



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

PRESS RELEASE

＜報道関係各位＞

No. 13-12
2013年6月3日
ホテル日航アリビラ



“読谷を味わう”料理レシピコンテスト
ベスト オブ 『読谷村民シェフ』 決定

6月1日(土)よりランチバイキングにて提供

ホテル日航アリビラ(沖縄県読谷村/総支配人:嶋村卓也)では、2013年3月15日(金)~4月30日(土)までの期間、読谷村に在住の方を対象に「読谷村をイメージするような自慢の料理レシピ」を募集し、多くのご応募をいただきました。本審査は2013年5月25日(土)にホテル日航アリビラにて、書類審査で選ばれた7名が“読谷村民シェフ”となり試食会が行われました。試食審査員は、ホテル総支配人と料理長、特別審査員として読谷村村長の石嶺様、読谷村観光協会会長の小平様にお越しいただき、“ベスト オブ 読谷村民シェフ”は高橋 加代美様に決定いたしました。

◆ 最優秀レシピ賞 ◆

高橋 加代美様 作 「にがな・長命草・ハンダマと紅芋の出会い」

＜ポイント＞

読谷村の水平線に沈む美しい夕日をイメージした酢飯は、読谷村の特産物である「紅芋」を使用。また、沖縄の長寿食として代表的な薬用島野菜を身近な食材として親しんでいただきたいと、「にがな」「長命草」「ハンダマ」をトッピングしています。

6月1日(土)~6月31日(金)まで、カジュアルブッフェ「ハナハナ」のランチバイキングにて提供します。



高橋 加代美様



◆ 優秀レシピ賞 ◆



「読谷粽」



「ていあんだ ヒラメー」「ヒラヤーチ コンビネーション」



カジュアルブッフェ「ハナハナ」



中国料理「金紗沙」

※ 6月の土曜日、日曜日のランチバイキングにて提供します。

【カジュアルブッフェ「ハナハナ」】

カジュアルランチバイキング (平日のみ開催) 12:00~14:30 大人 2,000円 (税金・サービス料込)

寿司・天ぷら&カジュアルバイキング (土・日・祝日のみ開催) 12:00~14:30 大人 2,500円 (税金・サービス料込)

【中国料理「金紗沙」】

飲茶&中華バイキング (平日) 11:30~14:00 大人 2,500円 (税金・サービス料込)

(土・日・祝日) 11:30~15:00 大人 2,500円 (税金・サービス料込)

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、世界屈指の透明度を誇る慶良間(けらま)諸島を対岸に臨む2.3kmにおよぶ美しいビーチと自然景観を有し、沖縄の自然に溶け込むスパニッシュコロニアル風の外観と瀟洒なインテリア、ホスピタリティ溢れる上質なサービスを提供いたします。

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、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お問い合わせ

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 098-982-9117/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
http://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