

北部エリア



ホテルから約90分
神秘に満ちた沖縄の生き物たちの雄大な世界が広がり、「サンゴの海」水槽では800群体のサンゴを飼育展示。



ホテルから約70分
パイナップルをはじめ、南国のフルーツや、鮮やかな植物がいっぱいのテーマパークです。



ホテルから約50分
隆起した珊瑚岩から成る絶壁岩が象徴的。沖縄海岸国定公園に属している天然の海岸線は、美しい夕陽スポットで人気。



中部エリア



ホテルから約30分
嘉手納町の特産品展示販売場。米軍嘉手納飛行場が一望できる展望フロアや、展示パネル等も必見です。



ホテルから約15分
自然の岩石や地形を巧みに利用した美しい曲線の城壁、当時の巧みな石積技術を目の前で見る事ができます。



ホテルから約15分
アメリカを感じさせるアパレルや飲食店などが軒を連ねる商業エリア。



ホテルから約20分
「沖縄戦の図」と美術館屋上に隣接する米軍普天間基地の説明を行っています。

保健所	中部保健所 住所：〒904-2155 美原1丁目6-28 電話：098-938-9886
警察署	沖縄警察署 住所：〒904-0033 沖縄県沖縄市山里2丁目4-20 電話：098-932-0110
消防署	中城北中城消防署 住所：〒901-2314 沖縄県中頭郡北中城村大城404 電話：098-935-4747
病院	中部徳洲会病院 （ホテルから車で10分） 住所：〒901-2393 沖縄県中頭郡北中城村比嘉801番地 電話：098-932-1110

南部エリア



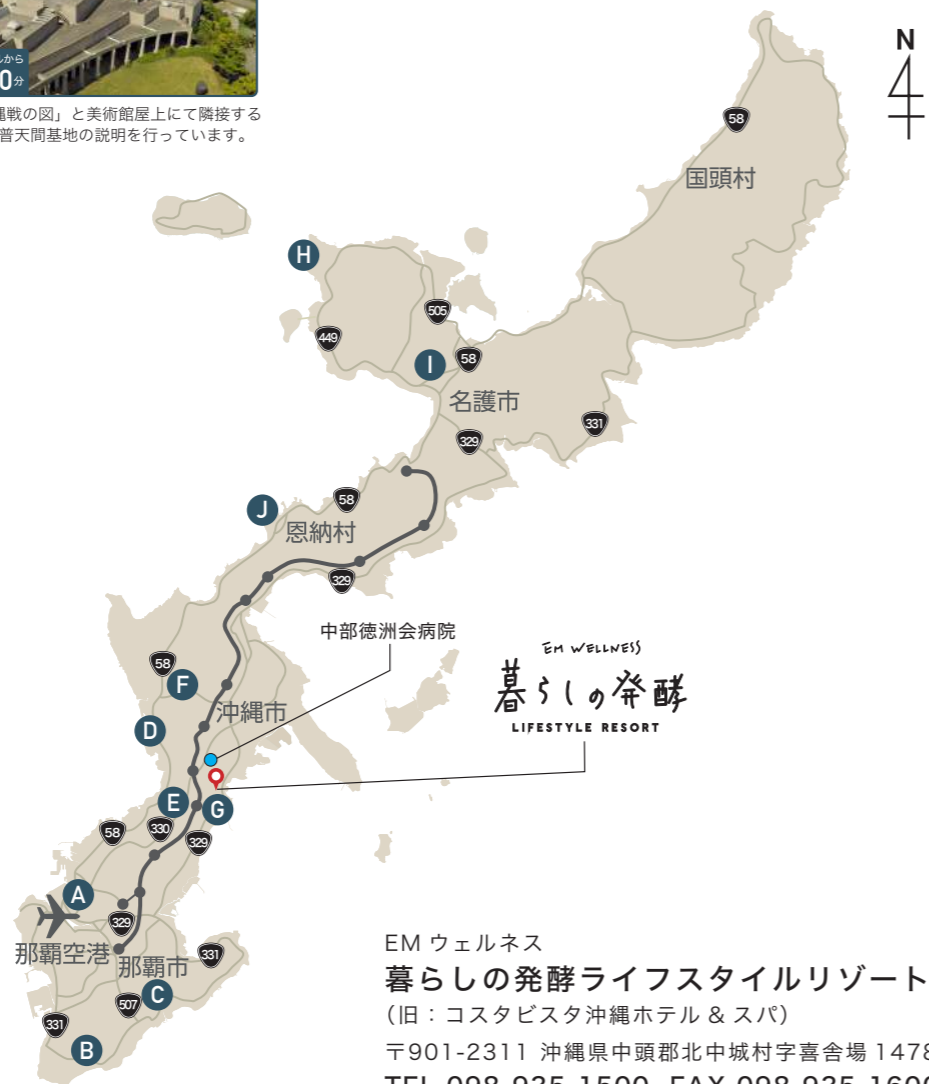
ホテルから約50分
沖縄の歴史・文化・自然を丸ごと体験テーマパーク、レジャー施設。



ホテルから約50分
沖縄戦で亡くなった方々の慰霊碑があり、平和学習ができます。



ホテルから約40分
県産食材やおみやげ屋などが並び散策や「自由時間」で利用できます。



EM ウェルネス
暮らしの発酵ライフスタイルリゾート
(旧：コストバスタ沖縄ホテル & スパ)
〒901-2311 沖縄県中頭郡北中城村字喜舎場1478
TEL 098-935-1500 FAX 098-935-1600
<http://kurashinohakko.jp>

楽しむと学ぶのエコ宿泊体験

教育旅行ガイド

「食」「泊」「学」を通して環境や健康に向き合うサステナブルな
沖縄リゾート && 学習旅行のご提案



修学旅行受け入れ概要

荷物

先送り荷物

各階エレベータ前のスペース使用

* 札の色分け、名前、クラス記入

部屋入れ不可

* 先生方の荷物に限り対応可

部屋割

お部屋割

男女別フロア対応可 (2階と3階使用)

フロア貸切不可 (一般宿泊客あり)

保健室

1部屋 10,000円 (2部屋目無料提供)

生徒班長会

会議室1室無料提供 (最大80名収容可)

先生用ミーティングルーム

会議室1室無料提供 (お茶・水・グラス)

* オードブル・フルーツ盛合せ各3,000円~手配可能

鍵

カードキー (差し込み式、オートロック)

生徒部屋入れ、先生フロント渡し。

スペアキー貸出可。

貴重品

客室内の金庫をご利用ください (暗証番号式) * フロント預かりは行っておりません。

館内案内 (必要に応じて可)

班長・室長のみ対応

バス下車場所

ホテルエントランス前

移動方法

非常階段を使用。エレベータ使用不可。

非常時

館内放送

緊急時のみ使用可、生徒への連絡用には使用できません。

AED

フロントに設置

避難場所

各フロア6カ所ある非常階段から移動して、第一駐車場へ

部屋

アメニティー他

バスタオル、フェイスタオル、シャンプー、リンス、ボディソープ、歯ブラシ、客室用スリッパ、電気ポット、お茶パック、ドライヤー

* 先生方は上記+部屋着 (パジャマ) セット

電話 (外線カット可 内線カット不可)

冷蔵庫 中身空 (使用時に電源を入れる)

テレビ 有料テレビなし

食事

食事形式

夕食、朝食ともにバイキング

アレルギー対応

それぞれのメニューにアレルギー表示あり

事前相談で別メニュー対応可

食事会場

キタナカガーデン <最大200席>

夕食 120名以上の学校対象

朝食 130名以上の学校対象

*180名以上は2回に分けて対応

EMギャラリー <最大120席>

夕食 120名以下の学校対象

朝食 130名以下の学校対象

*100名以上は2回に分けて対応

バイキングでの混雑を避けるため10分程度の時間差での入場をお願いいたします。

夕食後のレクリエーション

有料 (30,000円) にて夕食後、

同会場を使用可

* 設営に50分程度必要になりますので食後一旦退席をお願いいたします。

エイサーの実施 / エコ学習

チェックアウト

鍵

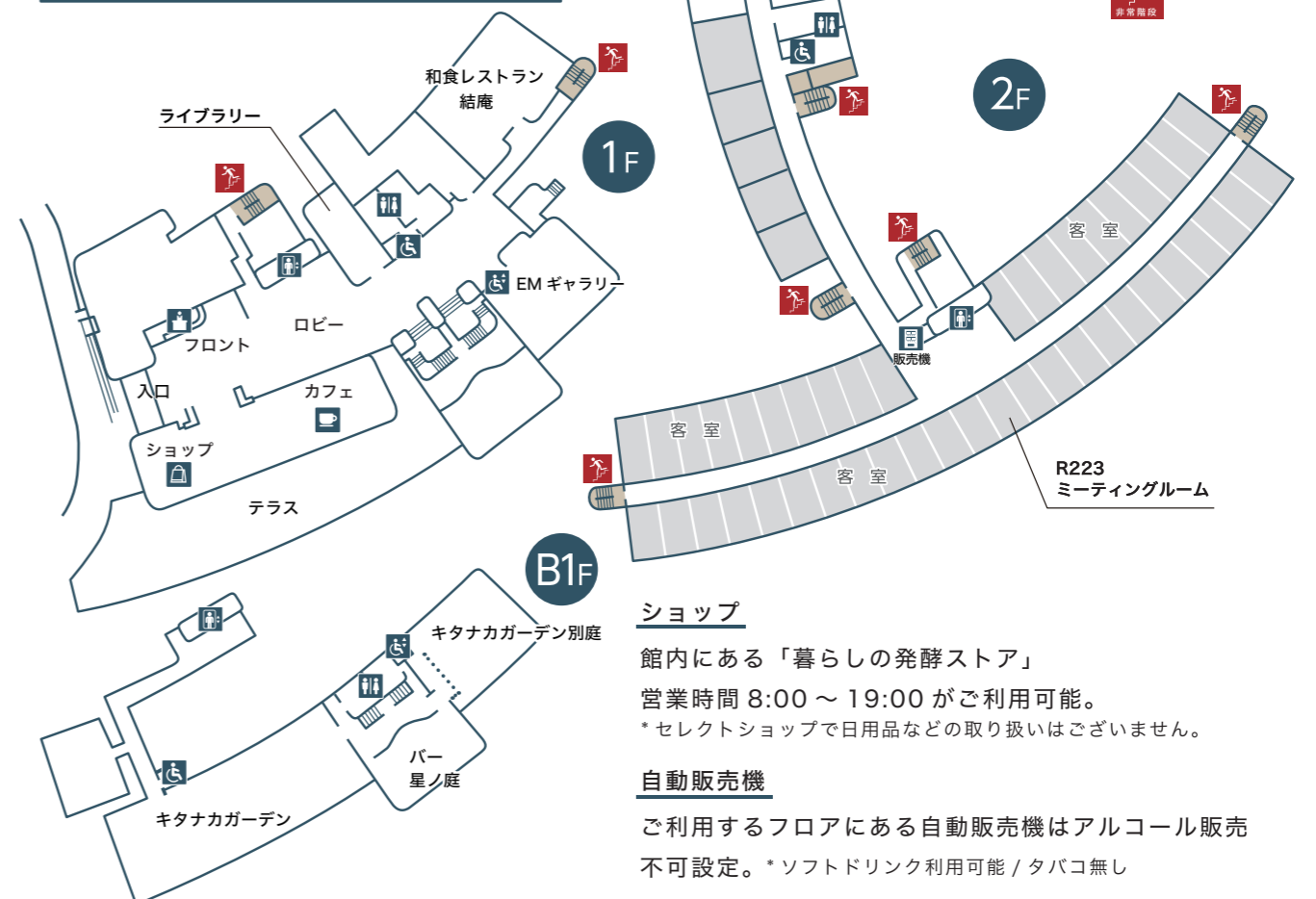
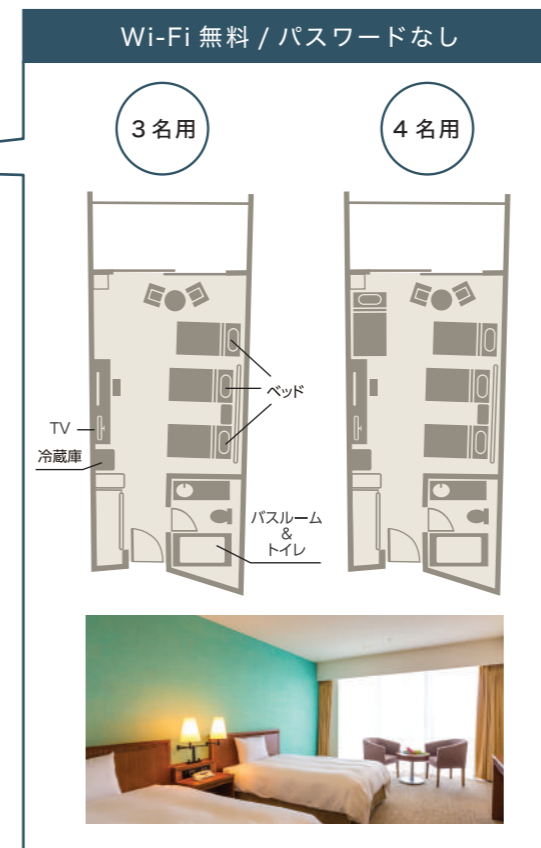
返却はツアーデスクへ

バス乗車場所

第一駐車場 (雨天時はエントランス前)

ホテル館内図

4人でも快適! 31平米の広々ルーム



ショップ

館内にある「暮らしの発酵ストア」

営業時間 8:00 ~ 19:00 がご利用可能。

* セレクトショップで日用品などの取り扱いはありません。

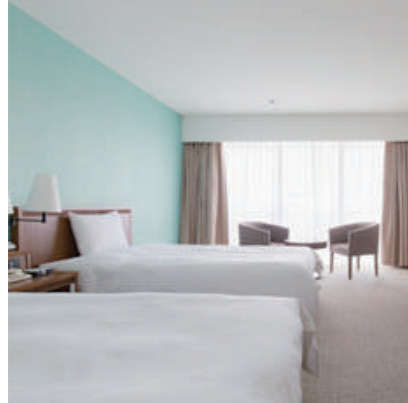
自動販売機

ご利用するフロアにある自動販売機はアルコール販売不可設定。* ソフトドリンク利用可能 / タバコ無し

泊 心地よいだけじゃない。

合成洗剤や化学物質に頼らないお掃除の発酵空間

4人部屋にできる
31m²の広々スペース



通常のツインルームにベットを2つ追加することで4人部屋を作ります。

滞在中に会議室を
無料で提供



室長会など、滞在中のミーティング用として、参加人数規模に合わせた会議室を無料で提供します。

男女別階配置で
生徒管理を効率化



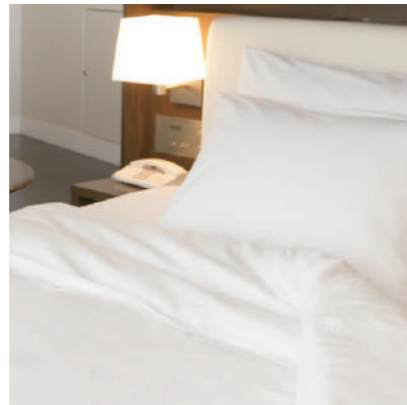
人数に関わらず、男女別階での配置が可能です。夜間などの監督指導が楽になります。

荷物は宿泊階エレベータ前
でピックアップ



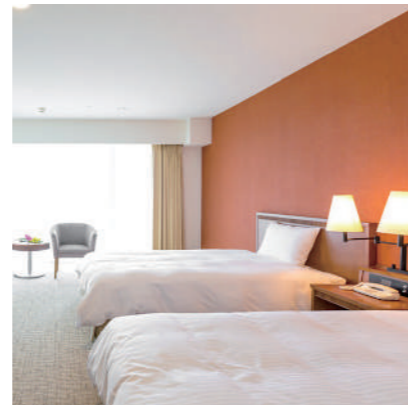
各階ごとにエレベータ前に荷物の集積場を設置。部屋への搬入がスムーズに行えます。

リネン類は肌に優しい
天然資材でクリーニング



シーツなどのリネン類の洗濯は、ホテルオリジナルの発酵液を利用。肌にもやさしく、心地よい眠りをサポートします。

ホテル手作りの発酵液で
天然お掃除



客室の清掃はホテルオリジナルの天然発酵液を使用。ケミカルフリーのすがすがしい空間をご提供します。

食 美味しいだけじゃない。

栄養バランスの取れたメニューと安心安全な食事

生徒の管理を容易にする
大人数を収容できる広々スペース



200人収容可能なメインレストランは、クラスやグループ単位で席を構成することが可能です。グループごとに時間差や2回転することで320人程度の人数にも対応可能です。

自社農場の新鮮食材と成長期に
うれしい多彩なメニュー



自社農園の平飼い養鶏の卵や無農薬野菜など、多種多様な食材を用いた肉料理や野菜料理など、カロリーや栄養バランスが整った豊富な料理が並びます。

安心のアレルギー表示と
アレルギー対応のメニュー



すべての料理にアレルギー物質を表示しています。表記項目以外で特別対応が必要な生徒様に関しては、事前にお知らせいただくことで対応可能です。

発酵食を取り入れた琉球料理传承人が
作るここでもしか味わえない沖縄料理



発酵のチカラで素材の味を活かし、美味しさをぐっと引き出した沖縄料理。琉球料理传承人の資格をもつ料理長監修のもと、伝統的でありながらも創造的な沖縄料理をご用意しています。



自社農場の新鮮食材と発酵食を取り入れた多彩なメニュー

こだわり

食材はできる限りEM技術を活用した無農薬栽培のものを仕入れて、素材の味を活かした調理方法でお客様に提供しています。

※EM（有用微生物群）は乳酸菌、酵母、光合成細菌など安全で農業や環境浄化に役立つ微生物を集めた資材です。



自社農場 サンシャインファーム

ホテルの野菜くずや残飯もEM技術で発酵させ堆肥としてリサイクルし、健康で豊かな土で自然養鶏をしています。

Point

自社農園の平飼い卵や無農薬野菜など素材にこだわり、ソースや発酵調味料は既製品を使わず手間暇かけてじっくり仕上げた健康的な食事。

夕食 バイキングメニュー

- ・発酵ドレッシングと季節のサラダバー
- ・揚げ餃子 自家製香辛ソース
- ・県産白身魚のから揚げ 甘酒入りチリソース
- ・県産きのこ入りフォンドボーソースのハンバーグ
- ・ゴーヤーチャンプルー
- ・発酵調味料の肉じゃが
- ・スパゲティミートソース
- ・チキンカレー
- ・採れたて卵と野菜たっぷり中華スープ
- ・国産米
- ・フルーツポンチ
- ・ソフトドリンク（オレンジジュース 100%・烏龍茶）



朝食 バイキングメニュー

- ・発酵ドレッシングと季節のサラダバー
- ・小鉢料理 もずく酢・有機納豆
- ・採れたて卵料理 スクランプルエッグ
- ・発酵チキンのグリル焼き 和風ソース
- ・EM牛乳で仕上げたポテトグラタン
- ・焼き魚 サバの塩焼き
- ・煮物料理 クーブイリチー（昆布炒め物）
- ・発酵トマトソースのミートボール
- ・オイル仕立て野菜スパゲティ
- ・野菜炒め とうふチャンプルー
- ・発酵ダシの沖縄そば
- ・味噌汁（ワカメ・豆腐・ネギ）
- ・発酵ダシのお茶漬け トッピング5種（鮭・梅・高菜・アーサー佃煮・揚げシラス）
- ・玄米
- ・国産米・味付け海苔
- ・パンの盛り合わせ（バター 100%・きび糖 100%・採れたて卵 100%）
- ・ヨーグルト
- ・フルーツポンチ
- ・ソフトドリンク（飲むヨーグルト・オレンジジュース 100%・烏龍茶）



アレルギー対応について

バイキングの各メニューに成分表示を記載
重度アレルギーの方はご相談ください。



学

暮らしの発酵ライフスタイルリゾートの取り組みから学ぶ 3つのエコ学習プラン



プラン

A

エコサイクルでゴミを宝に！

形式：座学 所要時間：60分 対応人数：80名まで

レストランと自社農場の連携で、ムダを出さない循環型の食のエコサイクル

講座では、地球環境規模のエコサイクルの意味と、レストランからでる食品残渣を発酵させ自社農場で堆肥にし、有機栽培した野菜をレストランで提供する循環型の取り組み、ホテルで実践している人と地球にやさしい活動「地球プロジェクト」の取り組みを楽しくお話をします。



プラン

B

幽霊ホテルからの再生物話

形式：座学 所要時間：60分 対応人数：80名まで

地球環境に負荷をかけずに再生した珍しいお話をします。

今から50年前に沖縄の本土復帰に建てられ、約13年間廃墟後に環境に負荷をかけずに再生した珍しいお話をします。
また現在の化学物質に頼らないホテル運営についてもお話します。



プラン

C

農場でエコ栽培に触れよう！

形式：野外実習 所要時間：60分 対応人数：40名まで

地球環境に配慮した栽培と食までを実践で学ぶ 野外体験

ホテルから車で約5分の自社農場で、農薬や化学肥料を用いず、微生物の発酵のチカラで育ったおいしい野菜を収穫します。収穫した野菜はその場で試食、安心安全な食の大切さ、地球環境に配慮した農業のあり方を学びます。

