

読谷の風と太陽をたっぷり浴びて出来上がりました

丹精込めてつくったこだわりの塩
読谷の海のエッセンスを皆様のもとへ



炭火で丹念に煮詰めて造りました



太陽の下でじっくり自然乾燥させました

沖縄・読谷の海水塩炭火焼き
650円(税込)
沖縄県読谷の海水を100%使用し、炭火で丹念に煮詰めて仕上げました。さらっとした質感とまろやかな塩味が特徴です。

天日干し 100g
500円(税込)
サンサンと降り注ぐ沖縄の太陽の力を利用して読谷村の海水から生まれました。天日に干して出来上がったキラキラ輝く結晶が特徴です。



★携帯に便利!
Galaマース(青・ピンク・オレンジ)
350円(税込)
いつでもどこでも塩分補給! スポーツやレジャーなど様々なシーンで塩分が必要になった場合におススメです。



Gala青い海★入場無料・年中無休
沖縄県中頭郡読谷村字高志保915番地

■レストラン: 11:00~20:00 ■ショップ: 10:00~20:00
■その他の施設: 10:00~18:00 ◆無料駐車スペースあり。
※駐車場における盗難・事故などの責任は負いかねますので、お客様自身での管理・ご注意をお願いいたします。

☎098-958-3940



池田卓ベストアルバム
BEST ALBUM

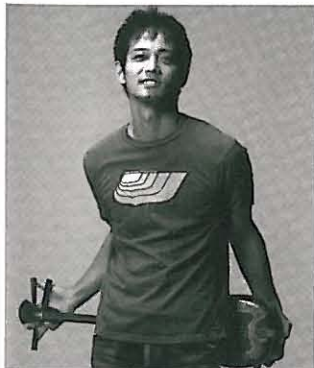
凧 ~Nagi~

3/5 ON SALE

南の風レーベル
PAIN-0018 ¥3,000 ALBUM

沖縄・西表島「陸の孤島」船浮出身のシンガーソングライター
池田卓10年の歩み

池田卓初のアルバム「凧~Nagi~」をリリース。
2000年「島の人よ」でデビューし今年2010年で音楽活動10周年を迎えた池田卓。その集大成として制作した今回のアルバムは、未収曲を含む全14曲すべて再収録するなど、現在の池田卓が伝えたい思いが込められた、渾身のアルバム。



- 01 おばあちゃんの唄
- 02 島の人よ
- 03 lanlan
- 04 十三夜
- 05 今度の日曜日
- 06 かんばい
- 07 ヨーリヨーリ~泣かないで~
- 08 なりたいな
- 09 春の花にキスをしよう
- 10 天~そら~
- 11 小さな翼で
- 12 おれのふるさとへ
- 13 百合の花
- 14 ちばりよー

information



2010 3.2 GRAND OPEN!

2010 3.2 カフーリゾートフチャク コンド・ホテル GRAND OPEN!
昨年夏、「すべてがさりげなくやさしい。」をコンセプトにプレオープンしたカフーリゾートフチャク コンド・ホテル。新たに3つの施設が誕生して3月2日、グランド・オープンしました。新たに加わったのは、和食という伝統に感覚という発想を加えた新スタイルの「レストラン 無垢」、東シナ海の大パノラマを望む「碧(あお)のチャペル」、国内のホテルスパで初めてイブ・テラーのアロマセラピートリートメントを導入した「The Green SPA」。デラックスよりもリラックス…スペシャルよりもナチュラル…フォーマルよりもカジュアル…ゴージャスよりもシンプル…なホテルステイを提供します。一室平均70㎡というスイートルームクラスの広さを誇る客室は全室オーシャンビュー。最も美しい東シナ海の夕日を楽しめます。また客室にはキッチンを完備。長期滞在にもオススメです。さらにホテルステイがより快適に、より楽しくなるような旅のサポートアイテムが150種類以上。ゲームやホビーグッズ、快眠枕、女性にうれしい美容健康器具、ベビーグッズなどジャンルは多岐に渡ります。メインダイニングの Wine&Dining The Orange では本場イタリアで修行を積んだシェフが沖縄食材の魅力を最大限に引き出し、イタリアの家庭料理と融合させた新しい沖縄料理を創出。気軽にお食事を楽しみたい方には「Deli」もオススメ。テイクアウトできる創作デリメニューをプールサイドで、客室で、自分スタイルで満喫できます。日常の忙しさから一歩離れて、自然に囲まれたゆっくりとした時間を過ごしてみたいかでしょうか。

カフーリゾートフチャク コンド・ホテル
〒904-0413 沖縄県国頭郡恩納村字富富志利福地原246-1
TEL: 098-964-7000 (代表) FAX: 098-964-7700 (代表)
URL: <http://www.kafuu-okinawa.jp/>
◆アクセス那覇空港から車で約50分(石川IC下車)