

ユーグレナ社×フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ 好評コラボ企画第4弾、一つ星シェフ鳥羽周作氏監修 「石垣島食材で世界の料理～夏メニュー」が開始！



フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ（沖縄県石垣市）と株式会社ユーグレナ（本社：東京都港区、代表取締役社長：出雲 充、以下「ユーグレナ社」）は、コラボレーション企画の第4弾として、ユーグレナ社のコーポレートシェフであり、ミシュランガイド東京2020～2022において1つ星掲載店「sio」のシェフでもある鳥羽周作氏（以下、鳥羽シェフ）監修のもと、「石垣島食材で世界の料理～夏メニュー」を提供いたします。

本企画は、ユーグレナ社が取り組む「ユーグレナ あとはおいしくするだけプロジェクト」から展開するコラボレーション企画としてスタートした第4弾。ユーグレナ社が石垣島で生産する「からだにユーグレナ」を使い、世界の料理を食し、新たな“美味しい”を見つけるリゾートブッフェ「ISHIGAKI BOLD KITCHEN（イシガキボールドキッチン）」にて、期間限定の夏メニューとして登場します。

「ISHIGAKI BOLD KITCHEN 鳥羽シェフ監修メニュー」<概要>

- 期間：2022年7月1日（金）～2022年9月30日（金）
- 時間：18:00～21:30（最終入店 20:30）※90分制
- 料金（税込）：大人 5,500 円、7～12 歳 2,500 円、4～6 歳 1,000 円
- 場所：「ISHIGAKI BOLD KITCHEN」世界の料理を食し、新たな「美味しい」を見つける
リゾートブッフェ
- 詳細：<https://www.fusaki.com/blog/archives/15061>

石垣島食材で世界の料理～夏メニュー詳細

■北欧トレンドで話題のオープンサンド

『スモークサーモンのスモークブロー』

「からだにユージェナ グリーンパウダー」を使ったヨーグルトクリームに石垣島産のハーブ添え。

■中国料理、点心

『鴨しゅうまい』

石垣島産の塩、香味野菜や筍の食感で食欲もそそる鴨のしゅうまいに「からだにユージェナ グリーンパウダー」を合わせて。

■東南アジアフュージョン

『ひき肉とナスのアジアン炒め』

冷房の夏冷え対策に石垣島産の生姜とポリフェノール豊富な夏野菜ナス、「からだにユージェナ グリーンパウダー」を使ったユージェナ・チャンプル。

■イタリア・ポローニャ地方の郷土料理

『石垣牛のボロネーゼ』

石垣牛をぜいたくに使ったボロネーゼ、石垣島産のハーブ、ローズマリーでアクセント。「からだにユージェナ グリーンパウダー」を使用。

■フランスを代表する高級食材「フォアグラ」

『フォアグラのテリーヌとマンゴー』

濃厚なフォアグラのテリーヌは石垣島産のマンゴー、パッションフルーツで酸味を効かせた夏仕立て。

■地中海料理

『子羊のロースト、シェリービネガーのソース』

スペイン・アンダルシア地方の白ワイン、シェリーをつかったビネガーソース、低カロリーで脂肪燃焼効果が高いと話題のラム肉に石垣島産のエシャロットやハチミツで旨味アップ。

■デザート

『パンナコッタ』

乳製品と相性抜群の「からだにユージェナ やさしいフルーツオレパウダー」をパンナコッタに。旬のパインやパッションフルーツを合わせた季節感のある一皿。

■デザート

『バナナケーキ』

旬のバナナの自然な甘味と「からだにユージェナ やさしいフルーツオレパウダー」をしっとりとしたケーキに。



スモークサーモンのスモークブロー



フォアグラのテリーヌとマンゴー



鴨しゅうまい



ひき肉とナスのアジアン炒め



石垣牛のボロネーゼ



子羊のロースト シェリービネガーのソース



バナナコッタ



バナナケーキ

スタミナ源となるタンパク質、疲労回復などが期待できる栄養素がいっぱいのお肉やサーモンの料理をはじめ、石垣島産の夏の野菜・果物、「からだにユーグレナ」を使って、こころと身体を元気にする夏メニューを、ISHIGAKI BOLD KITCHEN の世界の料理をコンセプトにご用意しました。この機会にぜひご利用ください。



■「ユーグレナ あとはおいしくするだけプロジェクト」とは

鳥羽シェフがユーグレナ社のコーポレートシェフとして、新商品の味のアドバイス、アレンジレシピの公開、おいしさを引き出す商品の開発などを監修し、本プロジェクトに取り組んでいきます。石垣島ユーグレナをさらにおいしくすることで、普段手に取っていない幅広い層に届き、食卓にある愛される食品の1つになることを目指します。

プロジェクト特設ウェブサイト：<https://online.euglena.jp/shop/pages/oishikurusudake.aspx>

鳥羽 周作氏



sio オーナーシェフ/シズル 株式会社代表

Jリーグの練習生、小学校の教員を経て、31歳で料理の世界へ。2018年「sio」をオープン。同店はミシュランガイド東京2020から3年連続一つ星を獲得。現在、全国にいろいろな業態の8店舗を展開。モットーは『幸せの分母を増やす』。2021年6月、ユーグレナ社コーポレートシェフに就任。

鳥羽シェフコメント

石垣島の旬の食材に「カラダにユーグレナ」をたっぷり取り入れ、島の季節を健康的に楽しんでいただけるメニューをご用意いたしました。お越しいただいた皆様に、石垣島と「カラダにユーグレナ」の良さを感じていただける機会となれば幸いです。ぜひお楽しみください。

■「からだにユーグレナ」とは

今日の健康と、10年後のカラダのことも考えたブランドです。
コンセプトは、“細胞から元気なカラダへ”。

『からだにユーグレナ』ブランドサイト：<https://www.euglena.jp/karadani/>
公式通販サイト「ユーグレナ・オンライン」：<https://online.euglena.jp>

■石垣島ユーグレナについて

ユーグレナは藻の仲間です。豊かな石垣島の自然で育った石垣島ユーグレナは、人間が必要とする豊富な59種の栄養素（ビタミン、ミネラル、アミノ酸、DHA、オレイン酸などの不飽和脂肪酸、特有成分パラミロン^{※2}など）を持ち、細胞壁をもたないため、栄養の消化吸収率も高い特長があるスーパーフードです。

※2 ユーグレナ特有の成分であり、グルコース分子がβ-1,3-結合により直鎖状に重合した多糖体



石垣島ユーグレナ粉末

■株式会社ユーグレナについて

2005年に世界で初めて微細藻類ユーグレナ（和名：ミドリムシ）の食用屋外大量培養技術の確立に成功。微細藻類ユーグレナ、クロレラなどを活用した食品、化粧品等の開発・販売のほか、バイオ燃料の生産に向けた研究、遺伝子解析サービスの提供を行っています。また、2014年より行っている、バングラデシュの子どもたちに豊富な栄養素を持つユーグレナクッキーを届ける「ユーグレナGENKIプログラム」の対象商品を、2019年4月より化粧品を含む全グループ商品に拡大。2012年12月東証マザーズに上場。2014年12月に東証一部市場変更。「Sustainability First（サステナビリティ・ファースト）」をユーグレナ・フィロソフィーと定義し、事業を展開。

株式会社ユーグレナ公式サイト：<https://euglena.jp>

【ご予約・お問い合わせ】

TEL：0980-88-7095（受付時間 9:00～17:00）

Email：dining_fusaki-resort@mystays.com

★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 公式インスタグラムアカウント @fusaki_ishigaki

※新型コロナウイルス感染症拡大の状況、政府・自治体からの要請等により、実施内容や期間が変更になる場合がございます。今後の状況を鑑みながら公式ウェブサイトにてお知らせいたします。

※フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズでは新型コロナウイルス感染拡大防止とお客様の安心・安全のための対策を実施しております。

- 業務に従事するすべてのスタッフは毎日検温・こまめな手洗い・うがい・消毒を実施・マスクを着用・咳エチケットを徹底
- 館内では各所へ消毒液設置・定期的な換気・アルコール消毒の徹底・エレベーター利用人数の制限
- フロントではアクリル板を設置・ソーシャルディスタンスを確保
- レストランでは席の間隔を十分に確保・定期的な換気・アクリル板の設置
- プールや大浴場・宴会・会議場などの各施設では、アルコール消毒の徹底・密集回避・状況に応じた人数制限・定期的な換気を実施

そのほか詳細はウェブサイトにてご確認ください。<https://www.fusaki.com/blog/archives/9329>

■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。



FUSAKI BEACH RESORT
HOTEL & VILLAS



- ・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 手塚 秋啓
- ・開業年月：1982 年 7 月
- ・客室数：398 室
- ・料飲施設：レストラン 3 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/宴会場、他
- ・敷地面積：約 86,000m²
- ・延床面積：約 28,000m²
- ・お問合せ：TEL：0980-88-7000 公式サイト：<https://www.fusaki.com/>

【運営会社】株式会社マイステイズ・ホテル・マネジメント
(東京都港区六本木 6-2-31 六本木ヒルズノースタワー14 階)

マイステイズ・ホテル・マネジメント：<https://corporate.mystays.com/>
マイステイズ・ホテル・グループ：<https://www.mystays.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&ヴィラズ 広報担当：岩崎
TEL: 0980-88-7000/Email: press_fusaki@mystays.com
株式会社ユーグレナ 広報宣伝部：北見、住谷
TEL: 03-3454-4907/Email: press@euglena.jp