



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. 13-8
2013年5月7日
ホテル日航アリビラ

日本料理・琉球料理「佐和」の和食調理人が考案 【 琉 球 の 和 菓 子 】

ホテル日航アリビラ（沖縄県 読谷村/総支配人：嶋村 卓也）では、日本料理・琉球料理「佐和」の和食調理人が考案した「琉球の和菓子」を、2013年5月13日（月）よりラウンジ「アリアカラ」にて販売を開始いたします。

今回の企画は「沖縄でおいしい和菓子を食べたいが、気軽に食べられる場所があるといい。」とスタッフ同士のなにげない会話から和菓子の商品開発が行われました。アリビラの和食調理人 19 名が参加し、社内で＜＜和菓子コンテスト＞＞を開催。沖縄県産の食材を使用した和菓子 19 点が出品され、ホテルスタッフ数十名が審査員となって試食しコメントとともに投票を行いました。投票の結果、上位に選ばれた 6 品の商品化が決定。5 月より月替わりでラウンジ「アリアカラ」にて販売いたします。

【5月～6月】 ◇ 紅芋重ね餡 ◇



考案者：座間味 清司

しっとりとした紅芋のスポンジ生地に、紅芋餡、かぼちゃカステラを重ねました。見た目も色鮮やかに飽きのこないおいしさを追求した逸品です。

【7月】 ◇ 島野菜の水ようかんカクテル ◇



考案者：大城 真司

出身地、南風原町の名産である「かぼちゃ」と読谷村の名産「紅芋」を水ようかんにしました。ジーマーミ豆腐をトッピングした新感覚の和菓子をお楽しみください。

【8月】 ◇ 無農薬冬瓜の二色寄せ ◇



考案者：大城 亨

スイーツの食材としてはめずらしい「冬瓜」の可能性に注目しました。農家より直接仕入れた無農薬の冬瓜を使い、シークワサーでさわやかな風味に仕上げました。



審査風景

◆ 和菓子セット：和菓子とさんぴん茶または沖縄県産緑茶 ¥800

9月以降も季節ごとに新しい琉球の和菓子をお召し上がりいただけます。

【ラウンジ「アリアカラ」】

スペイン語で「やさしい空気」を意味する名のラウンジ。大きな窓から射し込む光に安らぐくつろぎの時間。心地よい風を感じるテラスもおすすです。夜はゆるやかに流れる時間をバーメニューでお楽しみいただけます。
営業時間 10：00～23：00 [ラストオーダー 22：30] 74席（テラス 33席）
TEL 098-982-9111 (内) 6370



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 098-982-9111/FAX 098-982-9150

マーケティング課 谷次 瞳 / 名川 英則
e-mail : tanitsugu609069@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