

【参考3】

**伊勢志摩サミットにおける
県産食材等の採用実績について**

平成28年9月7日

目次

・ 県産食材等の採用実績 概要	… 1
・ 5月26日(木曜日)ワーキング・ランチ 概要	… 3
・ 5月26日(木曜日)ワーキング・ディナー 概要	… 5
・ 5月27日(金曜日)ワーキング・ランチ 概要	… 7
・ 5月26日(木曜日)コーヒーブレイク／カクテル	… 9
・ サミットで提供された飲料・軽食	…11
・ 伊勢志摩サミットで使用された代表的な食器類	…13
・ 料理人紹介(志摩観光ホテル 樋口氏ほか2名)	…14
・ 5月26日(木曜日)安倍総理大臣夫人主催昼食会 概要	…15
・ 料理人紹介(三重県立相可高等学校食物調理科の皆さん)	…17
・ 26日昼食会で使われた食器類	…18
・ 5月26日(木曜日)安倍総理大臣夫人主催夕食会 概要	…19
・ 5月27日(金曜日)安倍総理大臣夫人主催昼食会 概要	…20
・ 伊勢志摩サミットIMCダイニング提供メニュー一覧	…21
・ 伊勢志摩サミットにおける県産品の採用について	…23
・ 弁当供給(大規模需要への対応)における県産食材の活用状況	…27

県産食材等の採用実績について

1 概要

サミット開催を契機に、県産食材等の需要拡大及び販売促進を図るため、昨年10月9日に、外務省に対して、国の公式行事等への県産食材等の採用提案を行うとともに、外務省への要望後は、ホテル・旅館のほか、国際メディアセンター（IMC）のダイニング等で活用されるよう、提案活動を行いました。

また、サミット開催に際して、警備、消防、医療、現地スタッフ等に対し提供される弁当においても、大規模需要への対応（志摩市、伊勢市、鳥羽市、津市ほか）については、実施事業者の選定に際して、県産米やその他の県産食材について可能な限り使用に努めるよう、企画提案コンペの仕様書に規定するとともに、農林水産部と連携して、県民会議から食材及びメニューの提案等を行いました。

小規模需要への対応においても、地元の小規模な弁当製造事業者による供給が行えるよう、需要が発生するそれぞれの地域の商工団体等との連携・協力を基に、両者のマッチングを促進しました。

（注）大規模需要への対応における実施事業者には、（株）ローソンを代表とする4社による共同事業体及び、（株）セブン-イレブン・ジャパンを代表とする9社による共同事業体を選定。

2 採用（活用）実績

（1）首脳会議・配偶者プログラム・IMC

①国へ提案した県産食材・県産品等（平成27年10月9日に外務省へ提案）

食材・加工品・日本酒・飲料・県産品・伝統工芸品・花き

②採用（活用）された県産食材・県産品等（別添1～3を参照）

首脳会議・配偶者プログラム・IMCにおいて、県内26市町から、把握可能な範囲では少なくとも269品目の県産食材等（食材・加工品・日本酒）が活用されました。

昨年10月に外務省に提出した推薦リスト（上記①）からは、延べ190品目の県産食材等が活用され、推薦リストに掲載された品目以外でも多くの県産食材等を活用いただきました。

会議用机・イス等の県産品、食器類についても、少なくとも42品目が活用されました。

※上記推薦リストから採用された延べ190品目の内訳

- ・市町食材推薦リスト：延べ101品目
- ・みえフードイノベーションカタログ：延べ57品目
- ・みえセレクションの推薦リスト及び県産加工食品推薦品リスト：延べ14品目
- ・日本酒推薦リスト：延べ18銘柄

(2) 弁当供給（別添4を参照）

大規模需要への対応においては、平成28年3月24日～5月29日の期間に、計33万食の弁当が提供され、18品目（重複分除く）が県産食材として活用されました。

また、小規模需要への対応において、志摩市商工会が中心となり市内の弁当製造事業者によって組織した会（志摩市弁当協力会）では、海上保安庁及びサミット関連の支援事業者に対して、平成28年5月12日～29日の期間に、計1万8千食の弁当が供給され、少なくとも10品目が県産食材として活用されました。

【志摩市弁当協力会の弁当に活用された県産食材の品目】

米、豚肉、ぶり、しらす、たこ、わかめ、ひじき、あらめ、あおさ、さば

※事業者ごとに食材を仕入れているため、全てを把握することは困難ですが、確認が取れない部分において、提示品目より多くの県産食材が活用されているようです。



■ 5月26日(木曜日) ワーキング・ランチ 概要

- ・実施日時: 2016年5月26日(木曜日) 13時50分から15時37分
- ・実施会場: 志摩観光ホテル・ザ・クラブ2階「リアン」
- ・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]

前 彩 バジル酢味噌和え
鶏胸肉 玉葱 トマト
車海老塩レモン煮 さつま芋胡麻塩焼き 鯛カレー煮
豌豆と雲丹かき揚げ 鰻八幡巻き 空豆チーズ挟み

御 椀 蛤潮仕立て
蛤糝薯 若布 ラディッシュ 独活 木の芽

造 り 鯛キャビア添え
鮪腹身 縞鯨 鱧湯引き 梅肉添え 太刀魚
大葉紫蘇 紫芽 胡瓜 花付胡瓜 蝶野菜 縷り野菜 山葵 土佐醤油

焚 合 せ 油目揚げ煮
小芋 南京 小茄子 椎茸 人参 モロッコ隠元 生姜

焼 物 伊賀牛フィレ肉味噌漬 伊賀牛フィレ肉塩焼き
野菜焼き浸し エリンギ茸 ズッキーニ クレソン
万願寺唐辛子 山葵 伊勢醤油

食 事 にぎり寿司 松阪牛フィレ肉炙り
真珠塩 厚焼き玉子 剣先烏賊 真子鰯 鮪赤身
生姜甘酢漬 土佐醤油

食 後 青もみじ(和菓子) 落雁
マンゴー 桜桃 茶師十段小林さん精選「玉碾」



- ・乾杯酒 作 智 純米大吟醸 滴取り/ 清水清三郎商店(三重県 鈴鹿)
- ・白ワイン シャトー メルシャン 北信シャルドネ 2014 / メルシャン(長野県)
- ・食中酒 酒屋八兵衛 山廃純米酒 伊勢錦 / 元坂酒造(三重県多気郡)
- ・赤ワイン ルバイヤート プティヴェルド 2012 / 丸藤葡萄工業(山梨県)



- ①志摩市.....鯉節
鯛(造り)
鱧(造り)
鯆(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・メルシャン 椀子(マリコ) ヴィンヤード オムニス 2012 / メルシャン(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)



他県産の主な食材
・バター(岩手県産)



■ 5月27日(金曜日) ワーキング・ランチ 概要

- ・実施日時: 2016年5月27日(金曜日) 11時50分から13時23分
- ・実施会場: 志摩観光ホテル・ザ・クラシック地下2階「真珠の間」
- ・出席者: G7首脳、欧州理事会議長、欧州委員会委員長、アウトリーチ会合に参加する国・機関の出席首脳

[メニュー]

(上段に)

口 取 り 鱸チーズ焼き 鰻巻き玉子 枝豆焼き糝薯 蓬麩田楽
 蛸柔らか煮 赤茹蕪ピリ辛煮 蛤生姜煮 空豆蜜煮
 丸十蜜煮 パプリカトマト酢浸し 酢蓮根

焚 合 せ 海老椎茸 楓冬瓜 桜扇貝吉野煮 蝶南京
 鯛の子 オクラ

揚 げ 物 鮑唐揚げ 雲丹磯辺揚げ 鱈梅紫蘇揚げ
 玉蜀黍と隠元 蟹パン



(下段に)

肉 料 理 伊勢鶏もも肉塩麴焼き
 青唐 占地茸 貝割れ菜 黄プチトマト レモンドレッシング
 松阪牛ローストビーフ冷製
 焼き茄子 赤プチトマト わさび菜 大蒜チップ 胡麻ポン酢たれ
 玉城豚ロース山椒焼き
 蓮芋 アンディーブ 紫蘇ドレッシング

【別盛り】

にぎり寿司 煮穴子 鯛 鯰 鮪とろ
 車海老 紅鮭燻製
 生姜甘酢漬け 土佐醤油



御 椀 赤だし
 浅蜆 三つ葉 粉山椒

水 菓 子 メロン 巨峰 西瓜 ミント

和 菓 子 落雁 煎茶



- ・乾杯酒 瀧自慢 純米大吟醸 / 瀧自慢酒造(三重県 名張)
- ・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)



- | | |
|------|--|
| 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・レーヌ」(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ド
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時13分から19時45分

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)
- 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」(勝沼酒造)
- 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

	<u>企業名</u>	<u>商品名</u>
<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クション バレルセクション赤
	ヴィラデストワイナリー	ヴィラデスト ヴィニュロンズリザーブ 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 緋あや(赤)
	サッポロビール	GP 泉せん(白)
	サントリー	登美ノーブルドール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 プティヴェールド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
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		銚杉 弓形穂しづく 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 アンブレヴェ
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
三菱ケミカル
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
作
純米大吟醸 宮の雪 酒魂
宮の雪 純米酒
MORIMOTO Vintage SAKE 1998
育翫 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 エスペシアル 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



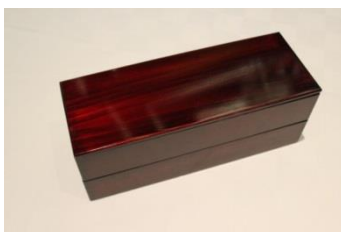
盛絵を施した四日市萬古焼酒杯高台は金・銀彩。三重県の特産品である四日市萬古焼(経済産業大臣指定伝統的工芸品)の伝統技法である盛絵で、伊勢志摩の自然である海や日本の伝統柄である桜などを施した酒杯(ペア)は、本サミットの開催地である三重県の伝統技術及び日本の伝統美を紹介するものとして、乾杯に使用されました。制作者(清水 酔月氏、※成形担当)は、萬古陶磁器工業協同組合理事長、1990年天皇陛下献上(即位の礼)、2011年四日市市文化功労者表彰。

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&リゾート唯一の女性総理長として、志摩観光ホテルクラシック、ベイスイート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した後、ホテルグランヴィア京都、名古屋 Marriott 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2007」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、フランスリヨンで、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 ドュパティスリー」で世界2位に輝く。同10月、大阪 Marriott 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



■ 5月26日(木曜日)安倍総理大臣夫人主催昼食会 概要

- ・実施日時： 2016年5月26日(木曜日) 13時15分から14時15分
- ・実施会場： 杉風荘
- ・出席者： ヨアヒム・ザウアー・ドイツ首相夫人
ソフィー・グレゴワール＝トルドー・カナダ首相夫人
マウゴジャータ・トゥスク欧州理事会議長夫人

[メニュー]

八 寸	志摩産鮑酒蒸し 伊勢湾産穴子ごぼう鑄込み 三色団子 学校ミニトマト 厚焼き卵 牛乳団子 志摩捕れ烏賊酒盗焼き 花茗荷甘酢漬け あのりふぐ一夜干し 初かつお煮凍り 熊野地鶏松風焼き 三重県産米「結びの神」の海老手まり寿司 三重県産五月鱒 燻製の笹寿司	
煮 物 椀	伊勢海老真丈 胡麻豆腐・つるな・結び人参・柚子	
だし巻き卵	三重県立農業高校 飼い卵のだし巻き卵 あおさ	
すき焼き	特選松阪肉・すべて三重県産の椎茸・本しめじ 小松菜・玉葱・牛蒡・人参 白葱・焼豆腐・温泉卵	
御 飯	安倍昭恵様丹精こめて作った特別栽培米「昭恵米」 三重県立農業高校自家製味噌の味噌汁・青さ 松阪赤菜の漬物	
お 菓 子	花菖蒲じょうよ饅頭 干菓子 伊勢茶 珈琲 紅茶	



“清酒” やまとのこころ 微発泡酒 (福島県)
“清酒” やまとのこころ 純米大吟醸酒 (福島県)
シャトー酒折 甲州ドライ 2015 (山梨県)



5月26日昼食会で使用されている主な三重県産食材

①志摩市	酒盗(八寸) 烏賊(八寸) 初かつお(八寸) 海老(八寸) あのりふぐ(八寸) 伊勢海老(八寸)
②熊野市	熊野地鶏(八寸)
③津市	卵(だし巻き卵)
④多気郡	ミニトマト(八寸) 卵(八寸)
⑤松阪市	卵(八寸) 松阪牛(すき焼き) 松阪赤菜(御飯) 伊勢茶
⑥伊賀市	結びの神(米)(八寸)
⑦三重県	大内山牛乳(八寸) 五月鱒(八寸) 穴子(八寸)





■ 料理人紹介

三重県立相可高等学校食物調理科の皆さん



三重県立相可高校は、農産物生産・経営等の分野の実践教育で、先進的取り組みを行っている日本でも数少ない高校です。

中でも食物調理科(調理クラブ)が実践教育の場として運営するレストランは、高校生が常設で運営するレストランとして日本国内で唯一。

各地の料理コンクールで数多く賞を獲得している調理クラブの生徒たちが、調理、接客、販売、経理までを行っており、地元食材を使用したメニューと、一流の料理人を目指す生徒たちのきびきびとした姿が話題を呼び、大人気店となっています。クラブの生徒たちは、2015年ミラノ万博の三重県ブースで料理をふるまった経験もあります。

プロの料理人を目指す高校生たちは店の活動を通じて大きく成長し、卒業後は料亭やレストランなどの食の現場で、即戦力として活躍しています。

今回は、三重県の魅力と素晴らしさを知っていただくために、食材は、三重を代表する一流の食材をご用意し、レストランで経験を積んだ高校生たちが、皆様をおもてなしいたします。

■26日昼食会で使われた食器類

昼食会では、以下の三重県産品が使われました。



おしぼり・ナプキン：
おぼろタオル株式会社(津市)



ナプキン：
株式会社SUNKI Branding(伊勢市)
染：西田染工株式会社(京都)
生地：田村駒株式会社(大阪)



箸置：
清水きし代・酔月陶苑
(四日市市)



平碗：
森里博信・香山窯(伊賀市)



飯碗：
稲垣直(桑名市)



千羽鶴プロジェクト実行委員会



煎茶碗：
岸寿美子(四日市市)



ワインカップ：
稲垣竜一・三位陶苑
(四日市市)



酒杯：
ボルボレッタ(伊勢市)
一刀彫：井上重信 蒔絵：深井公



ワイングラス・タンブラー
NARUMI(志摩市)
制作：石塚硝子



■ 5月26日(木曜日)安倍総理大臣夫人主催夕食会 概要

- ・実施日時: 2016年5月26日(木) 19:50 ~ 21:30
- ・実施会場: 志摩観光ホテル・ザ・クラブ2階「リアン」
- ・出席者: ヨアヒム・ザウアー・ドイツ首相夫人
ソフィー・グレゴワール＝トルドー・カナダ首相夫人
マウゴジャータ・トゥスク欧州理事会議長夫人

[メニュー]

オードブル

フルーツマト紫蘇酢和え

えんどう豆白和え かえでとうがん ひおうぎい
楓冬瓜と桧扇外

車海老キャビア 鱧博多蒸し 空豆わさびチーズ
はまぐり

蛤潮煮 さつま芋レモン煮 鰯カレー煮

吸い物

ベジブロス仕立て

鱧抹茶葛打ち 玉子豆腐 ディル

造り

鯛皮霜作り 鮪とろ

しまあじ 縞鯨利久 剣先烏賊

生雲丹添え

山葵 土佐醤油

魚料理

鮑バターソテー

伊勢海老雲丹焼 彩野菜添え

肉料理

伊賀牛フィレ肉塩麴焼き

焼き野菜(パプリカ 蓮根 玉葱)

刻み葱 一味おろし ポン酢醤油

天ぷら

車海老 椎茸 アスパラ

かぼちゃ オクラ 茄子

レモン 真珠塩

留碗

赤だし(浅蜷 若布)

粉山椒

ご飯

松阪牛フィレ肉炙り

三重鮪とろ炙り

三重鮪赤身

かれい 鰈

生姜甘酢漬け

土佐醤油

デザート

フロマージュブランのソルベ本山葵の香り

苺のクロカンと共に



“清酒” 伯楽星(宮城県)

“清酒” 珍珠(熊本県)

“清酒” 花薫光(茨城県)

シャトー・メルシャン北信シャルドネ(長野県) 2014

ルバイヤート プティヴェルド(山梨県) 2012



■ 5月27日(金曜日)昼食 概要

- ・実施日時: 2016年5月27日(金曜日) 12時55分から14時
- ・実施会場: 志摩観光ホテル・ザ・ベイスイート5階「ラ・メール」
- ・出席者: 安倍昭恵総理大臣夫人
ソフィー・グレゴワール＝トルドー・カナダ首相夫人
マウゴジャータ・トゥスク欧州理事会議長夫人

[メニュー]

- ・海の幸と旬野菜 甲殻類のジュレ
鮎のヴィシソワーズとともに
- ・伊勢海老クリーム カプチーノ仕立て
または
- ・伊勢海老コンソメスープ
- ・志摩産黒鮎ステーキ
ブルーブランソース あおさ風味
または
- ・伊勢海老ソテー ボルト酒ソース
米澤モチ麦のリゾットとともに
または
- ・伊勢茶で軽くスモークした松阪牛フィレ肉
宮川育ちのワサビを添えて
- ・メロンスープミントの香り
ココナッツソルベを添えて
または
- ・魔法のハーブディーリングのソルベとともに
- ・希少種“グランプランコ”凝縮した赤果実とヴェルガモットのエスプーマ
または
- ・桃のパッションコンポート フロマーージュブランのソルベとともに
- ・小菓子
- ・コーヒー、紅茶またはハーブティー



- ・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(長野県)2014
- ・赤ワイン シャトー・メルジャン 梔子(マリコ) ヴィンヤード オムニス(長野県)2012

伊勢志摩サミットIMCダイニング提供メニュー一覧

エリア	5/25 (昼)	5/25 (夜)	5/26 (朝)	5/26 (昼)	5/26 (夜)	5/27 (朝)	5/27 (昼)	5/27 (夜)	5/28 (朝)
ピュッフェ	みえジビエ鹿肉の煮込ハンバーグ	伊賀牛もも肉とみえジビエ鹿肉のロースト2種のソース	さくらポークボイル熟成ウインナー	三重の錦爽鳥のスライスグリル	さくらポークのロースト 尾鷲甘夏ソースで	さくらポークボイル熟成ウインナー	三重の和牛の特製ハッシュ・ド・ビーフ	三重の和牛の赤ワイルド煮込み	さくらポークボイル熟成ウインナー
	さくらポークのトンカツ	みえジビエ猪肉の回鍋肉	さくらポークカリカリ熟成ベーコン	さくらポークと地卵の生姜焼き	紀北のとこぶしの塩麹グラタン	プレミアム松阪豚生ハム	イカと地野菜の中華風塩炒め	さくらポークの角煮 針生姜添え	三重の錦爽鳥の唐揚げ
	近海魚介のペンネアラビアータ	伊勢まだい岩塩姿焼き 塩釜風	プレミアム松阪豚生ハム	長久丸のもちもちマグロのアンチョビパン粉焼き	三重県産真鯛の竜田揚げ 地産野菜の和風あんかけ	さくらポーク熟成ロースハム	近海魚介の「ラザーニャ」	長久丸もちもちマグロのチリソース煮 トロトロ卵添え	プレミアム松阪豚生ハム
	ハマグリとアオサのペペロンチーノ	ハマグリ酒蒸し	春野菜サラダ	近海魚介入り「白い麻婆豆腐」	三重県産和牛のすき焼き	春野菜サラダ	熊野地鶏と地卵のすき煮	伊勢海老のピスタチオ	春野菜サラダ
	春野菜のペペロンチーノ	春野菜のブイヨン煮	三重のひじきとあさり・竹輪の炒め物	厚揚げと蚕豆の塩炒め	春野菜のラタトゥーユ	じゃがいもとベーコンのグラタン	地野菜のショート Pasta	里芋と椎茸の甘辛煮	三重のひじきと大豆の煮物
	春野菜サラダ	地野菜にぎり寿司	冷やし豆腐	春野菜サラダ	地野菜にぎり寿司	冷やし豆腐	春野菜サラダ	三重の地野菜にぎり寿司	冷やし豆腐
	ジャーマンポテト	プレミアム松阪豚生ハム	大内山酪農プレーンヨーグルト	フライドポテト & フライドオニオン	プレミアム松阪豚生ハム	大内山酪農プレーンヨーグルト	マッシュポテト	プレミアム松阪豚生ハム	大内山酪農プレーンヨーグルト
	伊賀米コシヒカリの炊きたてご飯	地産野菜のバーニャ・カウダ	コーンポタージュ	伊賀米コシヒカリの炊きたてご飯	地産野菜のバーニャ・カウダ	伊賀産グリーンアスパラガスのポタージュ	伊賀米コシヒカリの炊きたてご飯	地産野菜のサラダ	三重のアカモクとアサリの味噌汁
	焼きたてパン	三重の地魚にぎり寿司	里芋の味噌汁	焼きたてパン	三重の地魚にぎり寿司	三重のアオサと卵のスープ	焼きたてパン	三重の地魚のにぎり寿司	伊賀米コシヒカリの炊きたてご飯
	豆腐とホウレン草の味噌汁	チーズ各種&ドライフルーツ	伊賀米コシヒカリの炊きたてご飯	ハマグリとアオサの味噌汁	チーズ各種&ドライフルーツ	伊賀米コシヒカリの炊きたてご飯	オニオンスープ	チーズ各種&ドライフルーツ	焼きたてパン
きのこのポタージュ	伊賀米コシヒカリの炊きたてご飯	焼きたてパン	地産野菜のミネストローネ	伊賀米コシヒカリの炊きたてご飯	焼きたてパン	カットフルーツ	伊賀米コシヒカリの炊きたてご飯	カットフルーツ	
	焼きたてパン	カットフルーツ	カットフルーツ	焼きたてパン	カットフルーツ	個包装焼き菓子	焼きたてパン		
	具だくさん「伊勢美稲豚汁」		個包装焼き菓子	伊勢海老のピスタチオ			三重のアワビと三つ葉の澄まし汁		
	地産フルーツカクテル			剥き身アサリの癒しスープ			三重のマハタと三つ葉の澄まし汁		
	SWEETS あれこれ			フルーツカクテル			地産フルーツカクテル		
				SWEETS あれこれ			SWEETS あれこれ		
OPキッチン	かけ蕎麦	三重の地魚にぎり寿司	伊勢まだいのオープン塩焼き	かき玉うどん	三重の地魚にぎり寿司	三重のサツキマスのオープン塩焼き	熊野地鶏胸肉の鉄板焼き	松阪牛と地産野菜のしゃぶしゃぶ 胡麻だれ添え	長久丸もちもちマグロの西京味噌焼き
	伊勢うどん	三重県産小麦麺の醤油ラーメン	スクランブルエッグ	さくらポークカレー蕎麦	亀山ラーメン	ハムエッグ	伊勢うどん	三重の地魚にぎり寿司	三重のサツキマスのオープン塩焼き
	三重の地魚にぎり寿司	亀山ラーメン		三重の地魚にぎり寿司	三重県産小麦麺の醤油ラーメン		伊勢のねぎらいねぎ蕎麦	亀山ラーメン	
	ミニ天丼	伊勢海老の天麩羅		かき揚げ天茶漬	地魚と地産野菜の天麩羅		三重の地魚にぎり寿司	三重県産小麦麺の醤油ラーメン	
	さくらポークと地産野菜の焼ソバ	三重の地産野菜の天麩羅			熊野地鶏尾鷲塩炙り焼き		かき揚げ丼	地魚と地産野菜の天麩羅	
	みえジビエ鹿肉の鉄板ステーキ			松阪牛のサイコロステーキ			みえジビエ猪肉の鉄板焼き 焼肉風		

注1) IMCダイニングで提供されたメニュー延べ156品目のうち、三重県産食材等が一部でも使用されたメニューは延べ152品 (三重県産材がメニューに使用された割合は97.4%)

注2) 網掛けのメニューにおいては、三重県産の食材は使用されていない。

伊勢志摩サミットにおける県産品の採用について

伊勢志摩サミットを契機とした県産品の需要拡大及び販売促進を図るため、昨年10月に外務省に対してサミット公式行事等での県産品の採用提案を行ってきたところですが、5月26日及び27日に開催された伊勢志摩サミットの首脳会議、配偶者プログラム及び国際メディアセンター等において、以下の県産品が活用されました。

【伊勢志摩サミットで採用された県産品】

※主な県産品の写真及び一覧は別記1及び2のとおり

(1) 県産材

採用品	概要
首脳会議で使用されたテーブル等	会議・ランチ・ディナー用円卓各1台、シェルパ用机、国名名札、ペン皿、デスクマット (尾鷲ひのきを使用)
配偶者プログラムでの昼食用テーブル・椅子	尾鷲ひのき・県産杉を使用
国際メディアセンター(IMC) アネックスにおける木工事箇所	本棟、渡り廊下、外構に県産材(尾鷲ひのき他)を使用
歓迎メッセージフレーム	伊勢形紙模様のレーザー彫刻を施したメッセージフレーム(県民会議贈呈品)
三重情報館の内装装飾	内装の装飾「檜の舞台」に尾鷲ひのきを使用

(2) 食器類・調度品、贈呈品

採用品	概要
首脳のランチ・ディナーにおける食器類	萬古焼の酒杯
総理夫人昼食会における食器類・調度品	食器類(酒杯、飯碗、平鉢等)、調度品(おしぼり、ランチョンマット等)に伊勢形紙、伊賀焼、萬古焼等を使用
首脳・配偶者等への贈呈品やその装飾、包装等	カップ&ソーサー、木箱、風呂敷、飾り紐等



(3) その他

採用品	概要
首脳識別証	真珠のラペルピン

※三重県で把握している県産品を掲載。

伊勢志摩サミットで採用された主な県産品 写真

	
<p>1 首脳会議用円卓 (首脳会議で使用、尾鷲ひのき)</p>	<p>2 シェルパ用デスク (首脳会議で使用、尾鷲ひのき)</p>
	
<p>3 国名席札 (首脳会議で使用、尾鷲ひのき)</p>	<p>4 コースター (首脳会議で使用、尾鷲ひのき)</p>
	
<p>5 配偶者プログラムでの昼食用机・イス (尾鷲ひのき、県産杉)</p>	<p>6 三重県情報館 内装装飾 (尾鷲ひのき)</p>

	
<p>7 おしぼり (総理夫人主催昼食会で使用、おぼろタオル)</p>	<p>8 伊賀焼の平鉢 (総理夫人主催昼食会で使用)</p>

	
<p>9 カップ&ソーサー (G7 首脳等へ贈呈、三重ナルミ)</p>	<p>10 真珠付きボールペンと文箱 (アウトリーチ国首脳等へ贈呈、真珠付きボールペン：ミキモトインターナショナル、文箱：指勘建具工芸)</p>

※採用された県産品のうち、一部の写真を掲載しています。

※写真1、5、7、8、9及び10は写真外務省HPより引用。

県産品一覧

県産材

採用品	概要
首脳会議用円卓・椅子等	尾鷲ひのき
昼食用テーブル・椅子	尾鷲ひのき、県産杉
IMCアネックスの木工事箇所	県産材その他材
メッセージフレーム	尾鷲ひのき
三重県情報館 内装装飾	尾鷲ひのき
IMC ダイニング用割り箸	津市美杉産杉(2万膳)

食器類(首脳会議等)

採用品	概要
酒盃	四日市萬古焼(首脳の食事に使用)
弁当箱	伊勢春慶塗二重弁当箱

食器類・調度品等(総理夫人主催昼食会)

採用品	概要
おしぼり・お手拭き	おぼろタオル
ナプキン	伊勢形紙
箸置	四日市萬古焼
平鉢	伊賀焼
飯碗	県在住陶芸家による作成
カップ&ソーサー	三重ナルミ製
煎茶椀	県在住陶芸家による作成
ワインカップ	四日市萬古焼
酒杯	株式会社ボルボレッタ
ワイングラス・タンブラー	NARUMI
ランチョンマット	伊勢紙
メニュー(台紙)	伊勢紙
メニュー(つづりひも)	伊賀くみひも
クッション	市木木綿
カップ	四日市萬古焼

贈呈品

採用品	概要
真珠ネックレス	総理夫人から配偶者へ
真珠ピンブローチ	総理夫人から配偶者へ
ペタンコバッグミニ	M.I.Eブランド、総理夫人から配偶者へ
ペタンコバッグミニ	M.I.Eブランド、総理夫人から配偶者へ
風呂敷	伊勢木綿・伊勢形紙、総理夫人から配偶者へ
飾りひも	伊賀くみひも、総理夫人から配偶者へ
のし紙	伊勢紙・伊勢形紙、総理夫人から配偶者へ
カップ&ソーサー	県民会議からG7首脳等へ(三重ナルミ)
木箱	県産杉材、県民会議からG7首脳等へ
飾りひも	伊賀くみひも、県民会議からG7首脳等へ
中袋	松阪木綿、県民会議からG7首脳等へ
風呂敷	伊勢木綿、県民会議からG7首脳等へ
文箱	県産檜(尾鷲ひのき)・県産杉材、県民会議からアウトリーチ国首脳へ
真珠付きボールペン	県民会議からアウトリーチ国首脳へ
飾りひも	伊勢紙、県民会議からアウトリーチ国首脳へ
中紙	伊賀くみひも、県民会議からアウトリーチ国首脳へ
風呂敷	伊勢木綿、県民会議からアウトリーチ国首脳へ
松阪木綿手提げ	配偶者プログラムにて贈呈

その他

採用品	概要
真珠ラペルピン	首脳が着用(識別証)

※三重県で把握している県産品を掲載。

弁当供給(大規模需要への対応)における県産食材の活用状況

1. (株)ローソンを代表とする共同事業体

使用原材料名	ブランド名・商品名	事業者名	産地(市町)	使用量
米	コシヒカリ キヌヒカリ	(株)神明 ミエライス	(指定なし) 伊賀市	32,260kg
豚肉	豚バラスライス	日本ピュアフード(株)	(指定なし)	1,002kg
さば	真サバ切身・フィーレ さば切り身	(株)三水フーズ 山佐食品	(指定なし) 熊野灘【奈屋浦漁港】	771kg
伊勢うどん	伊勢うどん	大徳食品(株)	四日市市	429kg
のり	焼海苔2/3・1/8	(株)福井	伊勢市	180kg
かつお	かつお切身	(株)三水フーズ	(指定なし)	109kg
ぶり	ぶりロイン皮無	(株)三水フーズ	(指定なし)	96kg
はなびらたけ	はなびらたけ	鈴鹿はなびらたけ工房	鈴鹿市	58kg
大豆	水煮大豆(ふくゆたか)	日本レトルトフーズ(株)	鈴鹿市	27kg
伊勢ひじき	米ひじき 伊勢ひじき	三重漁連 (株)マルハ昆布	伊勢湾 伊勢市、志摩市	24kg
鶏肉	鶏ムネ肉	三重通商	松阪市、志摩市、多気 郡、度会郡	21kg
あおさ佃煮	伊勢志摩のり	(株)銚子のいわし屋	伊勢湾	17kg
醤油	伊勢醤油	ヤマモリ(株)	桑名市	9kg
味付け海苔	味付け海苔12切5枚	朝日海苔本舗(株)	桑名市	0.3kg

2. (株)セブン-イレブン・ジャパンを代表とする共同事業体

使用原材料名	ブランド名・商品名	事業者名	産地(市町)	使用量
米	伊賀こしひかり	名古屋食糧	(指定なし)	29.3t
伊勢ひじき	伊勢ひじき	ヤマナカフーズ	伊勢市	215kg
バナシメジ	(特になし)	JA三重	(指定なし)	114kg
小女子	小女子佃煮	浜与	伊勢市	1,000kg
あおさ海苔	青バラ粉末	福井	桑名市	513kg
醤油	たまり醤油 伊勢の国	サンジルシ醸造	桑名市	3,200kg
小麦粉	ニシノカオリ	内外製粉	(指定なし)	1,100kg