



ホテル日航アリビラ
ヨミタンリゾート沖縄
nikko hotels international

PRESS RELEASE

《報道関係各位》

No. 12-13
2012年5月28日

沖縄果実のおいしさ3種が朝食のジャムに仲間入り “シェフ手作りコンフィチュール”

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人 鈴木政徳）は、新たに3種類の自家製コンフィチュール（ジャム）を開発し、ブラスリー「ベルデマール」の朝食にて2012年6月1日（金）より提供を開始いたします。

弊ホテルの朝食は、世界最大の旅行口コミサイト「TripAdvisor®」の日本人であるトリップアドバイザーがおこなう「朝食の評判がいい日本のホテル」ランキングの2010年には1位に選ばれるなど常に上位にランクインし、ご好評をいただいています。特に朝食でご提供している紅いもジャムやパインバターの人気は高く、加えて今回開発した手作りジャムは、沖縄県産の素材などにこだわり、それぞれの素材そのままの味と香りを存分にお楽しみいただけます。

【6月～9月までご提供のジャム】

◇マンゴー・フランボワーズ

甘みのあるマンゴーにフランボワーズの酸味の組み合わせ。リキュールを使っていないためお子さまにも安心してお召し上がりいただけます。

◇ジャスミン・オレンジ

オレンジのマーマレードと沖縄で最も親しまれているお茶「さんぴん茶（ジャスミン茶）」の組み合わせ。お茶の抽出具合にこだわりました。

◇ゴーヤー・タンカンジャム

県産のゴーヤーの苦味と沖縄の柑橘類「タンカン」のさわやかな酸味の組み合わせ。異色の組み合わせで新しい味が誕生しました。

※ジャムは季節ごとに変更いたします。

【ブラスリー「ベルデマール」のご朝食】について

時間：06:30～10:00

ご朝食料金：大人2,310円 小学生1,386円（税金・サービス10%税込）

※ご宿泊のお客さまは朝食券でお召し上がりいただけます。

◇お問い合わせ 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パニッシュ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 山内かおり
e-mail : yamauchi1210@alivila.co.jp
http://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