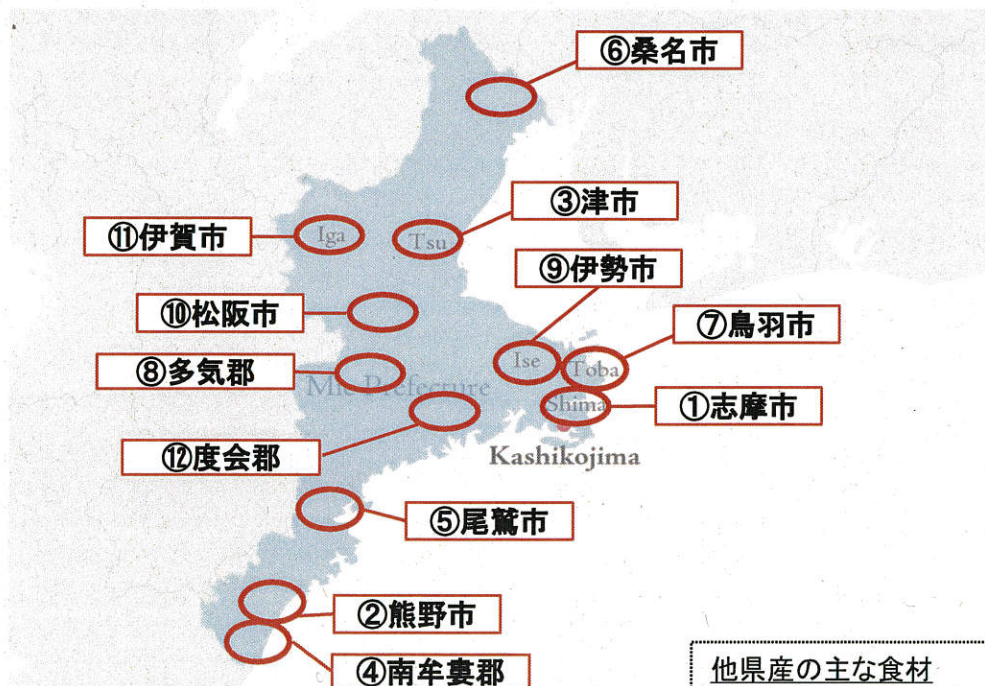




5月26日 ワーキングランチで使用されている主な三重県産食材

- | | |
|-------|--|
| ①志摩市 | 鯉節
鯛(造り)
鱧(造り)
鯔(造り)
油目(焚合せ) |
| ②熊野市 | 熊野地鶏(前菜) |
| ③津市 | 胡瓜(造り) |
| ④南牟婁郡 | マイヤーレモン果汁(前菜) |
| ⑤尾鷲市 | 太刀魚(造り) |
| ⑥桑名市 | フルーツマト(前菜)
蛤(御椀) |
| ⑦鳥羽市 | 若布(御椀) |
| ⑧多気郡 | 山葵(造り) |
| ⑨伊勢市 | 空豆(前菜)
里芋(焚合せ)
伊勢醤油(造り) |
| ⑩松阪市 | 椎茸(焚合せ)
松阪牛(食事) |
| ⑪伊賀市 | 伊賀牛(焼物)
米(食事) |
| ⑫度会郡 | 鰯(前菜)
伊勢まぐろ(造り) |



他県産の主な食材
・キャビア(宮崎県)
・大葉(愛知県)
・花付胡瓜(愛知県)
・マンゴー(宮崎県)



■ 5月26日(木曜日) ワーキング・ディナー 概要

- ・実施日時: 2016年5月26日(木曜日) 20時から21時40分
- ・実施会場: 志摩観光ホテル・ザ・クラシック1階「ラ・メール ザ クラシック」
- ・出席者: G7首脳、欧州理事会議長, 欧州委員会委員長

[メニュー]

海の幸トマトの魅力をさまざまな形で

伊勢海老クリームスープ カプチーノ仕立て

鮑のポワレ あおさ香る鮑のソース

伊勢海老ソテー ポルト酒ソース 米澤モチ麦のリゾットとともに

伊勢茶の香りをまとわせた松阪牛フィレ肉
宮川育ちのワサビを添えて

ミルクチョコレートと柑橘のマリアージュ

コーヒー、紅茶 またはエスプレッソ

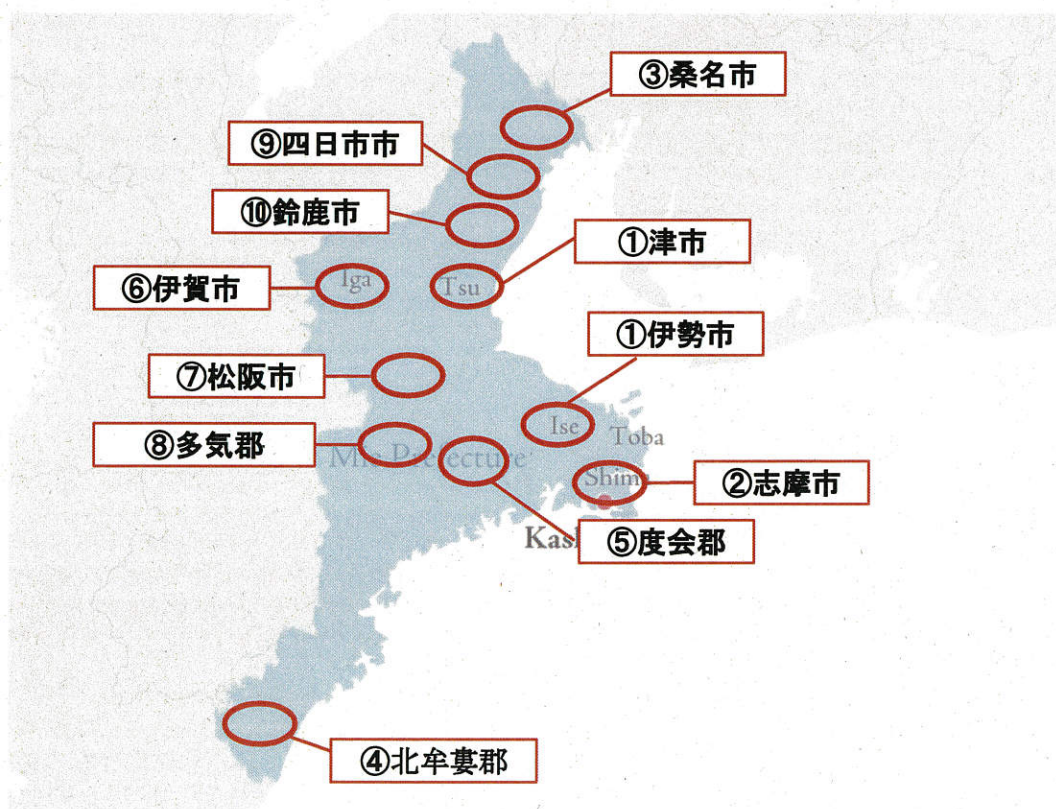


- ・乾杯酒 半蔵 純米大吟醸 / 大田酒造(三重県 伊賀)
- ・白ワイン ヴィラデスト ヴィニユロンズ リザーヴ シャルドネ 2014/ ヴィラデストワイナリー(長野県)
- ・食中酒 瀧自慢 辛口純米 滝水流(はやせ)純米酒 / 瀧自慢酒造(三重県 名張)
- ・赤ワイン シャトー・メルシヤン 梔子(マリコ) ヴィンヤード オムニス 2012 / メルシヤン(長野県)
- ・デザートワイン 登美ノーブルドール1990 / サントリー山梨ワイナリー(山梨県)



5月26日ワーキングディナーで使用されている主な三重県産食材

- ①津市・伊勢市……………トマト(前菜)
- ②志摩市……………鮑(前菜、魚料理)
金目鯛(前菜)
真珠貝柱(前菜)
伊勢海老(スープ)
あおさ(魚料理)
車海老(前菜)
- ③桑名市……………蛤(前菜)
- ④北牟婁郡……………アオリイカ(前菜)
- ⑤度会郡……………卵(ロワイヤル)(スープ)
セミノール(デザート)
- ⑥伊賀市……………白米(リゾット)(魚料理)
- ⑦松阪市……………松阪牛(肉料理)
アラゲキクラゲ(肉料理)
しいたけ(肉料理)
- ⑧多気郡……………わさび(肉料理)
- ⑨四日市市……………伊勢茶(肉料理)
- ⑩鈴鹿市……………花びら茸(肉料理)

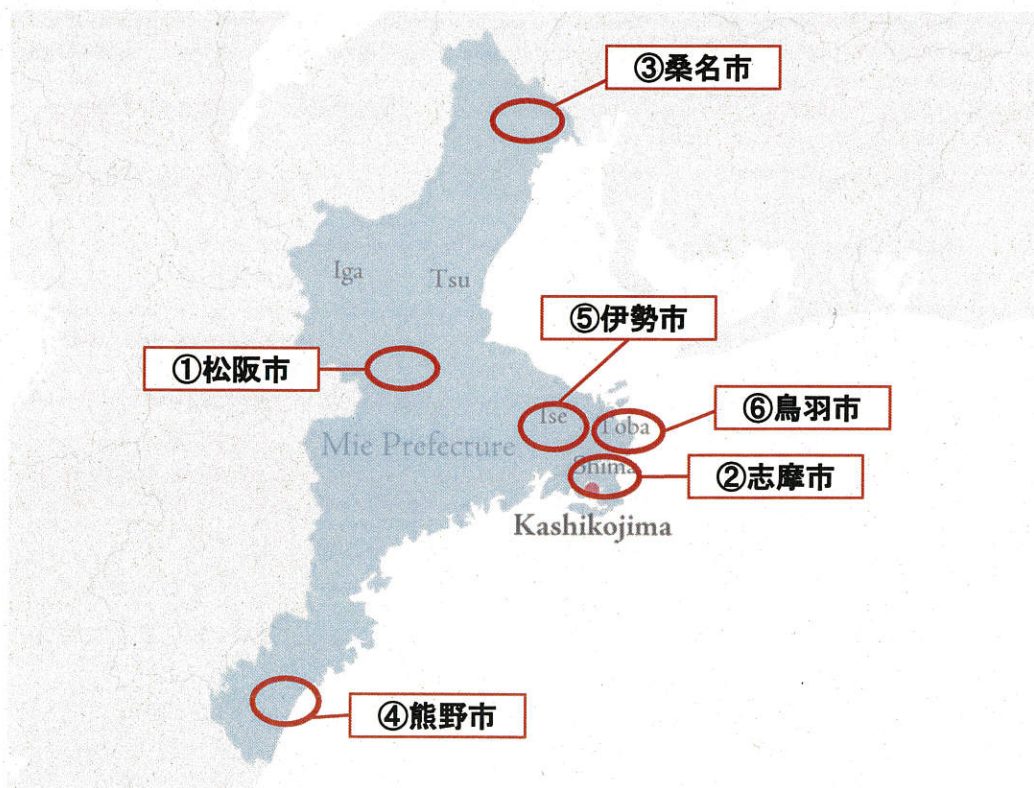


- | | |
|-------|--|
| ・乾杯酒 | 瀧自慢 純米大吟醸 / 瀧自慢酒造(三重県 名張) |
| ・乾杯茶 | RIICHI premium (ロイヤルブルーティー・ジャパン) |
| ・白ワイン | 甲州ドライ2015 / シャトー酒折ワイナリー(山梨県) |
| ・食中酒 | 而今 純米吟醸 山田錦 / 木屋正酒造(三重県 名張) |
| ・赤ワイン | 朝日町マイスター セレクション バレルセレクション赤 2013/ 朝日町ワイン(山形県) |



5月27日 ワーキングランチで使用されている主な三重県産食材

- | | |
|------|--|
| ①松阪市 | 椎茸(焚合せ)
松阪牛(肉料理)
新玉葱(揚げ物) |
| ②志摩市 | 鱸(口取り)
鮑(揚げ物)
南張メロン(水菓子)
桧扇貝(焚合せ)
鯛の子(焚合せ)
鯆(寿司)
船越味噌(御椀)
三つ葉(御椀) |
| ③桑名市 | 蛤(口取り) |
| ④熊野市 | ポン酢(マイヤーレモン土佐酢入り)(肉料理) |
| ⑤伊勢市 | 伊勢どり(口取り)
空豆(口取り)
鱈(揚げ物)
穴子(寿司)
浅利(御椀) |
| ⑥鳥羽市 | 海苔(揚げ物) |





■ 5月26日(木曜日) コーヒーブレイク/カクテル

5月26日, G7伊勢志摩サミット(1日目)において, 安倍総理大臣からG7各国首脳ほかに対
するおもてなしの一環として、コーヒーブレイクの機会に三重県産のお菓子及びジュースなど,
カクテルの機会に三重県産の日本酒などを提供・紹介し、我が国食文化の効果的な広報を行
う上で非常に有意義な機会となりました。

1. コーヒーブレイク

開催日時: 5月26日(木曜日)午後

会場: 志摩観光ホテル・ザ・ベイスイート「ゲストラウンジ」

主な茶菓子:

- ・「伊勢茶生チョコレート」(三重県推奨菓子)((有)ふらんす)
- ・「シェル・レース」(三重県推奨菓子)((株)ブランカ)
- ・「抹茶バーチディダーマ」(コヴァ・ジャパン(株))
- ・「落雁(和三盆)」(志摩観光ホテル)



「落雁(和三盆)」
「和三盆糖」で作った風味豊かでロど
けの良い干菓子。本サミット開催に際
して、G7伊勢志摩サミットロゴマークを
はじめ三重県ゆかりの6種のモチーフ
をデザインしました。

主な飲み物:

- ・ミネラルウォーター「森の番人」(三重県産天然自然水)((有)森と水を守る会)
- ・スパークリングウォーター「奥会津金山 天然炭酸の水」((株)ハーベス)(福島県)
- ・三重県産オレンジジュース
 - ・「五カ所みかん完熟こつぶストレートジュース」(農事組合法人土実樹)
 - ・「マルチみかん 100%ジュース」((株)夢工房くまの)
 - ・「孫心完熟みかんジュース」((有)御浜柑橘)
- ・三重県産トマトジュース「200%トマトジュース」((株)デアルケ)
- ・宮城県産ブルーベリージュース「ブルーベリージュース」(富谷町ブルーベリー生産組合)
- ・岩手県産リンゴジュース「江刺りんごジュース 三姉妹」(JA江刺)



2. カクテル

開催日時: 5月26日(木曜日)19:13~19:45

会場: 志摩観光ホテル・ザ・クラシック「ラ・メール・ザ・クラシック」

主な軽食:

- ・宮崎県産キャビアのカナッペ(伊勢芋のブリニ)
- ・三重県産松阪豚の生ハムのマカロン
- ・スモークサーモンとモッツアレラ、トマトのカナッペ



主な飲み物:

- ・スパークリングワイン「アルガ・ブランカ・ブリリアンテ」(勝沼醸造)
- ・三重県産日本酒
 - ・「作 穂乃智 純米酒」(清水清三郎商店株式会社(鈴鹿市))
 - ・「宮の雪(純米酒)」(株式会社宮崎本店(四日市市))
- ・プレミアムビール
 - ・「プレミアム生ビール熟撰」(アサヒビール(株))
 - ・「ザ・プレミアムモルツ マスターズドリーム」(サントリー(株))
 - ・「一番搾りプレミアム」(麒麟(株))
 - ・「エビスビール」(サッポロビール(株))
- ・三重県産オレンジジュース
 - ・「五カ所みかん完熟こつぶストレートジュース」(農事組合法人土実樹)
 - ・「マルチみかん 100%ジュース」((株)夢工房くまの)
 - ・「孫心完熟みかんジュース」((有)御浜柑橘)
- ・三重県産トマトジュース「200%トマトジュース」((株)デアルケ)
- ・宮城県産ブルーベリージュース「ブルーベリージュース」(富谷町ブルーベリー生産組合)
- ・岩手県産リンゴジュース「江刺りんごジュース 三姉妹」(JA江刺)
- ・ミネラルウォーター「森の番人」(三重県産天然自然水)((有)森と水を守る会)
- ・スパークリングウォーター「奥会津金山 天然炭酸の水」((株)ハーベス)(福島県)
- ・お茶「RIICHI premium」(ロイヤルブルーティージャパン(株))



■ サミットで提供された飲料・軽食

	企業名	商品名
<ウイスキー>	サントリー	シングルモルトウイスキー 響21年
	サントリー	シングルモルトウイスキー 山崎25年
	ニッカ	竹鶴25年ピュアモルト
	ニッカ	竹鶴21年ピュアモルト
<ワイン>	朝日町ワイン	朝日町マイスターセレクション バレルセレクション赤
	ヴィラデストワイナリー	ヴィラデスト ヴィニユロンズリザーブ シャルドネ2014
	勝沼醸造	アルガブランカ ブリリヤンテ
	木下インターナショナル	シャトー酒折ワイナリー 甲州ドライ2015
	サッポロビール	GP 絢あや(赤)
	サッポロビール	GP 泉せん(白)
	サントリー	登美ノブルドール1990
	シャトー・メルシャン	アンサンブルももいろ2013
	丸藤葡萄酒工業	ルバイヤート プティヴェルド2012
	マンズワイン	スパークリングワイン甲州酵母の泡キューブクローズ
	メルシャン	シャトー・メルシャン 北信シャルドネ2014
	メルシャン	シャトー・メルシャン マリコ・ヴィンヤードオムニス2012
<日本酒>	旭酒造	伊勢旭 純米酒
	安達本家酒造	純米大吟醸 富士の光
	石川酒造	噴井 純米吟醸 石川改詰
	伊勢萬	おかげさま 大吟醸
	磯自慢酒造	磯自慢大吟醸純米
	伊藤酒造	純米大吟醸 鈿女
	今村酒造	純米吟醸 白砂青松
	浦里酒造店	霧筑波30年熟成酒
	大木代吉本店	純米酒
	大田酒造	半蔵 純米大吟醸
	大田酒造	半蔵 大吟醸 伊賀山田錦
	神楽酒造	純米酒 神楽
	亀萬酒造	珍珠
	河武醸造	鉾杉 弓形穂しずく 純米吟醸酒
	寒紅梅酒造	純米吟醸 寒紅梅
	木内酒造	大吟醸古酒月下香ヴィンテージ1986年
	木屋正酒造	而今 純米吟醸 山田錦
	元坂酒造	酒屋八兵衛 伊勢錦山廃
	元坂酒造	酒屋八兵衛 山廃純米酒 伊勢錦
	(合資会社)後藤酒造場	青雲 大吟醸
	笹正宗酒造	純米吟醸
	澤佐酒造(合名会社)	純米吟醸 アンプレヴェ
	清水清三郎商店	作 智 純米大吟醸 滴取り
	清水清三郎商店	作 純米酒
	清水清三郎商店	作 雅乃智 中取り
	末廣酒造	やまとのこころ微発泡酒
	末廣酒造	やまとのこころ純米大吟醸
	末廣酒造	夢の香純米大吟醸
	須藤本家	純米大吟醸花薫光
	タカハシ酒造	天遊琳 特別純米酒
	瀧自慢酒造	純米大吟醸 瀧自慢
	瀧自慢酒造	瀧自慢 辛口純米 滝水流
	瀧自慢酒造	瀧自慢 純米大吟醸
	中井酒造場	純米大吟醸 三重錦



<日本酒> (続き)

企業名

中山酒造
新澤醸造店
新良酒造
(合名会社) 早川酒造
(合名会社) 福持酒造場
武勇
細川酒造
丸彦酒造
清水清三郎商店／三菱化学
宮崎本店
宮崎本店
(合名会社) 森本仙右衛門商店
若戎酒造
若戎酒造

商品名

琥珀城 純米
伯楽星純米大吟醸
古色蒼然 15年余
特別純米酒 田光 神の穂
純米酒 天下錦
武勇大吟醸25年秘蔵大古酒
上げ馬 純米吟醸 山田錦
純米吟醸 三重の寒梅
concentration 作 凝縮 H
純米大吟醸 宮の雪 酒魂
宮の雪 純米酒
MORIMOTO Vintage SAKE 1998
育酏 純米吟醸 真秀
BLACK 三重山田錦 純米吟醸 義左衛門

<ビール>

アサヒビール
アサヒビール
キリン
サッポロ
サントリー
サントリー

プレミアム生ビール熟撰 小瓶
スーパードライドライプレミアム
一番搾りプレミアム 小瓶
エビスビール 小瓶
ザ・プレミアムモルツ
ザ・プレミアムモルツ マスターズドリーム 小瓶

<ノンアルコールビール>

アサヒビール
サントリー

ドライゼロ
オールフリー

<水>

ハーベス
富士ミネラル
富士ミネラル
森と水を守る会

奥会津金山 天然炭酸の水
プレミアムスパークリングウォーター
富士ミネラルウォーター
森の番人

<お茶>

伊藤園
伊藤園
宇治園
ロイヤルブルーティ・ジャパン
ロイヤルブルーティ・ジャパン

お〜いお茶
お〜いお茶 玉露
ゴッtas デ 日本茶 エスぺシャル 玉露
京都宇治碾茶 The Uji
RIICHI premium

<ジュース類>

アサヒ飲料
アサヒ飲料
アサヒ飲料
大塚製薬
大塚製薬
サントリー
JA江刺
デアルケ
富谷町ブルーベリー生産組合
農事組合法人土実樹
御浜柑橘
御浜柑橘
夢工房くまの

Welch's アップル100
Welch's グレープ100
三ツ矢サイダー
イオンウォーター
ポカリスエット
ブラッドオレンジナ
江刺りんごジュース 三姉妹
200%トマトジュース
ブルーベリージュース(果汁50%)
五カ所みかん完熟こつぶストレートジュース
孫心完熟みかんジュース
みかんのしずく
マルチみかん100%ジュース

<軽食>

大塚製薬
大塚製薬
大塚製薬
大塚製薬
志摩観光ホテル
シラセ
洋菓子ナポレオン
ふらんす(有)
ブランカ(株)
コヴァ・ジャパン(株)

カロリーメイト ブロック2本入り フルーツ味
カロリーメイト ブロック2本入り チョコレート味
ソイジョイクリスピー プレーン
ソイジョイクリスピー ミックスベリー
落雁(和三盆)
神宮スギ
本かぶせ茶フィナンシェ
伊勢茶生チョコレート
シェル・レーヌ
抹茶バーチディダーマ



■伊勢志摩サミットで使用された代表的な食器類

萬古焼(四日市)の盃による乾杯



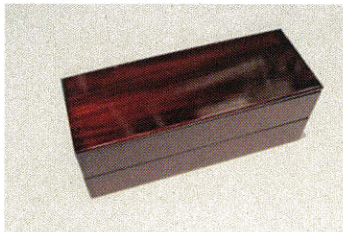
盛絵を施した四日市萬古焼酒杯高台は金・銀彩。
三重県の特産品である四日市萬古焼(経済産業大臣指定伝統的工芸品)の伝統技法である盛絵で、伊勢志摩の自然である海や日本の伝統柄である桜などを施した酒杯(ペア)は、本サミットの開催地である三重県の伝統技術及び日本の伝統美を紹介するものとして、乾杯に使用されました。制作者(清水 酔月氏, ※成形担当)は、萬古陶磁器工業協同組合理事長、1990年天皇陛下献上(即位の礼)、2011年四日市市文化功労者表彰。

越前塗二見ヶ浦 夫婦石蒔絵椀



素材は、肌目が緻密で堅く表面が美しく仕上がることで知られる高級素材、水目桜の木材を使用し一つ一つ丹念に彫り上げて作った越前漆器です。蒔絵には三重県を代表する観光名所の一つ、二見ヶ浦の夫婦岩をモチーフに、見た目も華やかなイメージに仕上げています。蓋の所には吸盤のように密着して取れにくい状態が発生しないように小さい穴を開けて、片手でもこぼさず簡単に開けられるよう工夫されています。

伊勢春慶塗二重弁当箱



江戸時代から昭和にかけて伊勢で盛んに作られていた漆器で、使いでの良さと美しい風合いのある伝統工芸品、伊勢春慶の重箱です。木目を生かす透明漆で木地の絵模様が素朴な生なりを尊ぶ伊勢の気風を現しています。中の仕切り部分は固定せず料理内容や入れる器を自由に変えられるように工夫されています。



■ 料理人紹介

伊勢志摩の食材を知り尽くした三人の食の達人がプロデュースいたします。

樋口 宏江 (ひぐち ひろえ)



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。
23歳の若さで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」
シェフに抜擢される。先々代料理長高橋忠之、先代総料理長宮崎英
男の薫陶を受け、料理人としての料理哲学や芸術性を磨く。
2008年ベイスweet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&リゾーツ唯一の女性総理長として、志
摩観光ホテルクラシック、ベイスweet両館を統括する総料理長に就任。
伝統の味を踏まえつつ、新しい感性をプラスし、伊勢海老や鮑をはじめ
めとする地元食材を使用した「海の幸フランス料理」を進化させている。

茅ヶ迫 正治 (かやがさこ まさはる)



都ホテル(現ウェスティン都ホテル京都)内テナントの「浜作」で研鑽を
積む。1985年、都ホテル大阪(現シェラトン都ホテル大阪)に入社し、和
食「都」を担当。2004年、日本調理師連合会より師範状を授与される。
2006年シェラトン都ホテル大阪「うえまち」の料理長に就任。2010年に、
山蔭流包丁道師範に。さらに同年、厚生労働大臣表彰を受ける。2012
年、大阪府優秀技能者(なにわの名工)として表彰。2014年6月、京都
ハラル評議会所管の「ムスリムフレンドリー」のメニュー認証を「うえま
ち」の「ハラル和食弁当」が大阪の日本料理店で初めて取得した。
2015年、シェラトン都ホテル大阪料理長に就任。2015年11月より、志摩
観光ホテル和食の総料理長を兼務。

赤崎 哲朗 (あかさき てつろう)



ホテル日航大阪製菓調理部門に従事の後、ホテルグランヴィア京都、
名古屋マリオットアソシアホテルの製菓部門で勤務。2006年、内海杯
飴細工部門で金賞を受賞。2007年、社団法人日本洋菓子協会連合会、
公益社団法人東京都洋菓子協会主催の「ジャパンケーキショー200
7」で連合会会長賞及びグランプリ受賞、2009年イタリアのリキュール
メーカールクサルド社、日本輸入元のドーバー洋酒貿易株式会社が実
施する「ルクサンド・グラン・プレミオ日本大会」で優勝。2013年1月、フ
ランスリオンで、パティシエが製菓の技術を競う国際大会「クープ・ドゥ・
モンドデュパティスリー」で世界2位に輝く。同10月、大阪マリオット都
ホテルパティシエ料理長として入社。2015年11月より、志摩観光ホテル
料飲部製菓長を兼務。

2015年 内海会理事就任

ヌーベルパティスリードゥジャポン役員就任

日本洋菓子協会連合会公認技術指導員就任