



Hotel Okura
SAPPORO

PRESS RELEASE

報道関係各位

2017年8月21日 Immediate Release
ホテルオークラ札幌

ホテルオークラ札幌 「帯広フェア～ばん馬と開拓した大地の恵み～」

台風を乗り越えた十勝の生産者による初のオープニングトークセッションも開催

【協力】帯広市ばんえい十勝・(一社)帯広物産協会・^{ますや} 満寿屋商店・ホテル日航ノースランド帯広

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9月1日（金）～30日（土）の期間中、「帯広フェア～ばん馬と開拓した大地の恵み～」を開催いたします。今年ばんえい十勝が帯広市の単独開催となって10周年という節目の年。期間中は帯広産のブランド肉などのほか「とかちマッシュ」や「ばんえいマッシュ」といった、ばんえい競馬の厩舎から出る馬ふんを活用した循環プロジェクト「ばん馬 to きのこ to 小麦の環」の取り組みから生まれた食材を用いた料理をご提供いたします。またレストラン コンチネンタルのランチでは、このプロジェクトに参加している「^{ますや} 満寿屋商店」とコラボレーションしたソフトフランスパンをご提供いたします。そのほかにも館内での企画「ばんえい競馬体験」や、実物大のばんえい十勝ばん馬バルーンをロビーに展示するなど館内をあげて10周年をお祝いいたします。また、8月25日（金）には報道関係の皆様へ向けて、生産者によるトークセッションも開催。9月下旬には、札幌のキャリア女性50名が集う、お肉とワインと音楽を愉しむ一夜限りのイベントの開催も予定しており、1カ月を通じて帯広の魅力をお伝えいたします。期間中の提供メニュー、イベントなどにつきましては別紙をご参照いただけますようお願いいたします。



左から

- レストラン コンチネンタル/ランチ かみこみ豚ロースの低温ロースト 帯広産とかちマッシュ使用 シャスールソース
- 中国料理 桃花林/ディナー 帯広産豊西牛入りビーフンのスープ仕立て
- きょうど料理亭 杉ノ目/ディナー 帯広産豊西牛の炙り仕立て
- ラウンジ プレシャス/黒糖とヘーゼルナッツの馬蹄型クッキー

《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 ^{とうかりん} 桃花林、きょうど料理亭 杉ノ目、ラウンジ プレシャス
- 期 間：9月1日（金）～9月30日（土）
- 提供時間：各レストランのランチ・ディナータイム（※コンチネンタルはランチのみ）
ラウンジ プレシャスは10：00～21：00 LO
- 内 容：十勝・帯広市の特産品や「ばん馬 to きのこ to 小麦の環」の取り組みによって生まれた食材を用いた料理の提供、パネル展、ばんえい競馬体験の開催、実物大ばん馬バルーン展示など

＜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

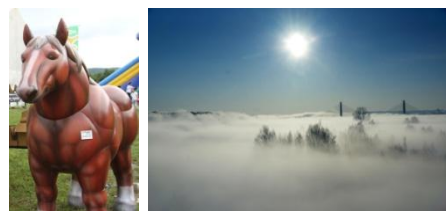
《十勝帯広の生産者による初のオープニングトークセッション》

ご多用中と存じますが、報道関係者の皆様のご参加をお待ちしております。

- 日 時／8月25日(金) 11:30～
- 場 所／1階 レストラン コンチネンタル
- 参加者／加藤牧場 社長 加藤様、満寿屋商店 製造管理部兼地産地消部 部長 天方様、トヨニシファーム 販売・加工事業部部长 小倉様、帯広市ばんえい十勝、帯広物産協会の皆様 ほか
- 内 容／・生産者によるトークセッション
・各レストラン、ラウンジのフェアメニュー展示
・生産者、関係者の皆様にてコンチネンタル「フェルムランチ～帯広の農園から～」の試食

《パネル展・実物大ばんえい十勝 ばん馬バルーン展示》

- 期 間／9月1日(金)～9月30日(土)
- 場 所／パネ ル展：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
バルーン展示：1階ロビー
- 内 容／帯広の美しい風景、迫力あるばん馬のパネルや
実物大のばん馬バルーンを展示。その美しさ、逞しさをご体感いただけます。



《ばんえい競馬体験》

- 日 時／9月3日(日) ①11:15～11:25 ②13:15～13:25
9月13日(水) ①11:45～11:55 ②14:00～14:10
- 場 所／1階「ラウンジ プレシャス」前
- 内 容／ばんえい競馬のレース映像を見ながら一着になる馬を予想。当たった方にはプレゼントをご用意。
- 定 員／各回10名様(参加無料、予約不要)

《ホテル日航ノースランド帯広で人気のチャウダーをオークラテイストでご提供》

- 日 時／9月の毎週日曜日のサンデーランチbuffet開催時
3日、10日、17日、24日の11:30～15:00(L0)
- 場 所／1階「レストラン コンチネンタル」
- 内 容／オークラニッコーホテルズのグループホテルの一つ「ホテル日航ノースランド帯広」の朝食メニューで人気のチャウダーをホテルオークラ札幌の総料理長がアレンジしてご提供いたします。
- buffet料金／大人2,300円、70歳以上2,100円ほか

《ばん馬 to きのこ to 小麦の環》



ばんえい競馬の厩舎から出る馬ふんを活用して、きのこやパン用小麦をつくり、小麦収穫後の麦わらを厩舎に提供するという循環プロジェクトが発足。期間中はとかちマッシュやばんえいマッシュを用いたお料理を提供するほか、プロジェクトに参加している帯広市「満寿屋商店」とコラボレーションした、もちふわソフトフランスパンをレストラン コンチネンタルのランチタイムにお召し上がりいただけます。

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

◆◇帯広市の特産品を用いたメニュー◇◆

【レストラン コンチネンタル】

営業時間／ランチ 11：30～15：00 LO（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



■フェルムランチ～帯広の農園から～(全8品) 2,600円

- ・十勝産小豆の冷製クリームスープ
- ・本日の白身魚 加藤牧場ヨーグルトとマスタードのハーモニーを
- ・かみこみ豚ロースの低温ロースト
帯広産とからマッシュ使用 シャスールソース
- ・メロンメルバ 加藤牧場ジャージー牛乳のアイスクリームと共に ほか

■ヒーリングランチ 1,200円 (下写真)

かみこみ豚プレート 豚丼(ロース肉使用)、檸檬カレー(バラ肉使用)



■ビジラン 1,200円

ライスオムカレー かみこみ豚カツを添えて

■サンデーランチbuffet(毎週日曜日開催) 大人 2,300円ほか

- ・かみこみ豚肩ロースの低温ロースト メリメロソース
- ・帯広八千代牧場チキンウインナー入りスパゲッティナポリタン
- ・野菜チャウダー (ホテル日航ノースランド帯広とのコラボメニュー)
- ・帯広産とからマッシュ入りココナツ風味の揚げ芋 ほか

【中国料理 とうかりん 桃花林】

営業時間／ランチ 11：30～15：00 LO

ディナー17：00～21：00 LO

T E L／011-221-2405



■楊貴妃ランチ～帯広から～(全7品) 2,600円

- ・白菜とキノコの牛乳煮込み(加藤牧場ジャージー牛乳・美瑛牛乳使用)
- ・かみこみ豚ロースの赤酢ソース 香港スタイル ほか

■広東美食ランチ～帯広から～(全7品) 3,600円

■広東美食紀行～帯広から～(ディナー／全7品) 8,400円

- ・鯛と帆立貝の牛乳煮込み(加藤牧場ジャージー牛乳・美瑛牛乳使用)
- ・かみこみ豚ロースの赤酢ソース 香港スタイル
- ・帯広産豊西牛入りビーフンのスープ仕立て ほか



■アラカルト

- ・帯広産ばんえいマッシュと鮑のオイスターソース煮込み 広東白菜添え 特小盆 (1～2人前) 3,500円(下写真)

※ばんえいマッシュの入荷状況により、ご提供できない場合がございます

【きょうど料理亭 杉ノ目】 営業時間／ランチ 11：30～15：30 L0
ディナー17：00～21：00 L0
T E L／011-222-0082



- 秋味二段弁当～帯広フェア～(ランチ／全12品) 2,100円
 - ・かみこみ豚と秋野菜の炊き合わせ
 - ・帯広産とかちマッシュ入りグラタン ほか

- 北海道味めぐり会席～帯広フェア～
(ディナー／全8品) 7,560円(消費税込み・サービス料別)
 - ・大助葱味噌焼き とかちマッシュのせ(下写真 手前)
 - ・帯広産豊西牛の炙り仕立て ほか(下写真 右奥) ほか



【ラウンジ プレシヤス】 営業時間／10：00～21：30 L0(ケーキ類は21:00 L0)
T E L／011-221-2403



- 黒糖とヘーゼルナッツの馬蹄型クッキー

1個 250円(消費税込み)

蹄鉄の形をモチーフにした黒糖ヘーゼルナッツのクッキーをカラフルにアイシング。プレーン(白)、ラズベリー(ピンク)、マンゴーパッション(黄色)の3種類をご用意しました。

※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