

# 県内ホテルでの地産地消

～ 取り組み事例のご紹介 ～



## THIRD石垣島 (石垣市)

「自分にとって心地よい場所に帰る」＝「サードプレイス」をコンセプトに、ミレニアル世代向けにデザインされたTHIRD石垣島。石垣島初のライフスタイルホテルとして2020年7月に開業しました。オールインクルーシブで贅沢に過ごせる宿泊スタイルが人気。支配人の堤さまに地産地消の取り組みについてお話をお伺いしてきました。

### 地産地消の取り組みについて教えてください。

石垣島は本島と異なる環境にあると考えています。地域性や文化がより根強く残っており、狭い島であるため、小規模なホテルであっても大きな影響力があります。そのため、地域経済への貢献を重視しています。

食材の調達における優先順位としては石垣島産、沖縄県産のものを優先的に使用し、その次にストーリー性があるもの、最後に価格です。かなりの割合で県産食材を活用しており、特徴的な例としては、「もろみ豚」と言って泡盛のもろみを使用している豚で、泡盛という沖縄らしいストーリーを演出できていると思っています。現在オールインクルーシブプランで宿泊頂いているお客様は35～40%いらっしゃいます。オールインクルーシブという特性上、一つ一つのポーションを小さくして、色々なメニューを楽しんでもらえるようにしています。そのため、食を通じた地域文化の発信を意識したメニュー構築を行っています。これにより、お客様に石垣島の食文化を体験していただくとともに、地域の生産者や業者の方々とも協力関係を築いています。

### 県産食材の利用割合はどれくらいでしょうか。

県産食材の利用割合は6～7割に達しています。メニューの核となる食材については、地元の業者から直接仕入れています。

例えば

マグロ：ヤエスイ合同会社様

モツツアレチーズ：まじゅんのジャージー牧場様

紅イモ（ポタージュ用）：南風堂様

メニューについては、地元のキッチンスタッフの意見も積極的に取り入れています。改変の時期を固定せず、常に見直しと更新を行っています。



営業時間

BREAKFAST  
6:30 - LO 9:30

LUNCH  
12:00 - LO 13:30

DINNER  
フード 15:00 - LO 21:00  
ドリンク 11:30 - LO 22:30

21:00以降はお部屋からのみテイクアウトとして一部のドリンクをオーダーいただけます。

各時間帯で宿泊せず  
お食事のみの利用も可能

INFORMATION

# 県内ホテルでの地産地消

～ 取組み事例のご紹介～



## THIRD石垣島

(石垣市)

## お客様に評判の良かった県産食材やメニューは？

ベイベーバックリブや紅イモのポターージュ。石垣島産マグロを使ったセビーチェなども好評です。



ベイベーバックリブ



紅イモのポターージュ



石垣島マグロのセビーチェ

## 今後取り入れてみたい県産食材は？

沖縄の各島で生産されている黒糖。例えば、波照間島産の黒糖を使用したメニューを提供することで、当初予定のなかったお客様が興味を持ち、石垣島から船で波照間島へ足を運ぶきっかけになる可能性があります。このように、食材を通じて離島の魅力を伝え、新たな観光行動を促すことができると考えています。

## 参考にしたい！地産地消ポイント



THIRD石垣島では、地元の食材をベースにメニューを考案しており、スタッフがゲストに提供する際には地元の食材のPRに心がけています。例えば「この料理で使われているチーズはまっじゅんのジャージー牧場さんで作られたチーズです。チーズだけじゃなくて牛乳とかいろいろあるんです」とお伝えする事で、お土産としての購入にも繋がっています。そうする事でお客様の満足度が上がり石垣島、沖縄への再訪のきっかけとなっています。地元の食材の消費が増えれば、おのずと生産者さんが増え、結果的に地域の活性化に貢献するというサイクルが生まれます。

## ミニ情報

### 八つの島の黒糖

かつては沖縄県全域にあった黒糖工場も現在は八つの島のみ。

- ・伊平屋島
- ・粟国島
- ・小浜島
- ・波照間島
- ・伊江島
- ・多良間島
- ・西表島
- ・与那国島

島の土壌や天候、サトウキビの品種によって島ごとに味に違いがあります。

## 朝食メニュー

※一部抜粋



島産パバイア



やんばる地鶏の自家製胸肉のハム

朝食メニューの中にも「島産パバイア」や「やんばる地鶏の自家製胸肉のハム」など県産食材を使用している。

