

2023年5月25日
ホテル JAL シティ那覇

朝食バイキングをリニューアル！
「ま〜さんブレイクファスト」を6月1日より提供
沖縄の食の魅力を詰め込んだ朝食バイキング

ホテルJALシティ那覇（沖縄県那覇市牧志、総支配人：中西玄七郎）は、2023年6月1日（木）より朝食バイキングのメニューをリニューアルいたします。新たに提供する「ま〜さんブレイクファスト」（沖縄の方言で「ま〜さん」は「美味しい」）では、これまで取り組んできた「地産地消」をさらに進化させ、地域や生産者に貢献することで持続可能な社会の実現につながるよう、「食」で沖縄の魅力を発信することを目指します。

ホテル JAL シティ那覇の朝食バイキングは、和洋食に加え琉球料理を取り入れ、これまでも卵・牛乳・野菜・果物などを中心に県内各地域の食材を提供し、ご宿泊ゲストに大変好評をいただいております。

今回のリニューアルでは、テーマとして掲げる「地産地消」をさらに進め、地域に根差した食材や長く地元で愛されてきたご当地食品などを取り入れ、沖縄の食文化に触れるきっかけとなるよう検討を重ねました。沖縄のブランド牛から郷土料理まで、沖縄の美味しいものが集まる朝食バイキング「ま〜さんブレイクファスト」で那覇の中心地で迎える1日の始まりに、沖縄の食材と食文化をお楽しみください。

◆沖縄の美味しいものが集まる「ま〜さんブレイクファスト」3つのポイント



1. 肉を食べる、肉を味わう「ゴロツと！もとぶ牛のカレー」

沖縄の数あるブランド牛のひとつ「もとぶ牛」を味わっていただくために、あえて大き目にカットし、じっくりコトコト煮込みました。肉を頬張ると口いっぱい旨味が広がり、ほろほろとほどけていきます。肉の旨味を引き立てるよう調味したスパイスとの絶妙なハーモニーをお楽しみください。



ゴロツと！もとぶ牛のカレー



もとぶ牛



2023年5月25日
ホテル JAL シティ那覇

2. 産地で食べる食材が一番美味しい「プチプチ海ぶどう&セーイカ丼」

プチプチとした食感と磯の香りが人気の沖縄ならではの食材「海ぶどう」。水揚げ量が県内でもトップクラスの与那原・西原町漁業協同組合から仕入れ、旨味がぎゅっと凝縮し、モチッと柔らかい「セーイカ」。これら沖縄の海の食材を、沖縄の柑橘「シークワサー」が香るポン酢でさっぱりとお召し上がりください。



プチプチ海ぶどう&セーイカ丼



南城市より仕入れた海ぶどう



与那原・西原町漁業協同組合から仕入れたセーイカ

3. 沖縄を知り尽くしたシェフが作るこだわりの沖縄料理

沖縄料理の定番「沖縄そば」「チャンプルー」から沖縄のB級グルメまで、沖縄を知り尽くしたシェフがレシピを考案しました。中でも沖縄の人気料理タコライスには牛肉の代わりに環境にやさしい新たな選択肢として注目される「大豆ミート」を使用し、ボナペティ風沖縄グルメに仕上げました。沖縄の風土に育まれた食文化をお楽しみください。



大豆ミートのタコライス



沖縄そば



チャンプルー

◆琉球王朝王家御用達「玉那覇味噌醤油の味噌汁」

明治維新よりも前の安政時代（1855～60）、琉球王国時代に創業した「玉那覇味噌醤油」は、先の大戦で軍司令部がおかれた首里城に近く壊滅的な被害を受けましたが、戦後、消失を免れた木材をかき集め再建しました。自家製の米麴・麦麴、丸大豆、沖縄のシママース（沖縄の方言でマースは「塩」）を合わせ、昔ながらの天然醸造でじっくりとその時を待つ伝統的な製法を受け継いでいます。創業より170年、首里の老舗「玉那覇味噌醤油」の味噌、沖縄の島豆腐とアーサを使った「玉那覇味噌醤油の味噌汁」をご堪能ください。



2023年5月25日
ホテル JAL シティ那覇

◆そのほか、おすすめの料理

- ・あぐーの旨味がぎゅっとつまった「ジューシーあぐーソーセージ」
- ・クロワッサン好きの総支配人おすすめの「焼きたてバター香るクロワッサン」
- ・彩り豊かな「サラダ」と「スムージー」
- ・色鮮やかな赤色の「ハイビスカスティ」
- ・シークワサーや紅芋、たんかんなど沖縄食材の「ジャム」
- ・沖縄の名物 乳酸菌飲料「ヨーゴ」

など



◆総料理長 喜屋武 直彦（きやん なおひこ）コメント

これまでも地産地消をテーマに卵、野菜、果物などを取り入れてきましたが、今回はさらにもう一步先を行き、沖縄の代表的な食材である「もとぶ牛」「海ぶどう」「セイイカ」を朝からたっぷり味わっていただきたい。首里の老舗「玉那覇味噌醤油」の味噌汁、沖縄そばやチャンプルー、大豆ミートを使ったタコライスなど、沖縄の食材と食文化で、みなさまを心よりおもてなしいたします。



◆もれなく召し上がっていただけるよう、朝食会場のマップをご用意しています。



◆「ま〜さんブレックファスト」イメージ動画を公開いたしました。

<https://youtu.be/pAt4PEbNKMk>



2023年5月25日
ホテル JAL シティ那覇

◆朝食バイキング「ま〜さんブレイクファスト」概要

【期間】2023年6月1日（木）より通年

【時間】7：00～10：00（ラストオーダー 9：40）

【場所】ホテル JAL シティ那覇 1階 レストラン ボナペティ

【料金】大人 3,000 円、6 歳～11 歳 1,500 円 いずれも消費税・サービス料込み

【お問合せ先】098-866-2971（レストラン直通）

※季節や食材の入荷状況によりメニュー内容を変更させていただく場合がございます。

※営業時間、提供方法などが変更となる場合がございます。最新情報はホテル公式サイトをご確認ください。

※写真はイメージです。

◆朝食リニューアル モニタープラン販売

リニューアルした朝食を、お得にお楽しみいただける宿泊プランを7月30日まで販売中です。

詳しくはこちらをご覧ください。<https://www.naha.jalcity.co.jp/news/524>

【ホテル JAL シティ那覇について】

2006年6月開業、2018年7月全室改装。

客室数302、宴会場1室。レストラン1店を有する。

那覇市の国際通り中央に面しており、沖縄都市モノレール

「ゆいレール」美栄橋駅より徒歩8分、空港から車で15分と
利便性よく、観光にもビジネスにも最適なホテル。

住所：〒900-0013 沖縄県那覇市牧志1丁目3番70号

公式サイト：<https://www.naha.jalcity.co.jp>



【報道関係者の方からのお問合せ先】

ホテル JAL シティ那覇 営業部広報担当：浜田

TEL：098-866-2580

Fax：098-867-8491

E-mail：k.hamada@naha.jalcity.co.jp