



Hotel Okura
SAPPORO

P R E S S R E L E A S E

報道関係各位

2017年5月25日 Immediate Release
ホテルオークラ札幌

ホテルオークラ札幌「上富良野フェア」開催 かみふらのポーク、初夏野菜、上富良野産原料100%の限定ビール 「まるごとかみふらのプレミアムビール」をご提供。パネル展も開催！

[協力]

上富良野町・サッポロビール・かみふらの十勝岳観光協会・上富良野産豚肉販売推進協議会
かみふらの工房・J A からの・後藤純男美術館・旭川信用金庫

ホテルオークラ札幌（中央区南1西5）の洋・中・和レストランでは6月1日（木）～30日（金）の期間中、「上富良野フェア～かみふらのポーク×初夏野菜×上富良野限定ビール～」を開催いたします。上富良野産の食材を使用したフェアの開催は今回で6回目となります。今回メインとなる食材は「かみふらのポーク（地養豚）」。「地養豚」とは、木酢液などの天然成分からなる「地養素」を混ぜたこだわりの飼料で育てられた豚で、締まりのある肉質が特徴です。このほか彩り豊かな初夏野菜が主役の料理や、毎年上富良野町でのみ数量限定にて販売されるビール「まるごとかみふらのプレミアムビール」（詳細は3ページ目をご覧ください）も特別にご用意し、上富良野町の「食」の魅力を存分にご堪能いただける内容となっております。期間中は上富良野町の美しい風景写真や1997年に同町に美術館を構えた後藤純男氏の作品のレプリカや、リトグラフを展示するパネル展も開催し、「食」だけでなく上富良野町の「観光」「文化」もお客様にPRして参ります。

6月1日（木）には関係者によるオープニングイベントを開催いたします。フェアにてご提供するメニューの試食のほか、上富良野町の観光PR、後藤純男氏の絵画作品の説明などを予定しております。ご多用の中と存じますが、報道関係者の皆様には是非ご参加いただければ幸いに存じます。試食会詳細につきましては2ページ目をご覧くださいませようお願いいたします。



＜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

《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、ラウンジ プレシャス、バー オークラ
- 期 間：6月1日(木)～6月30日(金)
- 提供時間：各レストランのランチ・ディナータイム（※ディナーはコンチネンタルを除く）
ラウンジ プレシャス 10：00～21：30LO（ケーキ類は21：00LO）
バー オークラ 17：00～24：30LO
- 内 容：上富良野町の特産品を用いた料理、限定ビールのご提供、パネル展の実施

《関係者による試食会概要》

- 日 時／6月1日(木) 12：00～
- 場 所／地下2階宴会場「トライベカ」
- 内 容／・上富良野町 向山町長によるご挨拶・上富良野町観光 PR
・ホテル内展示 後藤純男美術館絵画作品の解説
・ホテルオークラ札幌 総料理長 生方 靖史による提供メニューの説明(各店メニューの展示)
・上富良野町の特産品を用いた洋・中メニューの試食(立食buffet)
- 出席者／上富良野町 向山町長、サッポロビール(株)北海道本社 北海道戦略営業部 北川副部長、かみふらの十勝岳観光協会 長田事務局長、上富良野産豚肉販売推進協議会 大邸会長、後藤純男美術館 小野営業部長ほか関係者の皆様
(株)ホテルオークラ札幌 代表取締役社長 宮崎 誠

《パネル展概要》

- 期 間／6月1日(木)～6月30日(金)
- 場 所／1階「レストラン コンチネンタル」前、地下1階「中国料理 桃花林」横の通路
- 内 容／上富良野町の風景写真、後藤純男氏の作品のレプリカやリトグラフの展示。後藤氏が描いた写真右の作品『大和の雪』は「日本芸術院賞」を受賞。縦1,217mm、幅1,648mmにも及ぶ迫力ある大



作も、館内にてご観覧いただけます。

左：旭野やまびこ高地

右：2016年後藤純男「日本芸術院賞」受賞作品『大和の雪』

《サッポロビールの歴史に重なるホテルオークラ》



明治20年当時のビールラベルには“OKURA”の文字が記載されている

上富良野町はホップ栽培の適地として大正時代から90年もの歴史があり、今もサッポロビールとの協働契約栽培により質の高い品種が育てられています。北海道におけるホップ栽培は、明治初頭に野生のホップが発見されたことがきっかけとなり、北海道開拓使麦酒醸造所が誕生したことから始まりました。明治19年にこの醸造所をホテルオークラの創始者 大倉喜七郎の父、喜八郎が払い下げを受け「大倉組麦酒醸造所」を設立、翌年「札幌麦酒会社」と改め現在のサッポロビールに至る歴史が始まりました。今や世界で愛されるサッポロビールの物語には、大倉家の歴史が重なっています。

《まるごとかみふらの プレミアムビール》



上富良野町産ホップを使用した上富良野産原料 100%のビール。パネル展でも作品を展示いたします後藤純男氏の描いた「十勝岳連峰」がラベルになり、毎年6～8月に町内のみにて販売されます。今年は約5,000本生産される貴重なビールをホテルオークラにて上富良野産の食材を使用したお料理と共に、特別にお愉しみいただけます。

【料 金】 一本 1,000円（消費税・サービス料込み）

【提供店舗】 レストラン コンチネンタル、中国料理 桃花林、
きょうど料理亭 杉ノ目、バー オークラ

《上富良野町の特産品を用いたメニュー》



【レストラン コンチネンタル】

■ コリーヌランチ(全8品) 2,600円

- ・越冬からの目覚め 上富良野産北あかりの冷製スープ
- ・本日の白身魚ソテー 香草ドレッシングと共に 上富良野産野菜を添えて
- ・「かみふらのポーク（地養豚）」の低温ロースト マスタードソースと共に
- ・上富良野産じゃがいも「とうや」のクレープ
バナナのソテーとラムレーズンのアイス添え ほか

■ サンデーランチbuffet 大人2,300円 ほか

- ・北海道限定サッポロクラシックを使った
「かみふらのポーク（地養豚）」のビール煮
- ・上富良野町産ほうれん草入りクリームスパゲッティ ほか

営業時間／ランチ 11:30～15:00LO（日曜日はbuffetのご提供）

ディナー17:30～22:00(予約制)

T E L / 011-221-2403



【中国料理 ^{とうかりん} 桃花林】

■ 楊貴妃ランチ～上富良野から～（全7品） 2,600円

- ・上富良野産越冬じゃがいも「とうや」のサラダ入り前菜の盛り合わせ
- ・“上富良野産クレソン” とはと麦のスープ
- ・「かみふらのポーク（地養豚）」バラ肉の煮込み
- ・上富良野産グリーンアスパラガスとスナップエンドウの湯引き
青山椒ソース
- ・上富良野産トマトジュースのゼリー 一口菓子 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



■広東美食ランチ ～上富良野から～(全7品) 3,600円

■広東美食紀行 (ディナー/全7品) 8,400円

- ・「かみふらのポーク(地養豚)」の叉焼入り前菜の四種盛り合わせ
- ・上富良野産グリーンアスパラガスと北海道産牛肉の炒め
- ・尾付き海老の水晶仕立て 上富良野産スナップエンドウ添え 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】

■あじさい御膳～上富良野フェア～(ランチ/全9品) 2,100円

- ・「かみふらのポーク(地養豚)」と上富良野産北あかりの炊き合わせ
- ・“上富良野産グリーンアスパラガス”と白身魚の変わり揚げ
- ・上富良野産法蓮草入り牡丹そば・羊蹄山十割そばなめこ卸しのせ
- ・烏賊のお造り 上富良野産わさび菜添え ほか

■北海道味めぐり会席～上富良野フェア～

(ディナー/全8品) 7,560円(税込み・サ別)

- ・“上富良野産法蓮草”ときのこの合い混ぜ 揚げじゃこのせ
- ・“上富良野産北あかり”ととうもろこしのすり流し
- ・時知らずのしょうゆ糍焼き 上富良野産スナップエンドウ添え
- ・レモンシャーベット 上富良野産苺添え ほか



営業時間/ランチ 11:30～15:30LO

ディナー17:00～21:00LO

T E L/011-222-0082



【ラウンジ プレシヤス】

■上富良野産いちごと紅茶のパウンドケーキ(8×16×5cm)

一本 2,500円(消費税込み)

いちごのコンフィチュールを紅茶の香り豊かな生地混ぜ込んだフルーツティーのようなケーキ。

営業時間/10:00～21:30LO(ケーキ類は21:00LO)

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、プレシヤスを除く)

<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)/E-mail: miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp