

2018年2月19日  
近畿日本鉄道株式会社  
株式会社近鉄・都ホテルズ

## NEWS RELEASE

～観光特急「しまかぜ」運転開始5周年記念～

志摩観光ホテル総料理長 樋口宏江による記念メニューを発売します

近畿日本鉄道と志摩観光ホテルは、観光特急「しまかぜ」の運転開始5周年を記念したメニュー「伊勢志摩の宝箱」を、賢島発の「しまかぜ」車内のカフェ車両にて2018年3月21日（水・祝）から4月8日（日）まで、期間と数量限定で発売いたします。

「伊勢志摩の宝箱」は、伊勢志摩サミットで各国首脳にワーキング・ディナーをご提供した志摩観光ホテル総料理長 樋口宏江による記念メニューです。「御食つ国（みけつくに）」と呼ばれる伊勢志摩の食材を中心に三重県各地の食材を使用しました。あおさを使ったキッシュやわらびもち、伊勢茶のほうじ茶クレームブリュレ、日本酒「作（ざく）」とわさびのマカロン、かつお節（波切節）や伊勢海老を使用したスティックなど、三重のうまみを生かした個性豊かなスイーツなどをセットにしてご提供いたします。

ぜひ、旅のクライマックスに、5周年を迎えた観光特急「しまかぜ」にて、伊勢志摩の旅の思い出がよみがえる「伊勢志摩の宝箱」を味わいながら、上質なくつろぎの時間をお過ごしいただければと考えています。

詳細は別紙のとおりです。



伊勢志摩の宝箱（イメージ）

## 別紙

【観光特急「しまかぜ」運転開始5周年記念メニュー「伊勢志摩の宝箱」の発売について】

1. 期 間：2018年3月21日（水・祝）から2018年4月8日（日）まで
2. 場 所：賢島発の「しまかぜ」カフェ車両
3. 価 格：1,800円（税込み）
4. 数 量：一日 各列車限定10食×3列車（大阪難波行き・京都行き・近鉄名古屋行きの「しまかぜ」）  
※各列車運休日があるため、2列車で運行する日もあります。  
※売り切れ次第終了
5. セット内容
  - ・ほうじ茶（伊勢茶）のクレームブリュレ
  - ・あおさ餡入り わらびもち
  - ・三重の日本酒「作」と宮川産「わさび」のマカロン
  - ・五ヶ所みかんのマカロン
  - ・かつおぶし（波切節）・伊勢海老・あおさの3種のスティック
  - ・あおさのキッシュ
  - ・きんこ芋
  - ・レッドパール苺
  - ・志摩観光ホテル アイスフレッシュハーブティ
6. その他：持ち帰りはできませんので、「しまかぜ」車内にてお召し上がりいただきます。

【樋口宏江 プロフィール】

- 1991年 大阪あべの辻フランス料理学校を卒業、  
志摩観光ホテルに入社
- 1994年 ホテル志摩スペイン村のフレンチレストラン  
「アルカサル」シェフに就任
- 2008年 ベイスイート開業とともにフレンチレストラン  
「ラ・メール」のシェフに就任
- 2014年 都ホテルズ&リゾーツ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 第8回農林水産省料理人顕彰制度「料理マスターズ」  
ブロンズ賞受賞（女性初・三重県初）



（以上）