

2016年2月10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
“地産地消”をテーマに、石垣島の紅イモ「沖夢紫(おきゆめむらさき)」フェア開催
～13種類の沖夢紫メニューを2016年3月1日(火)から31日(木)の期間限定で提供～
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、“地産地消”をテーマに、沖縄県の奨励品種に選定され、石垣島を代表する新たな特産物として期待されている紅イモ「沖夢紫(おきゆめむらさき)」を使った13種類の新メニューを、ホテル内5つのレストランとラウンジ&バーにて、2016年3月1日(火)から31日(木)の期間限定で提供します。



【写真左から：沖夢紫の水餃子 特製XO醤ソース、沖夢紫のチャンプルガーリック風味、沖夢紫パフェ】

石垣島産の紅イモ「沖夢紫」は、きれいな紫色とやさしい甘さが特長。平成15年度に沖縄県の奨励品種に選ばれており、石垣島を代表する地域の特産物として現在注目され、生産拡大が進んでいる食材です。

今回当ホテルでは、「沖夢紫」を100%使用した紅イモ菓子を多数販売している八重山南風堂株式会社(沖縄県石垣市、代表取締役会長:長濱 光江、代表取締役社長:淵邊 直樹、以下「八重山南風堂」)協力のもと、地域との積極的な関わりによる地元貢献、そして石垣島の食材を石垣島で食す地産地消への取り組みとして、「沖夢紫のチャンプルガーリック風味」(1,000円)、「沖夢紫の水餃子 特製XO醤ソース」(1,800円)、「沖夢紫パフェ」(1,300円)など、和・洋・中から、沖縄料理、スイーツにいたるまで、さまざまなジャンルで13種類のメニューを開発しました。

■「沖夢紫(おきゆめむらさき)」フェア 概要

期間：2016年3月1日(火)～31日(木)

<オールデイダイニング サンコーストカフェ>

「沖夢紫と白身魚のプチガレット」(1,200円)

「沖夢紫のチャンプルガーリック風味」(1,000円)

<日本料理 八重山>

「沖夢紫の饅頭 塩せんべい香煎仕立て」(1,600円)

「帆立真丈 沖夢紫のすり流し」(1,200円)

<鉄板焼 於茂登>

「沖夢紫とカボチャのタルトレットとフォアグラのソテー 沖夢紫のニョッキ添え ソースブルノワゼット 有機ミックスベビーリーフ」(3,900円)

「沖夢紫の水ようかん 二層仕立て 酸味の効いたヨーグルトのクレマを異なる食感のガレットで」(1,900円)

<中国料理 チャイナシャドー>

「沖夢紫の水餃子 特製XO醤ソース」(1,800円)

「沖夢紫のアグー豚巻 黒糖黒酢ソース」(3,000円)

<トロピックス ラウンジ&バー>

「沖夢紫フィナンシェ」(420円) 「沖夢紫チーズケーキ」(450円)

「沖夢紫アイスクリーム 黒糖ソース添え」(380円)

「沖夢紫パフェ」(1,300円)

「沖夢紫のふかふかパン(4個入り/240円)

「沖夢紫スコーン(3個入り/240円)」

※料金は税・サービス料金込

以上

「沖夢紫(おきゆめむらさき)」について

芳醇な甘さとモチモチとした食感が特長の「沖夢紫」は、“畑のチョコレート”とも呼ばれる希少な紅イモです。鮮やかな紫色のヒミツは、一般の紅イモよりも豊富なアントシアニン。目に良いとされるアントシアニンには強力な抗酸化作用があり、血圧降下作用、肝機能改善などが期待されます。

八重山南風堂は、地域関係者と共に生産者や行政との連携、学校、体験・観光を通じて「沖夢紫」のブランド化に取り組んでいます。『紅芋モンブラン』や『紅芋タルト』をはじめとする石垣島発のブランド商品は全国的にも人気があり、地域や地域の子供たちが誇れる島づくり、島おこしへと繋がり、地元・石垣での一貫した生産・加工・商品化はさらに活性化しています。

石垣島では現在60人余りの農家が「沖夢紫」を栽培しています。「沖夢紫」は、サトウキビと交互の栽培「輪作」を行います。通常、サトウキビの栽培は一度収穫すると半年以上は畑に休息期間を設けて土壌の連作障害を防ぐところ、「沖夢紫」はサトウキビとは異なる養分を必要とするため同じ土壌での輪作を可能にし、さらに石垣島の気候では季節を問わず生育でき、半年で収穫できるため、農家は1年を通じて収入を得ることができます。

また、休息期間を設けない輪作により病害虫を防ぐ効果が上がり、芋を植えることで根が張られることで海への土壌流出を防ぎ、石垣島周辺のサンゴ礁を守るという環境保護にもつながります。



栽培することで環境保全に役立ち、良い畑を作り、農家の副収入や島の新たな雇用も生まれる。「沖夢紫」は、石垣島を心から愛する人たちがつながって作り上げ、島にやさしい循環を創り出すミラクルな作物です。

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ペ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、豊富なマリナ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・山本

TEL : 0980-88-7226 FAX : 0980-82-7054

MAIL : kaori.kamiyama@ihg.com