

報道関係者各位

2025年12月11日
ハイアット リージエンシー 濑良垣アイランド 沖縄

ハイアット リージエンシー 濑良垣アイランド 沖縄
恩納村の酒蔵へ「恩納酒造所 見学ツアー」冬季限定で開催
～ユネスコ無形文化遺産に登録された“伝統的酒造り”を学ぶ～



ハイアット リージエンシー 濑良垣アイランド 沖縄（所在地：沖縄県恩納村）は、当ホテルが位置する恩納村の酒蔵「恩納酒造所」と連携した冬季限定のアクティビティ「恩納酒造所 見学ツアー」を、2025年11月1日（土）から2026年3月31日（火）まで提供いたします。

沖縄といえば泡盛づくりが有名ですが、2024年12月に日本各地で受け継がれてきた「伝統的酒造り」がユネスコ無形文化遺産に登録されました。本ツアーは、こうじを用いた日本の酒造り技術が、地域の行事や食文化を支えてきた文化的な営みであることを、沖縄の地酒である泡盛の酒蔵を通じて学び、味わっていただけのプログラムです。

「恩納酒造所 見学ツアー」では、ホテルから車で約10分の場所にある恩納酒造所を訪ね、蔵内部や製造工程を見学します。恩納酒造所は、1949年に創業し、恩納村に根ざして泡盛づくりを続けてきた酒造会社で、代表銘柄「萬座」はしっかりととしたコクとまろやかな甘みをあわせ持つ味わいで、地元の方々やリピーターに親しまれています。

仕込みのタイミングが合えば、蒸したお米にこうじを合わせ、もろみを仕込む工程など、「お米がお酒になっていく」瞬間をご覧いただける場合もあります。見学後には、貯蔵庫の泡盛の試飲（20歳以上の方限定）をご用意しています。気に入った銘柄は、その場でご購入いただくことも可能です。

恩納酒造所からは、「恩納酒造所では香りや温度など酒蔵の空気を感じられ、泡盛の歴史と文化にふれ楽しんでいただけだと思います。恩納村の地酒として誇りをもち、日々泡盛造りに社員一同励んでおります。地元に長く愛され育まれた弊社萬座を、ぜひこの機会にご賞味ください。」というメッセージをいただいている。

スペシャリティレストラン「シラカチ」では、恩納酒造所の代表銘柄である「萬座」の古酒（クース）を筆頭に、恩納酒造所の銘柄をご用意しております。長い時間をかけてまろやかさと芳醇な香りを纏った味わ

いをお楽しみいただけます。沖縄の素材を活かした炉端料理、鮨、鉄板焼きとのペアリングに加え、「琉球料
理伝承人」の資格を持つシェフが考案した「琉球和会席」もご用意しており、郷土の食文化と泡盛が織りな
す豊かな味わいを体験していただけます。ツアーにご参加のお客様はもちろん、沖縄の風土を感じながらゆ
ったりとしたひとときを過ごしたい方にもおすすめです。

本ツアーは、地元の企業とともに地域経済と文化を育む、地域共生の取り組みの一環として企画されたもの
です。冬でも比較的温暖な恩納村で、蔵の空気や香りに包まれながら泡盛づくりの背景に触れ、地域の仕
事や人に出会うことで、その土地ならではの文化への理解を深めていただけます。地域に根ざしたローカル
企業の見学を通じて、新たな発見と学びのある滞在をお楽しみください。



■恩納酒造所 見学ツアー

実施期間：2025年11月1日～2026年3月31日（予定）

所要時間：約60分（ホテル受付→車で約10分→酒蔵見学→試飲→ホテルへ戻り）

料金：お一人様 4,500円（税込、サービス料別）

対象年齢：6歳以上

※試飲は20歳以上の方に限ります。未成年の方は見学のみとなります。

定員：1～9名

開催時間：平日 9:00～15:30（最終スタート）

※土日祝日・年末年始は酒造所の休業のため実施なし

服装・持ち物：

蔵内に階段などがあるため、ヒールではなくスニーカーなど歩きやすい靴を推奨いたします。

注意事項：

- ・20歳未満のお客さまも参加可能ですが、酒類の試飲はできません。
- ・お買い上げいただいたお酒の、ホテルレストランへの持ち込みはご遠慮いただいております。
- ・酒蔵の仕込み状況により、見学いただける工程は日によって異なります。

ご予約：<https://forms.office.com/r/z8vQWXpuCH?origin=lprLink>

問い合わせ：瀬良垣島マリン&アクティビティクラブ直通電話（098-960-4287）または、
seragaki.wellness@hyatt.com

＜恩納酒造所プロフィール＞

青い海に突出した断崖絶壁の上に広がる景勝地、万座毛のほど近く
に1949年（昭和24年）に創業し、その名を冠した銘柄「萬座」は
万人に愛される事を願い名付けられました。

独特な風味と喉越しの柔らかさは嘉真良井（カマラガ）から湧き
出る水を仕込み水に使用し、先任から継承した酒造りに対する思いと
伝統手法を守り濃厚な旨さと甘みを醸し出します。自然の中で育ま
れ、深い味わいの古酒（クース）にもこだわりを持ち続け、地元の
人々に愛される泡盛が「琉球泡盛萬座」です。

HP：<https://manza.jp/>



■スペシャリティレストラン「シラカチ」

炉端、日本料理、鉄板焼、鮨、バーといった5つのカテゴリーからなる美食空間。店内には明確な仕切りや境目がなく、まるで旅の途中で路地を歩くように、新たな発見に満ちた食との出会いをお届けします。

～恩納酒造所ラインアップ例～

- ・萬座 古酒 25度 660円 (30ml)
- ・NAVI 古酒 20度 770円 (30ml) 1,320円 (60ml)

※すべて税込、サービス料別

「シラカチ 日本料理」琉球和会席

「琉球料理」は、2019年に日本遺産に認定されました。「シラカチ 日本料理」では、「琉球料理伝承人」の資格を持つシェフが考案し、琉球王朝時代の宮廷料理や郷土料理の技法を再構築した琉球和会席をご提供しています。イラブ（海蛇）や沖縄産のすっぽんなど、滋養豊かな食材を用いた特別なコースで、土地に受け継がれてきた食文化の奥深さに触れていただけます。

人から人へと受け継がれてきた食と文化を感じながら、心に残るひとときをお楽しみください。

価格：19,800円（税込、サービス料別）



ご予約方法：

レストラン予約ページ (<https://www.tablecheck.com/ja/shops/seragakiokinawa-regency-hyatt-shirakachi-japanese/reserve>) よりご希望店舗をご選択、または、ホテル代表 (098-960-4321) にて承ります。その際は、レストラン予約の旨とご希望のレストラン名をお伝えください。

<ハイアット リージェンシー 濱良垣アイランド 沖縄>

ホテルが位置する恩納村は沖縄県でも有数の素晴らしいリゾートエリアの一つであり、新しい冒険が詰まっています。世界自然遺産に登録されているやんばるへのアクセスも容易で、多くの自然や地元の文化体験が楽しめます。ハイアット リージェンシー 濱良垣アイランド 沖縄は、沖縄本島屈指のリゾートである恩納村の美しい海に囲まれた濱良垣島と、沖縄本島が一本の橋で繋がりひとつのリゾートを構成する、ユニークなロケーションを特徴としたリゾートホテルで「元気になるホテル」として、身体と心に元気が満たされるリゾート体験を提供し続け、今後も魅力あるデスティネーションリゾートとして沖縄観光に貢献してまいります。



ハイアット リージェンシーについて

ハイアット リージェンシーは、世界50カ国以上で235軒以上のホテルとリゾートを展開するグローバルコレクションです。広大なリゾートから都会のシティセンターまで、多様なポートフォリオの深さと幅広さはブランドの進化を重んじる精神の証。50年以上にわたり、ハイアット リージェンシーは斬新な視点と豊かな体験を推進してきました。その先進的な哲学は、人々を結び付け、コミュニティーの精神を育む魅力的な空間をお客様に提供しています。ホスピタリティの原点として、ハイアット リージェンシーのホテルやリゾートは、常にオープンマインドとオープンハートでお客様をお迎えし、忘れられないセレブレーション、くつろぎのひととき、卓越した美食体験、専門スタッフによるミーティングやテクノロジーを駆使したコラボレーションをお届けします。ハイアット リージェンシーは、洞察力に富んだケアを誇りに、世代を超えてあらゆる国と文化の人々を歓迎します。詳しくは hyattregency.com をご覧ください。Facebook、X、Instagramで、@HyattRegencyをフォローしてください。ハッシュタグ「#HyattRegency」を付けた写真の投稿もお待ちしています。