

報道関係各位

JA あまみ天城事業本部・徳之島事業本部
天城町、伊仙町、徳之島町

DISCOVER TOKUNOSHIMA

～さあ発見しよう、徳之島の魅力を。～

首都圏の様々なジャンルのレストラン/ホテルで、ご当地食材を使ったフルコースを提供。

JA あまみ天城事業本部・徳之島事業本部(代表理事組合長:窪田博州)、天城町(町長:森田弘光)、伊仙町(町長:大久保明)、徳之島町(町長:高岡秀規)は、「さあ発見しよう、徳之島の魅力を。」をキャッチフレーズに DISCOVER TOKUNOSHIMA を開始します。

8月1日より、ドラゴンフルーツ、マンゴーなど徳之島のご当地食材で構成した「徳之島フルコース」「徳之島の食材を活用したメニュー」を(株)ホテルオークラエンタープライズ、(株)ひらまつの各店で提供開始します。



徳之島の魅力をレストラン/ホテルで体感

「DISCOVER TOKUNOSHIMA」は、食を通じ、生産者の想い、徳之島の魅力を体感いただくイベントです。徳之島のご当地食材であるドラゴンフルーツ、パッションフルーツ、マンゴーなどで構成した「徳之島フルコース」「徳之島の食材を活用したメニュー」を(株)ホテルオークラエンタープライズ、(株)ひらまつの各店で提供します。

【開催概要】

名称 : DISCOVER TOKUNOSHIMA

HP : <https://spotlight-japan.com/discover-tokunoshima/>



【提供店舗】

・ホテルオークラレストラン新宿 Wine&Dining Duke

住所: 〒163-0550 東京都新宿区西新宿1丁目26-2 新宿野村ビル 50 階

シェフ: 戸島裕

<https://okura-duke-shinjuku.com/>

・ホテルオークラレストラン新宿 中国料理 桃里

住所:〒163-0550 東京都新宿区西新宿1丁目26-2 新宿野村ビル 50 階

シェフ:森嶋功

<https://okura-touri-shinjuku.com/>

・ホテルオークラ 中国料理「桃花林」 日本橋室町賓館

住所:〒103-0022 東京都中央区日本橋室町2丁目4-3 日本橋室町野村ビル 3F

シェフ:山崎正

<https://okura-tohkalin-nihonbashi.com/>

・オークラレストラン スカイキャロット

住所:〒154-0004 東京都世田谷区太子堂4丁目1-1 キャロットタワー26F

シェフ:堤清輝

<https://okura-sky-carrot.com/>

※スカイキャロットは世田谷区所有の施設を(株)ホテルオークラエンタープライズ指定管理制度で受託しております。

・ホテルシーサイド江戸川

住所:〒134-0086 東京都江戸川区臨海町6丁目2-2

シェフ:西川和浩(和食)、栗山 洋行(洋食)

<http://www.h-seaside.jp/>

※ホテルシーサイド江戸川は江戸川区所有の施設を(株)ホテルオークラエンタープライズ指定管理制度で受託しております。

・代官山 ASO チェレステ日本橋店

住所:〒103-0022 東京都中央区日本橋室町1丁目4-1 日本橋三越本店新館 10F

シェフ:菊池恒毅

<https://www.hiramatsurestaurant.jp/aso-celeste-nihonbashi/>

・代官山 ASO チェレステ二子玉川店

住所:〒158-0094 東京都世田谷区玉川3丁目17-1 高島屋 S・C 南館 11F

シェフ:才田光延

<https://www.hiramatsurestaurant.jp/aso-celeste-futakotamagawa/>

【提供コース/メニューの一例】

ホテルオークラレストラン新宿 Wine&Dining Duke
ディナー「ルミエール」



ホテルオークラレストラン新宿 中国料理 桃里
徳之島産豚肉とキクラゲを使った炒め定食



ホテルオークラ 中国料理「桃花林」日本橋室町賓館
徳之島産 ゆで豚肉のにんにく辛味醤油がけ



ホテルシーサイド江戸川
ディナー「徳之島シーサイドコース」



だから美味しい徳之島の南国食材

年間平均気温 21.3 度。常夏の島「徳之島」。
本島では加温栽培が当たり前のパッションフルーツ、マンゴーなども徳之島では無加温で栽培します。
太陽と土の恵みだけで育った徳之島の南国果樹は純度 100%。
雑味の無い果樹本来の味わいが特徴です。
また徳之島の赤土は本土の黒土に比べ、ミネラルが豊富。
エネルギーをため込む力があり、果実をより深い味わいにしています。



徳之島とは？

徳之島は、鹿児島から南へ約 500 km に浮かぶ、周囲約 80 km の離島です。
アマミノクロウサギをはじめとする希少な動植物が数多く生息する生物多様性の島で、2021 年 7 月には、世界自然遺産に登録されました。
亜熱帯性気候を生かした農産物の生産が盛んで、長寿子宝の島としても有名。
16 世紀に始まったとされる闘牛は、年間を通して多くの闘牛大会が開かれています。
人々の歴史と貴重な自然が共存する、太陽と大地のパワーみなぎる島です。



商談会の開催（招待制）

徳之島の農産物の認知度向上、販路拡大のため百貨店、小売店などのバイヤーを対象として商談会を行います。
商談会当日は、(株)ホテルオークラエンタープライズの西洋料理、中国料理、日本料理のシェフが一同に集まり、それぞれの解釈で、素材の良さを引き出した料理を提供します。

日 時：2024 年 8 月 6 日(火)18 時 00 分～
場 所：ホテルオークラレストラン新宿 Wine&Dining Duke
〒163-0550 東京都新宿区西新宿1丁目26-2 新宿野村ビル 50 階

消費者のみなさまへ

【JA あまみ 代表理事組合長：窪田 博州】
東京から南へおよそ 1,300km。常夏の島「徳之島」。
亜熱帯な気候を活かしたマンゴー、ドラゴンフルーツなどの南国果樹、ばれいしょ、サトウキビなどの農産物の生産が盛んです。本土では加温栽培が当たり前のマンゴーなども徳之島では、無加温で栽培します。
太陽と土の恵みだけで育った徳之島の南国果樹は純度 100%。雑味の無い果樹本来の味わいが特徴です。
徳之島を感じながら、多くの方々に食べて頂きたいと思います。

【天城町 町長：森田弘光、伊仙町 町長：大久保明、徳之島町 町長：高岡秀規】
天城町、伊仙町、徳之島町の 3 町からなる徳之島は、鹿児島から南南西約 490km、奄美群島のほぼ中心に位置しています。手付かずの大自然や透き通るコバルトブルーの海が広がる徳之島は、2021 年に世界自然遺産に登録され、世界から注目を浴びています。3 町ともに合計特殊出生率が全国トップクラスであり、長寿世界一も輩出しています。地域特有の伝統芸能や闘牛などの歴史・文化が今なお色濃く残っており、都会の暮らしとは違ったスローライフが魅力の島です。
今回の徳之島フルコースで使用される食材は、美しく雄大な自然環境と温暖な気候、カルシウム豊富な水やミネラル豊富な赤土で育まれており、「長寿の秘訣」と言われ、島民にも愛されています。厳選された旬の食材が使用されるというこ

ともあり、フルコースの1品1品に生産者の熱き思いを感じることができるのではないのでしょうか。
ぜひ、徳之島の食材をご堪能いただき、徳之島を感じ喜んでいただけると幸いです。

JA あまみについて

【組織概要】

JAあまみは 2006 年に、島嶼間の 7JA(奄美、喜界町、徳之島、天城町、和泊町、知名町、与論町)が合併して誕生しました。鹿児島県の最南端に位置し、気候は亜熱帯海洋性で四季を通じて温暖多雨です。年平均気温が20度を超え、10度以下になる日はありません。夏日が180日間程あり、夏の期間が本土よりも1ヶ月長いのが特徴です。外海離島、五つの島から成り、海を隔てた合併は全国的にもめずらしく、各離島地域に根ざした事業運営に取り組んでいます。灼熱の太陽の下、サトウキビ、バレイショ、亜熱帯果樹などミネラルたっぷりの「安心・安全」で消費者に信頼される農作物を作り、奄美の風土と良さを生かした事業の展開に努めたいと考えています。

名称: あまみ農業協同組合
所在地: 鹿児島県大島郡龍郷町浦111-1
代表者: 代表理事組合長 窪田 博州
事業内容: 生産資材・生活用品の供給と協同利用施設の設置。
農畜産物の販売。
金融・共済事業
農業技術・農業経営向上のための教育。
家畜市場・選果場の設置。

HP: <http://ja-amami.or.jp/>

【本プレスリリースに関するお問合せ先】

JA あまみ徳之島事業本部 園芸課(稲富)
電話:0997-83-2761