

志摩観光ホテル × 近鉄ふぁーむ花吉野

トマトの魅力を一杯に

オリジナルノンアルコールカクテル「Rouge Hanayoshino~花吉野~」販売

志摩観光ホテル（所在地：三重県志摩市、総支配人：緒方克美）は、近鉄不動産株式会社（所在地：大阪市天王寺区、代表取締役社長：原史郎）が運営する「近鉄ふぁーむ花吉野」のトマトジュース「HANAYOSHINO」を活用したオリジナルノンアルコールカクテル「Rouge Hanayoshino ~花吉野~」を開発しました。2026年7月1日（水）より、志摩観光ホテル レストラン「ラ・メール ザ クラシック」にて販売します。



本商品は、奈良県吉野郡大淀町の農場で収穫したフルーツトマト「フルティカ」のみを使用したトマトジュース「HANAYOSHINO」を、レストランならではの一杯としてお楽しみいただきたいとの思いから誕生しました。レストランスタッフがレシピを考案し、トマト本来の甘みや香りを生かしながら、昆布出汁や白ワインビネガーを合わせることで、お食事とともに楽しめる味わいに仕上げました。

- カクテル名 Rouge Hanayoshino ～花吉野～
- 販売開始 2026年7月1日(水)
- 販売場所 志摩観光ホテル ザ クラシック 1F レストラン「ラ・メール ザ クラシック」
- 販売時間 ランチ 11:30～14:00、ディナー 17:30～21:00
- 料 金 2,400円(税金・サービス料込)

「HANAYOSHINO」をベースに、昆布出汁の旨味と白ワインビネガールの酸味を重ねることで、トマトの甘みと香りを引き立てました。仕上げにオリーブオイルを加え、まろやかな口当たり。岩塩とブラックペッパーをあしらったスノースタイルでご提供します。幅広い方に楽しんでいただけるノンアルコールカクテルです。



<レシピ考案>

川口隆弘(レストラン「ラ・メール ザ クラシック」)

コメント

初めて「HANAYOSHINO」を味わった際、トマトとは思えないほどの濃厚な甘みと香りに驚きました。

特にトマトが持つ自然な甘みと旨味を生かし、料理の味わいを邪魔しないバランスに仕上げました。お食事の前にも、お料理とも楽しめる一杯です。

■ 素材紹介

近鉄ふぁーむ花吉野のトマトジュース「HANAYOSHINO」

奈良県吉野郡大淀町の「近鉄ふぁーむ花吉野」で育てたフルーツトマト「フルティカ」のみを使用したトマトジュースです。収穫したトマトをまるごと搾るストレート製法により、トマト本来の甘みや香りを味わえます。

※「HANAYOSHINO」はモンドセレクション 2026 最高金賞を受賞しました。

■農場紹介

近鉄ふぁーむ花吉野

近鉄不動産が運営する農場で、モイスカルチャー栽培や環境制御技術を活用し、「安心・安全」で高品質にこだわったトマトの生産に取り組んでいます。



■オリジナルカクテルに使用しているトマトジュース「HANAYOSHINO」はホテル内レストラン、カフェでも提供します。

<提供レストラン>

- ・レストラン「ラ・メール ザ クラシック」
- ・フレンチレストラン「ラ・メール」
- ・和食「浜木綿」
- ・鉄板焼レストラン「山吹」
- ・カフェ&ワインバー「リアン」

提供内容：トマトジュース HANAYOSHINO 1本（170ml）
2,400円（税金・サービス料込）



■ホテルショップでも販売 – ご自宅用や贈答用としてお買い求めいただけます。

単品（170ml）1本 1,120円（税込）

4本セット（化粧箱入）4,320円（税込）

【お客様からのご予約、レストラン、ショップへのお問い合わせ先】

志摩観光ホテル TEL 0599-43-1211（代表） 9:00～20:00

[志摩観光ホテル]

公式サイト <https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/>

公式 Instagram <https://www.instagram.com/shimakankohotel/>

公式 Facebook <https://www.facebook.com/shimakankohotel>

公式メールマガジン 「しまびより」のご案内

<https://www.miyakohotels.ne.jp/shima/topic/information/196>

※写真はすべてイメージです。

※表示料金には、消費税およびサービス料が含まれています。

以上