

「48th Sony Aquarium」 銀座で沖縄グルメを食べ比べ！

ミス沖縄もおすすめ！ソニービルで“沖縄 フードフェス”開催

2015年7月24日(金)～9月6日(日) 於:銀座 ソニービル 入場・体験無料
イベント Web サイト:<http://www.sonybuilding.jp/event/aqua/>

銀座 ソニービルは7月24日(金)から9月6日(日)まで、沖縄美ら海水族館の監修のもと、ソニービル全館で「48th Sony Aquarium」を開催しております。

期間中、館内では沖縄美ら海水族館が監修するソニーアクアリウムにちなんで、“沖縄 フードフェス”と題し、館内の2店舗で沖縄料理を堪能いただけるイベントを実施しております。

さらに今回は、ミス沖縄に、沖縄のおすすめフードやスポット等をインタビューいたしました。沖縄の魅力に注目して、ソニービル館内で沖縄の雰囲気を感じてください。

また、沖縄料理店を紹介するプロジェクト“東京 島のわ通信”に加盟している店舗では、「48th Sony Aquarium」来場者に配られるうちわをお持ちの方限定の生ビール無料キャンペーンを行っております。

ソニービルで沖縄料理を味わっていただき、夏のお出かけをお楽しみください。



○館内で沖縄の味覚を満喫！ “沖縄 フードフェス”開催中

ソニービルの館内2店舗にて、沖縄の食材を使用したメニューや沖縄の郷土料理、地ビールなどを期間限定でご用意しております。素材の味を活かしながらも、趣向を凝らした沖縄料理を是非ご賞味ください。

※内容は、変更となる場合がございます。

■7F 「サバティーニ・ディ・フィレンツェ」 <http://www.sonybuilding.jp/restaurant/sabatini/>

琉球泡盛の製造過程でできる“もろみ”を飼料に配合し、飼育された、沖縄県石垣島のブランド豚「もろみ豚」。ジューシーでありながら「柔らかさと甘さ」「豊かな風味が残る脂身」に定評があり、クセがなくあっさりしているのが特長です。

・「沖縄県石垣島産もろみ豚の炭火焼き ハーブソース」

前菜、パスタ、メインをお好みで組み合わせていただくプリフィクスランチコース

4,630円(税サ別)のメインでお選びいただけます。

提供時間：11:30～14:30 ラストオーダー

・「お肉のミックスグリル(もろみ豚、和牛サーロイン、オーストラリア産仔羊、シャロレイ仔牛)」

価格：6,297円(税サ別)

提供時間：ランチタイム、ディナータイムともに提供

★「サバティーニ・ディ・フィレンツェ」トリコリ支配人のおすすめメニューはこちら！

「沖縄県石垣島産もろみ豚の炭火焼き ハーブソース」

“沖縄 フードフェス”にあわせて特別に取り寄せた「もろみ豚」を使った一品。

味が濃く、柔らかなお肉がお客様に大変好評頂いております。

炭火のグリルならではの旨味がポイントです。是非ご堪能ください。



■1F「パブ・カーディナル」 <http://www.sonybuilding.jp/restaurant/cardinal/>

【Food】

・パブ・カーディナル特製 タコライス 1,111 円(税抜)

チリコンカン、チーズ、トマト、アボカド、レタス、サルサソースをご飯の上に乗せた、沖縄のソウルフード。

・沖縄県産 プチプチ海ぶどうの和風サラダ 1,000 円 (税抜)

一度食べたらやみつきになる食感と風味。栄養たっぷりで低カロリーな海ぶどうを是非どうぞ。

・泡盛と黒糖でじっくり煮込んだラフテーの炙り 787 円(税抜)

泡盛で煮込むことで、香り高く柔らかな肉質のラフテー。仕上げに表面をさっと炙ると、香ばしさで食欲を一層そそります。

・自家製 黒糖入り サーターアンダギーとバニラアイス 741 円 (税抜)

まわりはサクッ、中はしっとり、黒糖の甘味が溢れ出す沖縄名物の揚げドーナツ。バニラアイスとの相性も抜群。

【Drink】

・沖縄の地ビール ニヘデビール(ブラックエール/ハードタイプ/ソフトタイプ)

各 926 円 (税抜)

提供時間 : 14:30~22:00

※17:00 以降は 10%のサービス料を頂戴いたします。



★「パブ・カーディナル」三好店長のおすすめメニューはこちら！

泡盛と黒糖でじっくり煮込んだラフテーの炙り

泡盛でじっくりと煮込んでいるので、味が染み込んでいます。

とろとろのお肉の食感を是非お楽しみください！



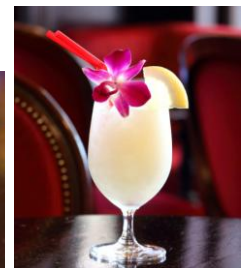
その他にも、期間限定のフローズンサングリアを提供しております。

フローズンサングリア 赤

オレンジ・グレープフルーツ・レモンを漬けた自家製サングリアとパイナップルジュースが甘く香る、デザートフローズンサングリア。

フローズンサングリア 白

グレープフルーツ・レモン・りんごが香る、ちょっぴり大人な甘味が夏にぴったりの爽やかなフローズンサングリア。



・期間 : 7月24日(金)~8月末予定

・価格 : 907 円(税サ別)

・提供時間 : 17:00~22:00

★ミス沖縄からのおすすめ！こんなところに注目してもっとソニーアクアリウムと沖縄を楽しんで！

ミス沖縄クリーングレーシャス 阿波根 あずさ様

●“沖縄 フードフェス”のおすすめメニューをご紹介します！

全部大好きなメニューですが、実は「海ぶどう」は家庭でもなかなか食べる機会の少ない料理です。サラダにしたり、海ぶどう丼にしてみたり、さっぱりしていながら、プチプチした食感が楽しめて、暑い時期にぴったりの食材です。

★1F「パブ・カーディナル」では、「海ぶどう」を食べられます！

・沖縄県産 プチプチ海ぶどうの和風サラダ 1,000 円 (税抜)

一度食べたらやみつきになる食感と風味。栄養たっぷりで低カロリーな海ぶどうをお召し上がりください。



●ミス沖縄の活動について

沖縄の観光親善使節として、県内外で3名がPR活動に従事しています。

一人は県内、一人は県外、もう一人は海外にも行って色々なイベントに参加し、5月下旬より全国で沖縄の物産展が行われており、伝統工芸品をはじめ、生の沖縄に触れられる機会があるのでそのPRをしています。7月24日(金)に、「48th Sony Aquarium」のオープニングイベント、屋外大水槽の除幕式に参加しました。

また、ミス沖縄のFacebookでは、沖縄のおすすめ観光スポットなどを発信しています。そこでは、“おきなわどしりとり”という、「ん」からはじまることもある、終わらないしりどりの企画も続けています。

沖縄観光親善使節 ミス沖縄 Facebook <https://www.facebook.com/MissOkinawa3>

●「48th Sony Aquarium」のおすすめスポットは？

8F「OPUS」の“α”ムービー&ハイレゾ体感シアターの映像がおすすめです。

イベントに来館されたお客様とお話をしましたが、「映像がお気に入り、去年も3回来ました」や「毎年楽しみに来ています」という声をたくさん聞きました。

やはりジンベエザメの映像は迫力があるのでぜひ見てほしいです。

沖縄美ら海水族館では3匹いますが、都会で見ることにはなかなかできないので貴重だと思います。

自分が実際に潜っているような感覚が味わえるのが面白いですね。ダイビングをしている方にはたまらない映像だと思います。もちろん、まだダイビングをやったことのない方も、この映像での体験をきっかけに潜ってみたいと思えるのではないのでしょうか。



●地元沖縄でのおすすめスポットは？

沖縄美ら海水族館はもちろんですが、水族館を楽しんだ後は、目の前にあるエメラルドビーチの海や、備瀬のフクギ並木がおすすめです。2万本のフクギが並んでいる、緑豊かな場所、お散歩にぴったりの場所です。

●お客様へのメッセージ

都会で沖縄の海を体感できるのが、「Sony Aquarium」の素晴らしいところだと思います。

今回、ソニービルでお客様から「お魚が綺麗ですごくびっくりした」「素敵だね」というお声をいただき、とても嬉しく思います。この夏に沖縄の海の素晴らしさを実感いただき、現地への足を運ぶきっかけとなればさらに嬉しいです。

○今年「東京 島のわ通信」と協力！「48th Sony Aquarium」来場者へ限定特典も！

首都圏(東京・神奈川・埼玉)の沖縄料理店約50店舗をネットワーク化して沖縄料理店のPR強化をはかるプロジェクトである東京 島のわ通信と協力し、「48th Sony Aquarium」限定のキャンペーンを展開しております。

・東京 島のわ通信について詳細はこちら <http://www.shimanowa.jp/>



★東京 島のわ通信 生ビール無料キャンペーン

「48th Sony Aquarium」で配布されているオリジナルうちわを、東京 島のわ通信の対象店舗にお持ちいただくと、生ビールまたはソフトドリンクが1杯無料キャンペーンを実施しております。

詳細はこちら <http://www.shimanowa.jp/#!-/c1nl7>

★銀座 ソニービル近辺でキャンペーンを楽しめる店舗はここ！

・琉球料理・島野菜 土の実 <http://r.gnavi.co.jp/p365308/>

ビタミン豊富で彩り豊かな沖縄の島野菜をヘルシーにごちそう感のある一皿として提供しております。

おすすめメニューは「エスニック風ソーミンチャンプルー」980円(税抜)

まずはそのまま、次にカツオ出汁ベースのタレにディップ、さらにライムをしぼってと、3段階の味の変化が楽しめる。土の実ならではの創作料理です。



・リトル沖縄 <http://www.little-okinawa.co.jp/>

1996年オープン、銀座にある沖縄料理店の老舗で、長いカウンター席とレトロなこだわりの内装！

おすすめメニューは「ラフテー」920円(税抜)

泡盛と黒糖で煮込んだラフテーは見事な照り。お肉がほんのり甘く、箸で切れる驚きの柔らかさがうまさの秘訣です。



・沖縄すろーふーど う〜みや 八重洲本店 <http://www.umiya.jp/>

食材は沖縄直送！新鮮な食材で作った絶品の沖縄料理と抱負なお酒をお楽しみいただけます。

おすすめメニューは、「ゴーヤーチャンプルー」840円(税抜)

卵以外はすべて沖縄の食材。沖縄で育ったゴーヤーの味を引き立てる、シンプルなゴーヤーチャンプルー。家庭料理ながら奥が深い味です。



■「48th Sony Aquarium」 ～Meet Doki Doki 美ら海の世界と出会う夏～ 開催概要

期間：2015年7月24日(金)～9月6日(日) ※入場・体験無料

時間：11:00～19:00 ※屋外に設置する大水槽は23:00まで

会場：東京・銀座 ソニービル

〒104-0061 東京都中央区銀座5-3-1

URL：<http://www.sonybuilding.jp/event/aqua/>

