

# 星のや竹富島（沖縄県・竹富島） 春が旬の蜂蜜を使用した「花の恵みランチ」提供開始 期間：2018年3月1日～5月31日

沖縄県・竹富島にある滞在型リゾート「星のや竹富島」は、2018年3月1日から5月31日まで、春が旬の蜂蜜を使用した「花の恵みランチ」を提供します。星のや竹富島では、沖縄や竹富島にちなんだ食材を使用した料理を提供しており、春はフルーティーな味わいの蜂蜜に着目しました。八重山諸島で養蜂をしている枝並（えなみ）氏が生産した「竹富島の秘蜜」を堪能できるメニューを用意しました。



## 開発背景

星のや竹富島は2018年3月1日より、八重山諸島で養蜂をしている枝並氏が生産した「竹富島の秘蜜」という蜂蜜を使用した「花の恵みランチ」を提供します。当施設では、沖縄や竹富島にちなんだ食材を使用した料理を提供しています。春は一年で最も花に蜜が多く、フルーティーな味わいの蜂蜜が楽しめる時期です。当施設は、この蜂蜜に着目し本メニューを開発しました。枝並氏は、上質な蜂蜜を作るため春にしか採蜜をしていません。竹富島の秘蜜は、シロバナセンダングサという花の蜂蜜で、南国らしいフルーティーな味にさっぱりとした酸味が少しある蜂蜜です。旅先のおいしいものを食べたい方へおすすめします。

## 花の恵みランチの内容（全4品）

【花畑サラダ】竹富島の秘蜜の主な蜜源植物であるシロバナセンダングサをあしらひ、竹富島の春の花畑を表現しました。ミツバチが花からとってくる団子状の花粉「ビーポーレン」を使用しています。栄養価が高いことから近年スーパーフードとして注目を浴びています。竹富島の秘蜜を使用したドレッシングをかけて食べます。

【スコーン】竹富島の秘蜜をスコーンと共に食べます。シンプルなスコーンがフルーティーな味に変わります。

【冷製パイナップルスープ】冷たいパイナップルスープに蜂蜜のアイスをのせたデザートスープです。パイナップルの酸味と蜂蜜の甘味の相性が良い一品です。

【ハーブティー】シロバナセンダングサとレモングラス、シークワーサーをブレンドしたハーブティーです。蜂蜜を入れて飲むとフルーティーな甘味が口の中に広がります。

## 「花の恵みランチ」概要

■期間：2018年3月1日～5月31日 ■時間：12:00～14:30 ■場所：ダイニング ■料金：2,500円（税・サ別） ■予約：不要  
＊状況により、内容が変更になる場合があります。



## 星のや竹富島

竹富島の東に位置する琉球赤瓦の集落「星のや竹富島」。約2万坪の敷地には、島内の家々と同じように「竹富島景観形成マニュアル」に従い、伝統を尊重して建てた戸建の客室、白砂の路地、プール、見晴台などで、小さな集落が構成されています。

住所：〒907-1101 沖縄県八重山郡竹富町竹富

アクセス：石垣港よりフェリーで約10分 竹富港より送迎有

客室数：48室

電話：0570-073-066（星のや総合予約）

チェックイン15:00～/チェックアウト～12:00

料金：1室1泊54,000円～（税・サ込、食事別）＊通常予約は2泊より

URL：<http://hoshinoya.com/>

本リリースに関する報道関係からのお問い合わせ

星野リゾート グループ広報

TEL：03-5159-6323 FAX：03-6368-6853 E-mail：[pr-info@hoshinoresort.com](mailto:pr-info@hoshinoresort.com)