

2012年9月27日

報道関係各位

**11月1日「寿司の日」と「沖縄 泡盛の日」記念、  
「石垣しま寿司&石垣利き酒セット付き 特別宿泊プラン」  
～好評につき今年も期間限定で発売～**

石垣島の旬の食材と、泡盛マイスター厳選の3銘柄を味わえる期間限定プラン

2012年10月1日(月)～2012年12月29日(土)

<http://www.anaintercontinental-ishigaki.jp/>

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート(沖縄県石垣市、ホテル支配人:小杉真澄、客室数255)は、毎年ご好評いただいている、11月1日の「寿司の日」と「沖縄 泡盛の日」を記念した「石垣しま寿司&石垣利き酒セット付き 特別宿泊プラン」を、2012年10月1日(月)より今年も期間限定で発売いたします。(12月29日(土)まで)

11月1日は、「寿司の日」は、食欲の秋に寿司を食べることで、1年間の食への謝恩に報いる、という意味合いが込められ1961(昭和36)年に全国すし商環境衛生同業組合連合会が制定。また、「泡盛の日」は、泡盛製造の最盛期に入り、泡盛の最も美味しい季節であることから、「いい月いい日」にかけて1989(平成元)年に沖縄県酒造組合連合会により制定されました。

このたび、ANA インターコンチネンタル石垣リゾートでは、この2つの記念日に合わせ、寿司と泡盛の季節の味を同時にお楽しみいただける、「石垣しま寿司&石垣利き酒セット付き 特別宿泊プラン」をご用意しました。

この「石垣しま寿司&石垣利き酒セット」は、同ホテルの日本料理レストラン「沖縄料理 石垣」でお召し上がりいただけます。「石垣しま寿司」は、季節ごとの石垣島の山海の幸を楽しむことができる寿司懐石のコースです。青ブダイ(イラブチャー)やセーイカなどの季節の魚介、石垣牛や石垣黒鶏、石垣島特産の島野菜を取り入れた、沖縄料理「石垣」の定番人気商品で、お客様からも高い評価をいただいています。「石垣利き酒セット」は、ホテルスタッフの泡盛マイスターが石垣島の3つの酒造から、「かびら」、「直火招福」、「黒真珠」といった、こだわりの3銘柄を選び、期間限定のセットとしました。個性的な泡盛を飲み比べていただけます。

沖縄の自然が育み、古くは琉球王朝から引き継がれる泡盛の魅力と、石垣島ならではの旬の味覚を存分にお楽しみください。

以上



## ■石垣しま寿司&石垣利き酒セット付き 特別宿泊プラン概要

名称：石垣しま寿司&石垣利き酒セット付 特別宿泊プラン

期間：2012年10月1日(月)～2012年12月29日(土) ※2泊以上より

料金：スーペリアタイプ 2泊 / 2名1室利用時 お一人様 29,000円～

宿泊特典：2泊…石垣しま寿司&きき酒セット付き

レストラン『石垣』 17:30～22:00(ラストオーダー21:30)

3泊…2泊特典にプラス泡盛ベースのカクテル付き(1人2杯まで)

ラウンジ&バー『トロピックス』 14:00～24:00(ラストオーダー23:30)

4泊以上…2泊、3泊特典に加え、琉球ガラスの泡盛グラスセット付き

※お客様からのご要望に応じ、後半2泊はワンランク上のお部屋に無料でグレードアップいたします。

※ご滞在中、ホテル施設を満喫できます。

- インドアプールご利用無料
- サウナ(ドライ&ミスト)付浴場ご利用無料
- チェックイン前、チェックアウト後のロッカー&シャワーのご利用可能
- プール、スパ施設でのタオル無料貸し出し
- 高速インターネット回線、DVDプレイヤー(ソフトの貸し出しはございません)完備

## ■沖縄料理 石垣について

石垣島の伝統的な日本庭園に面する「沖縄料理 石垣」は、新鮮な地元食材を沖縄料理で提供しております。風情のあるカウンター席でお食事をお楽しみいただけます。



### <石垣しま寿司>

石垣島の旬な海・山の幸を取り入れた贅沢な逸品。

この地を訪れたお客様に是非ご賞味いただきたい沖縄料理です。

先付 : じーまみ豆腐 蒸し雲丹 水前寺のり 山葵 旨出汁  
造り : 二種盛り あしらい一式  
島野菜にぎり寿司 : あだん 花カンゾウ ゴーヤ  
魚にぎり寿司 : セーイカ 鮪 青ブダイ  
そば : 八重山そば  
肉にぎり寿司 : 石垣牛炙り 石垣黒鶏  
デザート : シークワーサーシャーベット 紅芋タルト

※お食事は、石垣カウンターでの限定になります。

※仕入れ状況により、メニュー内容が変わることもございます。



### 島の旬の食材について

#### ・アダン (タコノキ科)

海岸沿いになる植物で、パイナップルに似た外見です。タケノコのような食感が特徴。

八重山地方でしか食べられません。

#### ・花カンゾウ

昔から「眠れないときやイライラしたときにいい」と語り継がれてきた沖縄伝統の島野菜です。睡眠改善の効果や、食欲不振、疲労回復などが注目されております。秋頃までに収穫される旬な食材です。

#### ・青ブダイ (イラブチャー)

淡白な白身で、クセや臭いが少なく沖縄の代表的な島魚です。

#### ・セーイカ

ソデイカという名前が一般的。適度な弾力と、歯でサクッと噛み切れるくらいの固さがあり、特有の甘味と濃厚な旨味を持つイカ。刺身にすると美味しく、寿司ネタに最適。旬は11月頃です。

#### ・石垣牛

八重山郡内で生産・育成された登記書及び生産履歴証明書を有し、八重山郡内で生後おおむね20ヶ月以上肥育管理された純粋の黒毛和種の、希少なブランド牛です。亜熱帯気候がもたらす肉及び脂肪質は、他の黒毛和牛に創り出せない独特の美味を持ち、脂肪のサツパリ感と赤身の旨味が特徴です。

#### ・石垣黒鶏

筋繊維のきめが細かいので他の肉と比べて柔らかく、脂肪が少なくあっさりしています。また臭みがなくまろやかな香りを持つ高級鶏です。

#### ・紅芋タルト

沖縄のお土産として高い人気を誇る紅芋タルト。11月が旬の紅いもは、食物繊維とカリウムが多く含まれており、カルシウムに至ってはサツマイモの約10倍と、非常に栄養価の高い食材です。和食の調理人が作ったホテル特製のスイーツです。

### <石垣利き酒セット>

ホテルスタッフ泡盛マイスターが厳選した、こだわりの3銘柄です。

#### かびら 25度(高嶺酒造所)

名勝として知られる川平湾近くの高嶺酒造所の「かびら」は、25度という泡盛としては低めの度数と併せて、この酒造所の特徴である、華やかな香りと甘い口当たりをお楽しみいただけます。

#### 直火請福 30度(請福酒造)

石垣島最大のシェアを誇る請福酒造の主力製品である「直火請福」は、その名の通り、原酒を蒸留する際に蒸留釜を直火にかける昔ながらの製法にこだわった、個性的な香りの一品です。

(※直火製法は上記の通りの理由から、大量生産が出来ず、すでに沖縄県内の酒造所でもほぼ八重山でしか採用されていない貴重な製法となっております。)

#### 黒真珠 43度(八重泉酒造)

八重泉酒の黒真珠は、5年熟成古酒をベースに新酒をブレンドした銘柄です。昔ながらの熟成方法である、「仕次ぎ」という方法に近いブレンド方法で精製しております。43度という高いアルコール度数でありながら、熟成した古酒独特のまろやかな香り、口当たりをお楽しみいただける銘柄です。



### ANAインターコンチネンタル石垣リゾートについて

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート(沖縄県石垣島真栄里 354-1、客室数 :255 室、代表番号:0980-88-7111)は、世界でも有数の美しい自然を誇る石垣島でも屈指のロケーションにあります。

その美しい自然に溶け込むよう、石垣島の砂浜をイメージしたサンドベージュを基調に石垣島の自然と文化を取り入れたインテリアは、リゾートらしくつろぎをご提供します。また、「コーラルウイング」の客室(82 室)は、新たに設けたワンランク上のプレミアムカテゴリー。50 m<sup>2</sup>のゆとりと、厳選したナチュラル素材のインテリアで落ち着いた時間を過ごしていただけます。また、石垣島や離島観光、豊富なマリナクティビティなどの情報を提供するリゾートセンターや、石垣島を知り尽くしたリゾート・コンシェルジュが、お客様のリゾートでの充実した滞在をご提案します。石垣島ならではのかけがえのない体験や、贅沢な島時間をお過ごしいただけるようお手伝いしてまいります。 URL: [www.anaintercontinental-ishigaki.jp](http://www.anaintercontinental-ishigaki.jp)

<Facebook の公式ファンページ>

<https://www.facebook.com/ANAInterContinentalIshigakiResort>



<ツイッターの公式アカウント>

[http://twitter.com/ANA\\_IC\\_ISHIGAKI](http://twitter.com/ANA_IC_ISHIGAKI)



### インターコンチネンタル ホテルズ&リゾート (InterContinental Hotels & Resorts)について

インターコンチネンタル ホテルズ&リゾートは、60 年を超える歴史を通じ、それぞれの土地ならではの魅力を知りつくした 169 のホテルを世界 60 か国以上で展開しています。卓越しつつも控えめなサービスと、充実した施設はもちろんのこと、お客様の滞在を最高のひとときにしていただけるよう、心からの思いやりを示していることに定評がございます。旅慣れたお客様にもスタッフが知るその土地ならではの魅力をご紹介します、お客様一人一人が他では味わえない本物の体験を通じて、お客様の人生に豊かで発見に満ちた滞在になるようお手伝いをします。インターコンチネンタルについての詳しい情報は、インターネットでもご覧いただけます。( <http://www.ichotelsgroup.com/intercontinental/en/gb/home> )

#### 一般のお客様からのお問い合わせ先

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート TEL 0980-88-7111(代表)

#### 本プランのご予約・お問い合わせ先

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート 宿泊予約 TEL 0980-83-3364