



# ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international

## PRESS RELEASE

No.12-01  
2011年9月30日

## 沖縄県産の無農薬野菜を味わう 「畑人彩り会席」を10月から4月まで販売

ホテル日航アリビラ(所在地:沖縄県中頭郡読谷村 総支配人:鈴木政徳/運営:株式会社JALホテルズ 所在地:東京都品川区 代表取締役社長:マルセル・ファン・アルスト)の日本料理・琉球料理「佐和」では、2011年10月1日(土)から2012年4月30日(月)まで、沖縄県産の無農薬野菜をふんだんに使った夕食メニュー「畑人(はるさー)彩り会席」を販売いたします。

日本料理・琉球料理「佐和」は「安心・安全・健康」をテーマに、化学調味料や着色料、香料を一切使わない数量限定の朝食や、長寿県沖縄ならではの料理などをご提供しているレストランです。10月からご用意する新しいメニューはお料理の8品すべてに沖縄県産の無農薬野菜を使用し、沖縄の言葉で“畑仕事をする人、農家の人”という意味の「畑人」という名を付けた会席です。

農林水産省の食料需給表・平成22年度版によると、野菜の年間消費量は20年間で1人当たり約23kgも減少しています。佐和の調理人は、野菜本来のおいしさを知っていただくことが野菜摂取率向上のきっかけになると考え、沖縄県南部に位置する、南風原(はえばる)町や西原町の無農薬野菜農家に通い、生産者のこだわりに触れて誕生したメニューです。

「畑人彩り会席」は、季節ごとに使用する野菜を変更してご用意いたします。10月から12月のメニューでは、自家栽培の長命草(ポタンボウフウ)や、西原産のモウイ(赤ウリ科の胡瓜)、南風原産のヘチマなど、沖縄ならではの野菜の味をお楽しみいただけます。

「畑人彩り会席(はるさー いろどり かいせき)」

期間/2011年10月1日(土)~2012年4月30日(月)

除外期間 2011年12月30日~2012年1月2日

時間/18:00~21:30(ラストオーダー21:00)

場所/日本料理・琉球料理「佐和」

料金/6,500円(税金・サービス料10%込み)

◆お客さまからのご予約・お問い合わせ

料飲事務所 TEL 098-982-9118

◆ホテルホームページ

[http://www.alivila.co.jp/eventfair/index\\_res.php?rid=3#449](http://www.alivila.co.jp/eventfair/index_res.php?rid=3#449)



<10月~12月のメニュー>

小鉢	つるむらさきの葛きり、冷やし茶碗蒸し
吸物	長命草入り素麺
造り	ミーバイ重ね造り、セイイカ焼霜造り
鍋物	紅豚と旬野菜のしゃぶしゃぶ
焼物	沖縄県産牛、旬野菜
酢の物	島蛸とモウイ
食事	菜飯
香の物	無農薬の糠漬け
菓子	紅芋餅、旬果



ホテル日航アリビラは、沖縄本島の中でも特に歴史と文化を色濃く残す読谷(よみたん)村にあり、世界屈指の透明度を誇る慶良間(けらま)諸島を対岸に臨む2.3kmにおよぶ美しいビーチと自然景観を有し、沖縄の自然に溶け込むスペイン風の外観と瀟洒なインテリア、ホスピタリティ溢れる上質なサービスを提供いたします。また、1994年の開業当初から環境に配慮した「エコフレンドリーリゾート」を目指し、様々な取り組みを行っています。

本リリースに関する報道関係の方からのお問い合わせ

ホテル日航アリビラ - ヨミタンリゾート沖縄 -  
〒904-0393 沖縄県中頭郡読谷村字儀間600  
TEL 098-982-9117/FAX 098-982-9150

セールス&マーケティング部 樋場(トヨバ)  
e-mail : [toyoba1521@alivila.co.jp](mailto:toyoba1521@alivila.co.jp)  
<http://www.alivila.co.jp>