

2022年7月  
ルネッサンス リゾート オキナワ

8名のシェフと農家さんとコラボしたスペシャルな料理とスイーツ。  
【シェフの一皿～FARM to TABLE】7～9月のSDGsアプローチは、  
伊佐さんの赤モーイのカーペット、山内ファームの丸オクラ涼素麺 etc.



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)では、2022年7月15日より、恩納村など地元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」にて新メニューが登場いたします。

「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。

恩納村や近隣市町村の農水産物を取り扱う「おんなの駅」のご協力を得て、8名のシェフが恩納村、うるま市、沖縄市の農家さん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。

本イベントは今年1月より実施しており、3ヵ月ごとに食材を変更して新メニューが誕生いたします。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」となって次々と登場いたします。8ヵ所のレストラン、ラウンジでそれぞれのシェフ自慢の一皿をぜひお楽しみください。

### ●シェフの一皿～FARM to TABLE・Summer

▶動画 <https://youtu.be/rZpqrIGgDYI>

- 【期 間】2022年7月15日～9月30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



## ■豚骨付きもも肉のロースト 恩納村・比嘉さんのドラゴンフルーツとともに

夏を元気に乗り切ってほしいという思いを込めて、疲労回復によいと言われる豚肉と、スーパーフードとして知られるドラゴンフルーツを100℃のオーブンで4時間かけてエキゾチックに仕上げました。

**\* 比嘉さんのドラゴンフルーツの特徴:** 納豆菌を丁寧に散布し、樹上で完熟させてから収穫するため、甘さと深いコクがあります。

<レストラン>セイルフィッシュカフェ

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



シェフ友寄秀昭(左)、比嘉さん

## ■恩納村・伊佐さんの赤モーイのカーペットに魚介のセルクル仕立てをのせて

### 赤モーイのガスパチョ添え

モーイの瑞々しい果肉を薄くスライスし、カーペットに見立てました。モーイのカーペットの下には沖縄ハーブのイーチョーバー(フェネル)の香るツナソースを敷き、淡泊な味わいのモーイにコクと香りを加え、沖縄近海マグロ、沖縄県産車海老、島ダコを丸いセルクルで涼し気に仕上げました。

**\* 伊佐さんの赤モーイの特徴:** モーイは沖縄で昔から食されたきたウリ科の野菜です。無農薬で育てたモーイはスイカやメロンのような香りが食欲をそそります。

<レストラン>フォーシーズン

<料金>単品¥1,500 コース¥12,000



伊佐さん、シェフ知念高利(右)

## ■恩納村・瑞慶山さんのエンサイハーモニー ニンニクバターソースで

エンサイ(空心菜)の葉、節、茎を別々に調理しました。それぞれの食感の違いを楽しみながらニンニクバターソースでご賞味ください。お肉と一緒に食べても美味です。

**\* 瑞慶山さんのエンサイの特徴:** こだわりの有機肥料と恩納岳の清らかな水で育ったみずみずしさが特徴です。

<レストラン>コーラルシービュー

<料金> ¥750





シェフ金城康秋(左)、瑞慶山さん

### ■うるま市・山内ファームの丸オクラ 涼素麺

丸オクラ、とろろ、鰻をのせたスタミナたっぷりの素麺をお楽しみください。

**\* 山内ファームの丸オクラの特徴:**丸オクラは角オクラよりも柔らかく、生でもおいしいオクラです。完全有機栽培にこだわって育てています。

<レストラン>彩      <料金> ¥1,400



山内さん、シェフ川内隆弘(右)

### ■沖縄市・ウィルチャーファームのハンダマ SUMMER 茶漬け

ハンダマを焙煎して、茶漬け出汁を作りました。夏にぴったりの沖縄近海マグロの漬けと海ぶどうの冷やし茶漬けを、美しいルビー色の出汁でお召し上がりください。

**\* ウィルチャーファームのハンダマの特徴:**自家配合にこだわった液肥で育てているので、柔らかく葉の色が美しく育ちます。葉にはポリフェノールがたっぷり含まれています。

<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 幼児 (3~5歳) ¥1,800





宮城さん、シェフ諸喜田久也(右)

### ■恩納村・沖縄香るチャーシュー 東さんのシークワサーが主役です

香ばしく焼き上げたチャーシュー豚を、恩納村の山奥で育ったシークワサー、泡盛とともに蒸し焼きにしました。爽やかなシークワサーの香りとともにチャーシュー豚を、3種バター(シークワサー、島唐辛子、島ニンニク)でお楽しみください。

**\* 東さんのシークワサーの特徴:** 恩納村ではここだけで育てられている希少な種なしのシークワサー。

<レストラン>海風 <料金> ¥1,500



シェフ宇江城朝徳(左)、東さん

### ■恩納村・田仲さんのこうちゃんバナナとマダガスカル産バニラを使用した クレームブリュレのタルト

沖縄の島バナナのようにもちもちとした食感で香りの良いこうちゃんバナナを、クレームブリュレとタルトにたっぷり使ったスイーツです。

**\* 田仲さんのこうちゃんバナナの特徴:** 恩納岳から流れるミネラル豊富な清流で育った無農薬バナナ。

<レストラン>ロビーラウンジ <料金> ¥800



シェフ屋良景之(左)、田仲さん



## ■恩納村・溝江さんの琉球ハス芋で酸辣湯 ベジラー油を添えて

美しいグリーンのお芋を夏らしい中華の一品に仕上げました。酸辣湯の旨味をたっぷり含んだシャキシャキとした食感のお芋を、唐辛子と胡椒の旨味が効いた自家製のベジラー油とともにご賞味ください。

**\* 溝江さんの琉球ハス芋の特徴：** フキのように大きな葉をもつハス芋。実ではなく茎を食します。恩納村唯一のお芋です。

<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>単品 ¥800 または飲茶三昧 100 選でお楽しみいただけます



溝江さん、シェフ宮平悟(右)

## ◆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です。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を凝らしたスペシャルティ料理をご提供いたします。

<https://renaissance-okinawa.com/sdgs/>



### 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の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、タラソセラピーサロン、山田温泉、個性豊かな 10 ヶ所のレストラン&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irie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](mailto: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>