

2012年8月29日

報道関係各位

ANAインターコンチネンタル万座ビーチリゾート
日本料理 雲海で夏季限定「冷やし沖縄そば」を発売
伝統の沖縄そばの味わいを、沖縄の暑い夏にぴったりの冷製で堪能
www.anaintercontinental-manza.jp

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾート(沖縄県国頭郡、総支配人:ジャン・マーク ポリ、客室数 399)は、ホテル内日本料理店「雲海 日本料理」にて、昔ながらの沖縄そばの味を冷製でお召し上がりいただく「冷やし沖縄そば」を、2012年10月31日(水)までのランチタイム限定で発売いたします。

「冷やし沖縄そば」を扱うお店は近年増えておりますが、沖縄そば本来の豚骨スープや、トッピングのソーキ(軟骨)や三枚肉は、冷やすと油が固まってしまうため、伝統の味をご提供することは至難の業です。今回、雲海の料理長である松山忠彦は、本格的な沖縄そばの味を“冷やし”でもお召し上がりいただきたいと考え、試行錯誤の上、当ホテルの「冷やし沖縄そば」を完成させました。

スープは、人参、玉葱などの野菜とともに伝統の豚骨や鶏ガラを使用しながらも、丁寧にアクと油分を取り除くことで、油浮きのないさっぱりとした味わいを実現いたしました。麺は、沖縄そば特有の食感を残した喉越しの良いものを厳選しております。トッピングには、沖縄そばの定番であるソーキ(軟骨)や三枚肉の代わりに、薄くスライスした「アゲー(島豚)」を三枚肉のだし汁でさっと煮た煮豚をご用意しました。その他、自家製錦糸卵やからし菜など、厳選した沖縄産素材を採用しております。スープ・麺・トッピングの相性にもこだわった当ホテルだけの「冷やし沖縄そば」を、ぜひお召し上がりください。

以上

「冷やし沖縄そば」販売概要

名称 : 冷やし沖縄そば
販売店舗 : 雲海 日本料理
販売期間 : 2012年10月31日まで
ランチタイム(12:00~14:00)限定
販売価格 : 1,100円(税金・サービス料込)

※また、「冷やし沖縄そば」以外にも、「ざるそば」「稲庭うどん」「冷やしソーメン」や、麺やつけ汁に沖縄産のもずくをたっぷり使用した「もずくそば」や、ゴーヤーを麺に練り込んだ「ゴーヤーそば」なども販売しております。

※火曜は店休日となります。



ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾートについて

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾート(沖縄県国頭郡恩納村字瀬良垣 2260、客室数 :399 室、098-966-1211)は、2009年4月にインターナショナルなラグジュアリーリゾートとして大規模なリニューアルを実施し、ロビーエリアから客室にいたるまで、海をイメージに白とブルーを基調としたモダンで爽やかなインテリアで統一しました。また、最上階に誕生した「プレミアムフロア」(42 室)では、専用ラウンジなど、ワンランク上のサービスを提供いたします。

地元を知り尽くしたリゾート・コンシェルジュのサービスや、便利なリゾートセンターで、リゾートでの多様な過ごし方をご提案し、お客様の充実した滞在をサポートします。

URL: www.anaintercontinental-manza.jp

インターコンチネンタル・ホテル&リゾート(InterContinental Hotels & Resorts)について

インターコンチネンタル・ホテルズ&リゾートは、60年を超える歴史を通じ、それぞれの土地ならではの魅力を知りつくした169のホテルを世界60か国以上で展開しています。さりげなく上質なサービス、行き届いた施設はもちろんのこと、お客様への誠実な心くばりには定評がございます。お客様の滞在を最高のひとときにさせていただきたい——それがインターコンチネンタルの願いです。旅慣れたお客様にもスタッフが知るその土地ならではの魅力をご紹介します、他では味わえない本物の体験を通じて、お客様の人生に豊かで発見に満ちた滞在になるようお手伝いをします。

インターコンチネンタルについての詳しい情報は、インターネットでもご覧いただけます。

URL: www.intercontinental.com

一般のお客様からのお問い合わせ先:

ANA インターコンチネンタル万座ビーチリゾート TEL:098-966-1211(代表)