



【沖縄ハーバービューホテル】

2大ユネスコ無形文化遺産の饗宴

和食×琉球泡盛の贅沢な「ご賞味会」の夕べ

～3月27日（木）18：30より「白鳳の間」にて開催～

沖縄ハーバービューホテル（沖縄県那覇市泉崎2-46/総支配人:森山 真也）は、ユネスコ無形文化遺産として登録された日本の「伝統的酒造り」である琉球泡盛と2013年に登録された「日本の伝統的食文化である和食」のコラボレーションイベントを3月27日（木）18：30より開催します。

2024年12月4日、日本の「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。これは、世代を超えて受け継がれてきた麹菌の利用や地域の気候風土に合わせた伝統的な製法が、日本が世界に誇る技術として認められたものです。この「伝統的酒造り」として代表的な日本酒や焼酎、泡盛は、各地で祭礼、結婚式、通過儀礼、その他の社会文化的な機会に欠かせないものとして根付いています。ユネスコ登録を機に、沖縄独自の酒文化である「泡盛」も再び脚光を浴びています。

今回は、数々のバーやホテルでの経験を有する泡盛マイスターをお招きし、沖縄ハーバービューホテル和食料理長が熟考した「和食」の品々とマッチングする泡盛を選定。季節の山塊の幸を先取りした9品のお料理と8種の泡盛を合わせた極上の美食コースに仕上げました。お料理によって多彩に変化する味わい深い泡盛を嗜みながら、贅沢なおもてなし会席料理を大切な方とお楽しみください。





≪「日本の伝統的酒造り琉球泡盛」と「日本の伝統的食文化 和食」ご賞味会 概要≫

■日程：2025年3月27日（木）18：30～

■料金：15,000 円（税込）

■会場：2 階「白鳳の間」

■人数：30 名限定

■メニュー：和会席お品書きと琉球泡盛銘柄：

(前菜)

泡盛に合う和風前菜盛り合わせ

活車エビとキャビア/筍木の芽和え/カボス釜盛り/

スーチカ水菜巻き/うるいと菜の花辛子浸し/シャコ貝豆腐庸和え

泡盛：風佳

(吸物)

鮎魚女葛打ちすまし汁仕立て

泡盛：翠古

(造り)

お刺身盛り合わせ

泡盛：ender

(煮物)

紅豚ラフテー タンカン風味と旬菜炊き合わせ

泡盛：太平 古酒

(揚げ物)

春野菜と鮑の天ぷら

泡盛：華ごころ

(酢の物)

河豚の香味野菜巻き

泡盛：akari

(止椀)

河豚白子の合わせみそ仕立て

泡盛：甕仕込み5年

(御飯)

わらびご飯

香の物 盛り合わせ

(果物)

季節物

泡盛：乙羽山麓泡盛仕込みヨーグルト酒



■琉球泡盛

「風佳」恩納酒造

「佳」の文字は「よろこばしい」という意味があることから、「風がよろこびを運んでくれるように」との願いが込められた銘柄「萬座 風佳」は低度数の 20 度ながら、しっかりと萬座の風味が楽しめる味わいに仕上がっています。スッキリとした飲み口でほんのり甘く、後味には泡盛らしい風味が微かに感じられ、泡盛初心者にもお勧めです。

「翠古」忠孝酒造

華やかな香りの中にバナナの爽やかさが感じられる泡盛。

東京農大酵母を用いた新酒と 17 年物の古酒をブレンドすることで生まれた華やかな香り、キレの良い軽快な後味ながら、コクや旨味をしっかりと感じられるのが特徴。サラリとした辛口な味わいは様々な料理と調和します。特に和食や魚介類との相性は抜群で『日本酒の様な、華やかでスッキリ辛口な泡盛』をお楽しみください。

「ender」瑞穂酒造

吟醸香の華やかさとフルーティーな香りが特徴の泡盛。「やさしい香りとやさしい味わい」を追求し、従来の泡盛酵母ではなく業界に先駆けて天然吟香（ぎんか）酵母を使用し、従来の泡盛には無かった華やかな香りとまろやかな味わいを実現する事に成功した銘柄。「エンダー」とはうちなーぐち（沖縄の方言）で「えんだあ」＝やさしい人を 表します。「天然吟香酵母仕込み泡盛 ender (エンダー)」を飲んで今宵は優しい味わいをお楽しみください。

「太平」津波古酒造

芳醇な香り、広がる旨味、熟成により香り高くまろやかで重厚な味わいが感じられる泡盛。より良い古酒にこだわり造られており、泡盛通の方にも評判のある銘柄。「太平」は味わい深く旨みが増すよう丹念に造り上げられており飲みごたえがあります。のど越しの後に感じられる甘さをお楽しみください。

「華ごころ」宮の華

「無肥料・無農薬・無たい肥」の自然農法で育てられた国産米「ひのひかり」を原料に、宮の華のこれまでの経験と知恵のすべてを注ぎ込み、発酵・蒸留・そして長期熟成させた銘柄。かぐわしい香りと柔らかな口当たり、豊かさが感じられ甘味を包み込むような余韻が残ります。国産米原料ならではの味わいと泡盛らしさをお楽しみください。

「akari」菊之露酒造

菊之露酒造初となる 「減圧蒸留」という製法で蒸留を行い、こだわりの濾過製法により造られた泡盛。菊之露ならではのほんのり甘くフルーティーさはそのままに爽やかでクリアな味わいを実現した銘柄。溶けづらい丸氷を使用することで泡盛本来の味わいを感じつつ、炭酸割りの爽快感も一緒にお楽しみください。

「甕仕込み 5 年」石川酒造場

甕仕込み製法にこだわる蔵元が造る伝統的な泡盛。味噌や醤油を思わせるような芳醇さと深みが感じられる銘柄。まろやかさや甘味もあり、5 年間かけて熟成された泡盛は、バニラ様の甘い香りと重厚で複雑な古酒ならではの香りが漂う味わいです。古酒の持つ香りと味わいが合わせみそと、ミルクの滑らかさが河豚白子との出逢いをお楽しみください。

「乙羽山麓泡盛仕込みヨーグルト酒」今帰仁酒造

沖縄本島今帰仁村の麓に在るおっぱ乳業で生まれた生乳を 100% 使用した贅沢なヨーグルトのお酒。濃厚でトロっとした飲み口と優しい酸味の中に泡盛がしっかりと感じられるのが特徴。季節ものと合うよう冷えたスト



OKINAWA HARBORVIEW HOTEL

レートにてお楽しみください。

■料理長/泡盛マイスター



北の大地が生んだ、孤高の料理人 和食料理長 宍戸 宏彰 (シンド ヒロアキ)

昭和 42 年、北海道名寄市生まれ。

18 歳から 5 年間、自衛隊で己を鍛え上げ、その後、料理の道へ。

28 歳で沖縄へ渡り、17 年前から沖縄ハーバービューホテルに在籍。長きにわたり、お客様に最高の味とサービスを提供し続けている。また、料理人として最高の栄誉ともいえる天皇皇后両陛下への御料理のご提供を 3 度務めた。

2 年前、前料理長の跡を継ぎ、和食料理長に就任。

伝統の味を守りながらも、常に新しい料理に挑戦する。「お客様を感動させる料理を作りたい」その強い信念を胸に、今日も厨房で腕を振るう。



株式会社 TAKE UP リカーハウス アミューズ

一般社団法人 泡盛マイスター協会 会長 小嶺 直正 (コミネ ナオマサ)

昭和 49 年 沖縄県那覇市生まれ。27 歳で脱サラし、飲食業界へ。28 歳の時よりバーテンダーの高みを目指し老舗の BAR やホテルにて研鑽を積む。2007 年、沖縄県知事認証 泡盛マイスターを取得。2008 年より一般社団法人 泡盛マイスター協会の講師として後進育成にも力を入れる。

【台湾】私立 健行科技大学・国立 澎湖科技大学・国立 台東専科学校【県内】国立大学法人 琉球大学・沖縄大学・沖縄国際大学

上記の学校にて非常勤講師として琉球泡盛の普及促進の為に教壇に立つ。2012 年より一般社団法人 泡盛マイスター協会の理事を務める。

2018 年より 2 期 4 年間一般社団法人 泡盛マイスター協会の専務理事を務める。

2024 年より一般社団法人 泡盛マイスター協会の会長に就任。

バーテンダーとしても国内外の大会に挑戦し、

2010 年 全国泡盛カクテルコンテスト ロングカクテル部門 総務大臣賞(優勝) 受賞

2010 年 台湾: ゴールドソップ インターナショナル カクテルコンペティション プロフェッショナル部門 優勝

2014 年 韓国: コリアンソップ カクテルチャンピオンシップ プロフェッショナル部門 優勝。

泡盛マイスターとしては 2013 年全日本泡盛マイスター技能競技大会

内閣総理大臣賞(優勝) 受賞。

「泡盛は楽しい」この言葉をモットーに琉球泡盛を沖縄の名酒から日本の名酒にすべくこれからも世界に向けて琉球泡盛を発信し続けてまいります。

《 沖縄ハーバービューホテル概要 》

名称 : 沖縄ハーバービューホテル

客室数 : 352 室

代表者 : 総支配人 森山 真也

所在地 : 〒900-0021 沖縄県那覇市泉崎 2-46

連絡先 : TEL:098-853-2111 (代) FAX:098-835-9696

交通機関 : 那覇空港より車で約 10 分・那覇バスターミナルより徒歩約 5 分・

ゆいレール壺川駅より徒歩約 10 分

公式 HP : <https://oka-hvh.com/>



SUSTAINABLE DEVELOPMENT GOALS

■オリエンタルホテルズ&リゾートとは

オリエンタルホテルズ&リゾートは、株式会社ホテルマネジメントジャパンが運営するホテルチェーンブランドです。“独自性のある滞在体験の提供”と、ホテルそのものが“エリアを巻き込んだデスティネーションとなること”を目指し、「オリエンタルホテル」や「ホテル オリエンタル エクスプレス」など国内 15 ホテル(総客室数 4,004 室)を展開しています。入会費・年会費無料の独自メンバーシップ「CLUB ORIENTAL (クラブオリエンタル)」では、魅力的な特典や会員限定プランをご利用いただけます。



OKINAWA HARBORVIEW HOTEL

- ホームページ：<https://www.oriental-hotels.com>
- Facebook：<https://www.facebook.com/profile.php?id=100070068335069>
- Instagram：https://www.instagram.com/oriental_hotelsandresorts
- YouTube：<https://www.youtube.com/@orientalhotelsandresorts>
- X：https://twitter.com/Oriental_HR
- CLUB ORIENTAL：<https://www.oriental-hotels.com/club-oriental/>

■株式会社ホテルマネジメントジャパン会社概要

株式会社ホテルマネジメントジャパンは、国内 23 ホテル（総客室数 7,506 室）を展開するホテル運営会社です。グループホテル総従業員数は 3,266 名。独自ブランドである「オリエンタルホテル」と「ホテル オリエンタル エクスプレス」に加え、「ヒルトン」、「シェラトン」、「ホテル日航」など多様なホテル経営及び運営を行っています。（2025 年 2 月現在）

<https://www.oriental-hotels.com/hotellist/>

【報道関係者からの問い合わせ先】

沖縄ハーバービューホテル マーケティング：比嘉

TEL：098-853-2111(代表) FAX：098-833-4646 E-MAIL：marke@oka-hvh.com

株式会社ホテルマネジメントジャパン

担当：営業企画 菊地、舟木、池上 E-mail：contact_others@hmjkk.co.jp

TEL：03-6422-0510（代表）（平日10:00~17:00）