

2011年4月8日

報道関係各位

**ANAインターコンチネンタル万座ビーチリゾート
地産地消がテーマの新プロジェクト
「made in OKINAWA はいさい 県産品」開始**

2011年6月30日(木)まで、第一弾の春季メニューをご提供

www.anaintercontinental-manza.jp/information/haisai_kensanpin.html

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾート(沖縄県国頭郡、総支配人:齊川慶一、客室数 399)は、地産地消をテーマとした新プロジェクト「made in OKINAWA はいさい 県産品」を開始します。

その第一弾として、沖縄の春の旬食材を使用した春季メニューを、2011 年 6 月 30 日(木)までの期間限定で、館内の 5 ヶ所のレストランでご提供します。

地産地消とは、「地域生産地域消費」の略語で、各地域で生産された様々な農産物や水産物などを、その地域で消費することを言います。伝統的な食文化の伝承や地域の活性化、また、旬で栄養価の高い食材を食べることができるという利点があり、近年非常に注目されています。

当ホテルでも、沖縄の食文化に触れたいというお客様のご要望が年々増えており、そのようなニーズにお応えし、沖縄の県産品の活性化につなげるために、今回のプロジェクトを立ち上げました。

当プロジェクトでは、地元の生産者と連携し、旬の沖縄県産品を 80%以上使用した料理を、館内の 5 ヶ所のレストランでご提供します。4 月から 6 月の春季では、うるま市産の「かぶ」、「エッグフルーツ」という別名を持つ、沖縄でも幻の果物「カニステル」、沖縄在来豚「あぐー」、「沖縄県産和牛」などの食材を使用した、様々なメニューをご用意します。

以上

「made in OKINAWA はいさい 県産品」プロジェクト概要

地産地消をテーマに、沖縄県産食材を 80%以上使用したメニューをご提供する、ホテル初のプロジェクトです。
旬な食材をお楽しみいただくことで、沖縄の食文化の魅力を伝え、地域全体の活性化にもつなげていきたいという想いを込めました。



ロゴマーク : プロジェクトのシンボルとして、沖縄県産品の食材を 80%以上使用しているメニューには、ロゴマークを記載します。

特設サイト : www.anaintercontinental-manza.jp/information/haisai_kensanpin.html

<春季メニューのご提供について>

提供期間 : 2011 年 6 月 30 日(木)まで

メニュー例 :

- ・あぐー豚と当山」さんのカブのソテー・ピパーチ風味、当山さんのカブのピクルス
(アクアベルディナーバイキング 5,000~5,500 円)
- ・ゴーヤーと島豚ばら肉のトゥチジャン炒め 2,300 円 (中国料理花梨)
- ・あぐーの生姜焼き御膳 4,800 円 (日本料理雲海)
- ・「南国パイン」とカニステルのアイスクリーム 1,100 円 (オーシャンカフェ)
- ・「琉球鉄板焼きコース」¥12,000 (雲海鉄板焼きコーナー)

■かぶ

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾートのある恩納村の隣町うるま市の当山全英(とうやま ぜんえい)さんが丹精込めて作りました。沖縄で見かけるかぶの多くは他府県産ですが、有機栽培で丁寧に育てた当山農園のかぶを、ご賞味ください。



当山全英さんの
かぶ



■カニステル

沖縄独特のフルーツです。エッグフルーツ、クダモノタマゴとも呼ばれ、果実は甘く、ゆで卵の黄身や蒸し芋のようなほくほくした食感が特徴です。4月から8月が収穫時期ですが、生産農家が少なく、沖縄でもあまり市場に出回りません。当ホテルでご提供する「カニステル」は、かぶと同じく、うるま市の当山全英さんの自信作です。

カニステル

■沖縄在来豚「あぐー」

1400 年ごろから琉球王国で飼育されていた、幻の豚「あぐー」コレステロールが非常に少なく、旨味成分が豊富なため、臭みがなく、非常に香ばしい香りが特長です。沖縄では、豚耳(ミミガー)から豚足(テビチ)まで余すところなく食べられています。



沖縄在来豚「あぐー」

■沖縄県産和牛

沖縄は知る人ぞ知る和牛のメッカ。様々なブランド牛を生産しています。沖縄の、自然豊かなストレスフリーな環境で育った県産和牛を、是非ご賞味ください。



沖縄県産和牛

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾートについて

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾート(沖縄県国頭郡恩納村字瀬良垣 2260、客室数 :399 室、098-966-1211)は、2009 年 4 月にインターナショナルなラグジュアリーリゾートとして大規模なリニューアルを実施し、ロビーエリアから客室にいたるまで、海をイメージに白とブルーを基調としたモダンで爽やかなインテリアで統一しました。また、最上階に誕生した「プレミアフロア」(42 室)では、専用ラウンジなど、ワンランク上のサービスを提供いたします。

地元を知り尽くしたリゾート・コンシェルジュのサービスや、便利なリゾートセンターで、リゾートでの多様な過ごし方をご提案し、お客様の充実した滞在をサポートします。

URL: www.anaintercontinental-manza.jp

インターコンチネンタル・ホテル&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 & リゾーツは、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 170 のホテルを世界 60 か国以上で展開しています。さりげなく上質なサービス、行き届いた施設はもちろんのこと、お客様への誠実な心くばりには定評がございます。お客様の滞在を最高のひとときにしていただきたい——それがインターコンチネンタルの願いです。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、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。

URL: www.intercontinental.com

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万座ビーチリゾート TEL:098-966-1211(代表)

取材に関するお問い合わせ先:

PR 事務局(株式会社アンティル)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万座ビーチリゾート 広報担当: 鈴木
TEL : 098-966-2814 FAX : 098-982-3006 Mail : info@anaintercontinental-manza.jp