

県内ホテルでの地産地消

～ 取組事例のご紹介 ～

The BREAKFAST HOTEL PORTO石垣島 石垣市 The BREAKFAST HOTEL MARCHE石垣島 石垣市



ホテルの名前にもなっている朝食にこだわりぬいたホテル。日本一朝食がおいしいホテルグループを目指して2022年4月1日に「The BREAKFAST HOTEL」ブランドがスタート。石垣島の中心街で2施設を運営し、どちらのホテルの朝食も監修している料理長のキースリング・クリス様に朝食に対するこだわりや地産地消の取組についてお話をお聞きしてきました。

地産地消に対する考え方を教えてください。

ドイツ出身の私にとって、ヨーロッパでのSDGsの観点からの地産地消に取り組むことは日常となっています。地産地消は食材の運搬にかかる石油消費を抑え、環境負荷の軽減に直結します。石垣島は沖縄本島からも離れた離島地域で、手に入る食材には限りがあります。しかし、安定的に手に入る島の恵みを活かすことで、地産地消や環境保全につながると考えています。さらに「The BREAKFAST HOTEL PORTO石垣島」および「The BREAKFAST HOTEL MARCHE 石垣島」では、提供する料理に調理済みの加工品を使用せず、すべて手作りしています。限られたマンパワーの中での手作りへのこだわりが、地産地消の推進へと結びついています。

食材に関する情報はどのように入手していますか。

石垣島は小さい島であるため、いろいろな方との距離感が近く、生産者の方と比較的すぐに知り合うことができます。知り合った生産者の方からいろいろな情報をいただくことが多いですが、欲しい情報がある場合も、知り合いの知り合いを紹介していただくことで情報を入手しています。食材選定はある程度現場の裁量で行っていますが、必要に応じて本社経由の情報も活用しています。また、フェアなどを実施する際はまとまった量の食材が必要となるため、時期ごとに安定供給できる食材の情報をいただくとスムーズに実施できると思います。



料理長
キースリング様



The BREAKFAST HOTEL
PORTO



The BREAKFAST HOTEL
MARCHE

県内ホテルでの地産地消

～ 取組事例のご紹介 ～

The BREAKFAST HOTEL PORTO石垣島 石垣市

The BREAKFAST HOTEL MARCHE石垣島 石垣市

県産食材を利用していることやフェアのプロモーションはどのように実施していますか

ホテルのコンセプトでもあります。朝食にこだわっていることは様々な場面で全面に押し出してプロモーションしています。また、リピーターの方が多いホテルでもあるため、リピーターの方にもご満足いただけるよう、今後フェアを実施していく予定です。2026年の7月からは、「The BREAKFAST HOTEL PORTO石垣島」において、沖縄の食材と韓国料理の魅力を掛け合わせた「Island × Korean Gourmet Festival」を実施します。島野菜や石垣牛など沖縄ならではの食材を取り入れ、韓国の旨辛さや香ばしさと融合した特別メニューを提供します。これらフェア情報は、概ね2～3か月前より、各OTA（オンライン旅行予約サイト）などでも情報を掲載し、お越しいただく皆様にプロモーションを実施しています。

ホテルごとに異なるコンセプトで朝食を提供



The BREAKFAST HOTEL PORTO



The BREAKFAST HOTEL MARCHE

沖縄県産食材と八重山食材にこだわった沖縄郷土料理を提供しています。石垣島の名産マグロや石垣牛のローストビーフ、八重山黒糖とろみ仕立ての琉球ラフターなど島の幸が一堂に。ゲストの「沖縄に来たら食べたい」を叶えるラインナップ。

石垣島食材で作る本格ヨーロッパ料理。レストランにも負けない本格的なヨーロッパ料理を提供。石垣島産の食材にこだわり、石垣食材×ヨーロッパ料理のコラボレーションを実現。ここでしか味わえない特別なおいしさを生み出している。



Island × Korean Gourmet Festival

地産地消でSDGsに貢献

EUでは循環型経済（サーキュラーエコノミー）の観点から、2021年からカトラリーなどの一部プラスチック製品の使用及び販売が禁止されました。日本においては、まだそこまでの法規制には至っていません。しかし、石垣島をはじめとする沖縄が「選ばれる観光地」であり続けるためには、積極的な「環境保全」や「海洋保全」の視点が不可欠です。SDGsを考えることは、沖縄の環境保全につながり、身近にできる取組として「地産地消」があるのです。

