



## 琉球名城海灘度假酒店

### 以「東方第一」為目標的 創新型度假酒店

鐵板燒「虹」。館內有 9 種餐飲設施。

2022 年 7 月開業的「琉球名城海灘度假酒店」，在觀光需求復蘇的沖繩，是人氣急劇高漲的度假酒店。可盡享非凡感受的優雅空間以外，高品質料理和別出心裁的擺盤也會給賓客帶來驚喜與感動。以最佳環境為目標設計的廚房，在大型宴會上快速提供高品質料理的體系等，都是基於行政總廚經驗的獨具匠心之作。行銷、硬體、營運。每個領域都閃耀著創新舉措的光芒，是一間備受矚目的酒店。

#### 一 共 443 間海景客房

從沖繩那霸機場向南約需 20 分鐘車程。「琉球名城海灘度假酒店」於 2022 年 7 月在糸滿市名城 (NASHIRO) 開業。共 443 間海景客房的度假酒店，9 種餐廳 & 酒吧等餐飲設施幾乎都是開放式廚房，還有可接待大型活動的縣內最大級別的宴會廳。由株式會社 Ken Hotel&Resort Holdings 進行經營，其在日本國內外擁有約 8900 間客房的酒店和旅館。

「新冠疫情結束後特別繁忙，說呈 V 字型復蘇亦不為過。除回頭客以外，透過口碑相傳而來的新客也在增加」。小松知博行政總廚這樣聊得很起勁。「菜單和服務都追求極致，我們將變得更加出色。因為我們的座右銘是『以東方第一為目標』」。(小松行政總廚)

#### 一 海外賓客感到『驚艷』的自助早餐

琉球名城海灘度假酒店有餐廳 & 酒吧和茶廊等 9 種餐飲設施，每一個角落都彰顯著曾在日本國內外指揮多間高級酒店啟動、堅持隨時蒐集各種美食最新資訊的小松行政總廚的專業技能。例如，自助餐「Nashiro」。房客的早餐餐廳，多達 150 種豐富菜單深受歡迎。

「我們不是『讓人感覺數量多』，而是在每個區域都推出獨特的要素，努力為客人帶來驚喜。早餐 100% 是房客，也就是說幾乎都是來自其他縣的客人，因此要做好沖繩縣的料理和島上特產蔬菜。海葡萄保留著藤蔓和莖，提供當地特有的享用方法。沙拉區徹底研究了百貨商店食品賣場的品種和顏色，冰沙也是現場新鮮製作。為了讓遊歷甚廣的亞洲客人也能感到『驚艷』，安排中餐專業廚師常駐，提供多種中餐粥品可供選擇。僅調味品(調料、佐料)就有 12 種」(小松行政總廚)

而午餐大多是非房客，是從酒店外來的客人，所以特別重視吸引距離 10 多公里的那霸市內客人的菜單設計。小松行政總廚說，「沖繩的飲食基本上是地產地消，但本酒店的午餐和晚餐，卻儘量介紹沖繩尚未採用的日本國內外當季食材和菜品以及海外流行料理。這種方式深受好評」。



小松知博行政總廚。在為多間酒店(包括海外酒店)開業提供支持後，於 2012 年加入株式會社 Ken Hotel & Resort Holdings，據說是因為「這間酒店集團的老闆非常重視美食」。還擔任沖繩、橫濱地區總行政總廚。



自助餐「Nashiro」的旋轉餐檯。據說許多客人都為菜品的豐富與豪華而驚嘆不已。



此外，酒店內還有精緻義式料理「MILANO」、創意日式料理「Kanazawa」、鐵板燒「虹」、以及BBQ露台、麵館、VIP泳池酒吧、大堂茶廊在營業。「Kanazawa並非純日式風格，而是融合了杜拜等流行風格的日本料理」(小松行政總廚)。

## 一 將現場經驗反映到規格當中的鐵板燒餐廳

琉球名城海灘度假酒店的廚房，包括單獨定製品採用了許多富士瑪克的設備和製品。小松行政總廚說，「我們訪問了富士瑪克位於福岡的工廠，根據以往的經驗直接提出要求，定製了我們滿意的規格」。(小松行政總廚)以鐵板燒「虹」為例，介紹了部分特色，「包括刀具的使用和擺盤等，要清晰地體現廚師的技藝，營造讓客人能夠搭配葡萄酒，享用肉類、海鮮和蔬菜的高雅空間」。



設有開放式廚房的創意日式料理「Kanazawa」。我們充實了單點菜單，以滿足入境客人的需求。

### 鐵板燒「虹」的定製要點 (一部分)



- ① 抽油煙機內側照明  
(以便看得清食材和手頭的烹調細節)
- ② 地面下沉設計  
(以避免廚師帽碰到抽油煙機)
- ③ 排水溝格柵蓋板隱蔽施工  
(防止濕度上升)
- ④ 鐵板高度 84 公分  
(儘量減輕烹調時的腰部負擔)
- ⑤ 站立位置旁邊設有掛鉤  
(用來掛牛排蓋)
- ⑥ 設置寬 5 公分的罩  
(防止廚師燙傷)
- ⑦ 不會將整個表面作為加熱區  
(保留食材靜置區)

關鍵要點如圖所示。在抽油煙機內側安裝照明燈，使其照亮烹調中的食材，「烹調時手頭昏暗，看不清肉品的顏色以及廚師撒在食材上的鹽量。我覺得不僅是烹調，擺盤也必須好看才行」。(小松行政總廚)說，照明是為了改善這些難點。地板排水是格柵蓋板隱蔽施工。「這樣濕度不易上升。乾淨衛生，關愛廚師的環境，也是適於食材的環境」。(小松行政總廚)。酒店全館的餐飲設施都採用了抽油煙機內側照明、格柵蓋板隱蔽的地板。

此外，在客席樓層除了有牆壁內置式酒窖，還在中央設置了四面玻璃的酒櫃，高 282 公分，從前後左右的任意方向都能看到儲藏的葡萄酒，那裡貯藏著高級葡萄酒。為了不妨礙天棚附近的開放感，製冷劑配管不設在天棚上，而是在地板下施工。此外，由於朝向夕陽美麗的海灘，因此採用了阻隔紫外線、隔熱性出色的特別規格的真空玻璃，還黏貼了特殊薄膜，保護葡萄酒的品質。



高 282 公分的定製葡萄酒酒櫃。寬也有 220 公分。這裡儲藏著 240 瓶波爾多五大酒莊和「第一樂章」等世界各地的高級葡萄酒。



## 一 關注 2°C、3°C 的差異，始終追求「最佳的烹調」

據小松行政總廚說，琉球名城海灘度假酒店不太舉辦菜品展。「因為即使不舉辦以攬客為目的的菜品展，就已經吸引了眾多的客人和高度評價。相應地，本酒店將時間花費在不懈追求每道料理更加適宜的溫度和烹調法，以烹製出更高水平的料理。萬能蒸烤箱完美滿足了我們這種高要求」，小松行政總廚說。

例如，婚禮上提供的烤肉，要將切好的里脊肉醃製 24 小時，再在常溫下放置一定時間後，用萬能蒸烤箱進行真空烹調 3 小時，再加熱。「邊軟化肉品的纖維質，邊使其充分入味，最後再網烤增加風味，送到客人面前。加熱溫度僅有 2°C、3°C 的差異，切割時刀入纖維時的「順暢感」就不同。我們也會關注這麼細微的差異。烹調中需要進行微妙的控制，以產生口感和觸感的差異，能夠切實感受到萬能蒸烤箱的高超性能」(小松行政總廚)。



宴會廚房還經常使用多功能烹調系列(大容量型)(照片左)。「如果用壓力烹調，燉煮時間僅需通常的 5 分之 1。油炸食品投入食材後的溫度恢復也很快，因此能夠保持炸製顏色相同」。(小松行政總廚)

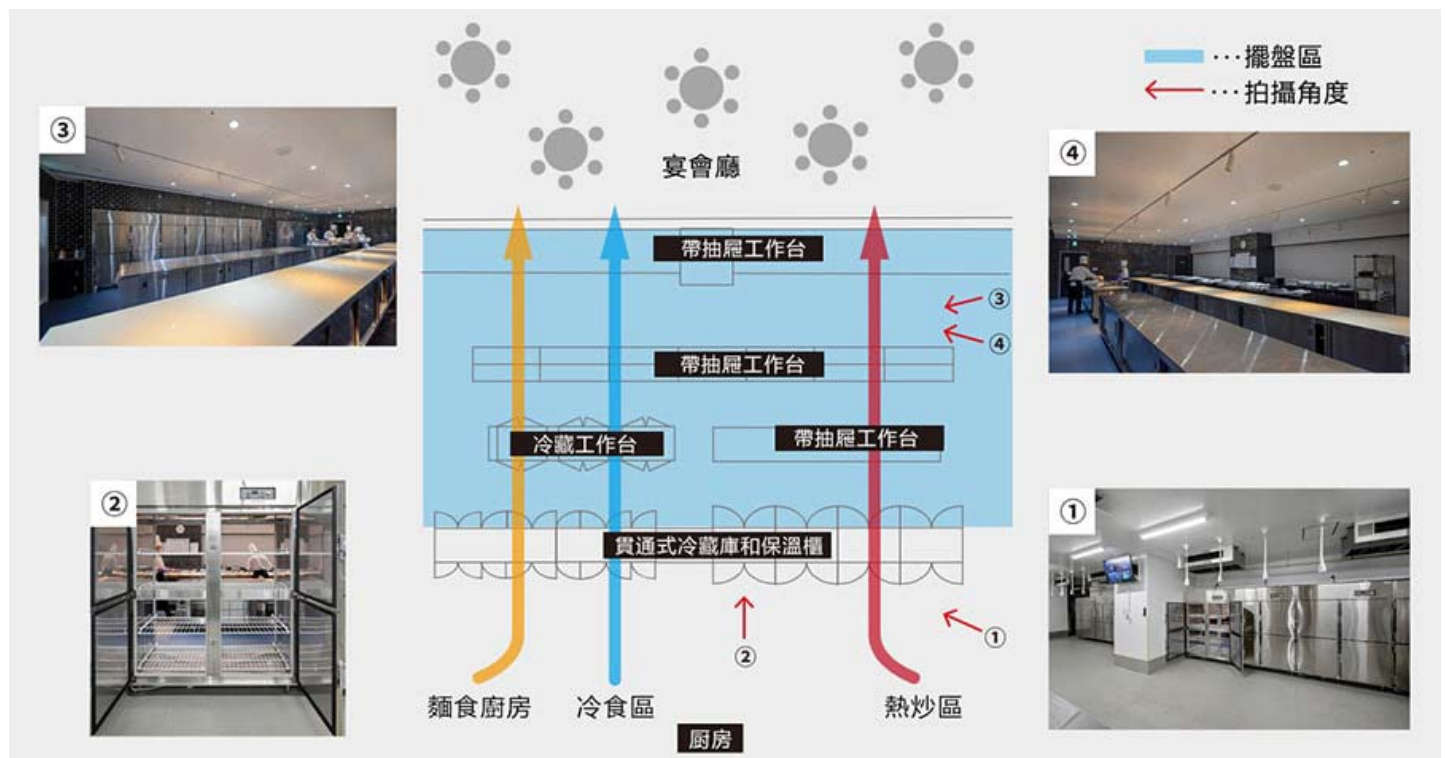
## 一 無擺盤動線的宴會廚房

琉球名城海灘度假酒店擁有沖繩縣內最大級別的宴會廳，不僅可以承辦婚禮，還可以承辦大型商務活動 MICE ( Meeting、Incentive Travel、Convention、Exhibition/Event )。廚房的佈局使操作人員即使在大規模宴會上，也能以最佳狀態快速提供料理。這也是小松行政總廚的一個「得意之作」。

宴會廚房裡有一面 15 公尺寬的牆，將廚房分為熱炒區、冷食區、麵食廚房和擺盤區，牆體內置了一套貫通式冷藏庫和保溫櫃。並且，接收料理的擺盤區設有 3 排收納餐具類的冷藏工作台和帶抽屜、寬達 10 米的島型擺盤檯。每一排工作人員的職責分別依最終裝飾和擺盤等工序分工，向下一排傳送料理時，只要轉過身放在擺盤檯上即可。不需要移動腳步。

「為確保最佳狀態下迅速提供熱食和冷食，設計了完全消除人員步行動線，得以最短距離提供料理的佈局。有時我們會升起與宴會廳之間的捲簾(下圖照片④右後方)，讓客人看到擺盤的場景」，小松行政總廚說。

### 宴會廚房的擺盤區



琉球名城海灘度假酒店旗下約 100 位廚師，並積極聘用應屆畢業生。小松行政總廚說，「我對年輕的孩子們說，『花錢去其他酒店喫飯看看。就知道我們的優勢在哪兒了』」。給縣內、縣外、海外的賓客帶來驚喜與感動的菜單措施等行銷、以現場經驗為基礎創建的硬體、以及與硬體聯動、以最佳狀態快速提供料理的營運等各種創新舉措，在日常營業中進一步得以磨煉，琉球名城海灘度假酒店的「優勢」水平將進一步提高。



小松行政總廚在鐵板燒「虹」的櫃檯前。抽油煙機的高度保持廚師站立時廚師帽也不會碰到的設計，也是採用了小松行政總廚的要求。

## 琉球名城海灘度假酒店

設施名稱	琉球名城海灘度假酒店
經營	株式會社 Ken Hotel & Resort Holdings
地址	沖繩縣糸滿市名城 963
酒店開業	2022 年 7 月
網站	<a href="https://ryukyuhotel.premierhotel-group.com/">https://ryukyuhotel.premierhotel-group.com/</a>



## 相關產品



蒸烤箱系列 iCombi Pro



多功能烹調系列 (大容量型)

**聯絡我們** 客戶案例的問題與商談歡迎電子郵件洽詢

fujimak corporation

〒106-0047 東京都港區南麻布1丁目7-23號

Tel : +81-3-4235-2250 Fax : +81-3-5439-2323 Mail : [oversea@fujimak.co.jp](mailto:oversea@fujimak.co.jp)

<https://fujimak.biz/>

