

SUNNYENET INVERNET SERVICE PROVIDER



¥6100/month

*Family Type for single homes incl. Fiber Line & ISP Fee

*Mansion Type for apartments incl. Fiber Line & ISP Fee

MANSION TYPE

¥5100/month

FAMILY TYPE





Google Map





(098) 983-7770 Saturday 10:00 - 16:00

- FREE pocket WiFi until Fiber install
- NO minimum contract
 - NO cancellation fee

www.sunny-net.ne.jp Tel: 098-983-7770

totalokinawa

You can view this magazine online at totalokinawa.com

Contents

Hana Fu

April - June 2019 | Issue 48





今回のトータルオキナワマガジンは沖縄土産特集!沖縄に来たら何買ってく?オススメは?その他、カフェゆくれれやケンズビーチフロントカフェなど、沖縄らしいカフェもご紹介。ゲーム好きにはクラブセガのレビューをどうぞ!巻末にはフォ

ーシーズンズと花風のレストラン記事もあります。

このマガジンはオンラインでも見ることができます: www.totalokinawa.jp

這期我們重點來介紹沖繩的伴手禮;去沖繩旅行回來有哪些必買的伴手禮?我們還有介紹一些沖繩特有的咖啡廳; Cafe Ukulele和Ken's Beachfront Cafe。如果您是電動遊戲迷,那麼我們對Club Sega的介紹就是為您準備的。最後,我們還會分享對四季酒店和Hana Fu酒店的評價。

您可以在此查看線上雜誌: www.totalokinawa.jp



Personally, I believe this to be one of the most chillaxing dining spots to go to on the island. The location is, of course, seaside, overlooking the Kin bay. To describe the spectacular view from the restaurant: on your right is the ever-so-serene Kaichu-doro—which is pretty much the pearly gates to lkei island, while on your left is the seemingly never ending blue ocean. The restaurant itself is quite small, which actually helps boost the "cozy" factor. There are a few tables here and there, with a long counter table pressed against the glass wall, giving VIP guests a spectacular view of the ocean—and by "VIP guests," I mean those sensibly-smug couples and afternoon tea ladies who had the forethought to reserve primo seats beforehand (don't mind me, it's just sour grapes).

Although the name hints that it is a Hawaiian themed restaurant, the food is closer to Okinawan cuisine. They have their typical snack shop menu with two specials that change daily. Usually it's a choice between chicken and fish, but sometimes they throw a ginger pork chop special, shiyogayaki, into the mix. I had their deep fried fish with tartar sauce, served with side greens, chowder, and a choice of bread or rice. Simply put, uneventful. This is probably because I had my heart set on their chicken special, which was sold out at

that time. I would actually endure the twenty five minute drive just to have their chicken special, it really is that delicious. They have a couple of wicked curry selections, including vegetable curry for those who want to pretend like they are eating healthy. They also have light breakfast and snack dishes, which you may want to consider if you are only stopping by for a moment on your way to lkei. Prices are on point, ranging around ¥600 to ¥2,000 per dish, depending on what you order. The set menu is a bit on the pricy side, but, keep in mind, it includes a drink and dessert.



The restaurant looks a bit like a city community center conference room that has been converted to a dining area. It's located on the second floor of the building, and, interestingly enough, can only be accessed via an elevator. We took the stairs on our way out and ended up in the kitchen of the downstairs restaurant. To get to Café Ukulele from Kadena AB, head towards Ikei Beach as you normally would, but drive along the seaside as you start to approach Kaichu-doro. When you're about one kilometre away from the bridge, Café Ukulele will be on your right. It's the only two story town center-ish building with a wide parking space in that area, it's pretty easy to find.





https://goo.gl/maps/zNqb9iihpYA2

Yen only

098-983-0160 / 0150

yukurere.com

個人的にはこの場所が県内でいちばんのんびりできるスポットだと思っています。金武湾を望む抜群のロケーションで、右手には伊計島に続くまるで楽園の扉のような海中道路、一方左手には永遠に続くかのように広がる青い海。店舗にはテーブル席がいくつかと、ガラス窓に面した長いカウンターがあり、こじんまりとしていてより居心地の良さを感じさせます。カウンター席からは眺める素晴らしいオーシャンビューはまるでVIPのよう…ちなみに私が言うVIPというのは、事前にわざわざ特等席を予約しようという周到なカップルやアフタヌーンティーを楽しみにくる女性たちのことです。



店名から、ハワイアンをテーマにしたレストランかと思いますが、どちらかというと沖縄料理です。軽食レストランによくあるメニューが並び、日替わりメニューも2種類あります。たいていチキンか魚から選ぶことができますが、たまに豚肉(生姜焼き)もチョイスに入ってくることも。私はこの日、魚のフライタルタルソース付きをオーダーし、サイドには野菜、チャウダースープ、パンかライスがついてきました。シンプルで、どちらかというと無難なメニューな印象でしたが、それはおそらく私の食べたかったチキンが売り切れで注文できなかったからでしょう。チキンを食べに行くためだけにまた25分かけて行きたいくらい、それくらい美味なのです。またこちらにはカレーもいくつかあり、健康志向(のフリをしたい?)の方にはベジタブルカレーもありますし、朝食や軽食もあり、伊計島へ行く前にちょっと寄りたいと言う人にも便利です。価格は、メニューにより600~2,000円でセットメニューはちょっとお高い印象かもしれませんが、ドリンクとデザートもついてくることを考えると非常にお得だと思います。

店舗内は、町のコミュニティセンターの会議室を食事処に改装したような印象。レストランは建物の2階にあり、なぜかエレベーターでしか行くことができません。食後に階段で1階に下りたのですが、別のレストランのキッチンに出てしまいました...。CAFEゆくれれは、伊計島へ向かうルートの海中道路付近の海沿いにあり、海中道路の1キロほど手前、右手に見えてきます。建物はコミュニティセンターのような外観の2階建ての建物で広い駐車場があるので見つけやすいでしょう。

店舗名:CAFEゆくれれ(レストラン)

Googleマップ位置情報: https://goo.gl/maps/eR9qSrvaUhz

電話番号:098-983-0160/0150 ウェブサイト: <u>yukurere.com</u>

支払方法:現金のみ

営業時間:午前8:00~午後4:00(毎日営業



我個人認為這是去伊計島的途中其中一個最讓人放鬆的用餐地點。餐廳位置顯然是在海邊,可以眺望金武灣。形容一下餐廳外的壯觀景色,你的右邊是非常平靜的「海中道路」,簡直就是通往伊計島的天國之門,而你的左邊是看似一望無際的藍色大海。餐廳本身有點小,但有助營造溫馨的氛圍。這邊有幾張桌子,那邊還有一張長桌貼着玻璃牆,讓貴賓可以欣賞外面大海的壯觀景色。我說的貴賓是指那些表現得很得意的夫妻和情侶,還有預訂了這個最佳位置來喝下午茶的女士(別介意,我只是吃不到葡萄說葡萄酸)。



雖然餐廳的名字暗示了它是以夏威夷為主題,但其實餐廳是偏向沖繩料理的。這家餐廳有獨特的小吃店餐單,包括了兩款特選餐點,款式每天都不同。一般是提供雞和魚兩個選項,有時候可以選擇薑汁燒肉。我嘗過炸魚配塔塔醬,附有蔬菜伴碟、周打濃湯,還可以選擇麵包或米飯。簡而言之,就是平淡,很有可能是因為我一心只想吃雞肉特選,而當時雞肉特選已經賣光了。我願意花25分鐘開車去吃他們的雞肉特選,因為真的很好吃。他們有幾款非常棒的咖喱,包括蔬菜咖喱,適合那些想假裝吃得很健康的人。餐廳也有提供輕量的早餐和小吃,如果你是在去伊計島的途中順路經過的話,可能會想嘗試一下。每一餐的價格大概介乎600到2,000日元,要視乎你點甚麼。套餐雖然有點偏貴,但別忘了當中還包含了飲料和甜點。

這家餐廳看起來有點像是把城市裡的社區中心會議室改裝成吃飯的地方,它位於大廈的二樓,有趣的是,一定要坐升降機才能到達餐廳。我們當時是走樓梯的但最後走到樓下餐廳的廚房。要從嘉手納空軍基地出發到Café Ukulele,可以往伊計島的方向開,就跟平常一樣,但開始靠近「海中道路」後就要沿着海邊開。離開大橋大概一公里後,右邊就是Café Ukulele。餐廳就是在一棟兩層高而且很像社區中心的大廈裡,附近有很寬的停車空間,位置挺容易找的。



You want to win
You want to control
your earnings and destiny
You want to have fun
and work in a lively environment
You like to talk to people for a purpose
You don't want to work
sitting in a cubicle all day

Interested: Contact Jeff Klose for an interview jklose@militarycars.com

* Must meet eligibility requirements. All guarantees are based on applicant's ability and sales pote











Remember the days when someone mentioned the word SEGA and they were talking about a game? Well, not anymore! Club SEGA, the closest thing you can come to a theme park here on island, is a gigantic (I'm exaggerating just a smidge) game center with a Japanese twist. Unlike most arcades that you find back in the states, Club Sega allows you to enjoy arcade games while giving you a taste of Japanese culture.

As you enter, the first bombardment of culture shock you'll experience is the UFO catchers. Yep, I am talking about CLAW CRANE MACHINES! Extending almost wall-to-wall, there are a variety of prizes ranging from chocolate snacks to power banks. Be warned, they are highly addictive. They manage to make the prizes seem to almost drop, teasing you into thinking a slight push would do the trick. In reality, you could probably toss in a good ¥2,000 trying to win a stuffed Pikachu that you never really wanted in the first place. If you manage to make it past the crane machines, you'll enter the "token"



area. Here you can find all kinds of game machines that require tokens to play, which is perfect for when you want to pass the time without the fear of developing a gambling addiction. Why, you ask? The token games cater to the joyful experience of gambling without actually involving money. The games include slot machines, horse race betting, and the ever popular pachinko. You can play until you run out of tokens or deposit your winnings in their token vault. Be careful when you go to the change machines, because even if you unintentionally change your money to tokens, Club SEGA cannot by law convert your tokens back to money. If you are unsure, you better ask one of the staff.

Bottom line: it is an absolute Saturday afternoon hoot! Bring the kids or chill with your special someone after dinner. It's pretty hard not to have fun when you're in a building literally filled with arcade activities to do. Club SEGA is very easy to find, it's actually a landmark itself, commonly used when giving directions to other locations. Located in Chatan's Depot Island, you can get there by first heading to the giant Ferris wheel and looking for the giant bowling pin on the roof of a building. Club SEGA is on the first floor.



Google Map & Directions



https://goo.gl/maps/SGa5YFW74C92

Yen only

098-936-6741

tempo.sega.jp/am/chatan/

昔は、「セガ」と聞けば誰もがゲームのことだと思っていたものですが、今は少し違うようです。クラブセガは巨大なゲームセンターで、いわば沖縄のテーマパーク。アメリカにあるいわゆるゲームアーケードと違い、クラブセガは日本の文化を学びながらゲームを楽しむことができます。

0

中に入ると最初に目に入るのはずらりと並んだクレーンゲーム。壁から壁までまさに一面に並んだ中には、チョコスナックからスマホ充電用バッテリーまで景品も様々。気をつけないとすっかりハマってしまいます。絶妙なバランスで景品が配置されておりちょっと押しただけで取れるように思えてしまいますが、実際にやってみると欲しくもないピカチューのぬいぐるみを取るのに2,000円...。誘惑に負けずクレーンゲームの列を通り抜けたら、今度はコインゲームエリアが待っています。ここでは、ギャンブルにのめり込んでお金を使いすぎることなくゲームを楽しんで時間を潰すことができます。コインゲームには、スロットマシン、競馬ゲームやパチンコもありますが、遊び尽してコインがなくなったら両替する際にはご注意。お金からコインへ両替(コインを購入)することは可能ですが、逆にコインをお金に戻すことは法的にできません。不明な点があればすぐスタッフに問い合わせてみてください。

クラブセガは土曜の午後を過ごすには最高の場所です!お子さんと一緒に遊ぶのもよし、恋人とディナーの後にふらりと立ち寄るもよし。ゲームでいっぱいの建物内に一歩足を踏み入れたら、童心に帰ってはしゃいでしまうことでしょう。クラブセガは、北谷のデポアイランド内にあるランドマーク的存在。アメリカンビレッジの観覧車を目印に、その後は巨大なボウリングのピンを探せばその建物1階がクラブセガです。

店舗名: クラブセガ

Googleマップ地図リンク: https://goo.gl/maps/SGa5YFW74C92

電話番号: 098-936-6741

ウェブサイト: https://tempo.sega.jp/am/chatan/

日本円のみ使用可。

営業時間: 午前10:00~深夜0時(定休日なし)



還記得以前大家提到 SEGA 這個詞, 他們談的總是一款遊戲嗎?

現在情況不同了!Club SEGA 很像遊樂場,是小島上一座帶有日本風的超大(我是有點誇張)遊樂中心。

它跟你在美國看到的遊樂場不同,在 Club SEGA 你不僅能享受遊樂場內的電玩遊戲,也能感受到一絲日本文化。



當你一踏進門,你感受到的第一個文化衝擊是幽浮夾娃娃機。沒錯,我說的就是夾娃娃機!

夾娃娃機幾乎是排滿了各個牆周,機器裡有各種禮品,從朱古力零食到行動電源都有。但要注意,這些機器很容易讓人上癮,它會愚弄你,讓你以為禮品快要掉下來,你只需要按下按鍵就可以抓到。但事實上,你可能最後發現自己花了2,000日圓,正在抓一隻你剛開始根本沒有想要的比卡超公仔。如果你幸運地通過了夾娃娃機,你將會進入"代幣區"。在這裡有各種電玩遊戲機,需要使用代幣才能玩,對於害怕自己賭博成癮,但又想要打發時間的人來說非常適合。你可能會問,為什麼適合?代幣遊戲讓你能夠享受賭博遊戲的樂趣,但沒有使用到真正的錢。這類的遊戲機包括老虎機,賽馬下注,以及大受歡迎的彈珠機。你可以在這裡玩光所有的代幣,或者將你贏來的代幣存入代幣庫中。但你去兌幣機換代幣時要小心,假設你不小心將錢換成代幣,(依法)機器是沒辦法將代幣換回錢的,如果你不確定的話,最好先問問工作人員。

無論如何,這裡是你週六下午找樂趣的好地方!帶孩子來或者邀請某個特別的人來共進晚餐吧,畢竟這個充滿遊樂活動的大樓裡,很難找不到樂趣的。Club SEGA 的位置很好找,對於要去其他地方的人們來說,它甚至可以當成指示地標。它位於沖繩美國村,你可以先朝著摩天輪的方向前進,再尋找屋頂上有巨大保齡球標誌的建築,Club SEGA 就在那棟建築的1樓。

Okinawa's International Housing Agency TOMIYA HOUSING

We Serve US Military & Foreign Civilians



Modern Design

New Builds



Google Map



2-44-20 Aragusuku Ginowan City 901-2201 Tel: 098-892-0077 www.tomiyahousing.com

Email: info-e@tomiya88.com

Weird and Wonderful Japan

Gov't plans to ban physically punishing children

Physically punishing children is now classed as abuse in a lot of countries worldwide. Japan is now moving in the same direction after several cases of fatal abuse in Japan in the name of discipline. The law change will prevent parents, welfare officers, foster parents and others from physically disciplining their children.

Moomin amusement park opens

An amusement park featuring Finland's Moomin opened in Saitama, the first in Japan. The park is located within a Nordic style attraction called Metsa village in Hanno. The park has a variety of features including Moomin stories, exhibits, shops and restaurants.

Yet another drunk pilot

In what is becoming an unfortunate pattern for Japanese airlines, an ANA pilot was found to be over the limit delaying a flight from Haneda to Hong Kong. He drank significant amounts before the flight including a bottle of red wine in the morning before he reported for work later that night.

Japan's oldest woman

Guinness World Records has recognized the world's oldest living person as a 116 year old Japanese woman who lives in Fukuoka. Born in 1903, she is a firm fan of the board game Othello and gets up at 6am everyday and also enjoys studying mathematics. She still has a way to go though before winning the title of the world's oldest person ever which was a French woman who lived to the grand old age of 122!

Disappearing cruise ship visitors

Japanese immigration is investigating the disappearance of over 106 foreigners who arrived on cruise ships last year. This appears to be due to a more releaxed immigration procedure for approved cruise ships doing away with the normal visas necessary for visitors from some countries.

Fast food Darwin awards

Hot on the heels of a video online of a 7-Eleven empoyee spitting into a pot of oden and a Family Mart employee licking items and putting them into bags on the shelf is the Ootoya employee who thought wearing an alien mask and flashing in the restaurant was a good idea. They said three empoyees were fired and plan to close all restaurants nationwide for one day for staff training.

NHK fee collector leaves threatening notes

The collection of NHK fees by doorstep collectors isn't exactly popular in Japan.

Although around 80% of people pay they have been compared to organized crime groups with exampe of homes vandalized and also sexual assaults by collectors. Normally Japanese citizens afraid it's NHK on the other side of the door ignore it and they leave a polite note. In one case recently though the note left read "You have a sticker on your entrance, so next year when the crackdown begins, you will be in trouble" Who knows what the trouble will be, but not exactly friendly from the nation's public service broadcaster.



by Anna Hebel

Longing for more than just a quick stop at a restaurant where it's eat and go? Do you want to experience international cuisine, kind staff who seem more like friends than servers, good music and and a family like atmosphere? Head on over to Ken's Beachfront Cafe in Maeda. It's located right at the ocean and it's super easy to find. Stepping in, you are welcomed by a picnic/pit stop kind of feel with a cool car and a motorcycle as decoration and barrels as seats, which are surprisingly comfortable.

The menu varies from Italian, Filipino, Mexican to Island cuisine. I went to lunch on a Sunday and was quite surprised how busy it was. My friend and I got the tocino burger and the adobo as main dishes, a cranberry and mango juice and lumpia for appetisers. Many customers love the adobo, the steak, pizza and of course the various entrees. The tocino burger was sweet and juicy, the fries seasoned with a little spice and the soft adobo pork was marinated in a well-rounded soy sauce. We felt



filled and satisfied after the meal and chatted with owner Eddie about the start up of this cafe. We felt right at home and very welcomed.

If you decide on visiting Ken's Beachfront Cafe, take some time to enjoy in the beautiful ocean view, listen to some good live music, try all kinds of well prepared international cuisine and relax with others like minded friends. The prices of the dishes vary from 700Yen for hearty appetisers, to 1200-2000Yen for the burgers, pastas, steaks and filipino main dishes.





https://goo.gl/maps/RVx9kdHTZ962

Yen & US\$

090-9784-3113

www.kensbeachfrontcafe.com

ケンズ ビーチフロント カフェ

な料理や友人のようにフレンドリーなスタッフ、心地よい音楽に囲まれたアットホームな雰囲気を楽しんでみたいと思いませんか?それなら是非、真栄田にあるケンズ ビーチフロント カフェヘどうぞ。海の目の前にあり、見つけるのも簡単。店内に入るとクラシックカーやバイクがディスプレイされ、ドラム缶をリメイクしたようなイスも遊び心に溢れ、まるでピクニックに来たような気分に。

食事だけでなくのんびりできるレストランをお探しですか?インターナショナル

メニューには、イタリアン、フィリピン、メキシカンから世界各諸島の料理まで様々。私は日曜日にお邪魔しましたが、お客さんでいっぱいでした。私と友人は、前菜にルンピア(フィリピン風春巻き)、メインにトシーノバーガー(フィリピン風に甘く味付けしてあり、人気メニュー)とアドボ(フィリピン風煮込み)、ドリンクはクランベリージュースとマンゴージュースを注文しました。ステーキやピザなどのメインも人気でした。トシーノバーガーは甘くてジューシー、スパイスで味付けしたフライドポテトや、醤油味で煮込んだアドボポークは柔らかくて絶品!お腹いっぱいになった後はオーナーのエディーさんとお話をすることもでき、カフェを開くことになったきっかけなどを教えていただきました。本当に我が家にいるようなあたたかい雰囲気でした。

ケンズ ビーチフロント カフェに行く場合は、美味しい料理を楽しむだけでなく、たっぷりと時間を取って美しいオーシャンビューや生演奏の音楽、気心知れた友人とのおしゃべりを楽しんでください。価格帯は、前菜が700円から、ハンバーガーやパスタ、ステーキ、フィリピン料理メインディッシュは1,200~2,000円です。

Googleマップ地図リンク: https://goo.gl/maps/RVx9kdHTZ962

電話番号: 090-9784-3113

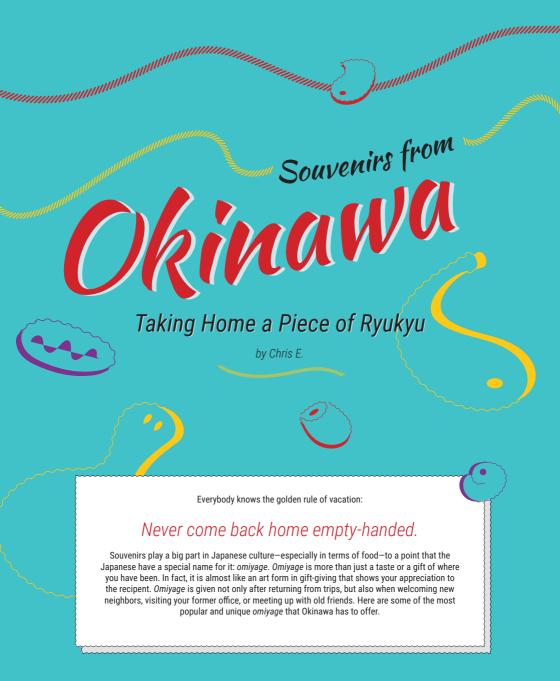
ウェブサイト: http://www.kensbeachfrontcafe.com 〒904-0417 沖縄県国頭郡恩納村真栄田935-4

去餐廳總是吃完就走,想來點不一樣嗎?想要品嚐異國料理,或是像朋友一般親切的服務生,並享受美妙的音樂,以及宛如居家的自在氛圍嗎?歡迎來到位於真榮田的 Ken's Beachfront Cafe。我們鄰近海洋,且地點絕佳。走進這裡,你會發現是個既像野餐場地又像賽車維修區的地方,有著酷炫車子和電單車的裝飾,以及意外地舒適的木桶椅。



菜單包含了義大利式、菲律賓式、墨西哥式、以及小島料理。我在某個星期天午餐造訪,滿滿的客人讓我非常驚訝。我和我的朋友點了菲律賓式臘肉漢堡和菲律賓式燉肉當主餐,還有紅莓芒果汁及春卷當前菜。很多客人喜歡菲律賓式燉肉、牛排、披薩,以及各式各樣的主餐。菲律賓式臘肉漢堡香甜又多汁,薯條用了一些香料做調味,軟嫩的菲律賓式燉肉則是以熟成醬油醃製得恰到好處。我們吃得很飽,也很滿足,餐後也和老闆 Eddie 聊了一下他創立這間咖啡廳的心路歷程。我們覺得這裡就像家一樣,非常舒適。

如果你決定來 Ken's Beachfront Cafe 用餐,別忘了留點時間欣賞美麗的海景、優秀的現場音樂表演,並品嚐各種精心準備的異國料理,以及和其他志同道合的朋友在此盡情放鬆。這裡的餐點價格從 700 日圓的豐盛前菜,到 1200-2000 日圓的漢堡、義大利麵、牛排、菲律賓式主餐都有。



Beni-lmo

How can we make an omiyage list without putting Beni-imo at the top? If you've been anywhere on Okinawa, you've undoubtedly encountered these purple yams known as beni-imo. With such popularity, beni-imo has been dominating in terms of popular omiyage, and its flavor has spread to ice creams, pretzel sticks, cream wafers, daifuku (glutinous rice cakes), cheesecakes—even facial creams! For me, I consider

the best Beni-imo variant to be Pablo's mini cheese tarts. With creamy fillings topped with soft beni-imo paste, all I can honestly say is this: it's a little taste of heaven. You can find them at Pablo's cheese tart shop on Kokusai-dori.



Ryukyuan Glass

If you really want to show your appreciation, why not go the extra mile and bring back something special? Though it's not food, this souvenir has its roots deep in Ryukyuan culture. I'm talking about Ryukyuan glass. These normally translucent glasses are mixed with vibrant colors, giving them more of a decorative feel than average dish-ware. Putting aside that this alone is a one-up in terms of omiyage, it also has the added benefit of bringing you to watch craftsmen mold and shape this beautiful glass by hand. You can also attempt to make it yourself (under a teacher's instruction, of course) as a bonus experience. A couple of places allow you to do this, but the most popular is in the Ryukyu Glass Village. Contact them at ryukyu-glass.co.jp.

Ishigaki Beef

For that extravagant omiyage, I present to you: Ishigaki beef. Obviously, this souvenir is best purchased from the Ishigaki island itself—but fret not, it's also available on the mainland of Okinawa. Ishigaki beef does not joke around when it comes to its marbling. Produced in the Yaeyama district, each cut of beef must be inspected and meet a specific marbling ratio to be granted the official title of Ishigaki beef. You can see its certification on the packaging, usually with a sticker stating that it is beef from Ishigaki Island. The easiest place to find this is at the airport, but you can a

beef from Ishigaki Island. The easiest place to find this is at the airport, but you can also find them near Makishi Market over at Kokusai-dori. Learn more about Ishigaki beef at ishigakigyu.com.

In the mood for danger? No matter who I talk to about this souvenir, I always get the same question—"So, is there poison in the sake?" You guessed it—habushu. This is a style of awamori (sake) with

habu snake infused inside. No need to worry though, as the poison has already dissolved into the alcohol, a process that somehow makes it safe to consume. I personally believe the habu inside is purely decorative, and contributes to the taste in no way whatsoever. I did feel a rushing burn run up my chest when I tried it, but that might have just been from the awamori. You can find habushu in souvenir shops at Kokusai-dori and Depot Island (Chatan). They also have miniature bottles with no habu inside, best for bringing to places with very strict customs.

How about omiyage for the frenemies in your life? To me, this souvenir is perfect for someone whom you have mixed feelings. On one hand, it is a very delicious one-of-a-kind snack—while, on the other hand, you've literally just gifted someone a pig's face. Joke all you want, but I do feel that it's the most fitting gift for such a person. It's also interesting to watch the receiver speculate how exactly they might consume a pig's face (start at the ears, perhaps?). A wonderful omiyage, nonetheless. Chiraga is surprisingly common, and can be found at many souvenir shops—most notably in the the Rycom Mall. You can also find them at Kokusai-dori, and Depot Island, as well.





沖縄土産 - 琉球のかけらを持ち帰ろう

バカンスに行ったら、手ぶらで帰るわけにはいきませんよね。日本では特に「お土産」としてその土地のものを持ち帰ることが風習になっています。お土産は訪れた土地を感じてもらうだけではなく、いつもの感謝の気持ちを表すある種贈り物のひとつの形とも言えるでしょう。これは旅行の時だけでなく、引っ越し先のご近所さんへ、元職場をたず

ねる際、久しぶりに会う友人に、いろいろなシチュエーションで「お土産(手土産)」は活躍します。今回は、沖縄の人気お土産をご紹介します。

紅芋チーズタルト

紅芋は何といっても沖縄土産のトップにランキングするアイテム。沖縄に来るとどこかで必ずこの紫色の芋に出会っているはずです。この人気から紅芋は、アイスクリーム、プレッツェル、ウエハース、大福、チーズケーキ、フェイスクリームまで、あらゆるジャンルでお土産品に加工されていますが、その中でも私のお気に入りはこのパブロの紅芋チーズケーキです。なめらかな紅芋ペーストで彩られたケーキの中にはクリームがたっぷり。まさに天にも昇る味...。国際通りのチーズタルト専門店パブロで購入することができます。

琉球ガラス

本当に心からの感謝の気持ちを伝えたいなら、ちょっと時間をかけて特別なものを贈ってみませんか?実は琉球文化に深く根付いているお土産、そのひとつが琉球ガラスです。通常の半透明のガラスを鮮やかな色と混ぜることにより普通のガラスより装飾性が高くなり、目にも楽しいお土産に。琉球ガラスを贈ること自体も特別なことですが、贈る方も、ガラス職人が熱したガラスの塊を慎重にひとつの芸術作品に生まれ変わらせる過程を楽しむことができます。追加料金を払えば自分で吹いて作ることも可能。ガラス吹きはいろいろなところで体験できますが、中でも人気なのは琉球ガラス村です。ウェブサイトはこちら:ryukyu-glass.co.jp.

石垣牛

ちょっと贅沢なお土産に石垣牛はいかがですか?もちろん、石垣牛というからには石垣島から買ってくるのがベストですが、沖縄本島でも手に入ります。石垣牛の人気の秘密は何といってもその「サシ」。八重山地方で生産されるこの石垣牛は、その名を冠するためにサシの割合を一頭一頭厳しくチェックされます。チェックをパスした石垣牛はその証が認証シールに示されているのです。空港で購入することもできますが、牧志市場や国際通りへ行って探してみては。石垣牛についてはこちら:ishigakigyu.com.

ハブ酒

次に少し変わり種をご紹介します。それは、「ハブ酒」(ハブ酒の話をする度に、「え、じゃぁお酒には毒が入ってるの?」と毎回聞かれます...)。これは、読んで字のごとく毒蛇であるハブがまるまる一匹泡盛に漬けてあるものです。毒はアルコールで分解されますので安心して飲むことができますよ。私が思うに、ハブは見た目のインパクトのために入れているだけであって、味には何ら影響はないと思います。試飲してみた時に焼けるような感じを胸に感じましたが、ハブ酒というより泡盛のせいだったのかもしれません。ハブ酒は、国際通りのお土産屋さんや北谷のデポアイランドで購入可能です。また、動物持ち込み規制の厳しい地域でも持ち帰りができるよう、ハブが入っていないミニチュアボトルもあります。

チラガー

最後に、「友達だけど何かいけ好かない」という人へ最適のお土産をご紹介。それがこちら、「チラガー」。つまり、豚の顔です。沖縄の珍味であり大変美味である一方、「豚の顔」をお土産に、とはなかなかパンチが効いているんじゃないでしょうか?また、豚の顔の食べ方を見られるのもなかなか興味深い体験です(やはり耳からでしょうか?)何にしても、最高のお土産だと思います。チラガーはかなりポピュラーで多くのお土産屋さんで見かけることができますが、ライカムショッピングモールでも購入することができます。国際通りやデポアイランドにもありますよ。

沖繩的紀念品——將琉球的一部分帶回家

每個人都知道度假的黃金法則:永遠不會空手而回。紀念品在日本文化中有著重要的地位,特別是在食物方面,他們甚至為此有個特殊名稱,叫做"伴手禮"(Omiyage)。伴手禮不僅僅是一種品味或禮物。事實上,它幾乎就像禮物贈送中的藝術形式,表達了對某人的感謝。這不僅可以發生在旅行之後,也可以應用在歡迎新鄰居、拜訪您的前辦公室或與老朋友會面時。這裡有一些沖繩最受歡迎和獨特的伴手禮。



紅芋 (Beni-imo) 芝士撻

說到伴手禮名單,怎能不先提到紅芋?如果您去過沖繩的任何地方,毫無疑問地一定會遇到這些被稱為紅芋的紫色番薯。因為它如此受歡迎,紅芋在伴手禮方面長紅不衰,並已擴展到雪糕、椒鹽脆餅條、夾心酥、大福(麻糬)、起司蛋糕,甚至是面霜!對我來說,我認為最棒的是 Pablo 的迷你紅芋芝士撻。奶油餡料上面塗上柔軟的紅芋泥,除了有點置身天堂的味道外,我還能說什麼。您可以在國際通 (Kokusaidouri) 的 Pablo's cheese tart 找到它們。

琉球玻璃

如果您真的想表達感謝之意,為什麼不努力點帶回一些非常特別的東西呢?雖然它不是食物,但這個紀念品可是根深蒂固地存在琉球文化之中。我說的是琉球玻璃。這些通常是半透明的玻璃混合了鮮豔的色彩,使其比一般的餐具更具有裝飾性的感覺。先不說這已經是很能表現出感謝的一樣紀念品,它還有一個額外的好處,就是能看到專業人員將熔化的熱玻璃模塑成精心製作的手工餐具。您也可以選擇親自下去製作,當成額外的體驗。有幾個地方可以讓您這麼做,但最受歡迎的是琉球玻璃村 (Ryukyu Glass Village)。請到 www.ryukyu-glass.co.jp 與他們聯繫。

石垣牛

對於想要奢華的伴手禮的人,在此為您呈上石垣牛。顯然,這樣紀念品最好是從石垣島買來的,但別擔心,在沖繩島上也可以找到。石垣牛的大理石花紋中可不是開玩笑的。在八重山 (Yaeyama) 地區生產,每塊牛肉必須經過大理石花紋比例的仔細檢查,才能正式標記為石垣牛品質。您通常可以在包裝上看到它帶有貼紙的認證,上面寫著它是來自石垣島的牛肉。最容易找到的地方是在機場,但您也可以在國際通的牧志市場 (Makishi) 附近找到它們。請到 ishigakigyu.com 了解更多關於石垣牛的資訊。

波布蛇酒 (Habu Sake)

想要危險的感覺嗎?無論我和誰談論這個紀念品,總是得到同樣的問題: "那麼,這清酒裡有毒嗎?" 沒錯—就是波布蛇酒。它是一瓶泡盛 (Awamori),裡面加入了一條完整的波布蛇。不用擔心,因為毒性已溶解在酒精中,使其能被安全食用。我相信波布蛇本身只是純粹的裝飾性,並且絕對不會影響它的味道。當我試喝時,的確有感覺到一陣灼熱衝上胸口,但這應該只是因為泡盛吧。您可以在國際通和北谷町的 Depot Island 裡的紀念品商店找到它。也有裡面沒有波布蛇小型版,可以帶回海關非常嚴格的國家。

豬頭皮 (Chiraga)

那該送什麼給亦敵亦友的人呢?對我來說,這個紀念品非常適合那些對其又愛又恨的人。一方面,它是一種非常美味而獨一無二的小吃,但另一方面,您真的送給某人一張豬臉了。想笑就盡量吧,但我確實覺得這是最合適給這樣一個人的禮物。看著他們如何吃豬的臉也很有趣。或許從耳朵開始?怎麼說也算一個美妙的伴手禮就是了。這項禮物實際上更常見,可以在更多的紀念品店裡找到,尤其是在來客夢(Rycom mall)。在國際通和 Depot Island 也能找到。











fotoshisa.com facebook.com/fotoshisa



Friendly New School Close to Camp Kinser www.josephinemontessori.com school@josephinemontessori.com Tel:098-878-5623 Cell:090-9784-6962















One thing that you will not run out of here in Okinawa is luxury beach hotels. Being the tropical paradise that it is, this island allures tourists by the millions every year, and a system has to be in place to accommodate such masses. Each hotel has their own way to attract customers, but, one thing is for sure—the hotel needs to have an equally-spectacular restaurant to finalize the deal. In the case of the Renaissance Resort hotel at Onna-son, Four Seasons restaurant does this job quite nicely.

Four Seasons is a French-Italian restaurant with a remarkable view of the sea. The walls are almost non-existent as the restaurant faces the ocean side, with windows spanning corner-to-corner. They have an à la carte menu on a regular basis, but their spotlight, of course, is their lunch buffet. For their menu, there are many assorted types of bread, each partnered with a unique dip. The dips range from pâté to balsamic olive oil. The salads have choices including Greek style toppings such as olives and feta and, let's not forget,



salmon or roast beef, which could honestly be considered part of the entrée. For the main course—Oh my pasta!—bolognese, Genovese, Alfredo, aglio e olio, and the one with tomato sauce with a big chunk of beef brisket (please, don't ask me to spell it). Absolutely magnifique! As for the final cherry on top (quite literally), there is a delectable selection of desserts. I believe I saw no less than ten different types of cakes, each more elegant than the next. As for cost, the lunch buffet will cost you about ¥2,500, but I'd consider this reasonable, especially since it's one of the higher-end restaurants of the Renaissance Resort hotel.

Before I forget, be careful not to confuse this restaurant with another steakhouse chain that shares the same name. This happened to me on more than one occasion, on which I ended up being thirty minutes late for a luncheon, waiting at a completely different place. This restaurant is located on the second floor of the hotel, which you may have visited before to use their pool or beach during the peak of summer. To get there, simply drive north on Route 58 until you enter Onna-son. The hotel is along the road, so you should see it right away. A good landmark that I like to use is about a kilometre prior to reaching the hotel; an Okiham factory which has a giant plastic cow on the lawn. Once you see that, start focusing on your left.



Google Map & Directions



https://goo.gl/maps/uJRrJc4LuCM2

Yen and Credit Card

098-965-0707

renaissance-okinawa.com/restaurant/fourseasons/

フォーシーズン



亜熱帯のパラダイスである沖縄には毎年多くの観光客が訪れており、その観光客をもてなすためラグジュアリーなビーチホテルが数多くあります。ホテルにはそれぞれ客を引き付ける魅力がありますが、ひとつ確かなことは、客を引き付けそのホテルに泊まりたいと思わせるには、魅力に合った素晴らしいレストランがなくてはならない、ということです。恩納村にあるルネッサンスリゾートオキナワでは、フォーシーズンレストランがまさにその役割を果たしています。

フォーシーズンは、フレンチ・イタリアンレストランで、海を見渡す眺めは最高です。ガラス窓が端から端まであり、まるで壁がないかのよう。メニューは、アラカルトもありますが、お勧めは何といってもランチビュッフェ。ビュッフェメニューには、様々なパンとディップ (パテ、バルサミコ酢やオリーブオイル) があり、サラダはオリーブやフェタなどのギリシャスタイルのトッピングも。またそこには、サーモンや、正直メインディッシュで出してもよいのではと思うほどのローストビーフまで。メインディッシュはパスタ祭り!ボロネーゼ、ジェノヴェーゼ、アルフレード、アーリオオーリオ、そして大きなビーフブリスケットの入ったトマトソースパスタまで。まさに饗宴!さらにお楽しみのデザートは、10種類以上のエレガントなケーキを心行くまで楽しむことができます。ランチビュッフェは2,500円ほどですが、ルネッサンスリゾートオキナワのメインダイニングであることを考えるとリーズナブルと言えます。

アクセスは、那覇方面から国道58号線を北上し恩納村へ入ります。ホテルは国道沿いにありますのですぐにわかるかと思いますが、1キロほど手前にオキハムの工場が左手にあり、巨大な牛の像があるのが目印です。それを通過したら左手に注意しながら進んでください。レストランはホテルの2階にあります。

Googleマップ位置情報: https://goo.gl/maps/uJRrJc4LuCM2

電話番号:098-965-0707

ウェブサイト: http://renaissance-okinawa.com/restaurant/fourseasons/

支払方法:現金、クレジットカード

営業時間:午前6:30~午前9:30(朝食)、午後12:00~午後3:00(昼食)、

午後6:00~午後10:00(夕食) *ランチ営業は火、木、土日のみ。





在沖繩這裡,您絕對不愁找不到奢華的海灘飯店。這座身為熱帶天堂的島嶼,每年吸引數百萬遊客前來,因此必須有良好的住宿系統來容納這龐大的客群。雖然每家飯店都有各自吸引客人的方式,但有一件事是無庸置疑的--各家飯店都需要有一間格調相當的貴氣餐廳來促使遊客掏出錢包訂房。而位於恩納村的文藝復興度假飯店(Renaissance resort hotel)在內的四季餐廳(Four Seasons)便為飯店帶來滾滾客源。

四季餐廳(Four Seasons)是一間坐擁壯闊海景的義法料理餐廳。餐廳週邊為玻璃窗所圍繞,面海的一側幾乎感覺不到有牆邊遮蔽視線。餐廳固定提供有單點菜單,但最大的亮點還是這裡的自助午餐。菜單上有各式各樣的麵包與搭配的沾醬。沾醬種類從肉醬到巴薩米克橄欖油醋醬均有提供。沙拉則可選擇橄欖和菲達芝士等希臘風味的配料,也不要忘了還有可作為配菜的三文魚以及烤牛肉。主菜則是我最愛的義大利麵!除了波隆納紅醬口味、熱那亞青醬口味、奶油白醬口味、香蒜橄欖油口味外,還有一款是蕃茄醬汁搭配上一大塊牛腩(請不要問我它的名字怎麼拼)。絕對是經典極品!而最後為餐點錦上添花的那顆蛋糕上的可口櫻桃(原文為 cherry on top,有錦上添花、畫龍點睛之意)--就如同字面所示,就是餐廳

內的各種甜點。我想我至少看到不下10種、一款比一款更精緻的各色蛋糕。至於費用,自助午餐的價格約為2,500日圓,如果考慮到這裡是文藝復興度假飯店的主要餐廳之一,我認為還營合理的。

趁我還沒忘記前,我要提醒您不要把這家餐廳與另一家同名的牛排連鎖店搞亂了。我自己已經不止一次在赴午宴時,因為跑錯了地方在裡頭傻等,最後竟遲到了30分鐘。這家餐廳位於飯店二樓,夏天旺季時,您還可以使用飯店內的泳池及海灘。如您欲前來本飯店,只要沿著國道58號朝北行駛至恩納村後,很快就可以看見位於國道上的飯店建築。我自己很喜歡把離飯店僅剩約1公里距離的Oki-ham(沖繩火腿)工廠當作路標,這家工廠的草坪上設置了一頭巨大的塑膠牛,一旦您看到這頭巨牛,就可以開始注意左側,再過不久就會抵達飯店了。











Having a dilemma about what to eat? Whether you're in the mood for yakiniku, shabu-shabu, sushi, or tempura, you're in luck—because this place has got 'em all! Hana-Fu is one of two official restaurants of the EM Wellness Resort Costa Vista Okinawa located in Kitanakagusuku. Because the venue is located in a rather hilly area, the restaurant unfortunately faces opposite any overlooking view. To make up for this, the exterior décor is designed as a Zen garden. As it turns out, this works to its advantage. The Japanese restaurant prides itself on serving four main popular dishes all at the same time with, each with its own interesting personal touch.

To start off, I would like to talk about their yakiniku. On the buffet line you can see raw slices of meat, but, oddly, no place to cook them. To my surprise, the waitress brings us each an individual-sized mini yakiniku grill with a tiny candle burning underneath. My goodness, how quaint! Perfect for those who do not wish to share their beef, which inevitably happens when using yakinikustyle grills that are on the center of the table. Shabu-shabu (boiling pots for cooking meat and vegetables) is located along the buffet line. There are usually two pots, one for vegetables and one for meat. Do not get those two mixed up, as it is quite frowned



upon. I had to learn this the hard way, an old lady gave me the stink eye when she saw me dip raw pork meat in with her bean sprouts. Sushi is located on the opposite corner, as a chef makes it fresh during the whole buffet service. The shrimp nigiri in particular was my favourite. And, let's not forget tempura. Here is my foodie tip for this place: make sure you ask for tempura! It will not be served to you unless you ask for it. There's nothing shady here, I believe they do this just to ensure that only fresh tempura is fried and served to perfection. As would be expected, they were all delicious. They also have the standard Japanese buffet dishes such as salads, soba, niku-jaga (beef and potatoes,

Japanese-style), and desserts like mochi and ice cream to finish it all off. The price is acceptable at around ¥2,000 per person for the lunch buffet. I believe the price is higher for dinner service, but it's worth the extra money.

If you've never been to EM Wellness Resort, this place might be a bit tricky to find. Although you can see it from Camp Foster, as it's the resort located on the hilltop, you have to go left onto Route 330 once you exit out of Legion Gate. At about the second major intersection you will see the overpass of the expressway, which is your cue to turn right. Keep going up the hill until you reach the hotel. Hana-Fu is on the ground floor of the resort.

Google Map & Directions



https://goo.gl/maps/NPHiFWnoNZ32

Yen, Credit, Electronic Payment

098-935-1655

costavista.jp/restaurant/hana-fu/

琉球BBO Blue (カフー リゾート フチャク コンド・ホテル)

カフー リゾート フチャク コンド・ホテルのレストラン Blueは、東アジア料理好きにはたまらない場所です。アネックス棟の最上階にあり海を一望できるこのレストランは、食事だけでなくそこからの眺めも最高です。

Blueの営業は、朝食(午前6.30~午前10.00)、昼食(午前11.30~午後3.00)、夕食(午後6.00~午後11.00)に分かれています。朝食はビュッフェスタイルで和食中心のラインナップ。健康的に1日を始めることができます。開店と同時に入店できれば、空が夜から朝へと変貌を遂げる様子を見ることができるかもしれません。朝食は2500円です。

ランチは、アジア系の前菜やデザートビュッフェとメインディッシュを組み合わせるスタイル。メインは7品から選ぶことができ、和食か韓国料理、タイ料理の全て肉料理で、価格帯は1500~2200円です。ビュッフェには、スープ、サラダとアジア系の前菜やデザートが並びます。また、セットのコースメニューもあり、ロブスターや5種類の焼肉、ローストビーフユッケなどがあり、ビュッフェ料理とその日のデザートがついてきます(4800円)。

ディナーはサンセット時の利用がお勧め!3つのコースメニューから選ぶことができ、価格帯は4800~9600円です。シーフードやお肉料理など、5品以上が並びます。コースには、前菜、サラダとデザートが含まれており、全て焼肉スタイルで自分で好きなように焼くことができます。お肉は新鮮で美味。見た目よりボリュームもあります。

お食事と一緒にビール、スピリッツ、カクテル、ソフトドリンクなども。支払方法は、現金またはクレジットカードです。予約は必須ではありませんが予約することをお勧めします予約。

電話番号: 098-964-7000

メニューを見るにはこちら: kafuu-okinawa.jp/en/restaurant/

位置情報はこちら: goo.gl/maps/b2dMUg6k5sy



為了要吃什麼而陷於兩難嗎?不管你是想吃燒肉、涮涮鍋、壽司還是天婦羅,你都行運了,因為這地方全都有!花風(Hana-fu)是位於北中城的 EM 健康渡假村 Costa Vista 沖繩飯店所擁有的兩家正式餐廳之一。雖然場所位於相當山頂的地區,但是很不巧,餐廳位於俯瞰景觀的對立面,所以為彌補這一點,外部裝潢被設計成禪宗庭園,但結果發現這樣反而對餐廳有利。這家日式餐廳的自豪之處在於,同時供應全部四種主要流行菜餚,又具備他們自己有趣的個人風格。



在一開始,我想說說關於燒肉。在自助餐菜餚行列上,你能看到生的肉片,但奇怪的是,沒有烹調肉片的地方。讓我驚訝的是,女侍為我們每人送上一個單人尺寸的微型燒烤盤,下方有一隻小蠟燭在燃燒著。我的天,多麼奇特有趣!對於那些不想與人分享牛肉的人而言很完美,因為這是在使用位於餐桌中央的燒肉式烤盤時,免不了會發生的。涮涮鍋(烹煮肉類和蔬菜的火鍋)位於自助餐菜餚行列的旁邊,他們設有兩個鍋子,通常是一個給蔬菜用、另一個給肉類用。別把這兩種混在一起,因為這樣很容易惹人不悅。我是透過辛苦方式學到這個教訓,有位老太太在看見我把生豬肉和她的豆芽菜一同放入鍋中時賞了我白眼。壽司位於對面的角落,有一位廚師在整個自助餐服務過程中現場手捏壽司。蝦握壽司尤其是我的最愛。我們也別忘了天婦羅。這是我對於這地方的老饕提示:你一定要點天婦羅!你如果沒有點,就不會端到你面前。這沒什麼奇怪的。我相信他們這樣做是要確保只會送上完美的新鮮天婦羅。如一般所預期,它們全都美味。他們也有標準的日式自助餐菜餚,像是沙拉、蕎麥麵、馬鈴薯燉肉(日式燉牛肉和馬鈴薯)還有麻糬和雪糕做為收場。價格是可接受的午餐自助餐每人約2.000日圓。我相信晚餐服務消費會比較貴,但是值得多花這筆錢。

如果你從來沒去過 EM 健康度假村,要找到這地方可能有點棘手。雖然您能從弗斯特營區 (Camp Foster) 看見它,因為它是位於山頂的度假村,要想去到那裡,在你駛出軍團大門時左轉開上 330 號公路駕大約在第二個主要路口,你會看到高速公路的高架道路,提示你要右轉駕一直開上山頂直到你抵達飯店。花風位於度假村的一樓。







TO STEARS NO LIFE WHITE WHIT

SteakMeal(200g)

served with soup salad and sice (or toast).

1.STEAK HOUSE 88 TSUJI

2-8-21, TSUJI, NAHA-CITY 2098-862-3553

2.YAKINIKU 88 -EIGHTYEIGHT-

2F, 2-8-21, TSUJI, NAHA-CITY 25098-863-0808

3.STEAK HOUSE 88 KOKUSAI-DORI

2F, 3-1-6, MAKISHI, NAHA-CITY 25098-866-3760

4.STEAK HOUSE 88 KOKUSAI-DORI ANNEX

B1F, 3-1-6, MAKISHI, NAHA-CITY 25098-860-7588

5.STEAK DINNING 88 MATSUO

2F, 2-5-1, MATSUO, NAHA-CITY 25098-943-8888

6.STEAK HOUSE 88 KOKUSAI-DORI NISHIGUCHI

2F, 1-4-3, MATSUO, NAHA-CITY 25098-867-8888

7.STEAK HOUSE 88JR. MATSUYAMA

2-10-13, MATSUYAMA, NAHA-CITY 2098-869-7888

8.TAISHU ROBATA YASUHACHI

1-4-47, MAKISHI, NAHA-CITY 25098-864-8878

9.STEAK HOUSE 88 CHATAN

2F, 9-17, MIHAMA, CHATAN-TOWN 25098-923-0788

10.STEAK HOUSE 88 CHURAUMI

278-3, URASAKI, MOTOBU-TOWN 250980-51-7588

11.STEAK HOUSE 88 CHURAUMI ANNEX

278-3, URASAKI, MOTOBU-TOWN 250980-43-5488

