



～祝！2016年伊勢志摩サミット開催決定・第2弾続報～

三重県立相可高校×ホテル鳥羽小涌園

地元高校とのタイアップにより地域の活性化に貢献いたします

ホテル鳥羽小涌園(所在:三重県鳥羽市安楽島町、総支配人:渡辺 幸雄)では、2016年の主要国首脳会議(サミット)が伊勢志摩での開催に決定したことを記念し、宿泊プラン設定に続く第2弾として、三重県立相可高等学校(所在:三重県多気郡多気町)調理クラブとタイアップし、去る7月15日(水)に生徒による料理コンクールを行いました。本コンクールの優秀4作品を、10月1日(木)より当ホテルのディナーバイキングメニューとして提供を開始いたしますのでお知らせいたします。

今回提供するメニューは「いかと牛肉の和風トマト煮込み」「海鮮とろろ天丼」「赤いかとしじみのミネストローネ」「豚肉とフライビーンズの中華炒め」の4品。相可高校調理クラブに所属する1年生から3年生までの生徒が、伊勢志摩・鳥羽の良さを伝え、ホテル鳥羽小涌園のディナーバイキングメニューとしてふさわしい料理として考案したものに、ホテル調理人がアレンジを加えました。伊勢志摩・鳥羽の名産である赤いかやあおさ、シラスを使用し、様々な世代のお客さまに召し上がっていただきやすいように工夫されています。

伊勢志摩サミット開催決定を受け、ホテル鳥羽小涌園では、サミットまではもちろんのこと、その後も伊勢志摩・鳥羽エリアへの観光客数を維持・増進するために今回のタイアップを企画いたしました。

この企画を通して、今後増加が予想される国内外のお客様に、五感を通して鳥羽の食に触れていただき、喜んでいただければと思っております。

～三重県立相可高等学校タイアップ・ディナーバイキング概要～

日程：2015年10月1日(木)～12月30日(水)

内容：ホテル鳥羽小涌園のディナーバイキングメニューとして、三重県立相可高等学校調理クラブの生徒を対象に行った料理コンクールの優秀4作品(以下)に、ホテル調理人がアレンジを加えて提供

- ・いかの和風トマト煮込み… 鰹出汁と醤油でホッとするような料理に仕上げました(3年、氏家 茉莉)
- ・いさきのとろろ天丼… 伊勢芋とろろとカリカリ梅を使い、食感を楽しめる工夫をしました(3年、野崎 菜里)
- ・赤いかとしじみのミネストローネ… 体の中から温まるような料理に仕上げました(3年、北角 大揮)
- ・豚肉とフライビーンズの中華炒め… 三重県の名産であるじゃこを使用しました(3年、中村 朱李)

料金：ディナーバイキング付 1泊2食付プラン、お一人さま7,600円～

<http://www.toba-kowakien.com/stay/stayplan/330.html>



▲コンクールでプレゼンをする調理クラブ生徒



▲「豚肉とフライビーンズの中華炒め」

本件取材に関するお問い合わせ先

〒517-0021 三重県鳥羽市安楽島町1061番地

ホテル鳥羽小涌園 渡辺

TEL:0599-25-3251(代表) 080-5867-9681(携帯)