



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. 14-18  
2014年4月17日  
ホテル日航アリビラ

ホテル日航アリビラ から「読谷村の食」を発信  
**第2回 “読谷を味わう” 料理レシピコンテスト 開催**

レシピ募集期間：2014年5月15日（木）まで

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：嶋村 卓也）は、地元「読谷村」とのつながりをさらに深めるイベントとして、読谷村に在住の方を対象にした「第2回 “読谷を味わう” 料理レシピコンテスト」を開催いたします。ホテル日航アリビラがある読谷村は、紅芋や冬瓜、山芋やドラゴンフルーツ、さとうきびなど沖縄を代表する食材が豊富な地域です。沖縄県産の食材を使い、読谷村に代々受け継がれた家庭料理のレシピや、読谷村をイメージするような自慢のお菓子のレシピなどを募集します。

また、レシピコンテスト参加者の中より、書類審査を経てホテル料理長が本審査を行い、入賞者を選出します。最優秀レシピ、優秀レシピに選ばれたお料理とお菓子は、読谷村ならではの調理法や風土を活かした料理として、ホテル日航アリビラのレストランやラウンジで期間限定メニューとして採用させていただきます。

◆ “読谷を味わう” 料理レシピコンテスト 概要 ◆

【レシピ募集期間】

2014年5月15日（木）まで

【本審査】

日時：2014年6月8日（日） 10時30分～13時30分

場所：ホテル日航アリビラ バンケットルーム「アリビラ」

【募集内容】

「料理部門」「お菓子部門」において料理のジャンルを問わず、沖縄県産の食材（紅芋、へちま、島らっきょう、島豆腐、紅豚、泡盛など）を使用したレシピ。※お一人様1点のご応募。

【応募資格】

沖縄県読谷村に在住の方に限ります。

※プロ、アマ、年齢の制限はございません。

【選考方法】

書類審査（料理写真、レシピ、必要事項を記載した応募用紙に基づき書類審査）により本審査参加者を決定。

本審査は、ホテル日航アリビラ本審査会場にて料理を作っていたき、ホテル料理長が審査を行います。

【入賞】

- 最優秀レシピ賞 料理部門・お菓子部門各1名 <レシピ採用+ペアディナー券+ホテル宿泊ペアご招待>
- 優秀レシピ賞 料理部門1名 <レシピ採用+ペアディナー券>
- 読谷村長賞 1名 <やちむん>
- 参加賞 <ペアランチ券> ※書類審査を通過され、本審査に参加された方

◆ お問い合わせ/TEL 098-982-9111（ホテル代表）



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、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灑なインテリア、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 098-923-2015/FAX 098-982-9150

たにつぐ 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