



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

PRESS RELEASE

No. 17-9
2017年11月27日
ホテル日航アリビラ

◀ 報道関係各位 ▶

沖縄の「島の恵み」をふんだんに使用した

今帰仁アグーしゃぶしゃぶ会席

2017年12月1日(金)より1日10食 限定販売

ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/総支配人: 裕 啓員)の日本料理・琉球料理「佐和」にて、琉球在来黒豚「今帰仁アグー」や沖縄の食材をふんだんに使用した「今帰仁アグーしゃぶしゃぶ会席」を、2017年12月1日(金)から2018年8月31日(金)まで1日10食限定で販売します。

日本料理・琉球料理「佐和」の料理長や板前、サービススタッフによる、「地元の食材を使用したこだわりのメニュー開発チーム」が2017年3月に発足。沖縄の「島の恵み」をテーマに、沖縄食材の魅力を存分に味わっていただけるこだわりの沖縄食材を集め、「沖縄の食」の魅力を最大に引き出すために試行錯誤を重ねて作り上げた、珠玉の会席です。

今帰仁アグーや島魚、島野菜、やんばる(沖縄本島北部)産の落花生や卵、多良間島産の塩や伊是名島産の味噌などを使用し、沖縄の伝統的な焼き物「やちむん」の器で召し上がっていただきます。

「島の恵み」

今帰仁アグーしゃぶしゃぶ会席

- ・今帰仁アグー寿司 今帰仁アグーのミニガー佃煮
こだわりのジーマーミ(落花生)豆腐
- ・島魚お造り 三種の薬味で
鍾乳洞貯蔵熟成豆腐よう 伊是名島産味噌とコーレーグースの酢味噌
多良間島産くがにまーしゅ
- ・今帰仁アグー王朝みそ香り焼 くるま麩 紅芋
- ・今帰仁アグーしゃぶしゃぶ ロース バラ肉 島野菜 海ぶどう
- ・雑炊 やんばる産烏骨鶏の卵
- ・島野菜味噌漬け 島野菜甘酢漬け
- ・黒糖アイス 紅芋ちんすこう 橘餅(きっぱん)

- 料金 / 1名様 15,000円(税金・サービス料込み) ※2名様より
- 期間 / 2017年12月1日(金)~2018年8月31日(金)
※ 除外日: 12月30日~1月3日
- 場所 / 日本料理・琉球料理 佐和
- 時間 / 18:00~21:30 (L.O.21:00)

◀今帰仁アグー▶ 琉球在来豚 黒豚

近年市場に出回っている多くのブランド豚のうち、9割以上は在来アグーと西洋種をかけ合わせた飼育が容易いハイブリッドタイプの豚です。

今帰仁アグーは、沖縄在来豚のかけ合わせにこだわり、希少種に該当する純系島豚として育てられています。

飼育環境は、今帰仁村の豊かな自然の中で豚にストレスをかけないように育てられ、餌は遺伝子組み換え作物や抗生剤、ホルモン剤を一切含まない、精白米や米ぬか、泡盛の酒粕、ウコンや黒糖を原料に独自に開発した飼料を与えています。

肉質は柔らかく、旨味成分のグルタミン酸をはじめ、アミノ酸が一般豚の数倍も含まれています。また、融点が低い脂のため、非常に甘味が強く脂肪分もコレステロール値が一般豚より低いという特徴があります。その美味しさは世界でも認められており、2014年にスローフードインターナショナルのイタリア本部から、食の世界遺産といわれる「味の箱舟(アルカ)」に認定されました。これはイベリコ豚や金華豚、ハンガリーの国宝マンガリッツア豚など、世界の在来種のブランド豚と肩を並べるものです。



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international



■今帰仁アグー寿司

シークワサー風味に仕上げたシャリに、鉄板で焼いた今帰仁アグー、からし菜、島らっきょうを添えた創作寿司。

■今帰仁アグーのミミガー佃煮

今帰仁アグーの耳を佃煮にし、栄養価の優れた沖縄の伝統野菜「長命草」と和えた一品。

■こだわりのジーマーミ豆腐

貴重なやんばる（沖縄県北部）産の落花生を使用した、風味豊かでもっちりとしたアリビラオリジナルジーマーミ豆腐。

■島魚お造り 三種の薬味で

沖縄近海魚3種のお造りを、こだわりの薬味で召し上がっていただきます。

鍾乳洞貯蔵熟成豆腐よう…沖縄県金武町の古酒を使い鍾乳洞で約1年2ヵ月間熟成させたマイルドな味わいの豆腐よう

酢味噌…伊是名島産の味噌とコーレーグース（島唐辛子を泡盛に漬けた調味料）などを配合した酢味噌

くがにまーしゅ…多良間島の海水から自然のかだけで取り出される、手間ひまかけたまろやかで甘味のある塩

■今帰仁アグー王朝みそ香り焼

安政年代の頃に創業して以来、琉球王家御用達の質の高い味噌を代々受け継ぐ、首里名産の無添加、天然醸造味噌「玉那覇味噌醤油」の王朝みそを使用。

季節の野菜を今帰仁アグーで巻いて焼き、細く切った紅芋と王朝みそ、焼き石に敷かれたサンニン（月桃）の香りとともに召し上がっていただきます。焼き石に残った芳ばしい王朝みそはカリカリに焼いたくるま麩につけてお楽しみいただけます。

■今帰仁アグーしゃぶしゃぶ

今帰仁アグーのロース、バラ肉（三枚肉）と沖縄県産の野菜を、お好みの薬味でお召し上がりいただきます。

旨味出汁…鰹と昆布の出汁が効いた醤油仕立てのつけだれ

シークワサーだれ…やんばる産のシークワサー果汁を使用したさっぱりとしたつけだれ

シークワサー胡椒…シークワサーの表皮を細かく刻み、シークワサー果汁と島唐辛子を合わせたフレッシュな香りの

沖縄版柚子胡椒

くがにまーしゅ…多良間島産の完全天日塩。肉本来の旨味や甘味を引き立たせます。

■雑炊

今帰仁アグーと島野菜の旨味が溶けた出汁に、やんばる産烏骨鶏の卵を使用して雑炊に。お好みでくがにまーしゅやシークワサー胡椒などの薬味、島野菜の味噌漬や甘酢漬とともに召し上がりいただきます。

■黒糖アイス

多良間島産の黒糖を使用して板前が作った、さっぱりとしたアイス。

■紅芋ちんすこう

今帰仁アグーのラードを使用して板前が作った、紅芋風味のちんすこう。

■橋餅（きっぱん）

300年以上前に中国から沖縄に伝わり琉球王朝時代に王族に献上されていた伝統の銘菓。

やんばる産の香りよい柑橋類（カープチーや九年母など）を主原料とした、ほろ苦さとほんのりした甘さ、爽やかな香りが口にひろがる琉球菓子。



◆ お問い合わせ : 098-982-9111 (代表)

ホテル日航アリビラは、沖縄本島の中でも特に歴史と文化を色濃く残す読谷（よみたん）村にあり、スペイン南部アンダルシア地方の往並みを彷彿とさせる赤瓦屋根と白壁、パティオが特徴的なリゾートホテル。スペイン語の「Alivio（くつろぎ）」と「Villa（別荘）」を組み合わせた「ALIVILA」は、「くつろぎの別荘」という名のホテルです。

また、1994年の開業当初から環境に配慮した「エコフレンドリーリゾート」を目指し、沖縄の豊かな自然と環境を次世代に引き継ぐために様々な取り組みを行っています。



本リリースに関する報道関係の方からの問い合わせ

ホテル日航アリビラ - ヨミタンリゾート沖縄 -
〒904-0393 沖縄県中頭郡読谷村字儀間600
TEL 098-923-2015/FAX 098-982-9150

たにつく ひとみ ながわ ひでのり
マーケティング課 谷次 瞳 / 名川 英則
e-mail : tanitsugu609069@alivila.co.jp
https://www.alivila.co.jp



ホテル日航アリビラ
ヨミタンリゾート沖縄
nikko hotels international