



FUSAKI BEACH RESORT
HOTEL & VILLAS

報道関係各位

2022年5月13日（金）

フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ
AIのアロマ分析×シェフによる進化するフード・ペアリング
5/18（水）限定 30名のサロン形式で開催



フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ（沖縄県石垣市）は、嗅覚芸術家 上田麻希氏をナビゲーターに迎え、「香り」「アロマ」に焦点を当てたフード・ペアリングをサロンスタイルでお楽しみいただく「AROMA PAIRING SALON（アロマペアリングサロン）」を2022年5月18日（水）に開催いたします。

石垣島は、モンスーンがもたらす降雨の影響により、世界の亜熱帯地域の中でも限られた地域でしかみられない亜熱帯降雨林があり、固有種の主要な生息・生育地として、植物学的にも注目されています。独特の土壌で育った野菜やフルーツなどアロマ食材の宝庫です。

食材の香気成分を分析したデータベースからAIが提案する風味の合う食材同士を、シェフの腕で組み合わせさせて完成させます。科学技術と感性が融合した、食べ物同士、食べ物と飲み物のペアリングを楽しめるメニューをご用意いたします。

また、旬のものに焦点を当て、入手しやすいものでペアリングを心がけます。何気ない食材でも、今までに味わったことがない新しい発見・経験をお持ち帰りいただき、ご自宅でもお楽しみいただけるようアレンジした総料理長のレシピをプレゼントいたします。

「AROMA PAIRING SALON」 <概要>

- 日程：2022年5月18日（水）
- 時間：12:00～14:30
- 料金：4,950円（税込）
- 予約締め切り：5月17日（火）12:00
- 定員：30名
- 場所：「琉球新天地」琉球料理のルーツを辿る新感覚フュージョンレストラン
- 詳細：<https://www.fusaki.com/blog/archives/14812>

<メニュー>

「パイナップルを使用したコース料理とノンアルコールドリンクのペアリング」

お食事：蟹肉と焼きパインのファルス 夏野菜のサラダ ラズベリーのビネガー、タラと浅利貝パインのトマトスープ、ウサギとパインのラグーソース ニョッキ仕立て、リブローズ肉のパイナップル包み焼き 甘口ワインポルトソース、パインのプティフルバリエ、紅茶&パインがしみ込んだフレンチトースト

<ペアリングドリンク>

ノンアルコールスパークリング&パイナップル、クラフトコーラ&パイナップル



蟹肉と焼きパインのファルス 夏野菜のサラダ
ラズベリーのビネガー



ウサギとパインのラグーソース ニョッキ仕立て



リブローズ肉のパイナップル包み焼き
甘口ワインポルトソース



パインのプティフルバリエ

テーマ：パイナップル

石垣島ではこの時期、豊富に採れる食材でありながら、食べ方のバリエーションはそれほど多く知られていないのではないのでしょうか。

ローストしたパイナップル、トッピングでそれぞれの味の変化を楽しむパイナップル入りの白いミネストローネ、生のパイナップルとココアを加えたラグーソース、1日マリネしパイナップルの皮をかぶせてローストしたリブローズなど、それぞれ異なった調理法での味のバリエーションを、五感をフルに使ってお楽しみください。

特典：ご自宅で楽しめるレシピ

プロでなくても自宅で楽しめるようにアレンジした、フサキビーチリゾート総料理長の当日のレシピ集をお土産にご用意いたします。

ペアリング素材について：ペアリングは Foodpairing の提唱するコンセプトに基づき、芳香成分の似たもの同士を使用しています。ウェブサイト：<https://www.foodpairing.com/>

平田毅 (ひらた つよし) / フサキビーチリゾート ホテル&ヴィラズ 総料理長

<プロフィール>

宮崎県出身。調理師学校を卒業後、現在の ANA クラウンプラザホテル大阪に入社。1998 年スターゲイトホテル関西エアポートの開業とともに宴会副料理長として就任。その後、大阪、神戸、岡山にて複数のカフェやフレンチレストランの開業に携わる。2004 年再び ANA クラウンプラザホテル大阪に入社し、宴会料理長、副総料理長を歴任。

大阪府より「優良調理師知事賞」を受賞したほか、「NPO 法人西日本氷彫刻会」師範、「全日本司厨士協会」フルーツカービング講師を務めるなど、繊細な感性を生かし多彩に活躍。料理の美味しさはもちろん、ゲストに喜びを与える+αを追求している。2020 年より現職。



“経験上初めての試みで、私たちにも新しい発見がありました。今回、デザートは未完成の食材を皆さままで試験的なペアリングで完成させていくおもしろデザートをご用意しています。ぜひお楽しみください。”

上田麻希 (Maki Ueda) / ナビゲーター

<プロフィール>

嗅覚芸術家。2000 年よりオランダ在住、2014 年より石垣島に拠点を置き、アトリエを構える。アートと嗅覚の融合を試みる、「匂いのアーティスト」。新しいアートとして注目を集める嗅覚アート・シーンの、世界的なリーディング・アーティスト。Wikipedia の「嗅覚アート(olfactory art)の項にも代表作家の一人として名を連ねる。アート・アンド・オルファクション・アワード、ファイナリスト (2016 年、2018 年、2019 年、2020 年、2022 年)。

食物、環境臭、そして体臭など、日常のありのままの匂いを素材から抽出し、「香水化」する技術を持つ。それは調理法から編み出した独自の方法でもある。



アーティスト・ポートフォリオ：www.ueda.nl

アトリエ：www.pepe.okinawa

“パイナップルに合う食材は、実は身近なところにたくさんあります。さまざまな料理のアイデアを、フサキビーチリゾートのシェフとスタッフ陣が腕を振るってお見せします。暑い昼下がりのひととき、パイナップルの味わいを皆さんと共有できれば幸いです。ぜひお気軽にお越しください。”

【ご予約・お問い合わせ】

TEL: 0980-88-7000 受付時間：9:00~17:00

Email: info@fusaki.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症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。



- ・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