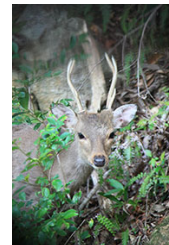


ネクスト屋久島応援隊の屋久鹿 新商品開発セミナー



屋久島のいたる所で見かける可愛い屋久鹿。この愛らしい鹿が、実は島民の間では農作物を食い荒らす食害の元凶の困った存在です。そんな屋久鹿を屋久島町地域雇用創造推進協議会が運営する「ネクスト屋久島応援隊」の食チームが、害獣ではなく食資源として捉えようという新しい取り組みを開始しました。去る6月16日、屋久鹿の新商品開発セミナーが開催され、sankara hotel&spa の総料理長、武井シェフが講師として協力いたしました。



日時： 6月16日 10:00～14:00

参加者： 島内の宿泊施設や新職業を営む方、現在求職中の方など13名

内容： 屋久鹿肉を用いた2種類のメニュー（屋久鹿バーガー、屋久鹿カレー）の料理教室と試食会



本館2階のレストラン「okas」で武井シェフによる調理実演を披露し、完成品を試食していただきました。鹿肉は高タンパク低カロリー、脂肪分が少なく鉄分が豊富、さらに葉酸もたっぷり含む健康的な食材です。セミナーに参加した方からは「臭みも無く美味しい！」という声を多数いただきました。屋久島の食文化の発展と雇用促進に繋がる活動として、今後もsankaraは「ネクスト屋久島応援隊」の活動をサポートしていきます。



屋久島町地域雇用創造推進協議会 HP http://www.yakushima-town.jp/koyou/htdocs/?page_id=13

ネクスト屋久島応援隊-屋久島マルシェ HP <http://www.yakushima-marche.com/>

サンカラ農園便り



春に植えたキュウリ、ビーツ、ブロッコリーなどの様々な野菜が順調に育っています。先月のsankara newsでご紹介したパイナップルもだいぶ大きくなりました。ayanaまたはokasのメニューに登場する日も間近です。乞うご期待！



sankara spa のおすすめ新メニュー



初夏を迎え、sankara spa では、新しいメニュー「Villa オイル・フットトリートメント・プラン」をお届けします。台湾式より優しく、英国式よりやや強めのオールハンドによるこのフットトリートメントは、足裏やふくらはぎをほぐしリラックス効果も抜群で、内蔵への刺激や血流促進、むくみやだるさを軽減します。疲れを癒し、軽やかな足で屋久島探索をご堪能いただけます。トレッキングの疲労回復にもお薦めです。



- ✿ 7月1日より、平日の午前10時から午後3時までの限定メニューです
- ✿ セラピストが客室まで伺いますので、施術後はそのままお部屋でゆっくりとおくつろぎください
- ✿ 料金は30分 5,832円 (税込)

sankara おすすめスイーツ！

夏季限定 ル・ソレイユ (太陽の恵み)



2014 夏限定スイーツは、太陽の恵みをいっぱい浴びた鹿児島産マンゴーをたっぷり使った濃厚なプリンとさわやかなココナッツムースです。

- ✦ 7月、8月限定販売のル・ソレイユは5号サイズ (15cm) 4,100円 (税込)

きなこスノーボールと屋久島塩サブレ



鹿児島・薩摩川内産の特上きなこを使ったスノーボール (ブルドネージュ)。フランスの伝統的なクッキー (フランス語で白い雪の玉という意味のボール状のクッキー) 「ブルドネージュ」をきなこでくるみ、和テイストにアレンジしました。緑茶と相性のよい焼き菓子です。* 写真左側

- ✦ 10個入り 514円 (税込)

屋久島の海水を使い昔ながらの製法で作られた天然粗塩を練り込みました。サクサクとした食感で、さりげない塩味と自然な甘みが楽しめるサブレです。* 写真右側

- ✦ 50g 514円 (税込)

7月限定のカクテル



7月限定（1日6名様限定）の「ウォーターメロン マティーニ」はフルーツの甘みを引き出すプレミアムウォッカベースに、鹿児島産のスイカを用いたフルーツマティーニです。屋久島塩を添えてご用意します。ほんのり甘くてさわやかなフルーツマティーニで夏の夜をお楽しみください。

❖ 1,500円（税金・サービス料込み）



sankara オリジナル・モイスターソープ



こだわりの「粹練製法」で造りあげた sankara オリジナルのモイスターソープが登場しました。

澄みきった屋久島の水とリンゴ椿のオイルを始め、屋久島の大自然で育った花と植物を配合した天然由来100%のソープです。クリーミーな泡立ち、しっとりなめらかな使い心地と使用後のつっぱり感のない洗い上がりが特徴です。ふんわりと漂う屋久杉のさわやかな香りもお楽しみください。

客室には30gのモイスターソープをファスナー付きのパッケージでご用意しています。使い残ったソープはお持ち帰りいただき、継続してご自宅でもお使いください。

* 「粹練製法」とは、熟練の釜だき職人の手で仕込まれ、約80日間かけてじっくり熟成して石鹼を造る昔ながらの製法です。