

2011年7月4日

報道関係各位

**ANAインターチネンタル万座ビーチリゾート
地産地消がテーマの「made in OKINAWA はいさい 県産品」
第二弾 夏季メニューを提供開始**

実施期間：2011年9月30日（金）まで

www.anaintercontinental-manza.jp/information/haisai_kensanpin.html

ANAインターチネンタル万座ビーチリゾート（沖縄県国頭郡、総支配人：齊川慶一、客室数399）は、地産地消をテーマとしたプロジェクト「made in OKINAWA はいさい 県産品」の第二弾として、沖縄の旬食材を使用した夏季メニューを、2011年9月30日（金）までの期間限定で、館内の5ヶ所のレストラン（アクアベル オールディダイニング、オーキッド 琉球料理、ザ・グリル、雲海 日本料理、花梨 リゾートチャイナ）にてご提供します。

地産地消とは、「地域生産地域消費」の略語で、各地域で生産された様々な農産物や水産物などを、その地域で消費することを言います。伝統的な食文化の伝承や地域の活性化、また、旬で栄養価の高い食材を食べることができるという利点があり、近年非常に注目されております。

当ホテルでも、沖縄の食文化に触れたいというお客様のご要望が年々増えており、そのようなニーズにお応えし、沖縄の県産品の活性化につなげるために、今回のプロジェクトを立ち上げました。

当プロジェクトでは、地元の生産者と連携し、旬の沖縄県産品を80%以上使用した料理を、ご提供します。7月から9月の夏季では、沖縄で古くから葉野菜として食べられているカズラを品種改良した、八重瀬町具志頭（ぐしちゃん）地区産の「ぐしちゃんいい菜」、飼育法にこだわった、沖縄県北部産「沖縄県産地鶏」、本部町産のビタミンC豊富な「アセロラ」、沖縄の自然な農法で手摘み収穫している、うるま市産の「山城紅茶」などの食材を使用した、様々なメニューをご用意します。

以上

「made in OKINAWA はいさい 県産品」プロジェクト概要

地産地消をテーマに、沖縄県産食材を80%以上使用したメニューをご提供する、ホテル初のプロジェクトです。

旬な食材をお楽しみいただくことで、沖縄の食文化の魅力を伝え、地域全体の活性化にもつなげていきたいという想いを込めました。



ロゴマーク：プロジェクトのシンボルとして、沖縄県産品の食材を80%以上使用しているメニューには、ロゴマークを記載します。

特設サイト：www.anaintercontinental-manza.jp/information/haisai_kensanpin.html

<夏季メニューのご提供について>

提供期間：2011年7月1日（金）～9月30日（金）まで

メニュー例：

- ・ぐしちゃんいい菜のアンチョビ風味
- 沖縄本島南部の具志頭地区産のぐしちゃんいい菜使用
- ・県産若鶏のソテー レモン風味焼き
- 沖縄本島北部やんばる産の若鶏使用
- ・アセロラスムージー
- 沖縄本島北部本部町産アセロラ使用
- ・山城紅茶のミルフィーユ ヒラミレモンのアクセント
- 当ホテルの隣町石川地区で生産している手摘み紅茶を使用



**山城紅茶のミルフィーユ
ヒラミレモンのアクセント**

■ぐしちゃんいい菜

沖縄で古くから葉野菜として日常的に食べられているカズラ(カンダバー)を沖縄県南部に位置する八重瀬町具志頭(ぐしちゃん)地区で品種改良されたイモの葉です。ビタミン A、C、B1、B2 等のミネラルと食物繊維が豊富となっており、葉だけでなく、葉柄部(幹と葉の接続部)まで食べることができ、臭みがなく柔らかい味わいが特徴です。葉野菜の少ない夏場でも収穫ができチャンプルー やジューシー、汁物の食材としても使われます。沖縄の夏野菜の新たな定番としてご賞味ください。



ぐしちゃんいい菜

■沖縄県産地鶏

沖縄県北部、やんばるの空と大地の結晶、餌と飼育法にこだわった、鶏肉本来の味をお楽しみいただけます。



沖縄県産地鶏

■アセロラ

アセロラの生育環境に近い沖縄では、温暖な気候で太陽をいっぱい浴びた、ビタミン C いっぱいのアセロラが育ちます。レモンの 34 倍のビタミン C の含有量があり、ビタミンの王様とも呼ばれます。本部町で大切に育てた本物の味をご堪能ください。



アセロラ

■山城紅茶

沖縄県うるま市で生産されている紅茶です。沖縄の自然にあった農法でおいしさを追求し手摘みによる収穫で素早く加工を行います。沖縄の強い太陽で深いコクと良質な渋みが生まれます。亜熱帯の香りをぜひご賞味ください。



山城紅茶

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾートについて

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾート(沖縄県国頭郡恩納村字瀬良垣 2260、客室数 :399 室、098-966-1211)は、2009 年 4 月にインターナショナルなラグジュアリーリゾートとして大規模なリニューアルを実施し、ロビーエリアから客室にいたるまで、海をイメージに白とブルーを基調としたモダンで爽やかなインテリアで統一しました。また、最上階に誕生した「プレミアフロア」(42 室)では、専用ラウンジなど、ワンランク上のサービスを提供いたします。

地元を知り尽くしたリゾート・コンシェルジュのサービスや、便利なリゾートセンターで、リゾートでの多様な過ごし方をご提案し、お客様の充実した滞在をサポートします。

URL: www.anaintercontinental-manza.jp

インターコンチネンタル・ホテル & リゾート(InterContinental Hotels & Resorts)について

インターコンチネンタル・ホテルズ＆リゾーツは、60 年を超える歴史を通じ、それぞれの土地ならではの魅力を知りつくした 170 のホテルを世界 60 か国以上で展開しています。さりげなく上質なサービス、行き届いた施設はもちろんのこと、お客様への誠実な心くばりには定評がございます。お客様の滞在を最高のひとときにしていただきたい——それがインターコンチネンタルの願いです。旅慣れたお客様にもスタッフが知るその土地ならではの魅力をご紹介し、他では味わえない本物の体験を通じて、お客様の人生に豊かで発見に満ちた滞在になるようお手伝いをします。

インターコンチネンタルについての詳しい情報は、インターネットでもご覧いただけます。

URL: www.intercontinental.com

一般のお客様からのお問い合わせ先:

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾート TEL:098-966-1211(代表)

取材に関するお問い合わせ先:

PR 事務局(株式会社アンティル)担当 : 馬島、高桑、浅原、渡辺

TEL :03-5572-6062 FAX :03-5572-6065 Mail :ihgana-ishigaki@antil.jp

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾート 広報担当: 鈴木

TEL :098-966-2814 FAX :098-982-3006 Mail :info@anaintercontinental-manza.jp