

2022年9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のSDGsコラボレーション
【10～12月・シェフの一皿～FARM to TABLE】

実りの秋。城間さんのローゼルのコンディメント、当真さんの黄金芋とスペアリブ 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10月1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」にて秋の新メニューをお楽しみいただけます。

「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、読谷村、うるま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ています。

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。

(写真右上) セイルフィッシュカフェ シェフ友寄秀昭

(写真左下) 94歳の現役ハルサー(農家)仲田豊好さん。みかん栽培の達人

●シェフの一皿～FARM to TABLE・Summer

▶ 動画

https://www.youtube.com/watch?v=7j0050E_HWQ

- 【期 間】 2022年10月1日～12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



■読谷村・知花さんの琉球よもぎのジュレ&サーモンのエスカベッシュ

爽やかな香りの琉球よもぎ(ハママーチ)をジュレ仕立てにして、サーモンと合わせたタパス(前菜)料理です。キリッと冷えた白ワインによく合います。

<レストラン>セイルフィッシュカフェ

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



知花さんの琉球よもぎ

琉球よもぎ(ハママーチ)はディルに似たハーブで、爽やかな香りが特徴です。知花さんのハーブ農園では全て無農薬で育てています。

シェフ友寄秀昭

■仔鳩とフォアグラのショーフラワー 恩納村・城間さんのローゼルのコンディメント

ハイスカスティーとして使われることが多いローゼル。ローゼルの酸味と甘みが、クラシカルな調理法で仕上げた秋の味覚のジビエ(鳩)にぴったりです。ローゼルの鮮やかな赤が映える美しい一品。

<レストラン>フォーシーズン

<料金>単品¥2,200 コース¥12,000



城間さんのローゼル

農薬や化学肥料は使わず有機肥料で育てたローゼルは、張り艶があり、赤の色が鮮やかです。

シェフ知念高利

■読谷村・当真さんの黄金芋とスペアリブのコラボ

しっとり甘い黄金芋をペースト状にしてスパイスを効かせ、スペアリブに塗って焼き上げました。豚肉の旨味、黄金芋の甘み、スパイスのバランスの妙味をお楽しみください。

<レストラン> コーラルシービュー <料金> ¥1,700



当真さんの黄金芋

芋の栽培が盛んな読谷村で、農薬、化学肥料不使用で育てています。石灰岩の土壌はミネラルをたっぷり含み、芋の旨味とコクを作り出します。

シェフ金城康秋

■恩納村・谷さんのアスパラ晚秋和牛 朴葉焼き

朝採りのアスパラガスとロどけ柔らかな和牛を、栗を練りこんだ木の実味噌で朴葉焼きにしました。秋の味覚の吹き寄せ盛りです。

<レストラン> 彩 <料金> ¥3,100



谷さんのアスパラガス

恩納岳から流れる清流と有機肥料で育てた無農薬のアスパラガスは、生でも食べられる甘みと柔らかさが特徴。本土と異なり秋から冬が旬の時期です。

シェフ川内隆弘

■恩納村・金城さんの紫黒米でブラックいなり

ポリフェノールが豊富な紫黒米の黒シャリを油揚げで巻いて、彩りのよい巻きずしにしました。

<レストラン> ロイズ ファミリーSUSHI バイキングで提供いたします。

<料金> 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



金城さんの紫黒米

恩納村唯一の水源地の安富祖で栽培されている「幻の米」と呼ばれる希少な米。白米に混ぜて炊くと、お米のおいしさを引き立てます。

シェフ諸喜田久也

■うるま市・安本さんの新生姜まるごとかき揚げ

香りの強い葉、食感が良い茎、辛味が爽やかな根を使って、魚介とあわせてかき揚げを作りました。サクサクの味わいをお楽しみください。

<レストラン>海風 <料金> ¥1,200



安本さんの新生姜

柔らかな土壌と有機肥料、水はけのよい土地で、栽培期間中は農薬不使用で大きく育てた生姜です。

シェフ宇江城朝徳

■恩納村・仲田さんの青切り温州みかんの‘MIKAN BALL’

まるでみかんそのもののようなスイーツの中身は、なめらかなチーズムースとホワイトチョコレートスフレ。みかんの皮も果汁もたっぷり使っています。

<レストラン>ロビーラウンジ <料金> ¥780



仲田さんの青切り温州みかん

94歳の現役ハルサー(農家)の仲田さんが、長年の経験と一本一本、木の状態にあわせて丁寧に肥料や水やりを行って育てたみかんです。

シェフ屋良景之

■本部町・名護さんの椎茸のレッドスパイス

衣をつけて揚げた肉厚の椎茸に、中華のレッドスパイスをたっぷりからめてご賞味ください。

<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> 飲茶三昧 100 選でお楽しみいただけます 大人 ¥6,000 小学生 ¥3,000



名護さんの椎茸

やんばる(山原)の木を菌床に使って栽培しています。肉厚で香り高い椎茸は秋から冬にかけて旨味が増します。

シェフ宮平悟

* * *

◆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

株エイチピーデーコーポレーション 本社ホテル事業本部 広報：大島・谷川

<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>