

Press release

2012年9月27日

第 2012009 号

【ホテル日航八重山】
石垣牛や美崎牛を炭火焼きで愉しめる
『炭火焼肉 畑人（はるさー）』がオープン！
コンセプトは、畑の焼肉屋さん～野菜が肉をより一層おいしくする～

ホテル日航八重山（沖縄県石垣市 総支配人：碓 啓員（はざま ひろかず））は、2012年10月1日（月）、石垣島産黒毛和牛を炭火焼きで愉しめる焼肉レストラン『炭火焼肉 畑人（はるさー）』を新規オープンいたします。

沖縄の方言で「農家」を意味する「畑人（はるさー）」のコンセプトは、「畑の焼肉屋さん～野菜が肉をより一層おいしくする～」。農園をイメージした店内の中央には野菜バーを設置し、島野菜をはじめ、旬の野菜を好きなだけお召し上がり頂けるセミbuffet方式です。

焼いたり、巻いたり、挟んだり・・・極上の肉を引き立てる野菜のお召し上がり方を提案いたします。

石垣島の黒毛和牛は、悠々と牛を飼育できるだけの土地、燦々と照りつける日差しを受けて一年中青い牧草地、厳寒を知らない温暖な気候、牛の生育に適した環境が揃っているため上質な肉質と美味しさで評判です。

焼肉には、石垣島を代表するブランド牛「石垣牛」と「美崎牛」を使用。

特に美崎牛は、仲買人を通さずに上質な雌牛未経産牛を畜産農家から直接一頭買いをする契約を結び、特上ロースやカルビでも一人前1,200円とお客様にお求めやすい価格を実現しました。また、日によって「イチボ」「三角バラ」「ザブトン」などの希少部位も幻のメニューとして提供でき、和牛の醍醐味をご堪能いただけます。

石垣島が誇る「石垣牛」と「美崎牛」の二大ブランド牛を提供する石垣島初の焼肉レストランとなり、食べ比べもお楽しみ頂けます。

旬の野菜と一緒に極上の黒毛和牛の味をお楽しみください。

その他、もろみ豚や島野菜のナムル、総料理長が農園で育てたバジルを使用した「摘みたてバジリコシャーベット」もお勧めの一品です。

【炭火焼肉 畑人（はるさー）店舗情報】

- ・ 営業時間 17：30～22：00（ラストオーダー 21：30）
- ・ 定休日 なし
- ・ 席数 50席
- ・ メニュー 別紙添付資料をご確認ください。
- ・ ご予約 お問い合わせ先

Press release

ホテル日航八重山 レストラン予約係
TEL : 0980-83-3328
MAIL : enkai@nikko-yaeyama.com

【石垣牛】

亜熱帯の石垣島では一年名中牧草に恵まれ、厳寒を知らずにストレスがなく上質な肉が育ちます。かつては子牛のうちには有名産地に出荷されて松坂牛や神戸牛などのブランド牛になるのが主流でしたが、2000年の首脳国会議の晩さん会で振る舞われ、各国首脳に大絶賛されたのをきっかけに高級和牛として全国的な知名度を得ました。

【美崎牛】

石垣島の美崎畜産が、本来「石垣牛」として飼育していた牛を、自家配合した飼料や於茂登山麓の豊かな地下水、飼育環境にこだわり、オリジナルブランド「美崎牛」を生み出しました。人間の体温36度で溶ける脂に仕上げたやわらかい上質の肉は数々の品評会で受賞歴を持ち、地元石垣島では石垣牛に劣らない知名度を誇り、多くの飲食店・精肉店で採用されています。

<美崎牛 受賞例>

- ・ 沖縄県畜産共進会枝肉部門 最優秀・優良
- ・ 八重山畜産共進会枝肉部門 優秀
- ・ 九州産枝肉共進会 銀賞・銅賞

【ホテル日航八重山について】

八重山観光のキーステーションとして大変便利な場所に位置するホテルです。13階のスカイラウンジ（バー）からは太平洋が一望でき、八重山で一番美しい夜景と共にカクテルをお楽しみ頂けます。また、2タイプのお風呂を用意した大浴場「にいふあい湯」は、宿泊、地元の方にも大好評です。島人シェフこだわりの朝ごはんや地元アーティストによる365日開催の「ゆいぐるライブ」等、島人の心のおもてなしで思い出に残るくつろぎの島時間を演出します。

所在地：〒907-0022 沖縄県石垣市大川 559



【本件に関するお問合せ】

ホテル日航八重山
マーケティング課: 担当 宮良 TEL (0980) 83-3311
n-miyara@nikko-yaeyama.com