

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄

沖縄の食文化を、和と伊の料理哲学で表現

～アグー豚から紐解く、瀬良垣島のダイニング体験～



ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄（所在地：沖縄県恩納村）は、沖縄県が推進する「アグー豚メニューフェア」に参画し、2026 年 10 月 1 日（木）より沖縄県産アグー豚を使用したオリジナルメニューの提供を開始いたします。海に囲まれた瀬良垣島で、沖縄に受け継がれてきた食文化と県産食材の魅力を、和の炭火とイタリア料理、それぞれの料理哲学を通じて表現した二つの逸品をお届けします。

沖縄の食卓を古くから支えてきたのが豚肉です。「鳴き声以外はすべて食べる」といわれる知恵が、この島の食文化を形づくってきました。なかでも琉球在来豚をルーツに持つ「アグー豚」は、生産量が限られる希少なブランド豚。きめ細かな肉質と、融点の低いさっぱりとした脂の甘みが持ち味です。その味わいは、火の入れ方によって表情を大きく変えます。

今回のフェアでは、館内の 2 つのレストランが、それぞれの技法でその表情を引き出します。受け継がれてきた「ラフテー」を炭火で再解釈するスペシャルティレストラン シラカチ「炉端」と、素材の持ち味を引き出すイタリア料理の哲学と自家製パスタに沖縄の食材を重ねる「クッチーナ セラーレ」。同じアグー豚でも、和の炭火と伊の技では、味わいの表情がまったく異なります。

ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄は、県産食材を「消費する」だけではなく、その背景にある食文化や生産者の想いとともに発信することを大切にしています。今回の取り組みでは、沖縄県産アグー豚を和とイタリアン、それぞれの視点で表現することで、その新たな魅力を国内外のお客様へお届けします。

受け継がれてきた「ラフテー」を、炭火で再解釈する

スペシャルティレストラン シラカチ「炉端」が今回のフェアのために発案したのは、沖縄の郷土料理ラフテーを炭火で仕上げる新しい一皿です。ラフテーは豚肉をじっくり煮込んで柔らかく仕上げる沖縄のごちそう。豚の塊肉を時間をかけて煮込む技法は世界各地に見られ、沖縄ではラフテーという形で根づきました。

「あぐー豚塩ラフテー炭火焼きと島野菜の盛り合わせ」は、沖縄県産アグー豚を鰹出汁でじっくりと炊き上げ、やわらかく仕上げたの



ち、炉端の炭火で香ばしく焼き上げる一皿です。ほどけるような食感に、炭火の香ばしさが重なり、アグー豚が持つ脂の旨みが立ち上がります。添えるのは酢橘とわさびのみ。付け合わせには、らっきょうや黄金芋などの沖縄県産野菜を焼き野菜に、ゴーヤの酢漬けをアクセントとして重ねました。伝統をそのまま再現するのではなく、炭火という「炉端」の技法を重ねることで、親しみのあるラフテーに新たな表情を加えています。

スペシャルティレストラン シラカチ「炉端」料理長 宮城 進（みやぎ すずむ）



<シェフ紹介>

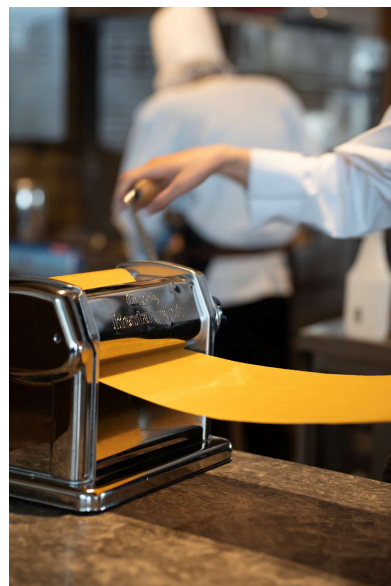
沖縄県北谷町生まれ。技術を磨く為、東京へ渡り、約 20 年に渡り料理の修行を重ねる。ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 沖縄の開業を機に沖縄へ戻り、現在は炉端焼きを中心に沖縄の食材を活かした料理の開発に取り組んでいる。「料理を通して沖縄の魅力を感じていただき、食事を終えた後に少し元気になってかえっていただけるような料理を目指しています。これからも、沖縄の食材と炉端焼きの魅力を組み合わせ、お客様にここでしか味わえない料理を届けていきたいと思っています。」

イタリア料理の哲学で表現する、沖縄県産豚肉の新たな魅力

「クッチーナ セラーレ」が大切にしているのは、素材の持ち味を引き出すこと。ハイアット アジア パシフィック イタリアンスペシャリストとしての経験を持つ総料理長 古村の監修のもと、世界各地で経験を積んだイタリア出身シェフが、沖縄県産豚肉の魅力をラグーと自家製パスタという一皿に表現しました。

沖縄のラフテーと同様に、イタリアにも肉をじっくり煮込み、その旨みを余すことなく引き出す「ラグー」という料理文化があります。今回のメニューは、沖縄県産豚肉とイタリア料理、それぞれに受け継がれてきた食の知恵が会う一皿です。

「沖縄県産あぐー豚 3 種と島唐辛子の自家製リガトーニ フェネルとバジル香るトマトラグー」に使用するのは、沖縄県産アグー豚の肩肉、骨、自家製ソーセージの 3 種。長時間煮込んだ肩肉はやわらかくほどけ、骨から抽出された旨みがソースに深いコクを与えます。さらに、自家製ソーセージの豊かな風味を重ねることで、豚肉の多層的な旨みを表現しました。島唐辛子がもたらす心地よい辛みと、フェネルやバジルの香りが味わいに奥行きを添えます。



合わせるのは、ソースをしっかりと抱き込む筒状の自家製リガトーニ。沖縄の食材をイタリア料理の視点で見つめ、その魅力を引き出した、クッチーナ セラーレならではのパスタです。

クッチーナ セラーレ (イタリアン) 副料理長 Pagnotta Oreste (パニョッタ オレステ)



<シェフ紹介>

イタリア・ナポリ出身。1973 年生まれ。イタリアのホテル学校で、料理とサービスの基礎を学び、イタリア・イモラのサン・ドメニコレストランをはじめ、ニューカレドニアやメキシコなどのリゾート施設やホテル、大型クルーズシップでのイタリアンシェフを経て 1998 年に来日。世界各地で培った豊富な経験を活かし、パスタのスペシャリストとして生パスタ料理 (PASTA FRESCA) を中心に、自然の滋味を引き出した伝統的なイタリア料理を得意としています。

沖縄の食文化と、和と伊の技が交わる

本取り組みは、沖縄県産アグー豚の消費促進にとどまらず、この土地で受け継がれてきた食文化を未来へつなぐ試みでもあります。国内外から多くのゲストが集う瀬良垣島から、生産者が育んだ食材の価値と沖縄の豊かな食文化を発信するとともに、料理を通じて地域の魅力を伝え、その価値を次世代へつないでいくことも私たちの役割であると考えています。

<沖縄県「アグー豚メニューフェア」とは>

「アグー豚メニューフェア」は、沖縄県が実施する「令和 8 年度沖縄県産豚肉消費活性化事業」の一環として開催される取り組みです。県産豚肉の販路拡大と流通量の増加を通じて、県内養豚業の振興と養豚事業者の経営安定を目指すもので、県内の主要なホテル・レストランが参画し、期間中、アグー豚を使用したオリジナルの新メニューを提供します。



提供：沖縄県

■スペシャルティレストラン シラカチ「炉端」

メニュー名：あぐー豚塩ラフテー炭火焼きと島野菜の盛り合わせ

料金：2,500 円 ※税込・サービス料 15%別

営業時間：17:00～22:00 (L.O.21:00)

レストラン予約 URL：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/seragakiokinawa-regency-hyatt-shirakachi/reserve>

■クッチーナ セラーレ

メニュー名：沖縄県産あぐー豚 3 種と島唐辛子の自家製リガトーニ フェンネルとバジル香る トマトラグー

料金：2,750 円 ※税込・サービス料 15%別

営業時間：17:00～22:00 (L.O.21:00)

レストラン予約 URL：<https://www.tablecheck.com/ja/shops/seragakiokinawa-regency-hyatt-cucina/reserve>

ご予約・問い合わせ：098-960-4311 (9:00～21:00) または、seragaki.restaurants@hyatt.com

※レストラン予約の際に、「シラカチ「炉端」」または「クッチーナ セラーレ」とレストラン名をお伝えください。

※食材の仕入れ状況等により、内容が変更となる場合があります。

<ハイアット リージェンシー 瀬良垣アイランド 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 瀬良垣アイランド 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瀬良垣島と、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、世界各地で展開するハイアットのグローバルブランドです。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。ホスピタリティーの原点として、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](#)、[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おります。