



(右) シンプルで落ち着いた客室。部屋からは窓の外に広がる沖縄の美しい景色が一望。壁紙や塗装にもEM技術を取り入れ、空気もクリーンで快適なもの。

(左) アメニティには肌にも環境にも優しいEMソープのほか、美容院等で使われているEM配合の高級シャンプー、リンスも採用。



沖縄の元気に会いに行く

のんびり癒しの旅

暖かな南風、青い海と豊かな自然が心を癒す沖縄は極上のリラクゼーション空間はもろろんのこと、「ぬち」（いのち）を育み、つなぐ人々の笑顔も魅力的。訪れる人に元気を与えるパワーに満ち溢れています。



「ホテルコスタビスタ沖縄」の前身であるアメリカ資本のホテル

ゲストをすこやかに包む「蘇生」のホテル

那覇空港から車で約40分。太平洋と東シナ海、ふたつの海を望む丘の上という絶好のロケーションにある「ホテルコスタビスタ沖縄」。大きな弧を描くどっしりとした外観はもろろん、客室も広く、どの部屋にもバルコニーが設けられているなど、どこか日本離れた、ゆったりと贅沢なつくりが魅力です。それもそのはず、もともとここは沖縄返還前の規格で建てられた、アメリカンスタイルのリゾートホテルの原型ともいえる建物。歴史を刻む文化的価値のある建物を残すべく、EM技術を使って全面リニューアルされたホテルなのです。

たとえば建材にEM技術を取り入れることでシックハウス対策効果や、快適性も向上。宿泊客からも「化学物質のにおいが気にならない」「ぐっすり眠れた」と好評です。ほかにもアメニティや緑化など、随所にEM技術を活用するという徹底ぶり。癒しのリゾートとしてよみがえった「ホテルコスタビスタ沖縄」は、まさにその建物の歴史も、おもてなしのコンセプトも「蘇生」がキーワード。ある旅行会社のおもてなし満足度で沖縄県ナンバーワンにも選ばれました。他では決して得ることのできない心地よさを体感できるのはずです。



(右上) コスタビスタの名前の由来であるスペイン語の「海の眺め」にふさわしく、東に太平洋、西に東シナ海を望む絶好のロケーションです。

(左上) 「毎日ここで働いている私たちも、EMのおかげで健康的に。元気いっぴいの笑顔で、お客様の気持ちに応えるおもてなしに努めたいです」とフロントスタッフの中村希美さん。



(左中) よりすぐりのEMグッズを揃えたセレクトショップ「EMCO（エムコ）」の売れ筋ナンバーワンは、EM・X GOLD。EM黒糖、EMちんすこう、EM泡盛など、沖縄らしいEMのお土産も売れ行き好調です。



(左下) もうひとつのショップ「エルスール」は沖縄全般のお土産のほか、飲み物や雑貨なども揃うコンビニ的存在。入口には地元サッカーチーム「FC琉球」協賛試合時に比嘉照夫教授に贈られたトルシエ総監督のサイン入りウェアが展示されています。



ホテルより太平洋を望む

ホテルより東シナ海を望む



ホテルで使用されるハーブや花は屋上菜園でのEM栽培。またホテル周りの植栽や館内の鉢植えにもEMが使われています。



OKINAWA



(上)開放感たっぷりのリラクスルーム。カウチでゆったりと休息を。

(下)体の状態や目的に合わせて、最適なコースをご提案します。



美と健康を取り戻す極上のスパ

1. EM岩盤浴は発汗作用が高く老廃物の排出を促進。安眠効果もあり、体験者からは「翌朝は疲れがすっかり抜けている」と好評。
2. テトックスパッケージ「ロマンスの神様」は、ハーブソルトバス、全身オイルトリートメント、引き締め作用のあるバンテージ、ヘッドトリートメントの充実コースです。

3. 温めたEMセラミックスでコリをほぐし、じんわりと体の芯までエネルギーを届ける「EMセラミックスストーントリートメント」。
4. 温熱・振動・芳香・音楽などで五感を癒すEMカプセル。ホテル宿泊者はスパ営業時間外でも空きがあれば利用可能(要予約・20分1,500円)。フロントまでお問い合わせを。



1



3



2



4

「ホテルコスタビスタ沖縄」での滞在中、ぜひ試してみたいのは隣接の「EMウェルネスセンター」内の「スパ・コロン沖縄」。大きな窓から爽快な眺めが楽しめる大浴場やジェットバス、サウナはもちろん、EMセラミックスで体を芯から温める岩盤浴など、さまざまな温浴施設で日ごろの疲れやストレスを癒すことができます。

「経絡エナジー」や「リフレクソロジー」などを個室で受けられることができ、「ゆったりとした気分でリフレッシュできる」と評判です。

さらにもう一つの目玉は「EMカプセル」。約20分間入っているだけで、誰もがその心地よさにまどろんでしまい、目覚めた時には体も気持ちもリセットできるとか。オプションで併設クリニックの健康相談を受けることもでき、ひとりひとりのコンディションに合わせてより効果的に利用できるのもうれしいところです。

(右)「EMが持つ自然治癒力を引き出す力と、当スパならではの施設やトリートメントの相乗効果で、お客様の美と健康への思いに応えていきたい」と語るスパ担当課長の島公枝さん。



窓を大きく取り、明るく広々としたメインダイニング「カサヴェルデ」。

彩り豊に楽しむ、「ぬちぐすい」

沖縄は古くから医食同源の考えが根付く土地。体にいい食べ物を「ぬちぐすい」(命の薬と呼び、大切にしてください)。「ホテルコスタビスタ沖縄」では、こうした健康食へのこだわりを、EMで育てた野菜、肉、卵、牛乳をふんだんに使ったメニューで展開。サラダ、メイン、そしてスイーツまで素材の持ち味を活かす優しい味つけて丁寧調理されています。なかでも、食べきれないほどの多彩な料理が並ぶランチバイキングや、旬の食材を使った和風ランチは大好評。宿泊客だけでなく、食事のリピーターでいっぱい。また、和食レストランでは四季折々の体のコンディションに合わせて、東洋医学の考えに基づいて旬のもの・地産のものをふんだんに取り入れた「養生メニュー」を提案。さらに夜景の素晴らしいバーでも、EM泡盛のカクテルやEMワイン、EMビールを提供するなど、体の芯からすこやかに食べる食をまるごと堪能できます。



(左)「正直言って、食材にはどのホテルよりもお金をかけています」と上里良秀副料理長。濃厚なソースが特徴のフランス料理の常識をくつがえし、繊細なソースやパイオンによって素材のおいしさを十二分に引き出す達人です。

1. EM食材のメニューがずらりと並びビュッフェは、バリエーションも豊富で人気の的。
2. フォンドボーともろみ酢を合わせた自慢のソースで、肉料理の味わいも一層まるやかに。調理前の肉にEM・X GOLDをふりかけておくことで、肉の臭みが取れ、柔らかく仕上がるのだそう。
3. バーラウンジ「エストレーヤ」。夕景から夜景へと変化する眺めは一級品です。
4. 風流な庭園に面した和風レストラン「花風」。
5. 食から身体の調子を調整するという中国古代からの養生法による四季折々の薬膳料理。



(上)仕込み水はもちろん、熟成段階でもEM技術を導入した「EM蔵ビール」。味わい深く、香りも豊かです。



3



2



5



4



(左)地元産のEM食材にこだわり、素材の持つおいしさ、健康と安心を追求しています。