

沖縄北部離島伊是名島の

「もずく」

透き通った清らかな海、
サンゴ礁に囲まれたもずく畑で育つ
海のミネラルがふんだんに詰まった、
太くしゃきとした食感。



Curd

『伊是名島もずくとムール貝
夏野菜のテリーヌ
クルミドレッシング』



山手ハチ

『伊是名島
生もずく酢』



TWELVE GARDENS

『マグロとアボカド
伊是名島生もずくの
メキシカンマリネ』

やんばるの

「あぐー豚」

やんばるの大自然の恵みを
受けた自然水と天然のカルシウムの
珊瑚を合わせたこの地ならではの
こだわり飼料で育ちます。



酒食堂
虎ノ門蒸留所

『あぐー豚と
ゴーヤのはさみ揚げ』



TWELVE
On The Park

『あぐー豚のハーブカツレツ
フレッシュトマトと
デミグラスソース』



GOOD CHEESE
GOOD PIZZA

『やんばるあぐーの
スーチーと
フーチー』

石垣島の

「泡盛」

1949年創業の「請福(せいふく)酒造」。
伝統的な直火蒸留法を守る一方で、
新しい泡盛づくりを続ける石垣島で愛される酒造です。



GOOD CHEESE
GOOD PIZZA

『石垣ソルティ
トマトサワー』



TWELVE GARDENS

『琉球モヒート』

やんばるの

「シークワサー」

山あいの寒暖差が育てる、香り高く濃厚な酸味。
勝山の自然と人の手が育てた酸味豊かなシークワサー。

VALLEY
PARK
STAND

『シークワサー
ジンソーダ』



REVIVE KITCHEN
THREE

『冷製シークワサー
ヌードル』



ユニークな気候風土で育まれる沖縄の食を支える

つくり手たちを訪ね、出会った食材の数々。

その可能性を、東京・京都の参加11店舗のシェフが最大限に引き出した
この夏だけのスペシャルメニューに出会ってください。



やんばるエリア

森と海が広がる沖縄本島北部、やんばるの森と人が育む食材の宝庫です。

伊是名(いぜな)島

本島北の美しい海とサンゴ礁に囲まれた島。ミネラル豊富な澄んだ海で豊かな味が育まれます。

やんばるの

「アップルマンゴー」

強い甘みとほどよい酸味、とろけるような舌触り。濃厚で香り高い王道のマンゴーです。

やんばるの

「パイナップル」

亜熱帯気候で、
赤土のミネラルを
たっぷり含んだ
まろやかな甘みが魅力。



Curd

『沖縄パインのコンポート
2種のアイス 炭酸ゼリー』



REVIVE KITCHEN
THREE

『沖縄パインと紅茶の
クレープジュゼット』



GOOD CHEESE
GOOD PIZZA

『クリームチーズの
沖縄パインタルト』

やんばるの

「アップルバナナ」

アップルのようなさわやかな香り、もちもちの食感、濃厚でコクのある甘さ。



GOOD CHEESE
GOOD BAKE

『沖縄アップルバナナと
マスカルポーネクリーム
の黒糖シフォンケーキ』



TWELVE
On The Park

『黒糖プリン・
ア・ラ・モード』



イベント特設サイト
はこちら

