



Hotel Okura
SAPPORO

PRESS RELEASE

報道関係各位

2016年2月23日 Immediate Release
ホテルオークラ札幌

2大名産品「大豆」「麦」のほか「アースドリームポーク」を用いた料理も登場

江別市民割り引き「えべつ割り」もご用意

江別フェア

[協力]

江別市、江別商工会議所、江別観光協会、北洋銀行

ホテルオークラ札幌（中央区南1西5）の洋・中・和レストランにて3月1日（水）～31日（金）の期間中、江別市の特産品を用いたコース料理を提供するレストランフェア「江別フェア」を開催いたします。同フェアは2013年より毎年開催し、今年で5回目を迎えます。今年江別市の2大特産物「大豆」「麦」のほか、北海道では珍しい奄美島豚との交配種「アースドリームポーク」を各レストランにて使用いたします。クリーム煮、低温ロースト（洋食）、釜焼き叉焼^{チャーシュー}や酢豚（中国料理）、味噌漬け焼き（和食）など、各店の料理長が素材の旨みを最大限に引き出す調理法にてご提供いたします。

そのほか江別にゆかりのある多くの方に改めて江別食材の魅力を感じていただきたいと、江別市民を対象とした「えべつ割り」、江別にある4つの大学に在籍する学生を対象とした「江別学割り」と、2種類の割り引き特典をご用意いたします。

またフェア開催に先立ち、2月28日（火）に関係者による試食会を開催いたします。試食会では当ホテル総料理長の生方靖史による料理説明、同フェアにて提供いたしますメニューのご試食、江別市三好市長による江別市のPRが行われるほか、同フェアにご協力いただく企業様による商品紹介など江別の魅力を存分にお伝えできる内容にてご用意しております。

大変ご多用の中とは存じますが、是非ご出席賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。



《フェア概要》

- 対象店舗：レストラン コンチネンタル、中国料理 桃花林^{とうかりん}、きょうど料理亭 杉ノ目
- 期 間：3月1日（水）～31日（金）
- 提供時間：各レストランのランチ、ディナータイム
- 内 容：江別の特産品を用いたコース料理のご提供、特産品が当たる抽選会の実施、「えべつ割り」「江別学割り」の実施

※ 試食会、各種割り引き特典、メニューにつきましては次頁以降をご覧ください。

＜本件に関するお問い合わせ＞

株式会社ホテルオークラ札幌 営業部 企画広報課 宮崎
〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西5丁目
電話：011-221-2281（直通）/FAX：011-221-3979
E-mail：miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp

【江別フェア試食会概要】

日 時／2月28日(火) 11:30～13:00

場 所／ホテルオークラ札幌 地下2階宴会場 トライベカ

内 容／・江別市の特産品を用いた洋・中メニューの試食(立食buffet)

- ・フェアランチメニューの展示
- ・江別市 三好市長による江別プロモーション
- ・本フェアにご協力いただく企業の皆様による商品展示

出席者／江別市 三好市長、江別商工会議所 安孫子会頭(江別製粉(株)社長)、岩田醸造(株) 岩田社長、
(株)菊水 杉野社長、(株)菊田食品 郷社長、(株)夢工房 トンデンファーム 松山社長、
(株)町村農場 町村社長、
酪農学園大学・北海道情報大学・札幌学院大学・北翔大学より学生含む関係者の皆様
北洋銀行
(株)ホテルオークラ札幌 代表取締役社長 宮崎 誠

【各種割り引き特典概要】

●えべつ割り(江別市民割り引き)

期 間／3月1日(水)～3月31日(金)

対 象／江別市民

内 容／江別市制定の1954年に因み、

- ①ランチタイム/対象コースを1,954円にてご提供。[通常2,600円(洋・中)、2,100円(和)]
- ②ディナータイム/8,000円以上ご利用で1,954円をご料金より割り引き。

利用条件／前日までの予約制、利用当日身分証明(現住所が確認できるもの)をご提示いただきます。

●江別学割り

期 間／3月1日(水)～4月30日(日)

対 象／江別にある4つの大学に在籍する学生

内 容／ ①各レストラン・バーご利用で料金より10%割り引き

②この春ご入学・ご卒業の方にワンドリンクサービス

③20歳以上の方を対象に、バーご利用で料金より10%割り引き、カバーチャージ無料、
新社会人はお祝いステータスとしてキープボトル30%割り引き ほか

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ホテルオークラ札幌 営業部 企画広報課 宮崎

〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西5丁目

電話：011-221-2281(直通)/FAX：011-221-3979

E-mail: miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp

《江別の特産品を用いたメニューのご案内》



【レストラン コンチネンタル】

■ファリナージュランチ(全8品) 2,600円

- ・菊水江別小麦生麺使用ラーメンサラダ
町村農場ヨーグルトと“貴婦人”の青じそジュースをアクセントに
- ・北海道江別アースドリームポーク バラ肉の煮込み
(岩田醸造「田園江別」使用)
- ・江別産大豆の豆乳アイス いちごのスープに浮かべて ほか

■菊水江別小麦生麺使用

クリームオムラーメン〜トマトスープ仕立て〜 1,200円

■サンデーランチbuffet 大人2,300円 ほか

- ・北海道江別アースドリームポーク肩ロースの低温ロースト
マスタードソースと共に
- ・白身魚のベニエ 江別の大豆で作った絹豆腐のソースと共に
(江別製粉「はるゆたかブレンド」使用) ほか

■プレミアムbuffet(ディナー) 大人3,800円 ほか

- ・菊田食品生揚げのラザニアグラタン
- ・菊田食品おから入り焼き菓子
- ・えべチンおすすめスープ(町村農場飲むヨーグルト、江別産大豆の豆乳)

営業時間／ランチ(月〜土)11:30〜15:00LO

サンデーランチbuffet(日)11:30〜14:30LO

ディナー17:30〜21:00LO(ディナーは月・火曜日定休、3/20は営業)

T E L / 011-221-2403



【中国料理 桃花林^{とうかりん}】

■楊貴妃ランチ(全7品) 2,600円

- ・江別産絹豆腐の海老すり身詰め 卵白仕立て
- ・江別産ヨーグルトとモッツアレラチーズの衣揚げ
- ・“江別産大豆の生ゆば”と季節野菜のオイスターソース炒め
- ・北海道江別アースドリームポークの酢豚
- ・からし菜入りつゆそば(江別製粉「はるゆたかブレンド」使用) ほか

■広東美食ランチ(全7品) 3,600円

■広東美食紀行(ディナー/全7品) 8,400円

- ・江別産ヨーグルトとモッツアレラチーズ入り白菜と絹豆腐の煮込み
- ・五目あんかけ焼きそば(江別製粉「はるゆたかブレンド」使用)
- ・町村農場牛乳を使用したココナツミルク 一口菓子 ほか

営業時間／ランチ 11:30〜15:00LO、ディナー17:00〜21:00LO

T E L / 011-221-2405



【きょうど料理亭 杉ノ目】

■早春御膳(ランチ/全9品) 2,100円

- ・北海道江別アースドリームポークの味噌漬け焼き
- ・江別産大豆の生ゆば入り茶碗蒸し
- ・江別製粉小麦「はるゆたかブレンド」の胡麻つけ麺
- ・町村農場牛乳を使った桜香クリームプリン ほか

■北海道味めぐり会席 (ディナー/全8品) 7,560円(税込み・サ別)

- ・江別産大豆の豆乳入り玉子豆腐 菜の花 いくらの醤油漬けのせ
- ・江別産大豆の生ゆば真丈 澄まし仕立て ほか

営業時間/ランチ 11:30~15:30L0、ディナー17:00~21:30L0

T E L/011-222-0082



【ラウンジ プレシャス】

■クロワッサン(江別製粉小麦「はるゆたかブレンド」使用)

1個 270円(消費税込み)

表面はさっくり、中はしっとりとした口当たり。バターと小麦の香りをお楽しみください。

営業時間/10:00~21:30L0(ケーキ類は21:00L0)

T E L/011-221-2403

※店内にてお召し上がりの場合は別途10%のサービス料を頂戴しております。

※上記のほかにも各店にてフェア食材を使用したメニューをご用意しております。詳しくはお問い合わせくださいませ。

※表示金額は消費税・サービス料が含まれております。(杉ノ目のディナー、プレシャスを除く)

<本件に関するお問い合わせ>

株式会社ホテルオークラ札幌 営業部 企画広報課 宮崎

〒060-0061 北海道札幌市中央区南1条西5丁目

電話: 011-221-2281(直通)/FAX: 011-221-3979

E-mail: miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp