



ユネスコ無形文化遺産
登録記念

和食 × 琉球泡盛

「日本の伝統的酒造り琉球泡盛」と「日本人の伝統的食文化和食」ご賞味会

日時 2025年 3月27日(木) 18:30～21:00

場所 沖縄ハーバービューホテル 2階 白鳳の間

料金 15,000円(税込)

主催:沖縄ハーバービューホテル/ 後援:沖縄県酒造組合 沖縄タイムス社 琉球新報社/ 協力:喜屋武商店

矢戸 宏彰 (ししど ひろあき)
沖縄ハーバービューホテル 和食料理長

ハーバービューホテルで17年の
経験を持つ和食料理長。
天皇皇后両陛下のご滞在の
際には、3度にわたりお料理を
ご提供しました。



「日本の伝統的酒造り」が

2024年12月にユネスコ無形文化遺産に

登録されたことを記念し、2013年に同じく登録された

「日本人の伝統的食文化 和食」との融合をテーマにしたご賞味会を開催。

一般社団法人 泡盛マイスター協会会長の小嶺直正氏が、
和食に合う8種の琉球泡盛をセレクトし解説します。

沖縄の食材を活用した和食とともに、
泡盛と和食のマリアージュを
お楽しみください。

小嶺 直正 (こみね なおまさ)

一般社団法人 泡盛マイスター協会 会長
株式会社 TAKE UP リカーハウス アミューズ

泡盛の普及と発展に尽力し、数々の資格を
取得。泡盛の魅力を広め、次世代を担う人材を
育成するため、講演会やイベントも開催。



【受賞歴】

〈2010年〉全国泡盛カクテルコンテスト ロングカクテル部門 総務大臣最優秀賞

〈2010年〉台湾:ゴールデンカップ インターナショナル カクテルコンペティション 優勝

〈2013年〉全日本泡盛マイスター技能競技大会 内閣総理大臣賞

〈2014年〉韓国:コリアンカップ カクテルチャンピオンシップ プロフェッショナル部門 優勝

Menu

前 菜

泡盛に合う和風前菜盛り合わせ

風佳(20度) 恩納酒造

酢の物

河豚の香味野菜巻き

akari(25度) 菊之露酒造

吸 物

鮎魚女葛打ちすまし汁仕立て

翠古(14度) 忠孝酒造

止 碗

河豚白子の合わせみそ仕立て

甕仕込み 5年(43度) 石川酒造場

造 り

お刺身盛り合わせ

ender(25度) 瑞穂酒造

御 飯

わらびご飯

煮 物

紅豚ラフテー タンカン風味と旬菜炊き合わせ

太平 古酒(40度) 津波古酒造

香の物

香の物盛り合わせ

揚げ物

春野菜と鮑の天ぷら

華ごころ(25度) 宮の華

果 物

季節物

乙羽山麓泡盛仕込みヨーグルト酒(8度) 今帰仁酒造

※画像はイメージです。コース内容の一部が、変更になる場合がございます。



沖縄ハーバービューホテル

〒900-0021 沖縄県那覇市泉崎2-46

ご予約・お問い合わせ
098-853-2114
(10:00～18:00)