



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. 14-1
2014年1月6日
ホテル日航アリビラ

読谷村では 毎月 16 日は “イモの日”

「読谷村 山芋スープチャンピオン大会」開催記念

期間限定で読谷村産山芋を使ったお料理を提供

ランチバイキングにて 2014年1月16日（木）より4日間限定

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：嶋村 卓也）は、2013年12月22日（日）に読谷村主催で行われた「山芋スープチャンピオン大会」の会場にて、山芋を使ったお料理のレシピと試食を提供いたしました。大会の開催を記念して、読谷村の“イモの日”にあたる2014年1月16日（木）より4日間限定で読谷村産山芋を使用したお料理を、カジュアルbuffet「ハナハナ」のランチバイキングにて提供いたします。

「山芋スープ」は沖縄の方言で、「山芋勝負」という意味です。沖縄の各地で行われる伝統的な冬の行事で、1株から収穫した山芋の重量を競います。沖縄で収穫される“やまいも”は、トロロに使われる長芋や自然薯とは異なり、熱帯地域原産の大薯と呼ばれる種類で赤と白の2種類あります。今年も各集落ごとに予選会が行われ、12月22日に各集落の代表が集まり、チャンピオン大会が開催されました。今年も147点の出品があり、1株の総重量を競う「チャンピオン賞」は160kg、1個の重量を競う「ジャンボ賞」は33.5kgでした。このたび、そのチャンピオン大会会場にて「ホテル日航アリビラのシェフが作る山芋料理（和食・洋食・中華）」の試食をレシピとともに提供いたしました。

また、読谷村では毎月16日を“イモの日”としていることから、2014年1月16日（木）より4日間限定で、読谷村産山芋を使用したお料理を、カジュアルbuffet「ハナハナ」のランチバイキングにて提供いたします。

【山芋スープ】



【山芋料理試食会】



【カジュアルbuffet「ハナハナ」】

- カジュアルランチバイキング
(平日) 12:00~14:30 大人 2,000円
 - 寿司・天ぷら&カジュアルバイキング
(土・日・祝日) 12:00~14:30 大人 2,500円
- ※表示料金は税金サービス料が含まれております。



◆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、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 - マーケティング課 たにつく ひとみ ながわ ひでのり
 〒904-0393 沖縄県中頭郡読谷村字儀間600 谷次 瞳 / 名川 英則
 TEL 098-923-2015/FAX 098-982-9150 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