

【エリア】	【ホテル名】	【メニュー】	【内容】	【地産食材のこだわり】
1 本那町	ホテルマハйна ウェルネスリゾートオキナワ	純系アグーとやんばる産もずく しゃぶしゃぶ鳥鍋	日本中のグルメに認められ、ブランド肉として定着してきた琉球在来豚のアグー。各地の農場で飼育されている在来アグーのほとんどは沖縄県立北部農林高校から輩出されたものの子孫です。現在流通するアグーの元祖・ルーツと言える北部農林ブランドの純系アグーの豊かな味わいを是非堪能下さい。	当ホテルグループでしか味わえない、希少価値の高い北部農林ブランドの純系アグーを昆布出汁のしゃぶしゃぶ形式でご提供。他、県内産の食材(もずく・きのこ類)を中心に使用。強力のある赤身と滑らかな脂の旨みと、あっさり豚汁でお召し上がり下さい。
2 名護市	ホテルゆがふいん おきなわ	純系アグーと沖縄薬草鳥鍋	アグーは普通の豚に比べ、コレステロールが約1/4である他、グルタミン酸(うまみ成分)が逆に2.5倍もあり、噛めば噛むほど旨味がしみてきます。甘さ・さっぱりとした脂身が肉の旨味、野菜の栄養分を引き出していきます。	当ホテルグループでしか味わえない、希少価値の高い北部農林ブランドの純系アグーを豚とかつおのブレンド出汁で薬膳鍋としてご提供。他、県内産の食材(野菜類)を中心に使用。
3 名護市	カヌチャベイホテル &ヴィラス	やんばる鳥豚あぐー使用 蒸し 焼き鳥鍋	沖縄県産やんばるの食材を蒸して焼いて素材を地元の食材を使用した本物の味を是非お召し上がり下さい。女性に優しいコーラーゲンボール入りです。	油を引かず、やんばる鳥豚あぐーから出る油味で野菜、白身魚を蒸し焼きで仕上げられます。 ・鍋蓋をかふせると豚の顔が出現致します。 ・料理長が自身で考案したオリジナル蒸し焼き鍋となります。
4 名護市	ザ・ブセナテラス	やんばる鳥豚あぐー しゃぶ しゃぶ鍋会席	あっさりとした昆布出汁で自家製ボンズ、胡麻ダシを利用し、豚肉の旨みを上品に引き出した鍋に仕上げました。	・やんばる鳥豚あぐーを使用。 ・もめん豆腐を使用。(やんばるとどう?) ・あっさりとした昆布出汁。 ・自家製ボンズ。 ・自家製胡麻ダシ
5 名護市	オキナワマリオート リゾート&スパ	あぐーしゃぶしゃぶ鳥鍋会席	あぐー豚の旨味と県産野菜は、シークワサーとサトウキビ酢の特製ボンズ酢で更に美味しく頂きます。メにコン味噌を出汁に溶くこと、また別の味わいも楽しめる二度美味しい鳥鍋です。妻を主体に天然カルシウムの与那国産産化石サンゴ、ヨモギ、ニンニク、海藻、糖蜜などを配合した豚の健康を第一に育てられた豚を使用。脂身が白く、締りのある肉質が特徴です。しゃぶしゃぶというシンプルなお料理で豚肉の旨みをダイレクトに感じていただけます。シークワサーきびボン酢で沖縄の香りを楽しみ、うこん味噌を入れることにより2つの味を堪能出来ます。※ウコン味噌 創業170年の沖縄では数少ない味噌専門店(首里 玉那覇味噌さん)の、うこん味噌使用	琉球在来豚「あぐー」とデュロック、パークシーアの3品種を交配した旨みの強い豚肉を使用。シークワサーさととうきび酢で作ったボン酢で肉の旨みと味わいをいただき、締めには県産ウコンを加えたウコン味噌を出汁に入れることにより、2種類の味わいを楽しんでいただけます。
6 名護市	喜瀬ビーチホテル	季節野菜と新鮮魚介の海人 (うみんちゅ)鳥鍋	南国ならではのあばさ(ハリセンボン)を使用しました。沖縄で昔から食べられてきたあばさは身がプリプリで弾力があるのが特徴です。新鮮な魚は居酒屋から見える喜瀬湾で採れた魚を漁師さんより直接仕入れた食材を使用しています。余った煮汁に『沖繩そば』を入れお召し上がりください。魚介の出しと新鮮野菜のさっぱりとした味が特徴、お楽しみいただけます。	・目の前の海にて網にかかったお魚を使用 ・希少なあばさ(ハリセンボン)を使用 ・シークワサーボン酢で食べると格段においしくなります。
7 恩納村	ホテルムーンビーチ	南国鳥豚のみぞれ和琉島鍋	沖縄の定番かつお出汁、臭みが少なく旨味が凝縮した沖縄やんばる産豚の出汁をブレンドした、コクのあるスープが絶妙な味わいの「鳥豚のみぞれ和琉島鍋」。味付けはかつお出汁と相性のいい塩ベースなので、添え付けのコーラーゲースをスープに加えると琉球の味わいが深まります。みぞれ仕立て(大根おろし)は、コクのある鳥豚をさっぱりと上品に味わう、ゆらぎ月らしい琉球と和を融合させたアレンジ。鮮度の良い無農薬島やさいと、鳥豚、やんばる鶏、島かまぼこなど、滋養深い島の食材のエキスをかきみたスープで、沖繩そばをシメに味わうのも楽しみ。この時、ここだけの最高の鳥豚をどうぞ堪能ください。	・だし汁に大根おろしを入れて塩味で仕上げています。 ・県産食材を中心に使用 ・ボン酢には、シークワサーを添えて ・お好みで味噌つけにコーラーゲース(鳥唐辛子の泡盛漬)をご用意。
8 恩納村	恩納村ビューパレス	山原豚と県産もずくの肉だんご 鳥鍋	山原豚は小妻や糖蜜、ヨモギ、海藻などの飼料にて育てられた豚です。灰汁や臭みが無くその豚の焼肉と前菜久産もずくを練りこんだ肉団子です。和風だしがオリジナルどり辛だしのいずれかで調整下さい。・和風だしの締めは『ほろほろジュシーン』・ピリ辛オリジナルだしは、『沖繩そば』を入れて御賞味下さい。	臭みや灰汁の少ない山原豚を使用し、前菜久産もずくを練りこんだ肉だんご、野菜もどくろしです。シークワサーボン酢でお召し上がり頂きます。(麺と昆布の合わせだしの場合)
9 恩納村	ルネッサンスリゾート オキナワ	おきなわ和牛のすきやき鳥鍋	牛肉は沖縄県産黒毛和牛のサーロインと、やんばると呼ばれる地域で育てられ、くみやあくもなく、ソフトな味わいで特別な配合飼料を用いて育てられた豚です。沖縄産にこだわった肉と滋養成分の多い黒糖、泡盛、醤油の発祥の地、和歌山県の湯浅醤油のあざりとした風味ある割り下で仕上げられています。野菜はハイイヤを干切にしてシャキシャキとした食感で11月頃から宮古で取れるぜんまい、オオタネワタリ、ニンニクの葉など、また、6月頃からはへちま、うりずん豆、つるむらさきなどがあります。	食材、割り下を沖縄産食材や調味料にこだわったすきやき、シメも沖縄そばで楽しんでいただけます。
10 読谷村	ホテル日航アピラ	県産赤豚のつみれと紅あぐー 豚の鳥鍋	久米島赤豚は「旨味」と「締り」を出す為に、広い環境で80〜100日間飼育。また、飼料に泡盛の酒粕を加えることで「まろやかさ」がプラスされています。(通常プロイターの飼料は約5日間)赤豚の旨味を味わってもらう為、薬味はシークワサー胡椒がおススメ。鍋のメには旨味の詰まった煮汁で沖繩そばをお楽しみください。	出汁にこだわった鍋。県産食材を中心に使用。薬味にシークワサー胡椒を使用。
11 読谷村	沖縄残波岬ロイヤル ホテル	残波岬あぐー豚豆乳鳥鍋	沖縄在来豚の豚(あぐー)を豆乳仕立ての鍋にいたしました。出汁を鶏ガラスープと合わせることで、あっさりとした味付けと胡麻ペーストを入れることで、より一層濃くあるスープへ仕上げられています。最後に沖繩そばを入れてお召し上がりいただく、新しい味の発見が生まれます。	・沖縄在来豚あぐーを使用。 ・豚の脂分と豆乳の出汁が合わさり、絶妙な味わいになっています。
12 読谷村	沖縄残波岬ロイヤル ホテル	鳥豚・島唐辛子のどり辛坦々鳥 鍋	鳥豚(ハイナツプルボク)を使うことにより臭みがなく、アグーでないため鍋に適している。また、甘み成分が豊富に含んでいて、低カロリーで脂質も少なくお召し上がりいただけます。最後には沖繩そばを入れ坦々そばに、又はご飯を入れ坦々雑炊にして、メでも美味しくお召し上がりいただけます。コクのある新しい味を楽しめる鍋となっております。	・県産食材を中心に使用。 ・県産鶏ガラ、豚骨、もみじ出汁に胡麻ペーストと久米島味噌をブレンドした濃厚なコクと旨みが野菜のおいしさを引き立てる鍋です。 ・島唐辛子を使用しているため、少し辛味のある鍋に仕上げられています。
13 直野湾市	ラグナガーデンホテル	コーゲンたつぷりアバサー 鳥鍋御膳	アバサー独自の出しに、かつおと昆布の出しを合わせ、肝と味噌を入れる事で、コク・旨味をうまきました。コーゲンがたつぷりで美容・滋養にも良い。沖縄のフグとよばれ、希少価値の高い、高級魚。コーラーゲースを入れると、泡盛の風味と辛味で、違った味も楽しめます。	・希少価値の高いアバサーを使用 ・鍋には欠かせない島豆腐 ・野菜は県産物を使用 ・汁は県産の味噌を使用 ・コーラーゲースを添えて お好みで
14 那覇市	ホテル日航那覇 グランドキャッスル	琉球在来豚アグーの鳥鍋	「飼育方法のこだわり」、「えさへのこだわり」、「飼育環境へのこだわり」、「豚肉質へのこだわり」豚の心身の健康と環境の整備など、こだわりを追求した、おいさと安全、安心なアグーを使用しています。	・原種豚から一貫生産された安全で、脂質やコレステロールが低く、旨味成分の遊離アミノ酸が多いアグー ・県産野菜を中心に使用 ・昆布出汁とアグーから取れたラードを使った出し
15 那覇市	沖縄都ホテル	紅豚しゃぶしゃぶとつみれの 鳥鍋	紅豚は通常飼育より30日以上飼育期間を長く肉質の旨みを持たせた食材です。紅豚は肉質が柔らかく(脂身はともしてもっぱりして食べやすい)食材です。紅豚の美味しさを堪能できる「紅豚しゃぶしゃぶとつみれ鍋」を堪能してください。	紅豚しゃぶしゃぶと粗挽きたつみれを作り2種類の味を楽しんで頂きます。県産食材を可能な限り使用します。
16 那覇市	ホテルロイヤルオリオン	うなひーむん! あぐー豚 すき焼き会席	鳥豚はグルタミン酸、アミノ酸が豊富に含まれ、コレステロールが少ないのが特徴です。脂身のまろやかな甘味と香り、色合いが濃いビタミン・ミネラルたっぷりの県産野菜と合わせてご堪能下さい。	
17 那覇市	ザ・ナハテラス	ちゅら島本牛しゃぶ鍋会席	県産本那牛の素材そのものを味わってもらえるよう、自家製ボン酢・胡麻ダシを使用した上品な鍋です。	県産本那牛を使用 牛肉の味をシンプルに活かした鍋
18 那覇市	ロワジュールホテル&スパ ワナ那覇	沖縄やんばる素材 国産イブタ鳥鍋	猪豚はやんばると呼ばれる沖縄県北部の山深い環境の中で育てられているイノシシと豚のハイブリッドミートです。通常の豚に比べ、小さく、育つのに時間のかかる希少性の高いお肉ですが、肉味が高く、コレステロールのたまりにくい豚鍋が特徴です。このイブタと、きのこをたっぷり使い、猪蹄風にしてアレンジしました。添えられた沖縄産素材のトッピング(紅生姜、もずく、豆腐よう)をお試しください。洋食素材の赤ピーマン、ニンニクチップ、パプリカなどお好みで加えていただき、新しい味覚を発見することになるでしょう。	柔らかく旨みのある鳥豚肉に海苔を巻いて食べると新食感を存分に味わえます。
19 那覇市	ホテルサン沖縄	豚ソーキのおでん風鳥鍋	県産食材を中心に使用しますが、観光のお客様のお口に合うように、調理します。	県産食材を中心に使用
20 那覇市	沖縄かりゆしアーバンリゾート 島崎とウチナー料理ブッフェ	かりゆしアバサー(ハリセンボン) 鳥鍋とウチナー料理ブッフェ	沖縄の素材にこだわり、鍋にはアバサーを使用し、独特な風味と味わいが楽しめる出汁に、島野菜と島豆腐を使用した沖縄素材にこだわった、かりゆしオリジナルの鳥鍋	・県産食材を中心に使用
21 那覇市	ANAクラウンプラザホテル沖縄 ハーバービュー	鳥鍋「シンメナービー」	沖縄の代表的な魚「ミーバイ」、白身と旨味のある魚は和食・洋食・中華の様々な料理に合いますので、島野菜と共にシンメナービーでダイナミックに調理します。お好みに応じて3種類の味からお選びください。つけダシに添えられたシークワサーをお好みで入れて、さっぱりと。	・シンメナービー(90cm×40CM)でダイナミックに調理
22 石垣島	ANAインターコンチネンタル 石垣リゾート	石垣黒豚の鳥鍋御膳 石垣の塩仕立て	石垣島の豊かな自然・風土の中でひのびと育った「石垣黒豚」を100%海水のみを使用した作ったミネラル分豊富な無添加塩仕立ての塩仕立て石垣島ならではの鍋です。	・石垣黒豚を贅沢に使用 ・海洋深層水使用でミネラル豊富 ・味付けは石垣の塩のみで素材本来の味を壊さずあっさり ・ボン酢、ラー油は石垣産のもので、 ・開放平鍋いでオース120日 メス140日で自然にゆっくりと成長させた黒豚を使用 ・鍋をふっすりにし、そのまま煮込んでいるので、コーゲンたつぷり ・海洋深層水を使用しているためマグネシウムやカリウムなどを自然に摂取できる ・石垣の塩を使用するため、更にミネラルが豊富 ・シークワサーボン酢、ラー油などで自分好みに味に変化できる ・お子様から年配の方まで誰でも最後まで楽しめる
23 石垣島	石垣リゾート グランディオホテル	石垣島産五色海老の海鮮鳥鍋	石垣島の五色海老・石垣島産海老を使用しています。寄せ鍋ではあるが鳥豚仕立てにしてある。亜熱帯の島、石垣島で冬を味増鍋でご堪能下さい。	南の島の海老を中心に寄せ鍋風に仕上げた。
24 石垣島	ビーチホテルサンシャイン	海菜たっぷり、石垣島川満さん の豚とゆし豆腐のしゃぶしゃぶ 鳥鍋	笑顔が溢れるヘルシー鍋をご用意しました。ゆし豆腐のスープでもろみ豚をしゃぶしゃぶ。アサ・スナ・海ぶどう、八重山の海菜をお好みで。生妻パワーで心も体もほっこりと。(しゃぶしゃぶにうさぎ・わいわく)	
25 宮古島	宮古島東急リゾート	宮古風ワープ二島鍋御膳	じっくりと煮込んだ柔らかい豚の軟骨、味噌味のしみ込んだ野菜・昆布をご堪能頂きます。お召し上りの直前に季節の葉野菜と島豆腐を少し煮込んで召し上がり下さい。ともお好みに合わせて余った煮汁に「宮古そば」を入れ、お好みで合わせて高麗ゲース・七味を入れてお楽しみ下さい。又は「じゅーりー」をお椀で提供。「ワープ二」とは豚骨汁のことです。	昔ながらの沖縄の家庭の味をお楽しみ頂きます。
26 久米島	サイプレスリゾート久米島	車海老しゃぶしゃぶ鳥鍋	日本一の生産量、久米島車海老!ミネラル豊富な海洋深層水を利用して育てられた鮮度抜群の活車海老しゃぶしゃぶをメインに、島の大自然の中で育った柔らかく弾力ある肉質の久米島赤豚の旨みと一緒に楽しめます。	地元久米島産の新鮮車海老と久米島赤豚ともやし、県産人参を使用。