

モアナ サーフライダー ウェスティンリゾート & スパにて 第8回「マンゴー・アット・ザ・モアナ」を開催

ハワイ州ホノルル市ワイキキ – モアナ サーフライダー ウェスティンリゾート & スパにて毎年大好評のイベント、「マンゴー・アット・ザ・モアナ」が7月16日(土) 午前9時から午後2時まで、バニヤン・コートヤードにて開催されます。ハワイでも大人気のトロピカルフルーツのマンゴーと地元のトップシェフ達が主役の今イベントでは、マンゴーをメイン食材とした人気シェフ同士の対決もご覧いただけます。

第8回「マンゴー・アット・ザ・モアナ」の開催スケジュールは以下の通りです：

ベスト・マンゴー・コンテスト

マンゴー愛好家やマンゴーを栽培している人々に家庭の裏庭で育てたマンゴー2つをご出品いただき、審査員が今年1番のマンゴー、「ベスト・マンゴー・オブ・ザ・イヤー」を決定するコンテスト。審査の基準となるのは風味、皮、実、香り、食感で、賞品はモアナ サーフライダー ウェスティンリゾート & スパのオーシャンフロント客室2泊となります。コンテストの参加申し込みは、当日の午前8時より1時間のみとなります。

時間：午前9時～（参加申し込み：午前8時～9時）

マンゴー・ファーマーズマーケット

ハワイの農家が育てた様々な種類のマンゴーを持ち寄り、どのようにマンゴーの木を育て、世界に誇るマンゴーを出荷しているかを語ります。また、プロによって育てられた新鮮で熟したマンゴーをご購入いただけます。

場所：モアナ サーフライダー ウェスティンリゾート & スパ内 ロビー

時間：午前11時～午後2時

サイレント・オークション

より多くの方々にマンゴーについて学んでいただく機会をサポートするため、収益はカピオラニ・コミュニティ・カレッジの調理師専門学科へ寄付されます。サイレント・オークションは、午前11時より開催されます。

場所：モアナ サーフライダー ウェスティンリゾート & スパ内 ロビー

時間：午前11時～午後2時

マンゴー調理のデモンストレーション

マンゴーからインスピレーションを得たお料理の調理方法をビーチハウス・アット・ザ・モアナの料理長であるデヴィッド・ルケラとペイストリーシェフのナナコ・ペレス・ナバがデモンストレーションを通して皆様にご紹介いたします。

デヴィッド・ルケラは2014年から副料理長としてつとめ、現在では料理長に任命されました。オーシャンフロントのレストラン、ビーチハウス・アット・ザ・モアナではおよそ20名のスタッフを統率しながら新鮮な食材を使ったハイクオリティなステーキ、シーフードやトロピカルな料理を提供しています。ルケラ氏のデモンストレーションは午後12時より開始いたします。

午後1時30分からはペイストリーシェフのナナコ・ペレス・ナバがマンゴーを使ったデザートをご紹介いたします。ナバ氏は日本とフランスの芸術的なペイストリー制作において豊かな経験を持ち、2013年12月にモアナ サーフライダー ウェスティンリゾート & スパの一員となつてからはモアナ サーフライダーの伝統の一部ともいえるアフタヌーン・ティーのため、常に新しく革新的なデザートを提案し続けています。

場所: ヴィンテージ 1901

時間: 午後12時～

マンゴー・スローダウン

マンゴーをメイン食材として使用した料理を以下8名の地元シェフが考案し、その味を競い合う、マンゴー・スローダウン。入場無料で、来場者は気になったシェフのお料理を6ドルで購入することができます。

- マック 24/7 のジェームス・アプタキン
- セニアのクリス・カジオカ
- タウンのエド・ケニーとマギー・キング
- ティキズ・グリル & バーのロニー・ナツイ
- ピリグループ/ミッション・ハウスのマーク・ノグチとチャック・ウェイクマン
- モリモト・ワイキキのアンディ・レーガン
- MW レストランのミッシェル・カー・ウエオカ
- ココヘッドカフェのリー・アン・ウォン

また、サザン・ワイン & スピリッツブースではカクテルも提供される予定です。お料理及びカクテルの購入はチケット制(1枚6ドル相当)となり、前売りチケットはチケット8枚のお値段(48ドル)でチケット10枚(60ドル相当)をご購入いただけます。前売りチケットは[ホノルル・ボックス・オフィス](#) (英語)にて7月15日までお求めいただけます。また、当日会場でもチケットを発売いたします。当日チケットをお買い求め頂くと、セラトン・プリンセス・カイウラニのパーキングが4時間まで無料となります。

時間: 午前 11 時～午後 2 時

マンゴーカクテル・ミックスダウン

サザン・ワイン & スピリッツの提供による「マンゴーカクテル・ミックスダウン」ではカクテルを即興でつくるセッションが開催され、イベント来場者にはブースにてカクテルをお買い求めいただけます。さらにイベントではカクテルのつくり方もご紹介いたします。クルーザンラム、サウザ テキーラ、そしてジムビーム バーボンを使いマンゴーのカクテルを作ります。マンゴー・スローダウンで余ったチケットもご使用いただけます。

場所:モアナ サーフライダー ウェスティン リゾート & スパ内 中庭手前

時間:午後 12 時～午後 2 時

マンゴー 101: マンゴー初級講義

テーマ「どのように実りの良いマンゴーの木を育てるか」

来場者はハワイで育つ様々なマンゴーの品種の食感や香りの違いを学びます。また、エキスパートがどのように健康で実りの多いマンゴーの木を育てるか、剪定のコツ、生産、病気を予防しどのように木を健康に保つかなど、マンゴーを育てるのに役立つ情報を教授いたします。

場所:グラント・サロン

時間:午後 1 時～

1ヶ月間楽しめるマンゴー料理

マンゴー・アット・ザ・モアナに参加できない方のため、モアナ サーフライダー ウェスティン リゾート & スパでは 7 月 1 日から 7 月 31 日までの期間中、館内レストランにて幅広いマンゴー料理を提供いたします。ビーチハウス・アット・ザ・モアナとザ・ベランダではマンゴーをメインにした料理や、アフタヌーン・ティーではマンゴーカードとマンゴーマカロンが提供されます。ビーチハウス・アット・ザ・モアナではディナーにてマンゴー・カフィアタイム・パンナコッタをご注文いただくことができ、マンゴーソルトがパンのお供としてお楽しみいただけます。また、プールサイドにあるサーフライダー・カフェでは 7 月中は午前 11 時よりスペシャルメニューが提供されます。

「マンゴー・アット・ザ・モアナ」に関する詳細及び最新情報は日本語公式ウェブサイト

(<http://jp.moana-surfrider.com/mango.htm>) または、モアナ サーフライダー ウェスティン リゾート & スパのコンシェルジュまでお電話 (808-922-3111) にてお問い合わせ下さい。レストランへのご予約やお問い合わせはスターウッド・ワイキキのセントラル・ダイニング・リザーベーション・センター(808-921-4600)にて承ります。

京屋ホテル & リゾート LP は、ワイキキのモアナ サーフライダー ウェスティン リゾート&スパとロイヤル ハワイアン ラグジュアリー コレクション リゾート、シェラトン・ワイキキ、シェラトン・プリンセス・カイウラニ、シェラトン・マウイ・リゾート&スパなどのホテル及びリゾートを所有しています。京屋は現在では約 3000 人以上もの従業員を抱えるハワイでも有数の企業です。ホテルはスターウッド・ホテル & リゾーツがハワイにて運営する 11 のホテルグループに属しています。

スターウッド ホテル & リゾート ワールドワイド Inc. は世界約 100 ヶ国に約 1200 のホテルを展開し、従業員 181,400 人を誇る ホテル・レジャー業界のリーディングカンパニーです。またセントレジス、ラグジュアリー コレクション、Wホテル、ウェスティン、ルメリディアン、シェラトン、フォーポイント・バイ・シェラトン、アロフト、エレメント等の著名なホテルブランドの所有、運営およびフランチャイズを行っています。適用除外日なしで無料宿泊や客室アップグレード、フライト等の魅力的な特典と交換いただけるスターウッドプリファードゲスト (SPG) は、ホテル・レジャー業界でも有数のメンバーシップ・プログラムです。高級バケーション・オーナーシップ型リゾートの開発・運営会社のひとつであるスターウッド バケーション オーナーシップ Inc. も所有しています。詳しくは <http://www.starwoodhotels.com/> をご覧ください。

(注：このプレスリリースは米連邦証券規制の解釈に含まれる将来予想に関する記述を含みますが、将来予想に関する記述は将来の業績や事象を保証するものではなく、将来予想に関する記述作成時の見通しから大幅に異なった結果または事象を生み出す可能性のあるリスクや不確定要素およびその他の要素を含んでいます。これらのリスクや不確定要素の詳細は米連邦証券取引委員会に提出された書類に記載されています。未来予想に関する記述に反映されている見通しは合理的仮定に基づいたものですが、弊社の見通しが実現したり結果や事象が大幅に異ならないことを保証するものではありません。新情報、将来の事象ないし他の手段からの結果を問わず、弊社が将来予想に関する記述を公的に更新または改訂する義務を負わないことをご了承ください。)

###

メディアお問い合わせ先

スターウッド ホテル&リゾートワイキキ
パブリックリレーションズ マネージャー
スレイトン 明子

Tel: 808-931-8909 Fax: 808-931-8569

E-mail: akiko.slayton@starwoodhotels.com

PacRim Marketing Group Inc. - ホノルル／東京

担当: 塙 / 三重野

Tel: 1-808-469-4839 または 03-6427-7891

Email: PR_Japan@pacrimmarketing.com