

2013年10月15日

食で満喫！冬の沖縄！ロワジール スパタワー 那覇滞在
沖縄料理のレッスン付きパッケージツアー“ゆるりおいしい沖縄旅”の販売を開始

～12月6日(金)出発の2泊3日沖縄ツアー、ホテルの総料理長による沖縄家庭料理レッスン付きで35,800円～



全国で宿泊施設を展開するソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:氏家 顕太郎、URL:www.solarehotels.com)では、グループホテルであるロワジール スパタワー 那覇(所在地:沖縄県那覇市、URL:<http://solarehotels.com/loisir/spatower/>)に滞在し、沖縄料理のレッスンがセットになった新しい旅のパッケージツアー、「食で満喫！冬の沖縄！ゆるりおいしい沖縄旅」を企画し、このツアーを10月15日より沖縄ツーリストにて販売を開始いたします。

このツアーは、首都圏をはじめ日本全国で人気の高い沖縄のグルメを「作って、食べて、楽しむ」ことを組み込んだパッケージとなっており、グルメを通じて“冬の沖縄”を満喫していただくために企画したものです。料理レッスンの講師は、地元沖縄のおばあ、滞在ホテルであるロワジールホテル那覇の山城 斉総料理長が担当し、チャンプルーや沖縄そばなどの家庭料理から、琉球王朝伝統の宮廷料理アレンジメニューなどを予定しています。また、20名限定のツアーご参加者には、ホテルスタッフが教える地元の人絶賛のグルメマップをプレゼントいたします。

宿泊は、那覇空港から車で約7分という好立地ながら、那覇市内では唯一天然温泉を楽しめる「ロワジール スパタワー那覇」。宿泊客の方は、約800万年前の化石海水を厳選に持つ、琉球湯治「ちゅらスパ」を無料でご利用いただく事ができ、沖縄の食とリラックスムード溢れるホテルステイを存分に楽しんでいただけるツアーとなっています。出発は2013年12月6日(金)の2泊3日ツアーとなっており、週末を利用してご参加いただける利便性の高いスケジュールで、料理のレッスンが付いて2名1室35,800円からと大変リーズナブルな料金設定も魅力です。

また、当ツアーに先立ち、本年10月19日には、ABCクッキングスタジオ・丸の内グラウンドにおいて、山城総料理長が教える沖縄料理のワークショップ、「沖縄で食を旅しよう☆」を開催いたします。

ソラーレ ホテルズでは、本州では冬本番を迎える12月、比較的過ごしやすい気候の沖縄の地で、ほかでは味わうことのできない「食で楽しむ、冬の沖縄」体験をご提供いたします。

『食で満喫！冬の沖縄！ゆるりおいしい沖縄旅』ツアー詳細

- 【ツアー日程】 2013年12月6日(金)～8日(日)
- 【滞在ホテル】 ロワジール スパタワー 那覇
- 【料金】 35,800円 (2名1室利用時お一人様料金2泊分、往復航空運賃基本便利用、保険、その他含む)
- 【詳細 URL】 <http://www.solarehotels.com/cook-okinawa/>
- 【販売開始】 2013年10月15日(火)
- 【料理レッスン講師】 沖縄家庭料理: 地元のおばあ
沖縄プレート: 山城 斉(ロワジール ホテル那覇総料理長)
- 【企画販売】 沖縄ツーリスト
- 【申込方法】 以下のウェブサイト予約限定です
http://www.ranrantour.jp/tyo/contents/abc_cooking/OKA32UABC031312.html
※沖縄ツーリストの窓口、またお電話でのご予約は受け付けておりません。

2泊3日
2013年
12月6日(金) 出発
限定20名

WEB予約限定 **ソラーレ** で検索

食で満喫! 冬の沖縄!

ゆるり おいしい 沖縄旅

料理レッスン
付きで
このお値段!

35,800円

さらに
ホテルスタッフが
教える
地元の人絶賛の
グルメマップも
プレゼント!

2名1室利用時お一人様料金/往復航空運賃基本利用、保険、その他含む。※オプションでフライトが選べます。詳しくは裏面をご覧ください。

南の島の新鮮やかな野菜や豚料理など、沖縄の食をじっくり味わうなら“冬の沖縄”がおススメ!
チャンプルーや沖縄そばなどの家庭料理から、伝統的な宮廷料理のアレンジメニューまで。沖縄の食を学んで、食べて、思う存分楽しみましょう!

COOKING

講師は、おばあちとホテルの料理長という異色のお二人! レッスン会場は、通常ではなかなか入れないホテルの厨房を予定しております。おばあちの丁寧でほっこりする「家庭料理」、料理長の洗練された伝統的料理「ミヌグル」を目の前で学べます。普段の食事に、パーティ料理に、きっと役立つおいしいレッスンです。

沖縄家庭料理	講師…おばあ
	<p>「ぬちぐすい」=命の薬と言われる沖縄料理。色彩豊かな高野菜や海の幸、山の幸を使う伝統的家庭料理は、長寿の源です。元気なおばあちが、普段家庭で食べているメニューをそのまま皆様へ伝授いたします。沖縄のやわらかい方言の心地よさを感じながら、手作りの温かい料理を学んでみませんか? 心もからだも、きっと元気になれるはず!</p>
沖縄プレート	講師…山城 英(ロワジュールホテル & スパタワー 那覇グランドシェフ)
	<p>「生かほちゃ」「うんなんひゃくやく」を使用し、豚肉の上に胡麻をびっしり敷き詰めた沖縄特有の宮廷料理「ミヌグル」を、ワインに合うワンプレート料理へアレンジします。「生かほちゃ」などの最近沖縄で流行っている珍しい島野菜にも注目。新しい沖縄料理を作って食べて、目一杯楽しんでください!</p>

HOTEL

宿泊は、南国の風を感じながら、温泉を楽しめるヒーリング・オアシス「ロワジュール スパタワー 那覇」。那覇空港からほど近い、市内唯一の天然温泉を楽しむホテル。約800万年前の化石海水を源泉に持つ、琉球湯治「ちゅらSPA」を当ホテルへお泊りの方は無料でご利用いただけます。保湿効果の高い、掛け流しの天然温泉で心とからだをときほぐす究極のリラクゼーションをお楽しみください。







沖縄の元素を取り入れた新琉球スタイルの空間や、屋外の自然と開放感にたっぷり露天風呂、サウナ、スチームサウナなど多彩なリラクゼーションをご提供します。

※料理写真は、イメージです。実際とは異なる場合がございます。※材料の入荷状況により、料理メニューが変更になる可能性があります。※掲載のツアーは、この広告でのお申し込みを受け付けておりません。ご予約はホームページをご確認の上、ご予約・お問い合わせください。http://www.anrtravel.jp/tyo/contents/abc_cooking/OKA32UA9C031312.html もしくはソラーレで検索

***ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社について :- “Nationwide for all occasions”**

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社は、基幹ブランドのチサン、ロワジュール、ホテル アバンシエルブランドをはじめ、オキナワ マリオット リゾート & スパなどを含め、2013年10月現在、従業員約3,200名、ホテル数64軒、総客室数約10,225室の運営、フランチャイズ、アセットマネジメントをしているホテルグループです。<http://www.solarehotels.com>

【当リリースに関する報道関係者からの問合せ先】

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社PR担当: 増井/TEL: 03-6268-0493

ソラーレ ホテルズ アンド リゾーツ株式会社広報代理店

アビアレップス・マーケティング・ガーデン株式会社担当: 橋詰/TEL: 03-3225-0008