



# 県内ホテルでの地産地消

～取組事例のご紹介～

## Southwest Grand Hotel (那覇市)

なはーと那覇文化芸術劇場近くにある那覇市のラグジュアリー宿泊施設です。県産食材の積極的な利用だけでなく、その場所にしかないストーリーを大切に作るホテル創りをしているレストラン支配人の熊澤優希様とアシスタントキッチンマネージャーの佐々木彰斗様へ地産地消の取り組みについてお話をお聞きしてきました。

### 県産食材を使うことへの考え方やこだわりについて、教えてください。

沖縄の豊かな自然が育んだ食材を使用して、沖縄伝統という価値と人と食のつながりを大切にしたいと考えています。

伝統の郷土料理の枠に囚われず、和食の技術を用いて素材のポテンシャルを最大限引き出し、多くのお客様に沖縄の地産地消食材の魅力を発信したいと思っています。

私自身、県外出身で、沖縄に来る前は、食材の種類が少ないとか季節感がないという勝手なイメージを持っていましたが、実際は全然違い、沖縄の食材の多様性と品質の高さに驚きでした。すごく美味しい食材ばかりで、むしろ内地にはない食材ばかりなので、その魅力を私たちがもっと活かして、さらなる発信をしていきたいと思っています。

### 地産地消について

会社全体で「ご馳走旅」という地域の美味しい食材でお料理をする取り組みがあります。

土地に根付く文化的背景や古くから愛されてきた伝統工芸、そして、料理を表現するためのテロワールなど、ただ料理を作るだけではなく、より素材を生かせるように、より作り手のこだわりを伝えられるように、より深みある一皿になるように、私たちのおもてなしに、土地の想いをのせて提供することをコンセプトとしています。

その土地にあるホテル・レストランだからこそ、このような料理があるということをお客様が価値として捉えてくださり、観光客だけでなく、沖縄県民の方にも価値を感じていただき、訪れていただけたレストラン・ホテルになっていると思います。

Southwest Grand Hotel



### <イタリアン、和食、鉄板焼きの3つのレストラン>

- ★オールデイダイニング | A LONG VACATION.  
イタリアンを中心とした多彩なお料理や季節のフルーツなどを使用したオリジナルデザートもご用意
- ★和食 | SHIKAKU  
王道の和食はもちろん、沖縄らしい食材を使った一皿まで幅広くご用意。
- ★鉄板焼 | まつ尾  
和牛のコース料理をご提供する鉄板焼「まつ尾」。  
沖縄各地で採れた新鮮な食材や、全国各地の上質なお肉を食材に合ったシンプルな調理法にこだわり、素材本来の持ち味を最大限に引き出し極上のコース料理でおもてなし





# 県内ホテルでの地産地消

～取組事例のご紹介～

## Southwest Grand Hotel (那覇市)



### プロモーションはどのように実施していますか

プロモーションはレストラン単独でのプロモーションは実施しておらず、あくまでホテルのプロモーションの一部としてレストランを取り上げています。ご提供する料理にはこだわりを持っていますが、ホテル内のレストランであるため、「ホテル」としての価値を押し出すためのプロモーションを実施しています。



### 食材選定で一番優先されるものは何ですか

やはりテイストが一番大事です。

品質やクオリティを踏まえた上で、美味しい食材であれば価格が高くても使う場合があります。基本的に価格から決めないようにしており、まず味やクオリティ、お客様にとって価値のある料理を提供できる食材なのかどうか、という観点から使用する食材を選定しています。

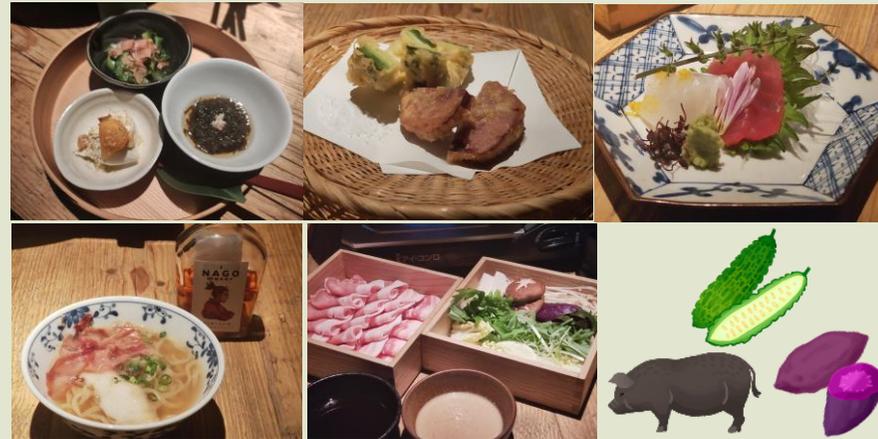


### メニューの改定について

基本的に1.5ヶ月に一回、どこかからのセクションのメニューを変えるようにしています。食材の旬を逃さずにメニューに取り入れることができるよう、柔軟にメニュー改定を行い、その時期に一番おいしいものをお客様に提供できるよう心掛けています。

### <和食ディナーメニュー>

※一部抜粋



正確に把握していないが、全レストランを通して50%以上は県産食材を使用。パイナップルを飼料にした県産あぐー豚（パイナップルポーク（白））のしゃぶしゃぶが非常に評判。脂の甘みや質感が柔らかくアクも出ず、さっぱり食べられる。



### 地産地消の地域貢献がホテルのブランディングにも繋がります。

ホテルのブランディングにとどまらず、地域の魅力向上やお客様にとっての価値を意識して県産食材を活用することで、ホテルを通じて地域の魅力を高めるきっかけとなります。その結果、地域の付加価値向上につながると同時に、そのホテルに泊まることで“その土地ならではの体験”ができるというブランド価値が生まれ、「選ばれる観光地づくり」に繋がります。どんなに魅力的なホテルであっても、そのホテルがある地域に魅力がないと旅行の行先として選ばれることはありません。地産地消を通して地域の魅力を向上させることが、ホテルへの集客にも繋がります。

「日本のおもてなしを世界中の人々へ」というミッションのもと、日本や世界の素敵な場所に街の価値を上げ、関わる人すべてが誇りを持てる最高に心地良い空間を作り進化させ続けていくことをビジョンとして取り組んでいます。

