

地産地消

地元の食材が地元を元気に。
沖縄の食材は栄養価が高い。
食育を次世代へ！

今でも、料理を作ることが大好きである。そもそも、共働きの両親に美味しい食事を食べさせようという思いから料理の道へ入った。料理は、季節や天候、さらには自身の体調等により、完全に同じものは誕生しない、そこもまた魅力の一つである。地元の食材を使用する事は、地域の活性に繋がる。なにより、沖縄の食材は栄養価が高い。安心・安全な食材を和食・洋食・中華・パン・ケーキのアレンジ料理に取り入れる事で、これまでの沖縄料理・琉球料理の概念とは違う料理を地元客や観光客に提供したい。そして、ホテルではチームワークが要である。食事をする事でお客様が幸せになり、その笑顔が見られること！地元のお客様も宿泊（観光）客も来店していただける店作りをキッチン及びサービススタッフと一緒に出来る事が幸せだ。

少子化が進み、職種も多様化する中、調理師になりたいと思える様な希望を高めていきたい。食の大切さを教え、色々な問題に取り組み、学生たち若い世代と共に食育を学び、次世代に伝えていけたらと思います！ます。

Local Production for Local Consumption

Local ingredients feed the energy of the locals.
Okinawan food is filled with nutrients.
Food education for the next generation!

Even now, I still love to cook. My motivation to walk down the culinary path grew from a desire to cook delicious foods for my parents who were both working. What I find exciting about cooking is that you can never create the same thing twice because it depends on the season, weather, your health, and so many other factors. Using local ingredients in one's cooking ties you to the vitality and the pulse of the area. And Okinawan ingredients are very rich in nutrients. By making Japanese, Western, and Chinese cuisine, as well as bread and cakes using safe ingredients, my aim is to offer dishes to locals and tourists alike that depart from typical Okinawa or Ryukyu cuisine. At a hotel, teamwork is key. It is great to see your cooking bring a smile to the customers' faces. And it brings me great joy to work with kitchen and service staff to create restaurants that are patronized by both locals and visitors.

With lower birth rates and diversified job options, I really want to encourage youngsters who dream of becoming a chef. I would like to teach school students about the importance of healthy eating and other food-related issues, so that together we can pass on our knowledge for the benefit of future generations.



屋比久保
1965年1月10日生まれ
ロワジュールホテル&スパタワー那覇 総料理長

■プロフィール
大阪のフレンチレストランで修行の後、1992年、ロワジュールホテル沖縄入社。
2010年、ロワジュールホテル&スパタワー那覇 総料理長に就任。

屋比久保

「洋食」
ロワジュールホテル
&
スパタワー那覇
屋比久保

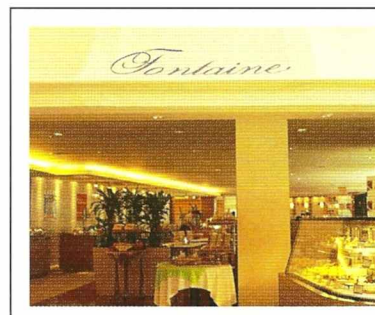
Tamotsu Yabiku
Born 10 January 1965
The executive chef of Loisir Hotel & Spa Tower Naha

Profile:
Trained at a French restaurant in Osaka, and joined Loisir Hotel Okinawa in 1992. Became the executive chef of Loisir Hotel & Spa Tower Naha in 2010.



近海魚の沖縄風ナージュ

Shorefish nage Okinawan style



ロワジュールホテル&スパタワー
那覇

沖縄県那覇市西 3-2-1
電話 098-866-2222
<http://www.loisir-naha.com/spatower>

Loisir Hotel & Spa Tower Naha
3-2-1 Nishi Naha Okinawa
Tel. +81-98-866-2222