

2011年11月28日

報道関係各位

ANAインターコンチネンタル石垣リゾート
石垣島の代表的な食材を贅沢に味わう焼き寿司弁当付き宿泊プラン
「石垣美ら(ちゅら)弁当 宿泊プラン」1日8名様限定発売

提供期間：2011年12月1日(木)～2012年3月31日(土)

www.anaintercontinental-ishigaki.jp

ANAインターコンチネンタル石垣リゾート(沖縄県石垣市、総支配人:金子宏之、客室数255)は、石垣島の代表的な食材をふんだんに使用した、ホテルオリジナルの焼き寿司弁当付きの宿泊プラン「石垣美ら(ちゅら)弁当 宿泊プラン」を、2011年11月1日(火)より1日8名様限定で発売いたします。

「石垣美ら弁当」は、石垣島の魅力を詰め込んだお土産として展開している『美ら(ちゅら)シリーズ』の新商品です。石垣島の思い出や余韻を、ご自宅までお持ち帰りいただけるよう、石垣島ならではのこだわりの食材を使用し、素材の旨みを保つために焼き寿司弁当に仕上げました。

お弁当には、石垣島のブランド牛である石垣牛や、濃い旨味が特長の石垣黒鶏、石垣島をはじめ沖縄全域で人気の魚・グルクン、忘れられない美味しさとされる青ブダイ、沖縄では古くから不老長寿の葉として重宝されてきたハンダマのほか、青パパイヤや、海草のアーサー、ゴーヤなど、見た目にも楽しく、栄養価も高い、石垣島で親しまれている食材をふんだんに使用しております。

ご宿泊いただくお部屋は、石垣島の美しいエメラルドグリーンを臨める、開放感あふれるタワーウィングのプレミアムルームです。ワンランク上のゆとりの客室でゆっくりとお過ごしいただけます。

以上



【石垣美ら弁当 宿泊プラン】概要

期間：2011年12月1日(木)～2012年3月31日(土)

料金：2名1室/朝食付き お1人様 12,000円(税サ込)～

石垣島の美しいエメラルドグリーンを臨めるタワーウィングのプレミアムルームでの宿泊

※ご予約受付はご宿泊予定日の2日前までとなります。

※2連泊以上からのお申し込みとなります。

特典：「石垣美ら弁当」をチェックアウト時にフロントでお渡しいたします。

受け取り時間 10:00～14:00

＜「石垣美ら弁当」おしながき＞

グルクン揚寿司、青パパイヤにぎり寿司、石垣牛炙り寿司、沖縄産うなぎとゴーヤの押し寿司、アーサー海苔天婦羅寿司、照り焼黒鶏にぎり寿司、焼青ぶだい棒寿司白板昆布巻、もずくロール、ハンダマ マヨネーズ小巻寿司、ドライフルーツ

石垣島の食材について

＜グルクン＞

「沖縄県の魚」にも指定されており、別名タカサゴと呼ばれる青緑がかった魚です。刺身、塩焼き、唐揚げなどの料理に利用される他、かまぼこの材料にも用いられます。お頭から尻尾まで、無駄なく美味しく食べられます。

＜青パパイヤ＞

黄色く熟す前のパパイヤです。沖縄では熟す前に野菜として食します。味が淡泊なため、様々な料理に適しており、シャキシャキして歯ごたえとほんのりした甘味が楽しめます。ビタミンも多く含まれ、なかでも青パパイヤには「パパイニン」というタンパク質と脂肪の分解酵素が含まれており、ダイエットに最適とも言われています。



青パパイヤ

＜石垣牛＞

石垣島の雄大な自然の中で育てられた黒毛和牛である石垣牛です。2000年の沖縄サミットで食されたことで話題を呼び、ブランド牛の1つとして大変な人気があります。



ゴーヤ

＜ゴーヤ＞

和名で「ツルレイシ」、また果肉が苦いことから「にがうり」とも言われ、沖縄では一般的にゴーヤと呼ばれます。ウリ科の植物であり、ビタミンCなどの水溶性ビタミンを非常に多く含みます。また胃の調子を整える効果もある苦味のため、近年では健康野菜・ダイエット食品としてもよく知られています。



アーサー

＜アーサー＞

一般にはあおさと呼ばれる海藻です。珊瑚礁の岩場で収穫されます。沖縄の海のミネラルと太陽の恵みを存分に蓄えたアーサーは、香りも非常に豊かです。沖縄ではアーサー汁やアーサー茶漬けなどでもよく食べられます。

＜石垣黒鶏＞

石垣島の豊かな自然と風土でのびのびと育った高品質な鶏肉です。肉のキメが細かく、コクのある旨味のため、一度食べたら忘れられない味とまでいわれます。また柔らかくジューシーなお肉のまろやかな香りは、食欲をそそります。



青ぶだい

＜青ぶだい＞

岩礁やサンゴ礁に生息し、別名をイラブチャーと言います。外見はトロピカルな印象を与えるブルーな魚ですが沖縄、石垣島に来たら何を食べても食べたいとリクエストの声があるほど美味しいと言われています。



もずく

＜もずく＞

主産地は日本では沖縄県が有名です。ビタミンC、グネシウム、カルシウム、カリウム、リン、ナトリウム、鉄などの栄養素が多く含まれています。噛むとぬるぬるとした食感とワカメのような歯ざわりです。沖縄では、天ぷらやお味噌汁など、様々な料理に使用されます。

＜ハンダマ＞

沖縄で古くから「血の葉・不老長寿の葉」と言われ、民間療法薬にもされる野菜です。ビタミンB2、ビタミンA、鉄分を含むほか、葉の赤紫色にはポリフェノールが含まれ、抗酸化作用があります。疲労時や風邪のひきははじめにも良いとされています。



ハンダマ

『美ら(ちゅら)シリーズ』とは

「美ら(ちゅら)」とは、沖縄の方言で「美しい」「綺麗」という意味があります。沖縄ならではのこの表現は、外面から見えるものだけでなく、精神的な内面(心の中)の美しさもあらわす素敵な言葉です。石垣島の自然の魅力を感じていただき、心の底から綺麗になってほしいという願いを込めて、当ホテル限定発売のお土産シリーズとして『美ら(ちゅら)シリーズ』を展開しております。石垣島の食材を贅沢に使用し、石垣島ならではの魅力あふれる商品シリーズです。

ANA インターコンチネンタル石垣リゾートについて

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート(沖縄県石垣島真栄里 354-1、客室数 :255 室、代表番号:0980-88-7111)は、世界でも有数の美しい自然を誇る石垣島でも屈指のロケーションにあります。その美しい自然に溶け込むよう、石垣島の砂浜をイメージしたサンドベージュを基調に石垣島の自然と文化を取り入れたインテリアは、リゾートらしくつろぎをご提供します。また、「コーラルウイング」の客室(82 室)は、新たに設けたワンランク上のプレミアムカテゴリー。50 m²のゆとりと、厳選したナチュラル素材のインテリアで落ち着いた時間を過ごしていただけます。また、石垣島や離島観光、豊富なマリナクティビティなどの情報を提供するリゾートセンターや、石垣島を知り尽くしたリゾート・コンシェルジュが、お客様のリゾートでの充実した滞在をご提案します。石垣島ならではのかけがえのない体験や、贅沢な島時間をお過ごしいただけるようお手伝いしてまいります。

URL: www.anaintercontinental-ishigaki.jp

<ツイッターの公式アカウント>

公式 twitter にて様々な情報を発信しております。

http://twitter.com/ANA_IC_ISHIGAKI



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&リゾートは、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171のホテルを世界60か国以上で展開しています。卓越しつつも控えめなサービスと、充実した施設はもちろんのこと、お客様の滞在を最高のひとときにしていただけるよう、心からの思いやりを示していることに定評がございます。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、お客様一人一人が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。
(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石垣リゾート TEL 0980-88-7111(代表)