

2014年9月18日

報道関係各位

ANAインターコンチネンタル石垣リゾート 特別イベント「感謝のタベ」~陳 建一氏を囲んで~ 10月29日(水)開催

www.anaintercontinental-ishigaki.jp

ANAインターコンチネンタル石垣リゾート(沖縄県石垣市、総支配人:柳島 司)は、皆様からの日ごろのご愛顧に御礼を込めて、特別イベント「感謝のタベ」イベントを10月29日(水)に開催いたします。本イベントには、中国・四川料理の名店として名高い「四川飯店」のオーナーシェフで、「料理の鉄人」としても有名な陳 建一さんをゲストにお迎えし、陳シェフの楽しいトークや迫力のライブクッキングとともに、陳 建一スペシャルメニューを中心に本格中華料理をご堪能いただけます。

陳 建一スペシャルメニューとして、極上の「陳健一の陳麻婆豆腐」、地元石垣の貴重な食材を使った四川料理のほか、当ホテルのシェフ達が腕をふるいます。紹興酒やワイン等、お飲み物も含め、お一人様8,000円(税込)で、フリーフード、フリードリンクでご提供します。

そのほかにも、舞台でのエンターテインメントや、ANAインターコンチネンタル石垣リゾートならではの豪華景品が当たる抽選会など、食以外のお楽しみも多数ご用意します。



< 開催概要 >

開催日時 : 2014年10月29日(水)19:00開演(18:30開場)

会 場 : ANA インターコンチネンタル石垣リゾート内 ボールルーム「真栄里」

チケット: 8,000円(税込)/1名様

ご 予 約 : 0980-88-7206 (宴会セールス) 受付 10:00~19:00

■ メニュー例 ≪陳 建一スペシャルメニュー≫



※イメージ

石垣島産のもろみ豚を使用した黒酢の酢豚

もろみ豚とは、1年中温暖な気候の石垣島で、もろみを飼料として育てられた豚です。柔らかく味わいのある肉質と、甘みのある脂身が特長で、必須アミノ酸を多く含んだ黒酢と相まって、酢豚の味に深みを出します。

- 石垣黒鶏(いしがきくろどり)を使用した四川省ピリ辛冷製蒸し鶏

フランス産のプレノワール種を原産とし、オスは約 120 日、メスは 140 日で、自然にゆっくり成育させる石垣黒鶏。高蛋白低カロリーの天然原料(コメ、トウモロコシ)を使用するため、安全で安心、高品質で知られています。「味が濃く柔らかくてジューシー」「皮がパリパリで香りがまろやか」など一度食べたら忘れられない味です。是非ご賞味ください。

・ 陳 建一の麻婆豆腐

木綿豆腐を使い、舌で感じる豆板醤の辛さと鼻に抜ける香りがたまらない山椒の、絶妙なコンビネーションが自慢の麻婆豆腐です。

麻婆豆腐といえば陳シェフ、陳シェフといえば麻婆豆腐といって、過言ではないでしょう。

<そのほかの御食事>

- サーモンの自家製マリネ ディル風味
- 彩野菜 生ハム添え
- 美崎牛のローストビーフBBQソース
- ・マンゴープリン
- 杏仁プリン
- お造り盛り合わせ
- ・ 八重山そば イセエビ出汁 他

※メニュー内容は仕入れ状況等により、食材・内容の変更になる場合がございます。予めご了承ください。

陳 建一(ちん けんいち)氏 プロフィール

昭和31年 東京に生まれる。

初めて日本に四川料理を紹介した故・陳 建民の長男。 平成2年 父の後を継ぎ、赤坂四川飯店社長へ就任。 平成5年『フジテレビ 料理の鉄人』に中華の鉄人と して出演。

平成 18 年 東京都より東京マイスターに認定される。 平成 20 年 厚生労働省より卓越した技能者

(卓越技能者)『現代の名工』として表彰を受ける。 平成23年(社)日本中国料理協会会長に就任。 平成25年黄綬褒章受賞。

現在、四川飯店グループのオーナーシェフとして四川理の普及や後進の育成に努める一方、テレビ・ラジオ・雑誌などの他、講演やイベントなどでも活躍中。

(2011)平成23 年 (社)日本中国料理協会 会長に就任 (2013)平成25 年 黄綬褒章受賞



ANA インターコンチネンタル石垣リゾートについて

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート(沖縄県石垣島真栄里 354-1、客室数:255 室、代表番号:0980-88-7111)は、世界でも有数の美しい自然を誇る石垣島でも屈指のロケーションにあります。 その美しい自然に溶け込むよう、石垣島の砂浜をイメージしたサンドベージュを基調に石垣島の自然と文化を

取り入れたインテリアは、リゾートらしいくつろぎをご提供します。また、「コーラルウィング」の客室(82室)は、新たに設けたワンランク上のプレミアムカテゴリー。50 ㎡のゆとりと、厳選したナチュラル素材のインテリアで落ち着いた時間を過ごしていただけます。また、石垣島や離島観光、豊富なマリンアクティビティなどの情報を提供するリゾートセンターや、石垣島を知り尽くしたリゾート・コンシェルジュが、お客様のリゾートでの充実した滞在をご提案します。石垣島ならではのかけがえのない体験や、贅沢な島時間をお過ごしいただけるようお手伝いしてまいります。 URL:www.anaintercontinental-ishigaki.jp

<Facebook の公式ファンページ> https://www.facebook.com/anaintercontinental.ishigaki

<ツイッターの公式アカウント> http://twitter.com/ANA_IC_ISHIGAKI





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石垣リゾート TEL 0980-88-7111(代表)

取材に関するお問い合わせ先

ANA インターコンチネンタル石垣リゾート 広報担当: 上山・屋比久・小川 TEL: 0980-88-7226 FAX: 0980-82-1956