

いただきます。青い空と海の恵み。

# 発見! 食の八重山 キャンペーン

2013年  
2/22 **金** ~ 3/24 **日**

羽田空港第1旅客ターミナル、第2旅客ターミナル

[主催]八重山ビジターズビューロー  
[共催]東京エアポートレストラン株式会社

## ❖ 八重山のメニュー

期間中、羽田空港第1旅客ターミナル、第2旅客ターミナルの「発見! 食の八重山キャンペーン」開催中の14店舗にて……

八重山諸島の食材を使用した「**八重山メニュー**」がいただけます。

### 参加店舗一覧

**第1旅客ターミナル** エアターミナル グリル キハチ、あずみ野、焼肉トラジ  
京ぜん、赤坂璃宮1ビル店、新大和、ル・シエール、あずさ  
ジャングルメポート(ご搭乗の方のみご利用いただける店舗)

**第2旅客ターミナル** エアポートグリル&パール、赤坂璃宮2ビル店、広東家菜  
カフェ&ピアレストラン アピオン、トーキョーエアポートレストラン

## ❖ 八重山の空気を感じよう!プレゼント

キャンペーン期間中に対象店舗にて八重山諸島の食材を使用した「八重山メニュー」をお食事いただき、応募用紙にありますアンケートにご記入、ご応募いただいた方に抽選でプレゼントいたします。

- 八重山諸島のホテル宿泊券 …………… **10組20名様**
- 八重山特産スパイスセット …………… **30セット**
- 東京エアポートレストランの …………… **10名様**  
お食事券3,000円分

### 応募方法

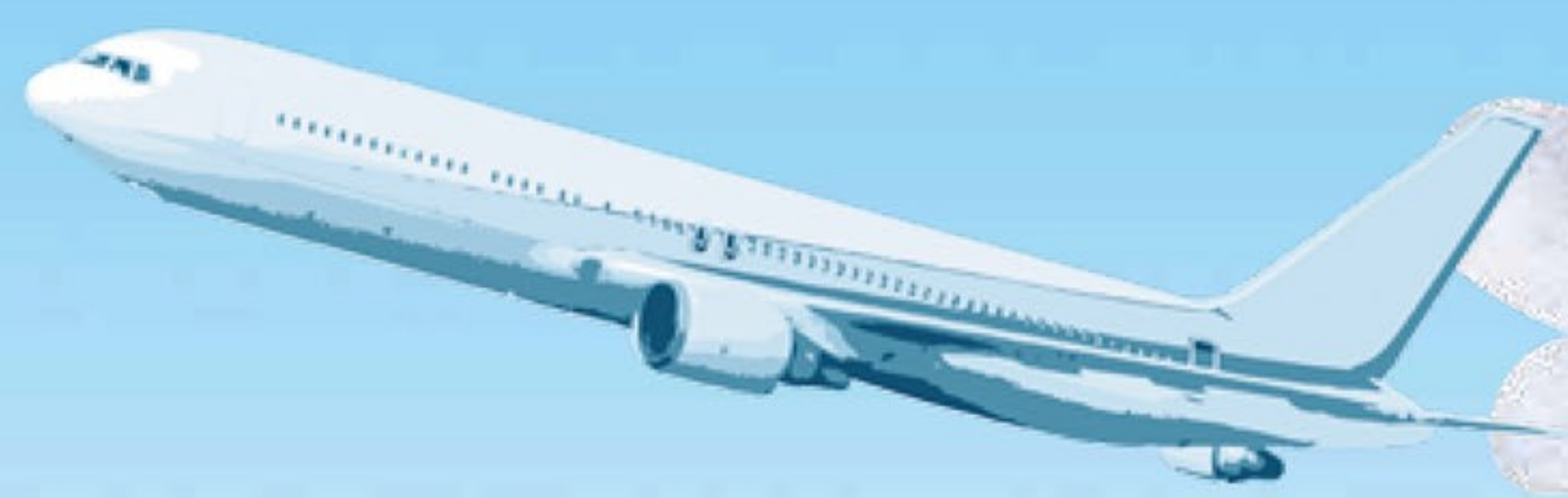
ご応募いただくには、キャンペーン期間中、開催店舗に応募BOXが設置されていますのでアンケートをご記入の上ご応募下さい。

## 発見! 八重山フェスティバル 日本最南端「新石垣空港」開港キャンペーン



[主催]八重山ビジターズビューロー [共催]日本空港ビルディング株式会社、株式会社JALUX [協賛]財団法人沖縄観光コンベンションビューロー  
[協力]日本航空株式会社、全日本空輸株式会社、日本トランスオーシャン航空株式会社、ジェイティービー八重山会、近畿日本ツーリスト八重山会、日本旅行八重山会、トップツアー八重山会





### 第1旅客ターミナル



### 第2旅客ターミナル

# いただきます。 青い空と海の恵み。



第1旅客ターミナル マーケットプレイス5F  
エアターミナル グリル キハチ Tel.03-5757-8848  
営業時間 11:00-21:00 (L.O 20:30)  
**石垣産もろみ蒸し豚のグリル  
黒酢とバルサミコソース** ¥2,100  
味わいのある肉質と甘みのある脂身のもろみ豚のグリルと、  
スープ又はサラダ、パン、ドリンク、デザートとのセットです。



第1旅客ターミナル マーケットプレイス5F  
焼肉ラジ Tel.03-5757-8831  
営業時間 11:00-21:00 (L.O 20:30)  
**石垣牛焼肉セット (スープ付)** ¥2,000  
豊かな自然の中で育った黒毛和牛 (もも肉、むね肉、ホルモン) と  
島野菜のセットに、オリジナルのタレをセットにしました。



第1旅客ターミナル マーケットプレイス2F  
ル・シエール Tel.03-5757-8833  
営業時間 6:00-19:30 (L.O 19:00)  
**もろみ豚の石垣地ビール煮  
島野菜添え (アサースープ・デザート付)** ¥1,380  
泡盛の原料、もろみを肥料としているもろみ豚を、石垣地ビールと  
黒糖で柔らかく煮込み、島野菜を添えたシチューに、  
アサースープとさわやかなシークワーサームースをセットにしました。



第2旅客ターミナル マーケットプレイス4F  
赤坂瑞宮2ビル店 Tel.03-6428-8525  
営業時間 10:30-21:30 (L.O 21:00)  
**石垣牛スネ味噌湯麺セット  
(チャーハン・黒糖杏仁豆腐付)** ¥1,650  
自家製ラー油、胡椒、陳皮を加えたとろみスープに、  
時間をかけて柔らかくした石垣牛スネ肉と木茸、冬菇、椎茸、  
ねぎ、貴重、ハム、を加えた酸辣湯麺です。



第2旅客ターミナル 1F 到着ロビー  
トーキョーエアポートレストラン Tel.03-6428-8585  
営業時間 10:00-22:30 (L.O 22:00)  
**石垣カレーラーメンセット  
(赤米とご飯・黒糖杏仁豆腐付)** ¥1,300  
石垣産南瓜入りカレーは旨味のあるまろやかな味わいにさっぱり  
としたトマトを加え、オオタニワリ (八重山野菜) ともしやしを  
トッピングしました。



第2旅客ターミナル 2F 出発ロビー  
カフェ&ビアレストラン アビオン Tel.03-6428-8551  
営業時間 5:30-20:30 (L.O 20:00)  
**もろみ豚のピバツカツレツ  
島野菜添え (コーヒーデザート付)** ¥1,350  
甘みとコクがあるもろみ豚のカツレツに、ピバツ (黒胡椒) と  
長寿草を使用した薫り高いジェノパソースをかけ、島野菜を  
添えました。食後はシークワーサームースでさっぱりと。



第1旅客ターミナル マーケットプレイス2F  
新大和 Tel.03-5757-8843  
営業時間 6:00-20:00 (L.O 19:30)  
**八重山定食  
(もろみ豚の角煮・島食材の天ぷら・アサージ)** ¥1,380  
脂身もさっぱりとしたもろみ豚の角煮から、天麩羅、お吸い物、  
子付け等、島の食材をふんだんに使用したセットメニューです。



第1旅客ターミナル マーケットプレイス3F  
京ぜん Tel.03-5757-8838  
営業時間 11:00-20:00 (L.O 19:30)  
**八重山御膳  
〜もろみ豚しゃぶしゃぶ〜** ¥2,100  
石垣産の柔らかく旨みたっぷりのもろみ豚と島野菜を、黒ポン酢  
(シークワーサー果汁を使用したポン酢) で、軍海老と島野菜の  
天麩羅はミネラルを豊富に含んだ天然塩でご賞味下さい。



第1旅客ターミナル マーケットプレイス3F  
赤坂瑞宮1ビル店 Tel.03-5757-8839  
営業時間 11:00-21:00 (L.O 20:30)  
**八重山中華御膳  
(もろみ豚足の黒糖醤油煮込み 他)** ¥1,800  
八重山直送の旬の野菜、果物、魚、肉、調味料を使い、素材の味  
を生かした中華風の御膳にしました。八重山の食材をご堪能下さい。



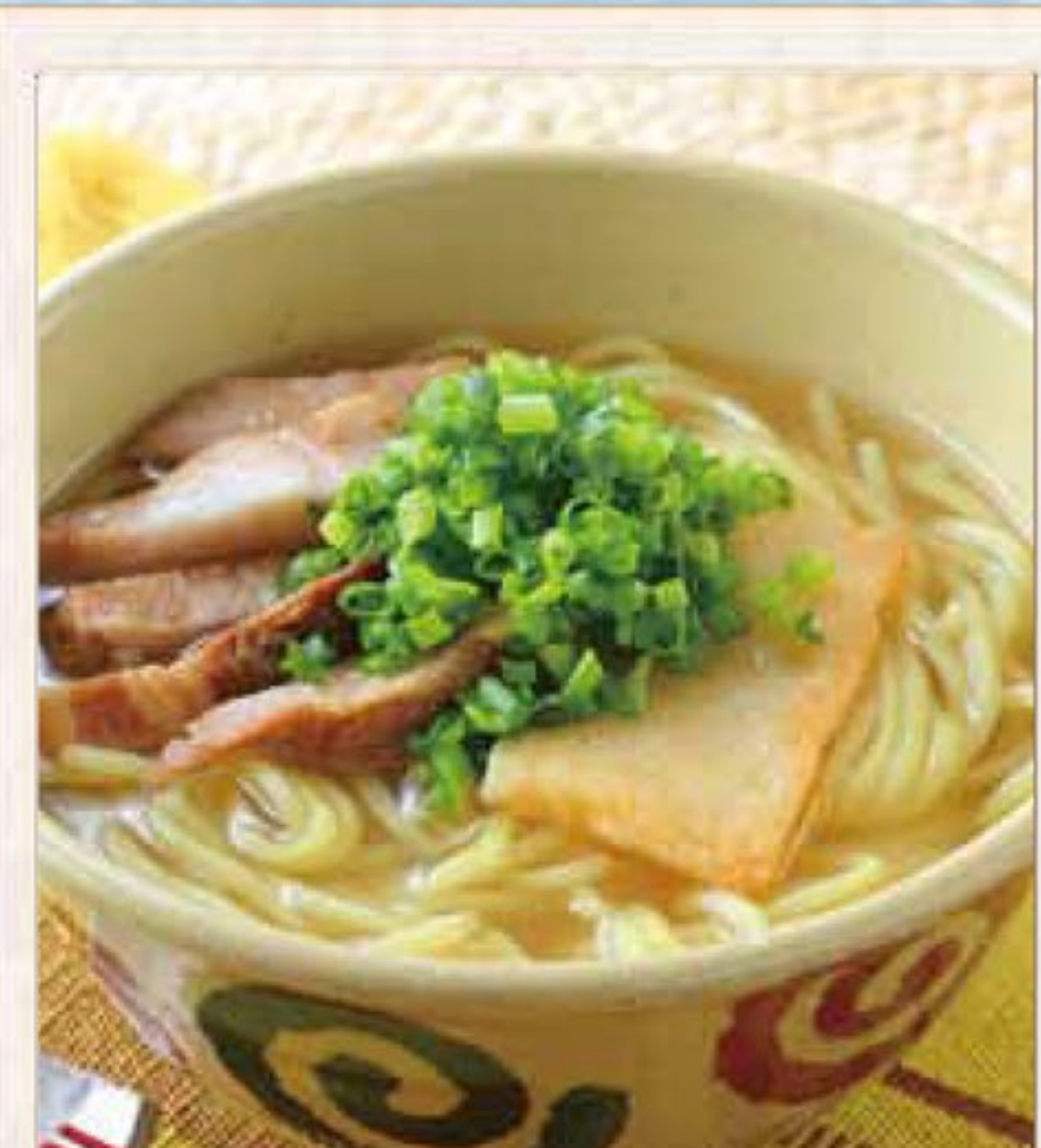
第2旅客ターミナル 3F 出発ロビー  
譚料理長の広東家菜 Tel.03-6428-8531  
営業時間 8:00-20:30 (L.O 20:00)  
**八重山アオサと天然芝海老の  
ラーメンセット (ミニ麻婆豆腐付)** ¥1,400  
八重山産天然の芝海老とアオサを使い、磯の香り豊かなコクの  
ある塩スープのラーメンに仕上げました。  
島唐辛子をアクセントに使ったミニ麻婆豆腐付です。



第2旅客ターミナル マーケットプレイス4F  
エアポート グリル&バル Tel.03-5756-0033  
営業時間 7:00-21:30 (L.O 21:00)  
**もろみ豚の湿しやぶ石垣野菜添え  
(スープ・黒糖プリン付)** ¥1,400  
石垣産もろみ豚の湿しやぶと石垣野菜をトマトの酸味と生薬を  
利かせた和風ソースでさっぱりと仕上げました。  
石垣のあおさとトマトを使ったスープ、黒糖プリンのセットです。

**もろみ豚**  
石垣島で泡盛をつくる時にでもろみ豚を、  
自家製の餌に混ぜたもので育てた豚のことで、  
もろみ豚は臭みが少なく、脂身の甘い特徴を  
持った美味しい豚になります。

**かまぼこ**  
沖縄のかまぼこは、本土の「煮す」かまぼこ  
とは異なり、さつま揚げに近く、油で「揚げる」  
のが基本です。  
日頃から、チャンブルー (炒め物) や和え物、  
弁当のおかずの一品として食われています。



第1旅客ターミナル 2F 出発ゲートラウンジ中央 (制限区域内)  
ジャングルグルメポート Tel.03-5757-8859  
営業時間 6:00-20:00  
**八重山そば** ¥750  
豚骨とカツオだしから取るあっさりとしたスープに柔らかく旨み  
のある八重山かまぼこを盛り付けた昔ながらのおそばです。



第1旅客ターミナル 1F 到着ロビー  
あずさ Tel.03-5757-8895  
営業時間 10:30-23:00 (L.O 22:30)  
**八重山そばセット  
(天ぷら・赤米とご飯付)** ¥1,100  
豚・鶏骨から取ったダシが美味しい八重山そばと、天ぷら、  
赤米とご飯のセットです。



第1旅客ターミナル マーケットプレイス5F  
信州そば あずみ野 Tel.03-5757-8835  
営業時間 10:00-21:00 (L.O 20:30)  
**八重山セット  
(そば・とろろご飯・天ぷら)** ¥1,480  
とろろご飯には八重山の赤米とミネラル豊富な島もずく、  
かき揚げには島らっきょう、アサー、貝柱を使用しました。  
特製そばつゆでお召し上がり下さい。

**発見!  
八重山  
の魅力的な食材達**

**海ぶどう**  
砂地に生育する海藻。  
沖縄県では、昔から食べられており、  
その形から海ぶどうやグリーンキャビア  
と呼ばれている。  
プチプチとした食感が特徴的。

**島らっきょう**  
一般的なラッキョウより小型で細く、  
ネギに似た強い辛みがあり、  
主に塩漬けては鰹節をかけて食べる。  
てんぷらや玉子どじょうのように、  
ネギやタマネギと同様の調理法  
でも食べられている。

**島とうがらし**  
沖縄ではほとんどの食堂のテーブルに  
置かれている。  
主に沖縄そばの薬味として使われるが、  
好みによってはチャンブルーやイリチー、  
みそ汁などの料理に使用されることもある。

**青パパイア**  
沖縄ではゴーヤと並ぶ野菜として  
お馴染みです。  
シャキシャキとした歯ざわりとほのか  
な甘み、ほんのりフルーティーな香りが  
特徴的です。

**オオタニワリ**  
ヤエヤマオオタニワリの新芽は、  
特に八重山諸島で多く食用とされる。  
八重山ではチャンブルーの具材に  
用いられることもある。

**赤米**  
「古代米」とも呼ばれる赤褐色のお米で  
白飯の原点、とも言われる。  
白米に比べ、たんぱく質や各種ビタミン、  
ミネラルが多く含まれている。

**アサー**  
一般的に「アオサ」、「アオリ」と呼ばれる  
海藻。  
同じ海藻でも方言で表すと異なり、  
沖縄県では「アサー」と呼ぶ。