



県内ホテルでの地産地消

～取組事例のご紹介～

TWIN-LINE HOTEL YANBARU OKINAWA JAPAN (名護市)

2024年7月、全室ジェットバス付きのアネックス棟が誕生しグランドオープンした、インクルーシブラウンジをそなえる宿泊施設。県産食材の積極的な利用だけでなく、沖縄料理をベースに、南国のエッセンスを取り入れたライブ感溢れるエンターテインメントレストランを運営している料理長の江森英雄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。

TWIN-LINE HOTEL YANBARU OKINAWA JAPAN



エンターテインメントレストラン

RYUKYU YANBARU DINING SESSION

沖縄料理をベースに、南国のエッセンスを取り入れたライブ感溢れるエンターテインメントレストラン。

お食事は、レストランではもちろんのこと、お部屋や屋外などお好みの場所へテイクアウトして楽しむこともできます。

ディナータイムには1日2回三線ライブを開催。



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。

私がTWIN-LINE HOTEL YANBARU OKINAWA JAPANに赴任してきて約2年ほどになります。もともと沖縄の食材について詳しくなかったのですが、実際に赴任してきて、様々な沖縄県産食材を食べてみると、非常に味が良いものが多く、沖縄県産食材の美味しさをより多くの方に知っていただきたい、と感じました。私たちのグループは、「日本のレジャーをもっと楽しく！」をテーマとし、時代、地、人と新しい価値を掛け合わせ、最高のホスピタリティマインドを持ってお客さまの「楽しい」を創造することを企業理念としています。沖縄にあるホテルとして、沖縄県産食材を使用したお食事をご用意することは、私たちのホスピタリティと沖縄という土地の掛け合わせとなり、私たちの目指すべきホテル創りにつながるものと考えます。



地産地消について

沖縄県産食材を積極的に取り入れようと考えたとき、まずは足を使って様々なところを訪ねました。訪問先でよいと思ったものがあれば直接仕入れの交渉をしたり、いろいろなところで知り合った方から、さらに別の方を紹介していただいたりもしました。現在は懇意にしている生産者の方に、使いたい食材を委託生産していただいたりもしています。

個別の生産者の方との取引において課題となるのが、納品（流通）の仕組みがあります。以前は、スタッフが通勤途中に生産者の方へ伺い、食材を受け取ることもありました。現在は、柔軟できめ細かな対応をしてくださる流通お取引先様に間に入っていただいて仕入れを行っています。生産者の方との契約手続きも同社がホテル指定の受発注システムを導入していただいたことで、個々の生産者の方が作られている食材もシステム経由でスムーズに発注できるようになり、県産食材を仕入れやすくなりました。





県内ホテルでの地産地消

～取組事例のご紹介～

TWIN-LINE HOTEL YANBARU OKINAWA JAPAN (名護市)



食材選定で一番優先されるものは何ですか

まずは自分が使ってみたいと思うことが重要です。実際に使ってみて、ご好評をいただけるものは継続利用のための仕入れ方法を考えていきます。

チャーガー（アグーブランドの一つ）を初めて食べたとき、そのおいしさに衝撃を受け、1年かけて仕入れ元とも調整をし、安定的な仕入れ体制を整えました。今ではレストランの看板メニューとしてチャーガーを使用しています。

様々なプロジェクトを検討するうえで「ローカルガストロノミー」の概念も取り入れ、ホテルが位置する沖縄本島北部の食材を積極的に探究することも心がけています。



「チャーガー」とは？

名護市の沖縄県立北部農林高等学校が開発したアグーブランド豚です。約40年前、北部農林高等学校では絶滅の危機に瀕していた琉球在来豚アグー純粋種を復活させるプロジェクトがはじまりました。アグー純粋種の復元は1993年に成功。さらに種の保存と有効利用のため、琉球在来豚アグーと米国原産のデュロック種をかけ合わせ、繁殖能力・育成率が高く、肉質がよい「チャーガー」を誕生させました。

【ローカルガストロノミー】

地域の風土、歴史、文化を料理に表現することで、根底にあるのは、「料理は地域経済や文化、教育活動にどのように貢献できるのか」という視点です。

<ディナーbuffetメニュー>

※一部抜粋



県産食材を利用しているメニューは全体の70%以上。沖縄県らしい食材だけでなく、サラダバーの葉物野菜やトマト、しゃぶしゃぶで使用する野菜まで、ふんだんに県産食材を利用しています。



おきなわ食材の店の登録を目指すことで、生産者の方の安心に！

契約している生産者の方や、直接やりとりをしている生産者の方もいらっしゃいますが、初めてお話しする生産者の方からは「この1回限りの取引なので？」と思われる懸念もあり、生産者の方に安心して取引いただけることがとても重要だと考えています。沖縄県の登録制度で、「おきなわ食材の店」という制度があることを知り、登録要件として「年間を通して、提供しているメニューの半数以上が地産地消メニューであること」という項目があり、おきなわ食材の店に登録されることで、県産食材を継続的に使用する姿勢を生産者の方に示していけると考えました。

令和8年度のおきなわ食材の店登録を目指し、要件の確認や申請方法などを確認しながら取り組んでいます。



「おきなわ食材の店」の詳細はこちら

