

No. 18-14  
2018年7月30日  
ホテル日航アリビラ

◀ 報道関係各位 ▶

◁島の恵み> 比嘉酒造 創立 70 周年 アリビラコラボレーション企画  
和と琉球の恵みを活かした「和球会席」と地元・読谷の酒「泡盛残波」が寄り添いあう

『 中秋の名月に奏でる佐和の宴 』

2018年9月22日(土)、9月23日(日) 開催

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」では、創立 70 周年を迎える地元 読谷村の酒造である有限会社比嘉酒造と、2018年9月22日(土)と23日(日)の2日間限定でコラボレーションディナーを開催します。

沖縄の島の恵みと季節の食材を日本料理と琉球料理の技法で作上げた会席と、地元 読谷村で 70 年前に生まれ「安全でよりおいしい泡盛」を追求し続けている比嘉酒造の泡盛との饗宴は、料理をより豊かに、泡盛はより味わい深く、滋味あふれる晩餐へと昇華します。

日本料理・琉球料理「佐和」の料理長であり「和球の会」(※1) 二代目の並里吉明と、有限会社比嘉酒造の研究員であり泡盛マイスターの中村真紀氏が試行錯誤を重ね、和球料理と泡盛との至極の組み合わせを追求した「中秋の名月に奏でる佐和の宴」をご堪能ください。

また、コラボレーションディナーでは、通常販売していない特別な泡盛がお楽しみいただけるほか、中村氏による泡盛の解説や、むかし月夜に縁側で泡盛を飲みながら三線を鳴らしていた姿をイメージさせる三線の音色など、宴をより引き立てる演出もご用意しています。

(※1)「和球の会」は、1997年に前料理長により設立。沖縄県内外の料理人で結成しており、沖縄料理を全国から来られる方においしく食べていただけるかを思案。琉球料理と日本料理を融合させた「和球料理」として継承、発展することを目的としております。

日本料理  
琉球料理

SAWA  
Sapporo & Hokkaido Cuisine

×

琉球泡盛

残波

比嘉酒造 創立 70 周年 アリビラコラボレーション企画  
**中秋の名月に奏でる佐和の宴**

開催日 / 2018年9月22日(土)、9月23日(日)

時間 / 開場 17:00 開宴 17:30

場所 / 日本料理・琉球料理「佐和」

料金 / 1名様 13,500円(税金・サービス料込)

定員 / 1日 20名様

予約開始日 / 2018年8月5日(日) 10:00~

ご予約・お問い合わせ

098-989-9021 (料飲事務所 10:00~19:00)



# 中秋の名月に奏でる佐和の宴

～ 和と琉球の恵みを活かした「和球会席」～

**酒肴：橘餅（きっぱん）・ちんすこう泡盛パウダー**

琉球王朝時代に王族に献上されていた伝統の銘菓「橘餅」と、佐和の板前が作ったちんすこうに比嘉酒造の泡盛パウダーをまぶしました。

**前菜：比嘉酒造×佐和 プレミアム豆腐よう二種**

赤仁ミーバイ昆布炙り ヘチマと秋茄子煮浸し  
鮑山椒煮 烏賊雲丹塩辛 鮎酒盗焼

沖縄の珍味「豆腐よう」を常圧蒸留と減圧蒸留それぞれの泡盛を使用し、佐和で手作り。その他、香ばしく焼いた鮎や、磯の香りとおコクのある深い味わいの塩辛など、酒の肴にぴったりな前菜をご用意しました。

**吸物：清まし仕立て**

鱧 松茸 やんばんる産ジーマーミ豆腐

貴重なやんばんる（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ピラオリジナルジーマーミ豆腐を鱧、松茸とともに清まし仕立てにしました。

**造り：伊勢海老 中トロ カワハギ 肝醬油**

名月をイメージした氷の器に美しく盛られた造りを、コクのある濃厚な肝醬油でお召し上がりいただけます。

**煮物：石垣牛治部煮 菊花蕪 栗南瓜 紅葉人参**

金沢の郷土料理「治部煮」を沖縄で育った石垣牛でアレンジ。

**焼物：のどぐろ唐墨包み焼 蟹 松茸 銀杏**

芳醇で奥深い風味の唐墨は、脂と旨味たっぷりののどぐろと合わせ、酒の肴に。

**蒸物：今帰仁アグー島野菜彩蒸し**

希少種に該当する純系島豚「今帰仁アグー」を島野菜とともにお召し上がりいただけます。

**食事：握り寿司（金目鯛・縞鰯・穴子）**

ひとつち鯛茶漬け

**止椀：伊勢海老赤出汁**

**甘味：残波梅酒シャーベット 豆腐よう入りアンダギー  
くるま麩黒糖ラスク**

和歌山県みなべ町の完熟梅のみを泡盛残波につけこんだこだわりのあらごし梅酒をシャーベットに。サクッと焼きあげた豆腐よう入りサターアンダギーや、くるま麩に黒糖シロップを染みこませてカリッと焼いたラスクなど、沖縄ならではの食材を使用した甘味です。



ホテル日航アリピラは、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街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お問い合わせ

ホテル日航アリピラ - 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



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

～ 地元・読谷の酒「泡盛残波」～

**残波ゆずスパークリング**

泡盛残波をベースに高知県北川村産ゆず果汁を使用した、爽やかな風味とすっきりとした味わいの「残波ゆずスパークリング」に生姜を加え、スパイシーにアレンジ。

**残波古酒 8年（43度／常圧蒸留・減圧蒸留）**

プレミアム豆腐ようで使用した泡盛二種の飲みくらべ。常圧蒸留は酒本来の個性を感じられる昔ながらのオーソドックスな蒸留方法。減圧蒸留は、クセがなくフルーティーでソフトな味わいになる蒸留方法。奥深い風味の違いをお楽しみください。

**残波黒 炭酸割り - 柑橘と山椒の香り -**

**残波限定古酒 2002年（25度／常圧蒸留）**

まろやかな味わいの中に、25度とは思えないほどの力強さを感じられる芳醇で貴重な泡盛。古酒特有の松茸のような香りと濃厚な味わいが特徴です。

**残波黒 水割り - 酢橘の香り -**

**残波古酒 2005年（44度／減圧蒸留）**

肝醬油の濃厚な風味をすっきりとさせ、次の料理に繋げる一杯。減圧蒸留ならではのフルーティーで軽快な飲み口が特徴です。

**残波黒 または 残波プレミアム - 前割燗酒 -**

**残波限定古酒 1999年（42度／常圧蒸留）**

年数を経た泡盛ほど香りが開くまでに時間がかかります。空気に触れさせてゆっくりと時間をかけて起こした古酒の深みと甘み、芳醇な味わいの変化をお楽しみください。



有限会社 比嘉酒造

70th  
いつの日も、残波。