

2024年9月18日

<志摩スペイン村 30周年記念企画第5弾>

株式会社志摩スペイン村

伊勢志摩の食材を美食で楽しむ食欲の秋！

フィエスタ デ ガストロノミア

グルメイベント「Fiesta de Gastronomía 美食の祭典 in 志摩」開催

10月5日(土)～11月24日(日)



志摩スペイン村では、10月5日(土)～11月24日(日)の期間、伊勢志摩の食材の魅力を伝えるグルメイベント「Fiesta de Gastronomía (フィエスタ デ ガストロノミア) 美食の祭典 in 志摩」を実施します。スペイン語で「フィエスタ」は“祭り”、「ガストロノミア」は“美食”を意味し、その名にふさわしく、異国情緒あふれる広場での大鍋パエリアの販売や、志摩の特産や地元で獲れた「低利用魚」を使用した様々なメニューをお届けします。「低利用魚」とは、一般には知られていない、あまり流通していない、調理方法がわからない・難しいといった理由で、おいしいのに食べられることなく廃棄されてしまうことが多い魚のことです。志摩スペイン村ではフードロスを削減し、限りある水産資源のさらなる有効活用を目指すため、地元の海で獲れた「低利用魚」を使ったメニューを考案しました。

本イベントでは、志摩スペイン村のほか、「志摩地中海村」および「都リゾート 奥志摩 アクアフォレスト」、「NEMU RESORT」でも、これらの魚を使ったメニューや施設のオリジナル美食メニューを提供します。また、志摩市の協力のもと、志摩スペイン村園内のエンバシーホールを「ガストロノミアホール」と題し、さまざまな美食に関するパネルを展示するほか、志摩市のPRコーナーも設置します。

自然豊かな伊勢志摩の地で育まれた豊富な食材をこの機会にぜひご堪能ください。

※本イベントはアサヒビール株式会社、伊藤ハム株式会社、日清オイリオグループ株式会社、森永乳業株式会社、山崎製パン株式会社の提供です。

■大鍋パエリアの販売

直径 1m の 50 人前の大きな鍋で作った「大鍋パエリア」を日にち限定で販売します。パエリアにはシロサバフグを使用しています。さらに伊勢志摩産アイゴのピンチョスや、あおさ海苔を練りこんだウインナーの炭火焼も販売します。香ばしい香りに包まれた広場で、まるでスペインにいるかのような異国情緒あふれる秋のひとつときをお楽しみください。※天候不良等により中止または販売時間を変更する場合があります。



大鍋パエリア (イメージ)



メニュー各種

【実施日】 10月5日(土)、6日(日)、12日(土)、13日(日)、14日(月・祝)、
11月2日(土)、3日(日・祝)、4日(月・休)、22日(金)、23日(土・祝)、24日(日)の11日間

【実施時間】 11:30～13:30 (売り切れ次第終了)

【販売メニュー】

・伊勢志摩産シロサバフグ入り大鍋パエリア	一皿	1,200円
・伊勢志摩パールポークウインナーの炭火焼		1,000円
・伊勢志摩産アイゴのピンチョス		800円

■テーマパーク提供メニュー

スペイン料理レストラン「アルハンブラ」では、伊勢志摩で獲れたウツボ、アイゴ、シロサバフグのピンチョスと、スペイン産のワインなどが選べるセットメニューが登場します。ジャパニーズレストラン「的矢」では、伊勢まだい茶漬やひおうぎ貝の浜焼きなどの伊勢志摩の幸をふんだんに使った御膳、三重の地酒「作 穂乃智」「半蔵」「伊勢志摩乃酒」の3種の飲み比べができるセットを販売。志摩の特産である「きんこ芋」を使ったスイーツには、パンケーキや伊勢茶のチュロスと楽しめるサンデーが登場します。そのほか南張メロンとアイスやフルーツがたっぷりのビッグパフェをお楽しみいただけます。



「ピンチョス3種アルコールセット」
1,600円（レストラン「アルハンブラ」）



「30周年記念 的矢御膳」
3,500円（ジャパニーズレストラン「的矢」）



「三重の地酒3種飲み比べ（おつまみセット）」
2,500円（ジャパニーズレストラン「的矢」）



「志摩特産きんこ芋のふんわりパンケーキ」
単品1,600円、ドリンクセット1,940円
（カフェ「ミカサ」）



「志摩特産きんこ芋の伊勢茶
チュロ——ングサンデー」
1,500円（チュロスのお店「チュレリア」）



「30周年記念 志摩特産南張メロンビッグ
パフェ」約4~6人前
8,000円（レストラン「エルパティオ」）

■ホテル志摩スペイン村提供メニュー

スペイン料理&カフェ「ヒラソル」では、伊勢志摩産の伊勢海老のパエリアやアイゴのピンチョスを楽しめる贅沢なランチコースや、三重県産の牡蠣（かき）とウツボを使ったアヒージョなどが登場します。

日本料理「志摩」では、和会席の前菜にウツボを使用したお料理や、きんこ芋でつくった焼酎「志州隼人」のソーダ割などをご夕食にお楽しみいただけます。



「伊勢志摩産 伊勢海老のパエリア
ランチコース」7,260円
（カフェ&スペイン料理「ヒラソル」）



「三重県産 牡蠣とウツボのアヒージョ」
2,057円
（カフェ&スペイン料理ヒラソル）



和会席 前菜（日本料理「志摩」）



「志州隼人のソーダ割
（檸檬・梅・ライム）」
各968円（日本料理「志摩」）

【参 考】

- ・ピンチョス：スペイン料理の一種で、串や楊枝に刺した一口サイズの軽食。
- ・きんこ芋：サツマイモの一種である隼人芋（はやといも）を原料とした干し芋。古くから漁師や海女のおやつとして志摩地方で親しまれてきた。やわらかい食感とあっさりした甘みが特徴。
- ・南張（なんばり）メロン：志摩市浜島町南張で生産されているマスクメロン。濃厚で甘みが強い。2016年伊勢志摩サミットでも提供された。
- ・アヒージョ：オリーブオイルとニンニクで食材を煮込んだスペインの小皿料理。

以 上

※表示金額は税込みです（ホテルのメニューにはサービス税も含まれます）。 ※画像はイメージです。
※イベントの名称や内容および開催期間は変更になる場合がございます。