

## 沖縄の島旅を彩る新しい冬の味覚「おきなわ島鍋」。

### 沖縄県内26のホテルと共同開発

JTB沖縄では、この冬、沖縄の食材を活用した6次産業化による新たな沖縄の冬の魅力創出を推進してまいります。

株式会社JTB沖縄（代表取締役社長宮島潤一）は、JTB協定旅館ホテル連盟沖縄支部と協力し、沖縄の新たな冬の味覚創出をめざし、沖縄県内26のホテルでオリジナル鍋料理メニュー「おきなわ『島鍋（しまなべ）』」を展開します。

食は観光の愉しみの1つですが、沖縄の豊富な四季折々の旬の食材に、滞在中の観光客が限られた食事機会の中で接する機会が限られているのが現状です。

JTB沖縄では、農林漁業（1次産業）と加工業（2次産業）、沖縄の基幹産業・観光業（3次産業）とを結びつける6次産業化の取組みとして、沖縄の食材を活用したメニュー提供で観光満足度を高める試みを進めてきましたが、家族や仲間でも楽しめる究極の団らんメニューである「鍋」をテーマに、ホテルとの共同開発を実施。沖縄でしか味わえない、県産食材を活用した滋味あふれるオリジナル鍋を「おきなわ『島鍋』」と名づけ、冬の沖縄の新しい味覚を提供することとなりました。

メニュー開発にあたっては、26ホテルのシェフが趣向をこらし、沖縄・九州エリア初のシニア野菜ソムリエ・徳元佳代子さんにも沖縄ならではの食材の効能、魅力などのアドバイスをいただきながら、長寿を培ってきた南の島の太陽と大地、海が育んだ生命力にあふれるおいしい食材、希少な食材を活かした26の郷土色豊かな鍋がそろいました。

今年の冬の沖縄は体と心を温め癒してくれる「島鍋」でお楽しみください。JTB沖縄では次年度以降の継続も前提に、沖縄の冬の新たな魅力として、島鍋の展開を推進してまいります。



※「島鍋」はJTBグループの登録商標です。/画像提供：かりゆしアーバンリゾート・ナハ

ニュースリリースに関するお問合せ

株式会社JTB沖縄 総務部まで

TEL:098-861-1427(代) FAX:098-861-1308

#### <「おきなわ『島鍋』」参画ホテル>

ホテルマハイナウェルネスリゾートオキナワ（本部町）、ホテルゆがふいんおきなわ（名護市）、カヌチャベイホテル&ヴィラズ（名護市）、ザ・ブセナテラス（名護市）、オキナワマリオットリゾート&スパ（名護市）、喜瀬ビーチパレス（名護市）、ホテルムーンビーチ（恩納村）、恩納マリビューパレス（恩納村）、ルネッサンスリゾートオキナワ（恩納村）、ホテル日航アリビラ（読谷村）、沖縄残波岬ロイヤルホテル（2品目、読谷村）、ラグナガーデンホテル（宜野湾市）、ホテル日航那覇グランドキャッスル（那覇市）、沖縄都ホテル（那覇市）、ホテルロイヤルオリオン（那覇市）、ザ・ナハテラス（那覇市）、ロワジールホテル&スパタワー那覇（那覇市）、ホテルサン沖縄（那覇市）、沖縄かりゆしアーバンリゾート・ナハ（那覇市）、ANAクラウンプラザホテル沖縄ハーバービュー（那覇市）、ANA インターコンチネンタル石垣リゾート（石垣島）、石垣リゾートグランヴィリオホテル（石垣島）、ビーチホテルサンシャイン（石垣島）、宮古島東急リゾート（宮古島）、サイプレスリゾート久米島（久米島）

#### <提供期間>

「おきなわ『島鍋』」は2014年10月～2015年3月までを予定。団体のお客様はもちろん、個人のお客様でも「エース JTB 島鍋オプションプラン」や「るるぶトラベル」（宿泊予約サイト）、「沖縄トラベルナビ」のプランでご利用が可能。一部ホテルでは一般利用も可能です。

詳細は各ホテル、下記サイトをご参照ください。

「島鍋」公式サイト

<http://shimanabe.com/>

沖縄トラベルナビ（ウェブ販売）

<http://okinawa.travel/gourmets/lists/subgenre/150>

るるぶトラベル（島鍋付き宿泊プラン）

<http://rurubu.travel/14a1211/>

日本の旬・沖縄キャンペーン紹介

<http://www.jtb.co.jp/nihonnoshun/okinawa/>

#### <アドバイザー>

ソムリエ 徳元 佳代子

シニア野菜ソムリエ（2011年認定）。沖縄・九州エリア初のシニア野菜ソムリエ。第2回野菜ソムリエアワード金賞受賞（2013年）。ジュニア野菜ソムリエの資格がとれる日本野菜ソムリエ協会認定地域校・糸満教室主宰。