



パール通信

*** 2008年 11月号 ***

November 25, 2008

 Moorea Pearl Resort & Spa

* モーレア・パール・リゾート&スパ*
日本人ゲストリレーション : 比嘉(ひが) 歩美



マネア・スパに新しく“Watsu”がメニューに加わります！

今月は当ホテル内にあるマネア・スパに新しく加わるメニューをご紹介します。



“Watsu”とは water shiatsu のことで、水の中で行われる指圧とストレッチのコンビネーションです。一年以上も前から予定されていて、プールの建設が行われていました。そのプールがついに完成し、新しくこのプログラムがメニューに加わります。

水の温度はほぼ体温と同じ温度。

とっても不思議な感覚のマッサージで、まずお風呂が大好きな私達日本人には特にお勧めです。身体の力を抜き、顔が水に濡れるんじゃないか、溺れてしまうんじゃないか、という不安は一切捨て、スタッフに身を委ねてください。

水の中でふわふわと自分の身体が浮いているのを感じ、水の音を聞きながら、心と身体が癒されていくのを感じます。

マッサージ後は身体も心もすっきりとリラックスされ、いい夢から目覚めたようなすがすがしい気分が残ります。体の中に溜まった疲れ、ストレス、むくみなどの毒素をすっきりと洗い流した後は、水分をたっぷりと補給してください。

フレンチポリネシアではモーレアパールでしか受けることのできないめずらしいマッサージ。お客様には来年からこのマッサージを受けていただけます。是非この新しい“Watsu”をお試してください。



* マニヒ・パール・ビーチ・リゾート & スパ*
日本人ゲストリレーション : ホカフウ さつき



皆様 こんにちは MANIHI のさつきです。

今月は MANIHI (TUAMOTU) の人気もの をご紹介致します。

それは ヤシガニです。

ココナツクラブの名前の通り、ココナツの実だけを食べます。

カニ と言われてますが、はっきり言えばヤドカリのお化けですね。

このヤシガニ タヒチ全島に生息するのではないそうで、もっぱらツアモツ諸島に生息しているそうです。

主食はココナツの実ですから、ボイルすると身にしっかりココナツの味がしみついています。

ヤシガニを食べてしまうと伊勢海老がとっても淡泊な味になってしまいます。

何と言っても一番のごちそうは、お み そ！

鴨のフォワグラなんて相手にならないくらいの濃厚な味です。これをウル(パンの実)につけて食べるとうとまりません。

ヤシガニは、生きてるうちに調理をしないと駄目だそうで、弱りはじめたらお鍋にいれてボイルします。ボイル後の殻はとっても硬いので、普通はハンマーや石、ナイフの背などで数回叩いて割りますが、なんと 我が家のパパ KANA は頑丈な歯で殻を割ります。

KANA はヤシガニ獲りの名人で、お休みの日になるとヤシガニを獲ってくると出かけ、夜には2. 3匹のヤシガニをロープで吊るしてもって帰ってきます。このヤシガニは、元気な時はホテルのお客様にお見せして、写真をばちばち。フォトジェニックなその姿にお客様達は驚きながら感動されます。

大人達が恐れを抱くヤシガニ達ですが、美蘭と剣は赤ちゃんの頃からヤシガニに接しているので、どんなに大きいヤシガニでも全く怖がりません。とはいえ彼らのはさみは強靱ですから、つかむ時は気をつけなければいけません。

昨日 KANA がヤシガニを獲ってきました。 写真を撮りましたのでご覧ください。



ではまた 来月お逢いいたしましょう

