

2022年1月
ルネッサンス リゾート オキナワ

シェフの一皿～FARM to TABLE

8名のシェフが恩納村の農家さんとコラボしたスペシャルな料理とスイーツ。

上間さんのクーガ芋と琉球スッポン玉、登川さんの菊芋チャージャー編み etc.
健やかで美味しい SDGs アクション



ルネッサンス リゾート オキナワ（沖縄県恩納村 総支配人:知花 功）は、2022年1月6日から3月31日まで、恩納村の農家さんの食材を使ったスペシャルティ料理を楽しむ「シェフの一皿～FARM to TABLE」を開催いたします。

「FARM to TABLE（ファーム トゥ テーブル）」とは、「農場から食卓へ」という意味です。恩納村の農家さんは、小規模で農業を営んでいるところが多く、恩納村の農水産物を取り扱う「おんなの駅」のご協力を得て、8名のシェフが直接恩納村の畑に出かけて食材を吟味し、素材の良さを引き出す調理法でスペシャルな料理とスイーツ「シェフの一皿」に仕上げました。

農家さんとシェフが直接交流することで、シェフが貴重な食材を見出し、その食材を使って新しい料理が生まれたり、農家さんに新しい野菜をリクエストしたり、当ホテルが推進するSDGsおよび「地産地消」に新しい動きが生まれました。

できるだけ農薬を使わず、丹精こめて作られた安心安全な地元食材が、他では味わえない「シェフの一皿」となって登場いたします。どうぞお楽しみください。

●シェフの一皿～FARM to TABLE

<https://renaissance-okinawa.com/restaurant/menu/detail.php?id=110>

- 【期間】2022年1月6日～3月31日
- 【場所】各レストラン
- 【時間】各レストランのディナー営業時間に準ずる
- 【内容】8つのメニューは下記のとおりです

■大城さんの贅沢トマトでポ・ト・フ

贅沢トマトの甘みと旨味をたっぷりと味わえる優しい味わいのスープで仕上げています。

<レストラン>セイルフィッシュカフェ

<料金>ディナーbuffetでご提供いたします。The Buffet 大人¥6,000 小学生¥3,000

* 大城さんのトマトの特徴

濃厚な甘さと旨みが人気。トマト農家 No.1!



シェフ友寄秀昭(左)、大城さん



■牛ほほ肉とビーツ 主役は奥間さんのビーツ

赤ワインでじっくり煮込み、ほろほろと口の中で溶けるようなほほ肉に、ビーツの甘みと鮮やかな色を加えました。

<レストラン>フォーシーズン

<料金> ¥4,000

* 奥間さんのビーツの特徴

湧水と有機肥料で育てたビーツは、鮮やかな赤い色が濃く、素焼きでそのまま食べても美味。



シェフ知念高利(左)、奥間さん



■安富祖さんの新生姜香る仔羊背肉の包み焼き

仔羊を生姜の葉で包み焼きにしました。

ソースは、生姜ジャム、生姜ソース、さっぱり島らっきょうの3種でお楽しみください。

<レストラン>コーラルシービュー

<料金> ¥3,500

* 安富祖さんの新生姜の特徴

サトウキビの枯葉を畑に混ぜ、栽培期間中は無農薬で育てています。香りが高くサイズも大きい沖縄原産の生姜。



シェフ金城康秋(左)、安富祖さん



■上間さんのクーガ芋 琉球スッポン玉

クーガ芋のねばねばと、コラーゲンたっぷりの琉球スッポンで元気と美肌を手に入れましょう。

＜レストラン＞彩 ＜料金＞¥1,800

* 上間さんのクーガ芋の特徴

「クーガ」とは、沖縄の方言で「鶏卵」の意味。
抗疲労物質成分が多く、「畑の鰻」と呼ばれる希少な芋です。



上間さん、シェフ川内隆弘(右)



■友寄さんの山芋団子うちな味噌汁

地元の当南味噌を使った具だくさんの沖縄味噌汁に、ふわふわもっちり山芋団子を入れました。

＜レストラン＞ロイズ

＜料金＞ファミリーSUSHI バイキングで提供いたします。

ファミリーSUSHI バイキング大人¥6,000 小学生¥3,000

* 友寄さんの山芋の特徴

有機肥料で8ヵ月かけて大きく育てた山芋は、きめ細かく味にも定評があります。



友寄さん、シェフ諸喜田久也(右)



■登川さんの菊芋チャーガー編み

菊芋の食感と沖縄のブランド豚、チャーガーの旨味を薬膳の香りとともに楽しみください。

<レストラン>海風 <料金> ¥900

* 登川さんの菊芋の特徴

スーパーフードとして注目されている生でも食べられる希少な芋。
朝採りの新鮮な味わいをどうぞ。



登川さん、シェフ宇江城朝徳(右)



■東さんの甘夏みかんとフロマーージュブランのヴェリーヌ

甘夏みかんとフロマーージュブランのヴェリーヌをコンフィチュール、ジュレ、ムースに仕上げ、違った味わいをお楽しみ頂けるスイーツ。

<レストラン>ロビーラウンジ <料金> ¥950

* 東さんの甘夏の特徴

自然豊かな恩納村の山奥で有機肥料を使って育てた、爽やかで優しい味わいの甘夏。
1~2月が収穫時期です。



東さん、シェフ屋良景之(右)



■うるま市・安本さんの島カボチャ THE チャイニーズ

カボチャと豚肉の相性は抜群。豆板醤のほどよい辛味が、カボチャの甘さを引き締めます。

<レストラン>マカンマカン (グループホテル: ココ ガーデンリゾート オキナワ)

<料金> ¥800

* 安本さんの島カボチャの特徴

ホクホク食感の栗カボチャと異なり、ズッキーニのような食感と甘みで皮までおいしく食べられます。

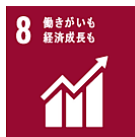


シェフ宮平悟(左)、安本さん



◆シェフの一皿と当ホテルのSDGsへの取り組みについて

本企画は、持続可能な開発目標（SDGs）の達成に向けた取り組みの一環となります。地産地消の食材を積極的に活用し、安全安心な食材を調達、フードマイレージの削減を行っています。また地元の生産者と連携し、ここでしか食べることができないもの、「今」しか食することのできないものを調達し、よりおいしくいただけるようシェフが工夫したスペシャルティ料理をご提供いたします。



施設概要 【ルネッサンス リゾート オキナワ】

エメラルドグリーン的大海と白い砂浜が広がる全室オーシャンビューのエンターテインメントビーチリゾート。ヨットセーリングやシーウォークなど50種以上のマリンスポーツ、ラグーンに暮らすイルカとふれあうドルフィンプログラム、キッズお仕事体験、タラソテラピーサロン、山田温泉、個性豊かな10カ所のレストラン&バーなど大人から子供まで豊かな自然の中でリゾートライフが楽しめます。ネイチャーライブラリーをデザインコンセプトに、2021年2月リニューアル完了。



大人の隠れ家【ココ ガーデンリゾート オキナワ】はシャトルバスで15分。

※ルネッサンス リゾート オキナワ・ココ ガーデンリゾート オキナワでは、お客様ならびにスタッフの健康と安全を最優先に、三密回避と衛生管理の強化に取り組んでおります。安心してご宿泊いただけますよう努めてまいりますので、ご理解ご協力を賜りますようお願い申し上げます。状況により営業内容が変更されますので公式サイトにて最新情報をご確認ください。

<https://renaissance-okinawa.com/news/detail.php?id=78>

＜本件に関するお問い合わせ先＞ E-mail: kikaku@hpd-c.co.jp
「ルネッサンス リゾート オキナワ」「ココ ガーデンリゾート オキナワ」企画広報：越田淳子
TEL：098-964-5681（直通） FAX：098-964-5374
(株)エイチピーデイコーポレーション 本社ホテル事業本部 広報：大島・谷川・西嶋
＜お客様からのお問い合わせ先＞

ルネッサンス リゾート オキナワ TEL：098-965-0707
〒904-1115 沖縄県国頭郡恩納村山田 3425-2 <https://renaissance-okinawa.com>
ココ ガーデンリゾート オキナワ TEL：098-965-1000
〒904-1115 沖縄県うるま市石川伊波 501 <https://cocogarden.com>