



Manava Suite Resort Tahiti



2011年9月号

27 September, 2011

www.spmhotels.com



Moorea Pearl Resort & Spa

つぶやいています！ <http://twitter.com/PEARLRESORTS>



MANIHI Manihi Pearl Beach Resort

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



ありがとうございました

皆様、こんにちは。MANIHI のさつきです。

もう皆様のお耳に入られていることと思いますが、私、HOKAHUU さつき、今月9月30日をもちまして MANIHI PEARL BEACH RESORT を退職いたします。尚、退職日は9月30日ですが、有給休暇を頂くため、9月18日で仕事修めにさせていただきました。

MANIHI は本当に素敵な島で、出来れば一生ここで暮らしたいと願ってやみません。でしたが、娘の美蘭の進学を機に MANIHI 島を離れる事を決心いたしました。

SPM の明美さんから日本のエージェントさんに向けてパール通信を始める事を告げられ、名前も SPM 通信に変わり数年間が経ちました。11年間 MANIHI にいてホテルで変わった事は、MANEA SPA とビーチスイートバンガローが出来た位。ずっと変わらず素朴な島でのテーマ探しは大変で、いかに同じテーマを違う内容らしくしたり、写真を沢山載せたりと工夫していました。お客様からの「さつきさんの SPM 通信、読んでます」という嬉しいお言葉に励まされ、SPM の明美さん、佐藤さんにテーマのアドバイスを頂いて、今日まで続けることが出来ました。

テーマ探しは大変でしたが、BORA の鈴木さんとたかこさん、MOOREA のちひろさん、MANAVA のゆかさんの SPM 通信を毎月とても楽しみに読ませて頂きました。

MANIHI ではとても良いお客様に恵まれてお客様と楽しい時間を一緒にさせて頂きました。皆様11年間、MANIHI のさつきを支えて下さり、素敵なお客様をお送り頂きまして本当にありがとうございました。

移り変わりの激しい世の中で、MANIHI 島は全く変わらず、素朴で素晴らしい自然美を保ち続けている、貴重な島です。この素晴らしい島にある、MANIHI PEARL BEACH RESORT を今後も支持して頂けます様、よろしくお願いいたします。

これもちまして退職のご挨拶とさせていただきます。

HOKAHUU さつき



Bora Bora Pearl Beach Resort & Spa

＊ボラボラ・パール・ビーチ・リゾート&スパ＊

日本人ゲストリレーション： 鈴木 義嗣（よしつぐ）

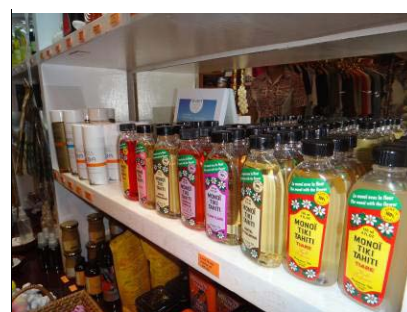
日本人ゲストリレーション： 伊藤 孝子



A BOUTIQUE IN BORA BORA PEARL BEACH

今回はホテルロビー内にございます、ブティック（ギフトショップ）の紹介をさせていただきます。こちらのブティックでは、黒真珠から民芸品、ちょっとしたスナックまでお買い求めいただけます。

MANEA SPA 製品も取り揃えており、全身にお使いいただける、天然ココナッツオイルで作られたモノイオイルや、日焼け後に鎮静効果のある、タマヌオイルなども取り揃えております。



色鮮やかなパレオは種類がたくさんあり、目移りしてしまいます。1枚 2500 フランでご購入頂けますが、3枚で 7000 フラン、5枚で 11000 フランとディスカウントがあるので、迷った分だけご購入頂くとお得になります！

また、ブティックには DVD のレンタルもございます。DVD はフランス語・英語はもちろん、日本語のものもございますので、ゆっくりくつろぐ時にはお部屋で映画鑑賞を楽しめます。

その他、アクセサリー類も豊富に取り揃えており、日本ではあまり見ることのない、貝殻で作られたネックレスや、指輪、ピアスなど、どれも色取り取りで美しく、おみやげには最適です！



そして、民芸品といえば、やはり Tiki とウクレレ！ 色々な大きさの Tiki は一つ一つ表情が違うのでお気に入りの探す時間を楽しんでいただけることでしょう。面白い形のウクレレは素敵な音色を奏で、ウクレレを弾けない方でも装飾品としてお部屋に飾るのもいいかもしれません。



ボラボラパールビーチにお越しの際はブティックでお客様のお気に入りの一つを見つけてみてはいかがでしょうか。



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： 久保田 千尋



美の秘薬「モノイ」

モノイとはフレンチポリネシアで古来からある伝統的なオイルで、ココナッツの実から抽出した 100%天然のオイルです。乾燥させたティアレタヒチやイランイランと削ったココナッツを混ぜ、オイルのみを抽出します。南国の強い日差しや海風などから肌や髪を守るこの『モノイ』はお土産としても大人気です。マッサージオイルがメインですが、シャンプーや石鹸もあります。100%ココナッツオイルなので、赤ちゃんにも使えます。



Monoi Spa



Sun cream monoi

2種類の作り方があり、一つは

- ① 20個のココナッツを削り、布で搾ってココナッツミルクを作る。
- ② 買い物袋いっぱいのティアレタヒチの花の、花びらだけをちぎってこのココナッツミルクの中に入れる。
- ③ 大きなアルミ製の容器に入れて、一日中太陽の下においておくと2~3週間で分離していい香りのオイルができる。時々、手で混ぜる。

二つ目は

- ① 新鮮な良く熟れた20個のココナッツを削り、大きなアルミ製の容器に入れて、乾燥したティアレタヒチと混ぜる。
- ② ヤドカリやカニ、エビの頭(ミノ)などを入れて、油分の分離を早める。一日中太陽の下においておくと、太陽光によって、数日で油分がにじみ出てくる。時々、手で混ぜる。
- ③ これを丁寧に濾してオイルを取り出し空き瓶に詰める



ココナッツと乾燥ティアレ



モノイ作り



やどかり

『モノイ』製造のために年間500万のティアレタヒチのお花が使われているらしいです・・・

また、このオイルは気温20度くらいで固まるので、日本では秋から春にかけて凝固してしましますが、一度固まっても品質に変化はないので温めて溶かしてから使用できます。

日焼けや虫除けにも美容にもいい『モノイ』、ぜひ試してみてください。スーパーやパペーテの市場で買えます。



パペーテのマルシェ



MANAVA SUITE RESORT TAHITI

マナバ・スイート・リゾート・タヒチ
日本人ゲストリレーション： 田之上 愉香（たのうえ ゆか）



お茶のセレクション

当ホテルのヴァイトイレストランでは新しく『お茶のメニュー』をご用意しております。カモミールのようなハーブ系のものからカップの中でお花が開くジャスミン茶など、様々なお茶をご提供しております。また、当レストランにはお茶のソムリエと呼んでも良い程にお茶にとっても詳しいスタッフがおりますので、彼におすすを聞いてみるのも面白いかもしれません(不在の場合もございます)。食後のデザートと一緒に香り高いお茶を召し上がってみてください。



また、ヴァイトイレストランのメニューが近日新しくなりました。当レストランは地元の方にもとても人気があり、日本人の宿泊のお客様にも「美味しかった」と評判をいただいております。

世界各国の食材を使用してシェフが創り出すこだわりのお食事は絶品です。時々、日本の食材を使ってソースなどを作ったり、メニューに取り入れている事がございますので、見慣れた食材を違ったかたちで味わう事ができるので、それもまた興味深いものです。

そして、当レストランは毎日 24 時まで営業しておりますので、お出かけ後でも、夜ご到着されたお客様でもそっくりと御食事を堪能していただけます。

