

2010年9月14日

報道関係各位

**大好評の『美ら(ちゅら)シリーズ』に第3弾新商品
ホテルオリジナル調味料「美ら辣ら～油(ちゅらからら～ゆ)」を限定発売**
期間限定でレストランの特別アラカルトメニューも登場(2010年11月1日(月)～12月22日(水))
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:金子宏之、客室数255)は、好評をいただいているホテルオリジナル商品『美ら(ちゅら)シリーズ』の第3弾となる新商品として、調味料「美ら辣ら～油(ちゅらからら～ゆ)」を、1日10本限定で発売します。

また、この発売を記念し、2010年11月1日(月)より12月22日(水)までの期間限定で、「美ら辣ら～油」を使った特別アラカルトメニューを、当ホテルの中国料理レストラン「チャイナシャドー」にて提供します。

当ホテルでは、昨年よりオリジナルのお茶や飴を『美ら(ちゅら)シリーズ』として発売し、お客様のお土産やご自宅用に人気の商品として定着しております。この「美ら辣ら～油」は、当ホテルの中国料理レストラン「チャイナシャドー」のメニュー限定商品として、ご来店のお客様だけがお召し上がりいただける調味料でしたが、大変好評で、お持ち帰りを希望する声が多く、ホテルオリジナルのお土産用の調味料として商品開発を進め、この度の発売にいたしました。

「美ら辣ら～油」は、石垣島産のマグロ、アーサー、泡盛のほか、小浜島の黒ゴマ、波照間産の黒糖など、厳選した八重山の恵みを香り高いゴマ油で封じ込めた、風味高い辛味が絶妙な調味料です。料理のジャンルを問わずお楽しみいただけます。

また今回の発売を記念して、中国料理レストラン「チャイナシャドー」で提供する特別アラカルトメニューは、「ゆし豆腐 美ら辣ら～油ソース」など、中国料理レストラン「チャイナシャドー」の料理長、阿部剛による、沖縄の素材を使い、中国料理の粋にとらわれない独創的かつ趣向を凝らした料理です。

以上



中国料理レストラン「チャイナシャドー」

「美ら辣ら～油」おすすめアラカルトメニュー概要

提供期間：2010年11月1日(月)～12月22日(水)

レストラン：チャイナシャドー

メニュー：

アグー豚軟骨ソーキのカリカリ揚げ 美ら辣ら～油添え	¥1,200
ゆし豆腐 美ら辣ら～油ソース	¥1,200
島産マグロの生春巻き	¥1,500
上海炒麺セット	¥1,200
点心セット	¥1,200



『美ら辣ら～油(ちゅらからら～ゆ)』概要

石垣島産のマグロ、アーサー、泡盛のほか、小浜島の黒ゴマ、波照間産の黒糖など、八重山諸島の豊かな恵みを、香り高いゴマ油で封じ込めた当ホテルオリジナルの調味料です。控えめな辛さは、料理のジャンルを問わず、深い旨みと味のアクセントとしてお楽しみいただけます。

料金：1本 ¥800(内容量 140g)

※1日10本限定



チャイナシャドー料理長プロフィール

阿部 剛 (あべ ごう)

1973年7月24日生まれ(現在37歳)、兵庫県出身

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート内、中国料理チャイナシャドー料理長。

37歳という若さで他の料理長に並ぶ実力の持ち主。独創的なセンスと趣向を凝らした料理の数々は、上品かつ繊細な味わいとして高い評価を得ている。

<阿部料理長のおすすめ「ゆし豆腐 美ら辣ら～油ソース」>

美ら辣ら～油(ちゅらからら～ゆ)と、フワフワでプルプルとした柔らかさが特徴の石垣島のゆし豆腐との相性が抜群です。

やさしいゆし豆腐の味が、ら～油と絡み絶妙な味わいです。御飯が進みますよ。

※ゆし豆腐とは、島豆腐を型に入れる前に少し固まり始めた状態のやわらかいお豆腐のことです。



中国料理 チャイナシャドー概要

「China Shadow(チャイナシャドー)」とは、上質な器に美しく飾られた料理のシルエットが、ペールの向こうから現れ、心温かいおもてなしと寛ぎの空間が広がる。食文化を代表する中国の姿を映し出すかのように、食するタイミングや楽しさを表現しております。

石垣島近郊で採れるスーナ(海藻)や島豆腐、台湾野菜など良質の食材を厳選し、沖縄&台湾の食材を組み合わせた台湾風の創作料理をご提供しております。広東料理、北京料理、台湾料理から人気のメニューをモダンなスタイルでお楽しみいただけます。

※美ら辣ら～油(ちゅらからら～ゆ)付きのお得な宿泊プランもございます。詳細はHPをご覧ください。

http://www.anaintercontinental-ishigaki.jp/stay/stay_plans/post_347.html

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ページ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㎡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

<ツイッターの公式アカウント>

公式 twitter にて様々な情報を発信しております。

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、全世界 60 か国以上の国に 168 ホテルを展開し、60 年以上の経験に根ざした地域ごとの知識を活かしてサービスを提供しています。

インターコンチネンタルでは、卓越しつつも控えめなサービスと、比類のない設備を重要視していますが、私どもの最大の特長は、お客様に心からの思いやりを示していることです。私どもの願いは、お客様が持てる時間を最大限に活用するお手伝いをすることです。旅慣れたお客様に私どもの知識を提供することで現地の特長をご紹介します、お客様がその土地ならではの本物の体験をし、人生を豊かにして見聞を深められるようお手伝いしてまいります。詳細につきましては、インターネット www.intercontinental.com または www.intercontinentalvideo.com をご覧ください。

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)

取材に関するお問い合わせ先

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート Press Center (アンティル内) 担当: 高桑、浅原、渡辺
TEL : 03-5572-6062 FAX : 03-5572-6065 Mail : ihgana-ishigaki@antil.jp

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート 広報担当: 吉牟田(よしむた)
TEL : 0980-88-7226 FAX : 0980-82-1956