

2026 年 7 月 7 日

沖縄プリンスホテル オーシャンビューぎのわん

宜野湾の海洋環境を活用した「海底熟成貯蔵体験」始動

～ 地域ダイバーとホテルの連携により、1年後の再訪を約束する新たな滞在体験を創出 ～

【期間】2026 年 9 月 1 日(火)～

沖縄プリンスホテル オーシャンビューぎのわん(沖縄県宜野湾市真志喜 3-28-1、総支配人:佐藤 傑)は、沖縄の海洋分野で事業を展開する Blue Farm Okinawa と連携し、ホテル目の前の宜野湾沖 2kmに設置された海底貯蔵庫に泡盛などのボトルを貯蔵するアクティビティ体験を 2026 年 9 月 1 日(火)より提供いたします。

近年、単なる観光ではなく「その土地ならではの体験価値」を求める旅行スタイルが高まる中、当ホテルでは宜野湾の豊かな自然資源と地域文化を活かした新たな滞在価値の創出を目指してまいりました。

本企画は、泡盛を海底で熟成させるという希少性とストーリー性を活かし、「1年後の再訪」を前提とした“コト消費型”体験として企画いたしました。ホテル滞在・食の体験と連動しながら、“時を超えて完成する滞在体験”をお届けいたします。貯蔵時にはメッセージを添えて海底に沈め、1年後に再び訪れて引き揚げることで、大切な記念日や思い出を深く印象づける特別な体験をご提供いたします。

本取り組みは、浦添宜野湾漁業協同組合および宜野湾マリン支援センターとの連携により実現した地域連携型アクティビティであり、地域資源を活かした持続可能な観光の推進および地域経済の循環にも寄与します。



◎本件に関する報道各位からのお問合せ

沖縄プリンスホテル オーシャンビューぎのわん 広報担当

TEL:098-943-7187 FAX:098-943-6175 URL: <https://www.princehotels.co.jp/ginowan/> Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

■海底熟成貯蔵体験の特徴

1. 自然が育む唯一無二の熟成環境

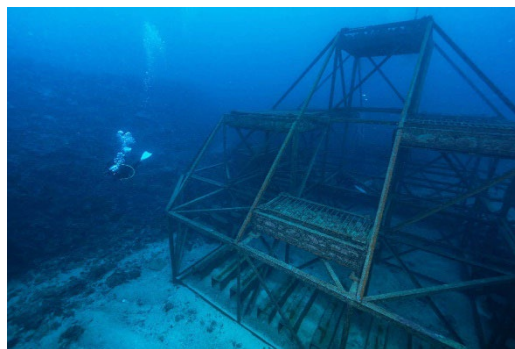
泡盛はボトル内に残るわずかな空気でも熟成が進む特性があり、海底貯蔵によって独自の熟成が行われます。

宜野湾沖・水深約 21m の海域は、紫外線や温度変化の影響を受けにくく、年間を通じて安定した水温が保たれています。

さらに、適度な潮流による微細な振動や海中音、ミネラル豊富な湧水の影響により、酒の熟成に適した環境が形成されています。

熟成期間中には、風味だけでなく、石灰藻(※1)や貝類がボトルに付着し、世界に一つだけのオリジナルボトルが完成します。

(※1) 藻類の一種ですが全体の 9 割が炭酸カルシウムで構成された非常に硬い藻類で CO2 を固定(ブルーカーボン)する性質があります。また石灰藻が繁殖する水質は珊瑚礁が育つのに適した環境とも言われています。



2. 記憶に残る参加型ストーリー体験

ぎのわんの美しいサンゴ礁や海を体感し、貯蔵や引き揚げは専門のプロダイバーへ委託する、マリナクティビティ初心者の方でも体験できるシュノーケリング付きのプランや、ダイビングライセンスをお持ちの方は、実際にプロダイバーのアシストの下、ダイビングで泡盛を海底に貯蔵・引き揚げが可能で、美しいサンゴ礁を楽しみ、また海底に佇むピラミッド型の貯蔵庫(魚礁)の中に入る、ここでしか味わえない特別な体験をしていただけます。

また、貯蔵時にはメッセージを書き込める木札を一緒に沈め、貯蔵時の記録や記念日を記す事で特別な思い出を作ることができます。

上記プランのほか、貯蔵から引き揚げまで完全委託型プランもご用意しており、幅広いお客さまにご参加いただけます。

3. 地域連携による価値創出

本体験では、通常は立ち入りが難しい海域を活用し、地域資源を最大限に活かした唯一無二の体験をご提供いたします。

また、宜野湾の海はミネラル豊富な地下水が流れ込む環境により、サンゴが育まれる希少な海域として知られています。今回のダイビングスポットである「じゃなびしエリア」は、沖縄県の保全利用協定地区(※2)にも指定されており、沖縄本島でも有数のサンゴ群生が広がる絶景ポイントです。

(※2) 保全利用協定:「環境保全型自然体験活動(エコツアーなど)を行う場所の適切な保全と利用を行うために、地域住民・関係者からの意見を適切に反映しつつ、(ガイド業など)事業者間で自主的に策定・締結するルール」のことで、この協定について、県が適切であると認められるものについて、県知事認定を行っているもので宜野湾市沖に広がるサンゴ礁群及びその周辺を「謝名瀬地区」と呼びます。

■海底貯蔵体験ご予約者限定の館内連動コンテンツ

本体験はホテル滞在と連動し、貯蔵時から引き揚げ後まで楽しめるコンテンツをご用意しております。



All Day Dining Jinon



Club Lounge UMIKAI

All Day Dining Jinon

貯蔵時には、ご夕食の際にホテルレストランにて、貯蔵専用泡盛「咲元酒造 粗濾過 44 度」を特別販売いたします。
ブッフェ料理と泡盛のペアリングをお楽しみください。

また、引き揚げ後には、ご自身で貯蔵した泡盛のお持ち込みも可能です。波の揺らぎと豊かなミネラルによってまろやかに育った海底熟成酒を、泡盛マイスターおすすめのペアリング料理とともにご堪能いただき、再訪の喜びを分かち合う乾杯のひとつをお楽しみいただけます。※(別途お持ち込み料金が発生します)

Club Lounge UMIKAI

クラブフロア宿泊者限定で、特別なカクテル体験をご用意。

貯蔵専用泡盛を使用したオリジナルカクテルを、クラブラウンジにてバーテンダーが提供いたします。

カクテル①「コーラルマティニー」

キラキラと輝く青いコーラルが、宜野湾の海をイメージさせる美しい色合いのカクテル。透き通る海を思わせる水色と、サンゴ礁を表現した赤い彩りが、宜野湾の豊かな海の魅力を表現しています。

カクテル②「35 マリーンエスプレッソ」

「35 リキュール泡盛珈琲」と「咲元酒造 粗濾過 44 度」を使用した、大人のためのエスプレッソカクテル。泡盛の力強い風味と珈琲の芳醇な香りが織りなす、奥行きのある味わいをお楽しみいただけます。

■実施概要

【期 間】2026 年 9 月 1 日(火)～

【対 象】宿泊者限定

【予 約】3 日前まで(Blue Farm Okinawa 予約サイトにて受付)

【特 典】・メッセージ木札(ボトルとともに貯蔵) ・体験利用者向け宿泊優待あり(一部除外日あり)

当ホテルは今後も、「またこの海に出会いたい」「またここに泊まりたい」と感じていただけるような、記憶に残る滞在体験の創出に努めてまいります。

海底熟成貯蔵体験 概要

ホテルからの送迎付き(状況により現地集合(宜野湾港マリーナ/ホテルより徒歩 3 分)の場合がございます。)
5 つのプランからお選びいただけます。

- ・完全委託プラン(貯蔵・引き揚げ対応)
- ・シュノーケリング体験(貯蔵・引き揚げ委託付き)
- ・ダイビング体験(①貯蔵／②引き揚げ／③引き揚げ＋貯蔵)

【期 間】2026 年 9 月 1 日(火)～

【場 所】宜野湾マリン支援センター

【料 金】料金表参照(貯蔵酒代は別途発生いたします。)

※アクティビティアテンド：株式会社マレア・クリエイト



	商品名(D = ダイビング)	一般	ホテル宿泊者	ホテル宿泊者かつ Seibu Prince Global Rewards会員
①	<すべて委託のお手軽プラン> 貯蔵委託	¥27,060	宿泊者・会員料金設定なし	
②	<すべて委託のお手軽プラン> 引き揚げ委託	¥22,990	宿泊者・会員料金設定なし	
③	<マリニアクティビティ初心者におすすめプラン> 海底熟成 委託(シュノーケル + 貯蔵or引き 揚げ委託)	¥12,870	¥10,725	¥10,340
④	<ダイビングファンにおすすめプラン> 海底熟成D(ファンD + 貯蔵D)	¥34,430	¥32,670	¥31,020
⑤	<ダイビングファンにおすすめプラン> 海底熟成D(ファンD + 引き揚げD)	¥29,700	¥28,215	¥26,950

※貯蔵後、1 年後引き揚げの際に引き揚げと同時に新たに貯蔵するプランもございます。

※本アクティビティ料金には、貯蔵するお酒の代金は含まれておりません。

※貯蔵可能な酒類の一覧は、Blue Farm Okinawa 予約サイトよりご確認ください。

防水加工処理のため 3 日前までにご注文が必要となります。ご注文は Blue Farm Okinawa 予約サイトよりご注文ください。

※ダイビング付プランの申し込み資格は原則 20 才以上 60 才未満でダイビングライセンス所持者となります。

※60 才以上で希望される方は、直近 1 週間以内の医師の診断書をお持ちのうえインストラクターの面談で可と判断された場合、体験可能となります。

※ダイビング器材やシュノーケリング器材をお持ちでないお客さまは、ダイビング器材¥8,800、シュノーケリング器材¥4,400 でお貸出し可能です。

※貯蔵ダイビングのお申込みは実施予定日の 3 日前までをお願いいたします。

※ただし、予約状況(インストラクター、ボート)、貯蔵酒類の加工等により受付出来ない場合がありますので、2～3 週間ほど前のご予約をお勧めいたします。

※1ボート実施人数:1名～8名

※最少催行人数 1 名より

※実施人数による価格の変動はありません。

※年間を通して実施いたしますが、海洋状況の悪化が予測される日程(特に冬期)はご予約の受付をできかねる場合がございます。