



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.12-10
2012年2月8日

家庭でできる中国料理の調理法を学び こだわり野菜30種を味わう「美食CLUB」開催

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)は、2012年3月7日に中国料理「金紗沙(きんしゃさ)」で、シェフによる実演講習と、約30種類の野菜を使ったディナーをお楽しみいただくイベント「美食CLUBこだわり野菜を使って」を開催いたします。

美食CLUBは、お客さまにレシピをお配りしシェフが調理の実演を行いながら、ご家庭で作るコツをご紹介しますイベントです。今回は中国料理のシェフ比嘉幸広が、盛り付けた材料をそのままお皿ごとフライパンに入れて蒸す、手軽でヘルシーな魚料理を実演いたします。また、葉野菜を使ったシューマイや、カブを器にする盛り付けなどもご紹介します。実演後は、有機野菜や無農薬野菜など、沖縄県産と旬の野菜をたっぷり約30種類も使った全8品のディナーコースをお召し上がりいただけます。

【コースで使用する野菜】

<有機野菜>

農薬や化学肥料を3年間使用していない土地で、農薬などを使用せずに栽培された野菜。
ゴーヤー、小松菜、インゲン、ほうれん草、トマト、なす、きゅうり、じゃがいも、キャベツ など

<無農薬野菜>

作物の栽培期間中に農薬を使用せず作られた野菜。
島ニンジン、島らっきょう、ハンダマ(水前寺菜)、冬瓜、ニンジン、レタス、エリンギ、ネギ、ラディッシュ、ルッコラ、しめじ、玉ねぎ、大根、水菜 など

<ナサラ農法>

昔ながらの農法を基本に、天然のミネラルや酵素を与えた土壌で無農薬で作られた野菜。
からし菜、ピーマン、かぼちゃ、パプリカ など



イメージ

使用する野菜は入荷状況により変更となる場合がございます

「美食CLUBこだわり野菜を使って」

【期日】2012年3月7日(水) <予約制>

【時間】18:30開場、19:00～

【場所】中国料理「金紗沙」

【料金】5,000円(税金・サービス料10%込み)

※定員30名様

【メニュー】

中華前菜盛り合わせ

ハマグリ入り茶碗蒸しミニフカヒレ館かけ

海鮮の薄塩炒めカブの器につめて

野菜で作った焼売

鮮魚と野菜の蒸し物 フィッシュソース<実演料理>

沖縄県産和牛3種の調理法で

蓮の葉の炒飯

豆乳プリン、カボチャとココナッツミルクプリン



シェフ 比嘉幸広

実演イメージ

◆お客さまからのお問い合わせ・ご予約 料飲事務所 TEL 098-982-9118



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シコロニアル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
http://www.alivila.co.jp