

2021年6月24日

鳥羽駅で地元の魅力を発信しながら、エコに取り組みます。

『かもめテラス鳥羽』をオープン！

株式会社近鉄リテーリングは2021年7月1日、近鉄鳥羽駅構内に「かもめテラス鳥羽」をオープンいたします。鳥羽の観光玄関口でもある駅から、地元三重の魅力がたっぷり詰まった商品を発信することで、観光拠点としての魅力向上を目指します。

店舗は「カフェ」と「麺類」の2業態で、テイクアウトまたはイトインでご飲食いただけます。カフェでは食べきりサイズのサンドイッチ「キューブサンド」を提供します。伊勢湾で採れた「あおさ」の厚焼きたまごサンドや、「伊勢美稲豚（いせうまいねぶた）」のカツサンド、旬の果物を使用したフルーツサンド等をご用意しています。麺類では鳥羽の新名物と銘打って「鳥羽SOBA」を提供します。「鳥羽SOBA」とは、三重で採れた食材をトッピングした蕎麦の事で、伊勢芋を使ったWHITE（ホワイト）、あおさを使ったBLUE（ブルー）、あかもくを使ったRED（レッド）の3種類をご用意しています。

また同店は「脱」プラスチックを目標に、器やカップ等、極力プラスチック製品を使わない環境に配慮した取り組みも行います。伊勢湾を目前にした店舗だからこそ、プラスチックごみに対する問題をお客様と一緒に考えるきっかけ作りの場となることを目指します。

かもめテラス鳥羽の詳細は別紙のとおりです。



〈かもめテラス鳥羽 外観イメージ〉

別紙

【参考】

(1) かもめテラス鳥羽の店舗概要について

- ① 店舗名 : かもめテラス鳥羽
- ② 住所 : 〒517-0011 三重県鳥羽市鳥羽1丁目8-13 近鉄鳥羽駅改札外2階
- ③ 営業時間 : 10時~17時
- ④ 店舗面積 : 16.06㎡
- ⑤ 店名の由来 : 店舗から望む伊勢湾に羽ばたく鳥羽市の市の鳥「かもめ」をイメージし、お客様の旅の思い出や、休息のひとつきを、よりゆったり過ごしていただきたいという思いで名付けました。
- ⑥ ロゴマーク : 漢字の「鷗(かもめ)」をモチーフに、偏(へん)をかもめのイラスト、旁(つくり)の鳥の点部分をカタカナで「トバ」とデザインしています。また英語表記部分「Come on met」は「Come on」+「met」で、歓迎を表現し、お客様との出会いを大切にしたいという思いを込めています。



かもめテラス鳥羽
Come on met Terrace Toba

- ⑦ インスタグラム : https://www.instagram.com/comeonmet_terrace/?h1=ja

(2) 提供メニューについて

地元三重の魅力を鳥羽から発信すべく、地元の様々な食材を集めました！(表示価格は全て税込み)

■キューブサンド

様々な味のサンドイッチを楽しんでいただけるよう1/4カットの食べきりサイズにしました。



- ・あおさの厚焼きたまご 180円 (伊勢志摩産あおさ使用)
- ・伊勢美稲豚かつ 320円 (伊勢美稲豚使用)
- ・海老かつ 280円
- ・いちご 230円
- ・メロン※季節商品 280円 ※旬の果物を季節毎で販売します。



あおさの厚焼きたまご(2個)



伊勢美稲豚かつ(2個)



いちご(2個)

■鳥羽SOBA

三重で採れた食材をトッピングした蕎麦です。

- ・-WHITE-(伊勢芋) 温/冷 780円 (多気郡産伊勢芋使用)
- ・-BLUE-(あおさ) 温/冷 730円 (伊勢志摩産あおさ使用)
- ・-RED-(あかもく) 温/冷 780円 (鳥羽菅島産あかもく使用)
- ・冷やし鳥羽ネバSOBA※季節商品 780円 (伊勢芋・あおさ・あかもく・温玉入り)



-WHITE-(伊勢芋)



-BLUE-(あおさ)



-RED-(あかもく)



冷やし鳥羽ネバSOBA

■伊勢うどん

伊勢名物。極太のもちもちした食感がやみつきになります。



- ・伊勢うどん 500円
- ・月見とろろ伊勢うどん 630円
- ・冷やし伊勢うどん※夏季限定 550円

■真珠の塩ソフト

伊勢志摩と言えば「真珠」！真珠の塩をふりかけたソフトクリームです。

- ・真珠の塩ソフト 400円 (伊勢志摩産真珠の塩使用)

※真珠の塩とは、奥伊勢の海水に真珠と真珠貝を一緒に入れて炊き上げた塩です。

■コーヒー

多気郡明和町「OTOMONI COFFEE」のコーヒー豆を使用します。

一杯ずつハンドトリップで、淹れたてのコーヒーをご堪能ください。

⇒OTOMONI COFFEE ホームページ <https://www.otomoni.com/>



- ・鳥羽のおともに 450円 (ホット/アイス)
店舗の目前に広がる伊勢湾を眺めながら飲んでいただくのにピッタリな、酸味がスッキリした味わいです。
- ・旅のおともに 450円 (ホット/アイス)
旅の途中にホッと一息ついていただけるような、深い味わいに仕上げました。
- ・カフェオレ 500円 (ホット/アイス)

■和紅茶・ラテ

伊勢「木下茶園」の伊勢茶を使用した和紅茶やラテを提供します。
一杯ずつ茶筌で立てたお茶の香りをお愉しみください。

⇒木下茶園ホームページ <https://www.kinoshitachaen.com/>

- ・伊勢和紅茶 450円（ホット／アイス）
- ・伊勢和紅茶ラテ 520円（ホット／アイス）
- ・伊勢抹茶ラテ 520円（ホット／アイス）
- ・伊勢ほうじ茶ラテ 520円（ホット／アイス）



伊勢和紅茶ラテ



伊勢抹茶ラテ



伊勢ほうじ茶ラテ

■【期間限定】リアスアイス（かき氷）

波型のワッフルボウルに、氷を糸状に削り出し複雑に織り込まれた様を、リアス式海岸に打ち寄せる波に見立てました。

- ・いちごのっけミルク 580円
- ・伊勢抹茶ミルク 580円（伊勢・木下茶園の抹茶使用）
- ・伊勢ほうじ茶ミルク 580円（伊勢・木下茶園のほうじ茶使用）
- ・ココアミルク 580円



いちごのっけミルク



伊勢抹茶ミルク



伊勢ほうじ茶ミルク



ココアミルク

（3）脱プラスチックへの取り組みについて

・使用する器の紹介

麺類用どんぶり・・・竹とバガスの混合材を使用。※バガスとはサトウキビを搾った後の繊維質。

ホットドリンク・・・クラフトカップを使用。

アイスドリンク・・・PLA透明カップを使用。

※PLAとは植物由来の樹脂。

ストロー・・・紙ストローを使用。

スプーン・・・木製スプーンを使用。

包装紙、袋等・・・紙製のものを使用。



竹バガス



クラフト
カップ



PLA
カップ



紙ストロー



木製
スプーン

（以上）