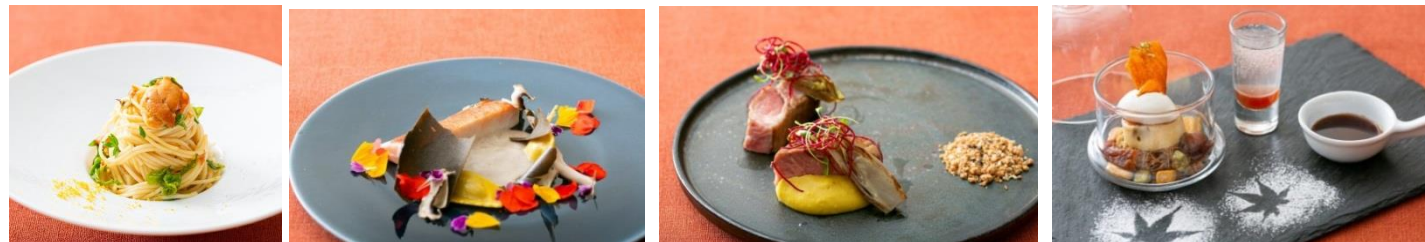
「松阪ポーク」のロティ「倭がらし」と「マイヤーレモン」のコンフィ ポルチーニのクランブル

松阪ポークに和のマスタード「倭がらし」が相性抜群。フルーティーな「マイヤーレモン」が豚肉を引き立てます。

自然な甘みあふれるきんこ芋工房 上田商店「きんこ芋」を使ったイタリアン・モダン・パルフェ

きんこ芋の良さを全面に出したパフェ・スタイルのドルチェ。食感、温度差、味わいの変化で最後まで楽しんでいただけます。

自家製フォカッチャ&小菓子&カフェ



●**伊勢茶(深緑茶房)**・・・三重県の豊かな自然、伝統等地域の特性を活かした生産物のなかから、特に優れた県産品及びその生産者を三重ブランドとして認定。深緑茶房の伊勢茶はそのひとつ。全国第三位の茶生産量を誇る、伊勢茶の中でもきりと光る飯南深蒸し茶。

●**伊勢まだい**・・・ポリフェノール類を多く含む三重県産海藻・かんきつ・茶葉の粉末をブレンドしたエサを与え育てた真鯛。良質なタンパク質に加え、生活習慣病を予防する不飽和脂肪酸をはじめ、ビタミンC・D・E・B1、パントテン酸が多く含まれ、新鮮で臭みや脂肪が少ないのが特長。

●**マイヤーレモン**・・・レモンとオレンジの自然交雑でできたレモンで、まろやかな酸味と、フルーティーな後味が特徴的。皮が薄くて香り高く、それでいて果汁が多いため、とても人気の品種だが国産のマイヤーレモンは非常に数が少ないためなかなか目にすることができない。別名「皮まで食べられるレモン」と呼ばれている。

●**きんこ芋**・・・志摩地方で古くより作られてきたほしいも「きんこ」は海女や漁師のミネラル源として親しまれてきた。「きんこ」という呼び名は干しナマコ「金ん子」(漁村ならではの風変わった呼び名)からきている。さつまいもを煮て・切って・干しあげると全国でもほとんど残っていない伝統的な干し芋製法を用いている。まるで和菓子を食べているかのような濃厚な甘みと、他の干し芋では味わえないもっちりとしたやわらかさが特徴。砂糖や甘味料は一切加えておらず、さつまいも本来の甘さを大切にして完全無添加で製造。



「令和」の出典となった万葉集に「御食つ国」を枕詞として詠まれた食の宝庫・三重が誇る数々の食材は、古来より伊勢神宮に奉納され、脈々とその歴史を紡いできました。「令和」という新しい時代に、悠久の歴史の中で豊かな食文化を育んできた三重県にスポットを当て、「ストリングスホテル 八事 NAGOYA」で伊勢志摩フェアが開催されることを大変嬉しく思います。

今回のフェアでは、三重県ならではの食材が贅沢に使用され、料理人の匠の技と生産者の想いを融合した魅力溢れるメニューを提供していただきます。

是非、この機会に新たな三重を発見していただき、三重県にも足を運んでいただければ幸いです。

三重県知事 鈴木英敬