

【星のや沖縄】「食」とおして琉球王朝時代の食文化を知る 「琉球宮廷料理づくり」を通年開催 | 期間：2023年9月1日～

～「東道盆」の2品と敷地内で収穫した旬の食材を使い「花ぼうる」や「セーフアン」を作る～

日本一のプールを有する*沖縄ラグジュアリーの最高峰「星のや沖縄」では、2023年9月1日から、「食」とおして琉球王朝時代の文化を知る「琉球宮廷料理づくり」を通年開催します。施設内にあるキッチンスタジオ「ゆがふキッチン」で、宮廷料理に精通する星のや沖縄のシェフから手ほどきを受ける1日1組限定のプログラムです。宮廷料理「東道盆」に盛り込む2品に加えて、ハーブが旬を迎える春から夏にかけては王家のお祝いごとで振る舞われていた琉球菓子「花ぼうる」、秋から冬にかけては色鮮やかな野菜をだし汁で食す伝統料理「セーフアン」作りにも挑戦します。料理に使用する食材は、沖縄食材を知り尽くしたシェフ選りすぐりの食材の他、星のや沖縄内の畑やキッチンガーデンから収穫します。完成した料理はキッチンに併設されたプライベートダイニングで味わい、器に施された細工の美しさや、当時の人々のおもてなしの心を感じる贅沢な時間です。

*星のや沖縄のプールは、「Travel and Leisure ラグジュアリーアワード アジアパシフィック2023 Japan Hotel Pools NO.1」を受賞しました。



背景

琉球王朝時代、中国や薩摩から訪れる使節をもてなす際に提供された宮廷料理は、当時の人々のもてなしの心や、外交を経て発展を遂げた沖縄独自の食文化を垣間見ることができます。料理に込められた意味や思いを知るとともに、伝統の料理を楽しんで欲しいと思い、当プログラムを開発しました。採れたての香りや調理することでわかる食材が持つ個性など、それぞれの料理に込められた歴史的背景を宮廷料理に精通するシェフから学び、料理や伝統の器とおして琉球王朝時代の文化を知ります。

特徴1 琉球宮廷料理を作り、王朝時代の食文化を学ぶ



海風が抜ける施設内のキッチンスタジオ「ゆがふキッチン」で、星のや沖縄のシェフとともに琉球王朝時代の宮廷料理「東道盆」を作ります。「東道盆」は、琉球漆器の代表的な器で、器そのものと盛り付けられた料理も含めて「東道盆」と呼ばれます。盛り付ける7品の料理の中から、はなやかな彩りが印象的な「花イカ」、「ヒラガラマチ」の2品を作るプログラムです。またハーブが旬を迎える春から夏にかけては王家のお祝いごとや、法事などの特別な行事に用いられてきた繊細な琉球菓子「花ぼうる」を作り、秋から冬にかけては色鮮やかな野菜をだし汁で食す伝統料理「セーフアン」作りにも挑戦します。畑や庭で採れた彩り豊かな食材をふんだんに盛り付けて、テーブルを華やかに彩ります。





特徴2 収穫体験を通して沖縄の食材に触れる



星のや沖縄は「今もグスクの中で沖縄らしい豊かな生活が守られ、それが進化し続けていたら」を発想の原点に様々な滞在を提案しています。敷地内には沖縄で馴染みのある野菜や草花が育つ畑や庭が広がり、「ゆがふキッチン」にはキッチンガーデンを併設。キッチンガーデンでは、沖縄ならではの食材の特徴を学びながらピパーチやクワンソウ*など旬の食材を収穫します。収穫したハーブや野菜は料理に使用し、プライベートダイニングで料理を楽しみます。

*ピパーチ=「ヒハツモドキ(島コショウ)」を意味する沖縄の言葉

クワンソウ=ユリ科の植物「アキノワスレグサ」を意味する沖縄の言葉

特徴3 職人の技術が詰まった伝統的な器を知る



「東道盆」に使用した琉球漆器は、宮廷舞踊や冊封使のための重要な器とされ、江戸時代には将軍家への献上器、諸大名への贈答品としても喜ばれていました。艶やかに輝く漆に、虹色の光沢を持つ夜光貝やアワビ貝の「螺鈿細工（らでん）」や、金箔の「沈金（ちんきん）」、「箔絵（はくえ）」、「堆錦（ついきん）」など、琉球漆器独自の技法が施されています。琉球王朝時代から続く職人の技術が詰まった貴重な漆器を手に取りながら、料理とともに美しい器を楽しみます。



「琉球宮廷料理づくり」概要

期間 : 2023年9月1日～

時間 : 10:00～14:30

料金 : 2名50,000円（税・サービス料込、宿泊料別）1名追加毎に25,000円

含まれるもの : 宮廷料理づくり3品、ゆがふキッチンの貸し切り

対象 : 宿泊者

定員 : 1組（2～4名）

予約 : 公式サイト（<https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyaokinawa>）にて2週間前まで受付。

備考 : 仕入れ状況により料理内容や食材が一部変更になる場合があります。

前日～50%、当日100%のキャンセル料が発生いたします。

アレルギーをお持ちの食材の変更はいたしかねます。

■星のや

「その瞬間の特等席へ。」をコンセプトに、各施設が独創的なテーマで、圧倒的非日常を提供する「星のや」。国内外に展開する各施設では、その地の風土、歴史、文化を繊細に織り込み、出会った季節にしか味わえない最高の瞬間を体験していただくことで、訪れた人を日々の時間の流れから解き放つ。

URL : <https://hoshinoya.com>

■星のや沖縄



海と共に暮らす、琉球文化を昇華させた「グスクの居館」。沖縄の史跡から発想を得た「グスクウォール」と自然海岸に囲まれた敷地に、色彩豊かな畑と庭、海に臨む客室や沖縄文化を体験する道場が広がる、沖縄の贅沢を集めた、海岸線に沿うリゾートです。

星のや沖縄のプールは「Travel and Leisure ラグジュアリーアワード アジアパシフィック2023 Japan Hotel Pools NO.1」を受賞しました。

参考リリース <https://www.hoshinoresorts.com/information/release/2023/06/253501.html>

所在地 : 〒904-0327 沖縄県中頭郡読谷村儀間474

電話 : 050-3134-8091 (星のや総合予約)

客室数 : 100室・チェックイン : 15:00 / チェックアウト : 12:00

料金 : 1泊 136,000円～ (1室あたり、税・サービス料込、食事別)

アクセス : 那覇空港から車で約1時間 (空港リムジンバスあり<有料>)

開業日 : 2020年7月1日

URL : <https://hoshinoresorts.com/ja/hotels/hoshinoyaokinawa>

当プレスリリースURL

<https://prtimes.jp/main/html/rd/p/000000268.000033064.html>

星野リゾートのプレスリリース一覧

https://prtimes.jp/main/html/searchrlp/company_id/33064

本リリースに関する報道関係からのお問合せ先

星野リゾート 広報 TEL 050-3537-2445 / E-mail pr-info@hoshinoresorts.com

*** [プレス関係者向け画像素材] ***

プレスリリース掲載画像よりも高解像度の写真画像をお求めの場合、以下ページにアップロードされているオフィシャル素材をダウンロードして掲載にご活用ください。

https://drive.google.com/drive/folders/1110a_RriHnkJ_5RJGIRy6YBoMGb5apxr