



南城市

百名伽藍

琉球創世神話の舞台として知られる神秘の地「百名」に佇むホテル。琉球石灰岩や赤瓦など、沖縄の素材をふんだんに用いた建築が、蒼い海と美しく調和しています。海岸沿いに回廊を巡らせた様式は、まさに「伽藍」。宿のコンセプトは、「すべてをそぎ落とし、無になる」という禅の精神にあります。心と体を解き放ち、静かに自分自身と向き合う。究極のリゾートの姿が、ここにあります。

電話：098-949-1011（無休）

料金：121,000円（税込）～（1泊2食付き・1室2名ご利用時の料金）

住所：沖縄県南城市玉城字百名山下原1299-1

【優待情報】

●豪華特典付きプラン

（ウエルカムドリンク、オリジナルスイーツ、レイトチェックアウト）

条件：ご予約時に「シグネチャー」を見た旨、お申し付けください。



ダイナースクラブが取り組む新しいプロジェクト

地域にときめきを

ダイナースクラブと作る
あなたのもう一つのふるさと

第11回

ふるさと ときめき プロジェクトとは

その土地ならではのユニークな食材や、その土地でしかできない体験などをダイナースクラブの目利き力をもって皆様にお届けしていきます。

各種優待の詳細、
および購入は右の
二次元コードから→



宮古島市

琉球マルシェ

沖縄各地から選りすぐりの特産品を集めた「琉球マルシェ」。今回、宮古島で作られた特別なマンゴーをお送りします。「幻のマンゴー」とも称される「マンゴー至高～極～」1年でたったの20個しか収穫できないこのマンゴーを特別に3セットご用意しました。1玉約600gと超大玉でありながら、糖度18度以上を誇る果実は、芳醇な香りと官能的な食感、贅沢な甘み、そしてとろりとなめらかな舌触りが魅力です。もう一つは、3万個以上の中から選ばれた60個のマンゴー「マンゴー至宝」。その内10セットを限定でご用意しました。糖度は16度以上で、受け取った方を感動させたい、確実に喜んでもらいたい、そんなご用途にピッタリです。どちらも、有機質資材による土づくりや、化学肥料・化学合成農薬の使用を抑えた栽培方法など、環境にも配慮して育てられています。商品は桐箱に入れてお届けします。この機会に、ぜひ特別なマンゴーをお楽しみください。

- 「マンゴー至高～極～」を桐箱入りにて
〈3セット限定〉の優先販売。
- 「マンゴー至宝」を桐箱入りにて
〈10セット限定〉の優先販売。



沖縄県
南の島の風土が紡ぐ、
琉球文化と多彩な恵み

日本列島の南西に位置する沖縄県は、四方を海に抱かれた地理的条件から、独自の美意識を育んできました。かつて琉球王国として栄え、中国や東南アジア諸国と交流を重ねてきた歴史は、沖縄特有の食や産物、文化に色濃く息づいています。宮古島の大地と、降り注ぐ陽光が育んだマンゴーは、沖縄を代表する食の恵みのひとつです。高い糖度と豊かな香りを併せ持つその果実は、まるで南国の時間を凝縮したかのような味わいをもたらします。

沖縄の食文化を語るうえで欠かせない存在に、泡盛があります。黒麹菌を用いた伝統的な製法から生まれるその味わいは、熟成を重ねることで、より深く、風味豊かに変化していきます。一杯の泡盛には、この土地の風土と歴史、そして人々の営みが重なり合っているのです。また、滋味あふれる島野菜を用いた料理にも、沖縄ならではの美学が息づいているのを感じましょう。

沿岸部を中心に点在するリゾートでは、南国らしい、ゆったりとした時の流れに身を委ねる滞在が待っています。自然と調和した空間で過ごすひとときは、心と体を解きほぐしてくれます。食、文化、歴史、滞在、沖縄で出会うひとつひとつの体験が、訪れる人の心に、やすらぎと豊かさをもたらしてくれるのです。





うるま市

神村酒造

昭和43年、業界に先駆けてオーク樽貯蔵泡盛「暖流」を生んだ神村酒造。神村酒造では、ガラス越しではない、本格的な蔵見学を実施しています。醸造現場に足を踏み入れ、もろみの香りや、蔵の空気を五感で体感できる、貴重な体験です。1名様から15名様までの少人数制で、ていねいな案内が受けられるのも魅力。見学後には、数種類の泡盛の試飲に加え、かしじゅー（酒粕）を搾って造られたクエン酸・アミノ酸が豊富なノンアルコールドリンク琉球もろみ酢も楽しめます。また、泡盛愛好家には、地下蔵での古酒預かりサービスも。沖縄旅行の記念に、ご自身の泡盛を育ててみてはいかがでしょうか。



営業時間：10:00～16:00
電話：098-964-7628
住所：沖縄県うるま市石川嘉手刈570

【優待情報】
●工場見学 通常500円のところ無料。
条件：ダイナースクラブカードのご提示。
必ず電話予約(3日前まで)。
対象期間：2026年9月末まで。



那覇市

地料理・旬菜 土香る

店主が毎朝、市場で直接目利きする島野菜をはじめ、沖縄の豊かな土が育んだ旬の食材を、一品一品ていねいにしつらえた本格沖縄料理が味わえます。料理を引き立てるのは、常時100種を超える泡盛のコレクション。泡盛酒蔵・神村酒造の蔵元、中里氏も推奨するこの店では、クラフトジンやラムなど、泡盛以外の沖縄の酒文化にも出会えます。店内には、沖縄の自然や歴史、文化に思いを馳せた作家たちの手仕事、さりげなく配されています。料理、酒、工芸。沖縄という土地が紡ぐ文化を、五感で味わえる時間が流れています。

営業時間：17:00～23:00
定休日：日曜日
電話：098-943-9460
住所：沖縄県那覇市松尾2丁目6-24 B1F

【優待情報】
●サーターアングギーのお土産プレゼント。
条件：ご予約時に「シグネチャー」を見た旨、お申し付けください。



那覇市

熟成蜜芋専門カフェ KOHAKUIMO

KOHAKUIMO (コハクイモ) は、宮崎県串間市の温暖な風土で育ったさつまいもと向き合いながら生まれた、熟成蜜芋スイーツ専門店です。沖縄・国際通り近くに店を構えています。運営する「くしまアオイファーム」の畑で収穫されたさつまいもは、独自の環境でていねいに熟成され、時間とともに甘みと奥行きを深めていきます。生産から熟成、商品づくりまでを一貫して行うことで、芋が持つ本来の魅力を静かに引き出しています。地域の恵みと農の知見を重ね合わせ、日常に寄り添う穏やかな甘さのひとつをお届けします。

営業時間：日曜日～木曜日 11:00～18:00
金曜日、土曜日 11:00～21:00

定休日：火曜日
住所：沖縄県那覇市牧志1丁目4-43 新川ビル 1階

【優待情報】
●KOHAKUIMO店舗で
決済時に30%割引。
※2,000円(税込)以上
ご購入の場合に
ご利用いただけます。



那覇市

瑞泉酒造

今年、創業139年を迎える瑞泉酒造は、首里城下に蔵を構える沖縄を代表する泡盛の蔵元です。戦火で失われたと考えられていた黒麹菌が、1998年に東京大学の研究所で奇跡的に発見され、社員一丸となった取り組みの末、幻の泡盛「御酒（うさき）」として甦りました。さらに古酒（コース）として熟成させた「41度 御酒17年古酒」は、やさしく穏やかな熟成香と甘美さが調和する、優雅な味わいを湛えています。

【優待情報】
●41度「御酒」17年古酒（720ml）を
購入された方に、30度「King crown」
10年古酒（180ml）をプレゼント。



沖縄事業所スタッフ厳選の逸品

今回の「ふるさと ときめき プロジェクト」は、ダイナースクラブ沖縄事業所のスタッフが、参加店選びから企画まで携わりました。地元で生まれ育ち、沖縄の文化や食を知り尽くしたスタッフの視点で、長年愛されてきた名店から、今注目を集める店までていねいにリサーチしています。実際に足を運び、味わい、店主や作り手と対話を重ねながら厳選した逸品ばかりです。沖縄の自然が育んだ文化、受け継がれてきた伝統の味、そして作り手の想い。現地スタッフが自信をもっておすすめする沖縄の魅力を、ぜひご堪能ください。

