

<報道関係各位>

2024年6月12日

**「銀座 やまの辺 江戸中華×フサキビーチリゾート」
二夜限定コラボレーションイベントを開催。大盛況で終了いたしました！**



フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ（所在地：沖縄県石垣市、総支配人：金子 宏之）は、2024年4月19日（金）、20日（土）の二夜限りで開催し、県内外・石垣島内の約100名のゲストにご参加いただいた、銀座 やまの辺 江戸中華（本社：東京都中央区、オーナーシェフ：山野辺 仁、以下『銀座 やまの辺』）とのコラボレーションイベントの開催レポートをご報告いたします。

本イベントは、NHK『あさイチ』などに出演する『銀座 やまの辺』オーナーシェフ 山野辺 仁氏が琉球料理の源流を感じる新感覚のフュージョンレストラン『琉球新天地』のコンセプトに共感し、実現いたしました。

<開催概要>

「銀座 やまの辺 江戸中華×フサキビーチリゾート コラボレーションイベント」

- 期間：2024年4月19日（金）、20日（土）
- 時間：17:30 開場／18:00 スタート
- 料金：22,000 円（税・サ込）
- 場所：琉球新天地
- 定員：50 名／日

<琉球新天地>



『琉球新天地』は、琉球料理の源流を感じる新感覚のフュージョンレストラン。

歴史的な背景にある中国や薩摩をはじめ、台湾、東南アジアなど、東シナ海一帯の各国との交易によって進化し発展した、沖縄独自の食文化と郷土料理を表現したメニューを提供しています。



■伊藤穰 (いとう みのる) / 琉球新天地料理長
＜プロフィール＞

北海道出身。中国料理の中でも、飲茶発祥の地として名高い「広東料理」を得意とする。水陸ともに産物に恵まれ国内外交流の要所として発展した広州を代表する広東料理。北海道の豊かな食材を使い道内の日系・外資系ホテル内レストランや関東の人気レジャースポット「スパリゾートハワイアンズ」中国料理長を歴任後 2020 年 7 月より現職。

＜銀座 やまの辺 江戸中華＞



日本国内外から厳選された食材が集まる場所、ここ"江戸"で、旬の食材を使い中国料理に仕上げます。

日本の四季をひと皿ひと皿に表現し、新鮮な驚きと食材との出会いを感じていただきたいと思っております。

春夏秋冬、日本の中国料理の美味しさを皆様へお届けいたします。

店内 12 席 シェフおまかせコースのみ:55,000 円～ (税込)

<https://ginza-yamanobe.com/>



■山野辺 仁
＜プロフィール＞

銀座 やまの辺 江戸中華オーナーシェフ

1980 年生まれ、東京都出身。

2019 年から 5 年連続ミシュラン一つ星獲得。国内外問わず精力的に活動中。

2022 年 12 月銀座に姉妹店の江戸中華 よし町オープン。

テレビ：NHK あさイチ「KiraKira キッチン」レギュラー

＜イベント開催当日の様子＞



左) 山野辺シェフと伊藤シェフのご紹介。和やかな雰囲気の中、山野辺シェフの「皆さんのために特別な料理をご用意しました。思う存分楽しんでいってください」の言葉でディナーがスタート。

右) 一皿目、石垣島のブランド牛を使った「石垣牛の北京ダック」。山野辺シェフ流北京ダックがこのイベントだけのメニューに変身。



左) 二皿目、琉球新天地らしい、沖縄県産の食材がぎゅっと詰まった「石垣産ミニトマトの杏露酒ゼリー寄せ、やんばる鶏のよだれソース、石垣マグロとピータンの前菜」。

右) 三皿目、4時間かけて煮込んだスープを使用した「フカヒレ入り新天地薬膳蒸しスープ」。



左) 四皿目、「やまの辺」名物「春雨とからすみの和え物」が、マングローブに多く生息する石垣島ならではの食材「ノコギリガザミ」を使用し「春雨とカラスミの冷製」として登場。

右) 山野辺シェフがその場で石垣牛の握り寿司を提供する即興のライブキッチンでゲストのテンションが上がります。



左) 五皿目、「ガザミスパイシー揚げ八重山風」。豪快に手づかみで4種類のソースと楽しみながら、最後はガザミとソース、サラダをまぜあわせ、シーザーサラダ風にして召しあがっていただきます。

右) 六皿目、「沖縄三大高級魚」のひとつ「ハマダイ」(沖縄方言で「アカマチ」)を使った「アカマチとゆし豆腐の蒸し焼き香味ソース掛け」。琉球新天地でも人気のメニューがふわふわのゆし豆腐と主に八重山諸島で食されてきた植物「オオタニワタリ」をアクセントにしたスペシャルバージョンに。



両シェフによる麻婆豆腐作りのデモンストレーション。使用する食材・調味料・調理過程の違いを目の前でご覧いただき、お客様数名による試食で感想を共有いただきました。



左) デモンストレーション後には「やまの辺」名物の麻婆豆腐が本イベントだけの食材を使用したバージョンで。七皿目、天然トラフグの白子入り「石垣牛の麻婆豆腐」。
右) 八皿目、ゴーヤを練り込んだ特製麺を使用した「やまの辺特製冷やし担々麺」。石垣牛の肉みそと北海道産ウニがトッピングに。



左) 終盤には「銀座 やまの辺」の食事券やホテルの宿泊券が当たる、シェフとのじゃんけん大会も。
右) デザート、「紅芋クラッカー、パッションフルーツとマンゴーの杏仁アイス」。



沖縄で宴会の“締め”と言えば「モーヤー」（沖縄本島地方では「カチャーシー」）。島唄のパフォーマンスに会場は大盛り上がり。明るく楽しく、沖縄らしい一夜が締めくくられました。

沖縄県産の食材を使った贅沢な特別メニューに、「料理が素晴らしかったです。また参加したいです」「沖縄の魅力を存分に楽しめました」とご参加いただいた方々にも高く評価いただきました。

★現地スタッフ撮影フォト&ビデオ随時配信中

フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ 公式Instagramアカウント @fusaki_ishigaki

https://www.instagram.com/fusaki_ishigaki/

■フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズについて

ホテルのシンボルロゴ「エイト・スターズ」は空・星・音・風・土・海・心・雨の象徴で、ゆったりと流れる島時間の中で、フサキビーチリゾートでしか味わえない特別な体験を表現しています。



- ・ホテル名称：フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ
- ・所在地：沖縄県石垣市新川 1625 番地
- ・アクセス：石垣空港から車で約 35 分、石垣港離島ターミナルより車で約 15 分
- ・代表者：総支配人 金子宏之
- ・開業年月：1982 年 7 月
- ・客室数：398 室
- ・料飲施設：レストラン 4 軒、ラウンジ&BAR、ビーチサイドレストラン（夏期）、ビーチサイド BAR
- ・その他施設：プール/ビーチステーション/ベビー&キッズルーム/SPA/ショップ/バンケットホールほか

- ・敷地面積：約 86,000m²
- ・延床面積：約 28,000m²
- ・お問合せ：TEL：0980-88-7000 公式ウェブサイト：<https://www.fusaki.com/>

—報道関係者お問い合わせ先—

フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラス 広報担当：岩崎
TEL：0980-88-7000 / Email: press_fusaki@mystays.com