

◀報道関係各位▶

No. 22-36  
2022年12月26日  
ホテル日航アリビラ

**比嘉酒造 × ホテル日航アリビラ コラボレーション企画**  
**和と琉球の恵みを活かした会席と、地元・読谷村の酒「泡盛残波」のペアリングディナー**  
**2023年1月19日(木) から4日間限定で提供**

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：中島 浩一）の日本料理・琉球料理「佐和」は、2023年1月19日（木）から1月22日（日）までの4日間限定で、和と琉球の恵みを活かした会席料理と、地元・読谷村の酒造である有限会社比嘉酒造（以下、比嘉酒造）とのコラボレーションにより生まれた「泡盛ペアリングディナー」を提供します。

「泡盛ペアリングディナー」では、沖縄の島の恵みと季節の食材を使い日本料理と琉球料理の技法で作上げた会席料理と、地元・読谷村で70年以上前に生まれ「安全でよりおいしい泡盛」を追求し続けている比嘉酒造の泡盛による饗宴を楽しんでいただけます。ペアリングにより、料理をより豊かに、泡盛はより味わい深く、滋味あふれる晚餐へと昇華します。

今回のコラボレーション企画は、日本料理・琉球料理「佐和」の料理長であり「和球の会」(※1) 二代目 <sup>なみぎとよしあき</sup>並里吉明と、比嘉酒造の研究員であり泡盛シニアマイスターの中村真紀氏、フリーランスのソムリエで International A.S.I. Sommelier Diploma 認定の <sup>いしはらだいき</sup>石原大輝氏が試行錯誤を重ね、和球料理と泡盛との至極の組み合わせを追求することで実現しました。なお本企画は、観光庁が公募した「地域独自の観光資源を活用した地域の稼げる看板商品の創出事業」に比嘉酒造が採択されたことを受け、連携事業者として同事業に参画することにより、読谷村の新たな観光需要の開拓に取り組んでいます。

(※1)「和球の会」は、1997年に前料理長により設立。沖縄県内外の料理人で結成しており、沖縄料理を全国から来られる方にいかにおいしく食べていただけるかを思索。琉球料理と日本料理を融合させた「和球料理」として継承、発展することを目的としております。

比嘉酒造 × ホテル日航アリビラ コラボレーション企画  
**泡盛ペアリングディナー**



開催日 / 2023年1月19日(木) ~1月22日(日)  
時間 / 18:00~21:30 (L.O. 21:00)  
場所 / ホテル日航アリビラ 日本料理・琉球料理「佐和」  
料金 / 1名様 8,000円 (通常料金:18,000円)



※本ペアリングディナーは、観光庁の補助事業を活用しております  
備考 / 1日10食限定。

記載の金額には消費税・サービス料が含まれております。  
営業日や営業時間、食材は状況により変更となる場合があります。  
詳しくはお問い合わせ、または公式サイトをご確認ください。

ご予約・お問い合わせ / 098-989-9021 (レストラン予約係)



日本料理・琉球料理「佐和」料理長 並里 吉明



比嘉酒造 中村 真紀



ソムリエ 石原 大輝



# 泡盛ペアリングディナー お品書き

## ～ 和と琉球の恵みを活かした「和球会席」～

前菜：グルクン寿司 紅豚八幡巻 チーズ王朝味噌漬 金柑  
蟹と湯葉のお浸し 干し柿とのし鶏

琉球王家御用達の質の高い味噌を代々受け継ぐ首里名産の無添加・天然醸造味噌「玉那覇味噌醤油」の王朝味噌に一晚チーズを漬け込んだ「チーズ王朝味噌漬」や、沖縄県産ハーブ鶏を使用し甘みと塩味が絶妙な「干し柿とのし鶏」など、酒の肴にぴったりな前菜をご用意しました。

吸物：車海老の大福餅  
車海老 タマン 椎茸 筍

車海老やタマン（ハマフエフキ）の身に素揚げした車海老の足を混ぜ込み、香ばしさと食感を加えました。薄く伸ばした餅で包み、上品な風味のマグロ節と力強い鰹節を組み合わせた出汁で風味豊かなお雑煮をイメージしました。

造り：都屋漁港で仕入れた魚介のお造り

読谷村内にある都屋漁港で仕入れた新鮮な魚介のお造りを、白身魚に合う煎り酒で召し上がっていただけます。炙った魚の中骨や梅干し、昆布、鰹節、日本酒の代わりに「ZANPA TAKASHIHO」で煮詰めた煎り酒をご用意。ストレートで味わう「ZANPA TAKASHIHO」とのペアリングをご堪能ください。

煮物：もとぶ牛治部煮  
ふろふき大根 茄子 南瓜 芋 人参

金沢の郷土料理「治部煮」を沖縄で育ったもとぶ牛でアレンジ。「ZANPA IMUGE」のほんのり甘く、透明感のあるど越しとの相性をお楽しみください。

焼物：赤マチのシークワサー焼き あぐー豚味噌焼き  
サザエ壺焼き 山芋唐墨

シークワサーの爽やかな香りをまとった赤マチ、磯の香りや旨味が濃厚なサザエの壺焼き、唐墨をまぶした沖縄県産山芋などが楽しめる贅沢な一皿。

蒸物：海宝蒸し  
ガサミ 鮑 雲丹 イクラ

豆乳をベースに雑穀を加えた茶碗蒸し。ガサミ（ワタリガニ）や鮑、雲丹やイクラなど豊かな海の恵みを召し上がってください。

食事：あぐー豚ジュースー

止椀：ゆし豆腐

甘味：泡盛残波 1999 カステラ チーズ泡盛黒糖漬け  
読谷村産いちご「ベリームーン」添え

「残波限定古酒 1999」を入れしっとり焼き上げたカステラ、「残波限定古酒 1999」と黒糖に漬け込んだチーズ、香り高く甘酸っぱい読谷村産いちご「ベリームーン」を食後にご用意。貴重な泡盛と上品な菓子の甘みが重なり、滋味あふれる至福のひとつをお過ごしいただけます。



## ～ 地元・読谷の酒「泡盛残波」～

### [前菜とペアリング]

残波 シークワサーソースピリッツ／炭酸割り

「シークワサー香る残波」をコンセプトに、比嘉酒造独自の技術で開発したシークワサーソースピリッツ。シークワサーの果皮の芳香蒸留水などで作ったシークワサーソースピリッツと泡盛残波をブレンドし、残波のフルーティーさはそのままに、シークワサー香る爽やかなお酒に仕上げています。華やかな香りと爽やかな喉越しがお楽しみいただける炭酸割りでご召し上がっていただけます。

### [造り・焼物・蒸物とペアリング]

ZANPA TAKASHIHO／ストレート

残波ブランド誕生の地である読谷村高志保から命名された2002年醸製の熟成され甘くまろやかな古酒。食中酒に特化するため、アルコールを17%と抑え、優しい果実の香りや甘みを感じられ、料理と合わせることで完成される泡盛に仕上げられています。冷やしてストレートで料理とのペアリングをお楽しみください。

### [煮物とペアリング]

ZANPA IMUGE／お湯割り

琉球庶民が愛した自家製芋酒「イムゲー」を、約100年ぶりに復活させたスピリッツ。紅芋、米麹、黒糖の蒸留酒で、甘く濃厚な風味が特徴です。香りが引き立つお湯割りで召し上がってください。

### [甘味とペアリング]

残波限定古酒 1999年／ストレート

キャラメルやバニラのような甘い古酒香に、ピターな香ばしい香りがアクセントの泡盛。空気に触れさせてゆっくりと時間をかけて起こした古酒の深みと甘み、芳醇な味わいの変化をお楽しみください。

## アリビラブルーの海とふりそそぐ太陽が創り出す至福の空間

ホテル日航アリビラは、異国情緒漂うスペインッシュコロニアル調の建物が特徴的なオンザビーチのリゾートホテルです。ホテルの目の前は「アリビラブルー」と称される沖縄本島屈指の透明度を誇る海が広がります。厳選食材を駆使したこだわりの料理、多彩なマリメニューやリラクゼーションなど、上質な安らぎが満ちる極上のステイをご堪能いただけます。



### 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 098-923-2015/FAX 098-982-9150

マーケティング課 なにつく ひとみ たいら つよし 谷次 瞳 / 平良 剛  
e-mail : tanitsugu609069@alivila.co.jp  
https://www.alivila.co.jp



ホテル日航アリビラ

ヨミタンリゾート沖縄

nikko hotels international