



沖縄のおやつ定番「サーターアングー」も、EM・X GOLDでひと味違う美味しさに!



クッキーに使用するチョコレートはココアパウダーではなくカカオバターを使用することで、もちろんEM・X GOLDも配合されています。手前がEM蘇生みそ入り。



クッキーはデリカのレンジで焼いて、焼き上がり時はおいしい香りがロビーいっぱい!



11/20
OPEN

コスタビスタ EM DELI

COSTAVISTA EM DELI

手作りパンを
常時15~20種類程、
惣菜なども多数
用意しております。
EMの美食、
おためください!!



ホテル職員の中で人気のパン「EMきび糖ブレッド」(税込330円)。くるみ、レーズンをふんだんに使い、天然酵母菌使用というこだわり。



レストランのバイキングで「野菜の味がちがう!」と人気のサラダなど、惣菜系も充実。またバイキングで人気の手作りジャムも購入できます。



注目のゆでたまご「匠」。食べてみれば1個100円という値段にも納得です。

EMの美食をお持ち帰り! デリカテッセンコーナーが誕生!!

EM DELI

EM Wellness Center & Hotel
Costa Vista
OKINAWA

あなたもホテルコスタビスタ沖縄でEM生活を体感しませんか?

EMホテル

ホテルのWEBサイトでは航空券とセットになったお得なプラン、シーズンごとの企画プランなどをご案内。空室状況や予約手続きもネットからOKです。ぜひご利用ください。

航空券付き宿泊プラン

<http://www.costavista.jp/>

ホテルコスタビスタ沖縄
〒901-2311
沖縄県中頭郡北中城村喜舎場1478番地
Tel. 098-935-1500
【アクセス】那覇空港より約25km、車で約40~50分(沖縄自動車道経由、北中城IC下車)



味はもちろん、食材と健康にもこだわりを見せる上里総料理長



パン生地を練り合わせる時にEM・X GOLDをプラス。ひとつひとつ丁寧に手作りされます。

ホテルコスタビスタ沖縄の総料理長 上里さんへのインタビュー

衣・食・住のすべてをEMにこだわったホテルコスタビスタ沖縄1階にあるカフェビスタの横に、昨年11月下旬、ホテルの味をお持ち帰りできるデリカテッセンコーナーが誕生しました。

販売されている手作りパンは常時15~20種類。ジャム、クッキー、沖縄のおやつ定番「サーターアングー」、その他にも惣菜など。安全・安心でおいしいEM食材をできる限り使用し、下ごしらえや味付けにもEM・X GOLDやEM調味料を使っています。たとえば、パン類は仕込み水にEM・X GOLDを配合、砂糖もEM蘇生きび糖GOLDを使用して、ベーカリー長を含め5名のスタッフが朝4時から作業に打ち込んでいます。これまでレストランのバイキングでも定評があったEMグルメが気軽に家でも楽しめることあって、すでに地元のリピーターのお客さまにご利用いただいています。

おすすめは「匠」という名のゆでたまご。EM技術による自然養鶏を追求するみやぎ農園さんの朝どり卵を使用し、EM蘇生海塩GOLDで味付けしました。黄身は完熟でも半熟でもなく程よい硬さで、卵のおいしさと優しい塩味のハーモニーが絶妙です。ここでしか手に入らないホテルの名物となりそうです。

沖縄へお出かけの際はぜひホテルコスタビスタ沖縄、そしてデリカテッセンコーナーをご利用ください。