



琉球名城海滩度假酒店

以“东方第一”为目标的创新型度假酒店

铁板烧“虹”。馆内有 9 种餐饮设施。

2022 年 7 月开业的“琉球名城海滩度假酒店”在观光需求复苏的冲绳是一个人气正在急速上升的度假酒店。除了可以尽享与日常感觉不同的优雅空间外，高质量的菜品和独具特色的装盘给宾客带来惊喜与感动。以最佳环境为目标打造的厨房、在大型宴会上快速提供高质量菜品的系统等也是基于总厨师长经验的原创。营销、硬件、操作，无不闪耀着创新举措的光辉，是一座引人注目的酒店。

— 443 个房间都是海景房

从冲绳·那霸机场乘车向南行驶大约需要 20 分钟。“琉球名城海滩度假酒店”于 2022 年 7 月在系满市名城开业。这是一个度假酒店 443 个房间都是海景房，餐厅、酒吧等 9 种餐饮设施几乎都采用开放式厨房，还有可应对大型活动的县内最大级别的宴会厅。由株式会社 Ken Hotels & Resorts Holdings 经营，该公司在日本国内外设有约 8900 个房间的酒店和旅馆。

“新冠肺炎疫情平息后，我们忙得不可开交，说 V 字型复苏已经不足以表达。除了回头客外，通过口碑相传，新客不断增加”。小松知博总厨师长说得兴浓。“菜单也好，服务也好，都将变得更加完美。因为我们的口号是‘实现东方第一’”（小松总厨师长）。

— 令海外宾客感到“惊艳”的早餐自助餐

琉球名城海滩度假酒店拥有餐厅、酒吧和咖啡厅等 9 种餐饮设施，到处都反映了小松总厨师长的专业技能，他在日本国内外指挥众多高级酒店的建立，并不断关注美食的最新信息。例如，自助餐“Nashiro”。这里是住宿客人的早餐餐厅，多达 150 种的丰富菜品很受欢迎。

“并不是‘总觉得数量多’，而是在每个区域推出独有的要素，给人惊喜。早餐 100% 都是住宿客人，也就是说，几乎都是来自其他县的客人，因此认真供应冲绳县的菜品和岛上蔬菜。海葡萄是带着蔓和茎摆放的，以当地独有的方式提供给客人。沙拉区彻底研究了商场食品卖场的商品品种和色彩，冰沙在现场制作新鲜的。为了让习惯旅行的亚洲客人也能感到‘惊艳’，中餐的专业厨师常驻于此，提供多种中国粥品可供选择，光是调味料、佐料就有 12 种”（小松总厨师长）。

相反，午餐大部分是来自酒店外的宾客，而不是住宿客人，因此尤其重视让客人从 10 多公里以外的那霸市内来享用的菜单设计。小松总厨师长说：“冲绳的饮食基本上是地产地消，而本酒店的午餐和晚餐特意介绍没有引进冲绳的日本国内外的应季食材和菜品、海外流行的料理。这种做法很受好评。”



总厨师长小松知博。之所以在支持包括海外酒店在内的多家酒店开业后于 2012 年加入了株式会社 Ken Hotels & Resorts Holdings，据说是“因为这个酒店集团的老板非常重视饮食”。他还担任冲绳、横滨地区主管总厨师长。

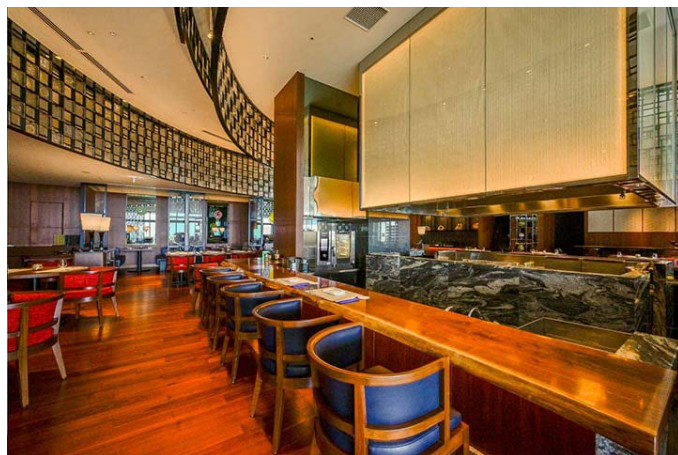


自助餐“Nashiro”的旋转餐台。据说很多客人对丰富的菜品和華麗程度惊叹不已。

除此之外，馆内还设有精致意式料理“MILANO”、创意日式料理“Kanazawa”、铁板烧“虹”，还设有BBQ露台、面馆、VIP泳池酒吧、大堂咖啡厅。“Kanazawa不是纯日式料理，而是采用了迪拜等地流行的风格，以融合方式提供日本饮食。”（小松总厨师长）。

一 将现场经验反映到规格中的铁板烧餐厅

琉球名城海滩度假酒店的厨房采用了福喜玛克的许多设备和产品，包括定制产品。小松总厨师长说：“拜访了位于福岡的福喜玛克工厂，根据以往的经验直接传达了要求，让他们制作成令我们满意的规格”。下面以铁板烧“虹”为例介绍其中的一部分，该餐厅“具有优雅的空间，充分展示厨师的技巧，包括餐刀的使用方法和摆盘方法，让客人搭配葡萄酒享用肉、鱼、贝类和蔬菜。”（小松总厨师长）。



开放式厨房的创意日式料理“Kanazawa”。考虑到入境旅客享用，丰富了单点菜单。

铁板烧“虹”的定制要点（一部分）



- ① 排烟罩中照明
（以看清食材和烹调时的手边情况）
- ② 地面下沉设计
（厨师帽不会碰到排烟罩）
- ③ 隐蔽型排水沟盖
（防止湿度上升）
- ④ 铁板高度 0.84 米
（尽量减轻烹调时的腰部负担）
- ⑤ 站位旁边设置挂钩
（用来挂牛排盖）
- ⑥ 设置 5 厘米宽的防护罩
（防止厨师烫伤）
- ⑦ 并非整个表面都用作加热区
（保留静置食材的位置）

关键的要点如图所示。据说，之所以在排烟罩中装上照明，让光线照射到正在烹调的食材上，是为了改善这些难点，这就是“如果烹调时手边很暗，就看不清肉的颜色，也不知道厨师应该在食材中加入多少盐。我认为不仅是烹调，在装盘上效果也不好”（小松总厨师长）。地板排水工程设计了隐蔽型排水沟盖。“这样湿气不容易上升。干净卫生且对厨师友好的环境，对食材也是友好的”（小松总厨师长）。全馆的餐饮设施中均采用排烟罩中的照明和地板的隐蔽型排水沟盖。

另外，在客人座席楼层，除了墙壁嵌入式酒窖外，在中央部位还有一个特制的四面装有玻璃的葡萄酒酒柜，该酒柜高 2.82 米，从前后左右的任何位置都可以看到储存的葡萄酒，这个酒柜中储存着高级葡萄酒。为了防止妨碍天花板附近的开放感，制冷剂配管在地板下施工，而不是在天花板上施工。另外，由于面向夕阳美丽的海滩，因此采用了阻挡紫外线、绝热性好的特殊规格的真空气玻璃，还进行了特殊薄膜加工，以保持葡萄酒的质量。



高 2.82 米的特制葡萄酒酒柜。宽度也有 2.20 米。储存着世界各地的高级葡萄酒 240 瓶，包括波尔多的五大酒庄和“作品一号”等高级葡萄酒。

一 讲究 2°C、3°C 的差异，时刻追求“最佳的烹调”

据小松总厨师长说，琉球名城海滩度假酒店基本不举办菜品展销会。“因为即使不举办吸引顾客的展销会，也有很多顾客享用，并获得了很高的评价。本酒店对每一种菜品时刻追求最佳的温度和烹调方法，将时间用在提供更高水平的菜品上。万能蒸烤箱能很好地满足我们这样的高要求”，小松总厨师长说。

例如，婚礼上提供的烤肉是将切好的里脊腌制 24 小时，在常温下放置一定时间后，用万能蒸烤箱真空烹调 3 小时，然后开火。“一边使肉的纤维质软化，一边使味道融入其中，最后进行烤制，使其具有风味。由于加热温度 2°C、3°C 的不同，用餐刀切时，切纤维的‘顺畅感’是不同的。我们重视这种细微的差异。我们的烹调需要微妙的控制，以产生不同的口感和触感，真切地感受到万能蒸烤箱的高性能”（小松总厨师长）。



宴会厨房中，还使用着多功能烹调 < 大容量型 >（图片左）。“如果进行压力烹调，煮的时间只需正常时间的五分之一。油炸食品投入食材后温度回温快，因此炸得很漂亮，颜色相同”（小松总厨师长）。

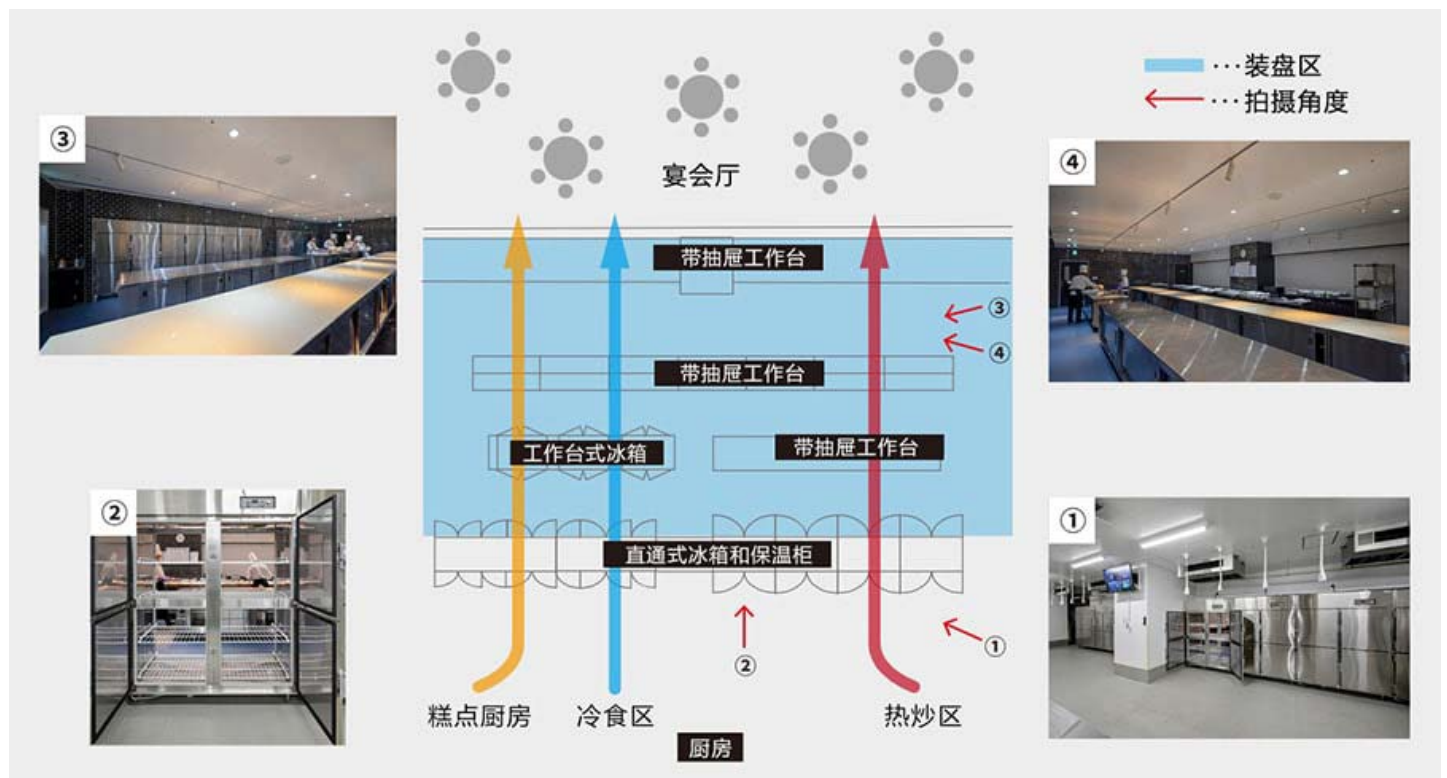
一 装盘动作路线为零的宴会厨房

琉球名城海滩度假酒店拥有冲绳县内最大级别的宴会厅，婚礼自不待言，还可以满足大型商务活动 MICE (Meeting、Incentive Travel、Convention、Exhibition/Event) 的需要。厨房布局即使是大型宴会也可以以最佳状态快速提供菜品。这也是小松总厨师长的“得意作品”之一。

宴会厨房中，在将热、冷、糕点厨房和装盘区隔开的 15 米宽的墙壁内嵌入了直通式冰箱和保温柜。接收菜品的装盘区设有 3 排宽达 10 米的岛式装盘台，该装盘台上设有收纳餐具等的工作台式冰箱和抽屉。各个装盘台按完成装盘等工序划分工作人员的职责，将菜品送到下一排时，只需转身放到装盘台上即可，不需要走动。

小松总厨师长说：“为了使热菜保持热度，凉菜保持冷度，以最佳状态快速端出，使人的步行动线为零，建立了可以以最短距离提供的布局。有时也会将与宴会厅隔开的卷帘（下图图片④的右侧里面）卷起，使装盘的情景一览无余”。

宴会厨房的装盘区



琉球名城海滩度假酒店拥有大约 100 名厨师，据说还积极地录用应届毕业生。小松总厨师长说：“我对年轻的孩子们说：‘花钱在别的酒店吃饭看看。可以知道我们的优势’”。让县内、县外、海外的宾客惊喜与感动的菜单措施等营销、基于现场经验制作的硬件、与硬件联动快速以良好的状态提供菜品的操作等创新举措，在日常的营业中将进一步得到磨练，琉球名城海滩度假酒店的“优势”水平将进一步提高。



小松总厨师长在铁板烧“虹”的柜台前。排烟罩的高度也是按照小松总厨师长的要求设计的，即使站着，厨师帽也不会碰到。

琉球名城海滩度假酒店

设施名称	琉球名城海滩度假酒店
经营者	株式会社 Ken Hotels & Resorts Holdings
地址	冲绳县糸满市名城 963
酒店开业时间	2022 年 7 月
网站	https://ryukyuhotel.premierhotel-group.com/



相关的设备



万能蒸烤箱系列 iCombi Pro



多功能烹调 <大容量型>

联系我们 关于成功案例的相关请通过电子邮件进行咨询

fujimak corporation

〒106-0047 东京都港区南麻布1丁目7番23号

Tel : +81-3-4235-2250 Fax : +81-3-5439-2323 Mail : oversea@fujimak.co.jp

<https://fujimak.biz/>

