ONSEN・ガストロノミーウォーキング
in 志摩市・伊勢えびのまち浜島

ビュースポット

A 矢取島

B 志摩半島と熊野灘を望む景色

C ビン玉ロード

D 伊勢えび大王像

E 磯笛岬展望台

F 鼻かけえびす

G 早町の浜
（昔ながらの木造漁船）

1 浜島海浜公園
志摩さば冷燻

アルコール提供

脂ののった旬の時期のサバをつかい、火をまったくとおさない、生のままの燻製に仕上げた一品です。日本酒とともにお楽しみください。
お酒：作　穂乃智　純米酒
伊勢志摩サミットワーキングランチ乾杯酒採用ブランドの純米酒。2017年には市販されている純米酒だけで競われる品評会で日本一になりました。

2 BBQごらく　東京オリンピック・パラリンピックホストタウン「スペイン」ポイント
南張メロンと志摩あおさ豚生ハム・カツオのマルミタコ

アルコール提供

伊勢志摩サミットでも使用された「南張メロン」と生産量日本一をほこる志摩市の特産海藻「あおさ」を飼料に加えて育った「志摩あおさ豚」の生ハムによる前菜、県立水産高校の生徒がスペインの煮込料理「マルミタコ」をアレンジした一品によりお楽しみいただきます。
お酒：JAUME SERRA Heretat El Padruell BRUT
ゴールドに輝く優しく繊細な味わい。魚介に合うスペイン産のスパークリングワイン。

3 磯笛岬展望台
きんこ

アルコール提供

古くから海女のおやつとして作られている保存食。隼人芋という品種のサツマイモを煮て干し乾燥させたもので、適度な粘りと、やさしい甘みが特徴です。
お酒：きんこ焼酎「志州隼人」
※ショートコースを選択された方にはゴールで「きんこ」を提供します。

4 浜島小学校
鹿肉のコンソメスープ

伊勢志摩サミットの会場となった「志摩観光ホテル」提供の一品。
伊勢の森で生まれ、豊かな志摩のドングリの森で育った良質な鹿肉を使い丁寧に作ったコンソメスープと鹿肉団子です。香り高い原木椎茸もご一緒に。

5 八百竹商店
てこね寿司

アルコール提供

漁師が船上で釣った魚を酢飯にまぶし、手でこねて食べたのが始まりのお寿司。志摩のソウルフードであり、家庭料理としても食されます。
お酒：半蔵　純米大吟醸　神の穂
伊勢志摩サミットディナー乾杯酒採用ブランドの一番人気のお酒。三重県独自の酒米「神の穂」で造られる爽やかな一本。

6 浜島魚市場
志摩あおさ豚ポークウインナー・的矢かき

アルコール提供

「志摩あおさ豚」のウインナーを、伊勢志摩国立公園内に自生するウバメガシから製炭した「伊勢志摩備長炭」で美味しく焼きあげます。また、栄養豊かな「的矢湾」において、特別な浄化方法により養殖されたブランドグルメ「的矢かき」もお楽しみいただきます。
お酒：朝日町ワイン　山形デラウェア辛口
伊勢志摩サミットで赤ワインを提供されたワイナリーが造る魚介に合う辛口白ワイン。

7 磯体験施設「海ほおずき」
伊勢えび長寿汁

浜島を含む志摩市の伊勢えびは水揚げが全国1位です。その伊勢えびを贅沢につかい、「海の長寿」にあやかり「長生き汁」として名づけられた伊勢えびのお味噌汁です。浜島町で60年にわたり開催される「伊勢えび祭」でもふるまわれる一品です。
飲物：志摩のめぐみ
（志摩の特産物をつかった手作りジュース）

GOAL 浜島B&G海洋センター
きんこ焼酎「志州隼人」・手作りあられ

アルコール提供

志摩（志州）特産の隼人芋を煮上げ、太陽と志摩の海風をいっぱいに受けた干し芋「きんこ」でつくった焼酎です。きんこ独特の干し芋の香りとしっかりとした甘味が特徴です。志摩の「あられ」は海女さんの定番のおやつです。浜島では出産のお祝いとして贈られることもあります。お茶をかけた「あられ茶漬け」も志摩ならではの食べ方です。