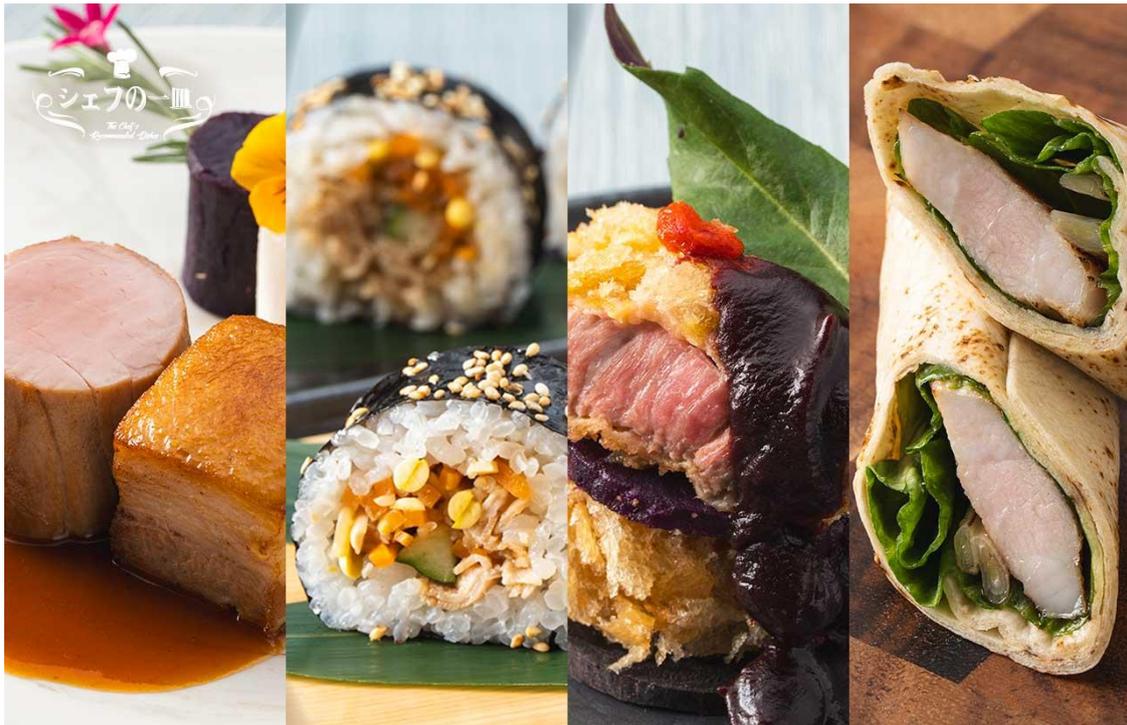


2024年8月
ルネッサンス リゾート オキナワ

アグー豚だけじゃない！沖縄ブランド豚を8種食べ比べ
【シェフの一皿ーしま豚対決ー】

キビまる豚のコンフィとロースト、パイナップルポークと島野菜のブリトー、
金アグーのカレーパン etc. 8名のシェフによるSDGsスペシャルティ



ルネッサンス リゾート オキナワ(沖縄県恩納村 総支配人:伊良波 清)では、2024年9月1日～2025年1月9日の期間、8種の沖縄ブランド豚を使ったスペシャルティ料理を楽しむ「シェフの一皿」をお楽しみいただけます。

「鳴き声以外は全て食す」と言われるほど、沖縄の食文化に欠かせない豚肉。飼料や育て方にこだわった沖縄のブランド豚は、全国的に有名なアグーをはじめ、現在17種あります。

8名のシェフが沖縄ブランド豚を厳選し、他では味わえない「シェフの一皿」に仕上げました。各レストランの「シェフの一皿」で、ブランド豚を食べ比べるグルメツアーをお楽しみください。

●シェフの一皿ーしま豚対決ー

【期 間】2024年9月1日～2025年1月9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

<https://renaissance-okinawa.com/restaurant/menu/detail.php?id=200>

■^{りゅうか とん}琉香豚の煮ごり

琉香豚は、天然ハーブを食べて育った良い香り成分のオレイン酸を多く含むブランド豚。ほほ肉や耳などゼラチン質たっぷりの部位を丁寧に下ごしらえし、ハーブとスパイスで仕上げた煮ごりは、各部位の食感が楽しい一品。

＜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
幼児（3～5歳） ¥1,800



■^{とん}キビまる豚のコンフィとロースト サトウキビのプロシュット サトウキビビネガーと 沖縄ラムのソース

サトウキビで育てたきめ細やかで柔らかい肉質が特徴のキビまる豚を、旨味を引き出す2種の調理法でいただく一品。仕上げにもサトウキビを使用しました。

＜レストラン＞フォーシーズン
＜料金＞ ¥4,300



■^{パイナップル}ポークと島野菜のブリトー

乾燥させたパイナップルと海洋深層水の飼料で育てたパイナップルポークは、パイナップルの酵素で柔らかい肉質となり、カロリー、脂質が20%少ないヘルシーな豚。霜降りが特徴の豚トロ部分をパイナップルでマリネし、低温でじっくり焼き、パイナップルの香りをまとわせました。香ばしく焼き上げた沖縄野菜とともにトルティーヤで巻いてお召し上がりください。

＜レストラン＞コーラルシービュー
＜料金＞ ¥1,000



■^{りゅうび とん}琉美豚生姜焼き

琉美豚は、クセが少なく臭みがないのが特徴です。生姜醤油のタレが香ばしく、ごはんがすすむ味わいです。

＜レストラン＞海風 ＜料金＞ ¥800



■^{べにぶた}紅豚の車麩衣のロースカツ 紅芋ソース掛け

紅芋や泡盛もろみ酢粕などを配合した飼料で育てた紅豚を車麩の衣でさっくりと揚げました。ジューシーで旨味あふれる紅豚トンカツをお楽しみください。

<レストラン> 彩 <料金> ¥1,200



■琉球ロイヤルポークキンパ

通常より 30 日長く手間暇をかけて飼育することで、肉質がきめ細かく柔らかい豚となります。甘辛い味付けで韓国風海苔巻き(キンパ)に。

<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。
大人 ¥7,000 小学生 ¥3,500 3~5 歳 ¥2,100



■^{きん}金アグーのカレーパン

金アグー豚は、油の融点が低く柔らかでジューシーな肉質が特徴です。金アグーがゴロっと入ったサクサクのカレーパンは、オリジナルのカレーフィリングに自家製フランスパンのパン粉で揚げました。スパイシーな味わいをお楽しみください。テイクアウトもご利用いただけます。

<レストラン> ロビーラウンジ <料金> ¥500



■^{りゅうきゅうちようじゅぶた}琉球長寿豚の黒酢酢豚

琉球長寿豚は、麦と海藻類を配合した飼料で飼育され、長寿に欠かせない良質な必須アミノ酸とビタミンを多く含んでいます。コクと甘みが特徴の琉球長寿豚の肩ロースを黒酢の味わいがまるやかな酢豚に仕上げました。

<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> 飲茶三昧で提供いたします。
大人 ¥6,000、小学生 ¥3,000、幼児 (3~5 歳) ¥1,800



※料金は全て税・サービス料込です。

* * *

◆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9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。



<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・袖野

<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>