



Hotel Okura
SAPPORO

PRESS RELEASE

平成 30 年 1 月 24 日(水) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係各位

ホテルオークラ札幌

2 月 『オホーツクフェア』 開催

～お皿に浮かぶ美味しい流氷～

〈協力〉 公益財団法人オホーツク地域振興機構、オホーツク総合振興局、北見市、網走市、紋別市、遠軽町、雄武町、大空町、置戸町、興部町、清里町、訓子府町、小清水町、佐呂間町、斜里町、滝上町、津別町、美幌町、湧別町、西興部村

ホテルオークラ札幌（中央区南 1 西 5）では 2 月 1 日(木)～28 日(水)の期間中、館内 3 店舗のレストランにて「オホーツクフェア～お皿に広がる美味しい流氷～」を開催いたします。オホーツクの荘厳な冬が育てる海産物や農作物を始め、“オホーツクブランド”の普及に尽力する各市町村の個性が光る多彩な食材が揃います。加えて今回は、この時期まさに見ごろとなるオホーツクの冬の風物詩『流氷』を洋・中・和それぞれの手法で表現した料理を考案し、コース料理の一品としてご提供いたします。オホーツク地域ならではの風景をテーマに各レストランの料理長によって創作された“お皿に浮かぶ美味しい流氷”を目で愉しみ、皆様に味わっていただけましたら幸いです。



お皿に広がる「流氷」をイメージした料理

(写真左から)

《レストラン コンチネンタル》 知床どりのソテー 白波仕立て 訓子府町産ベルギーエシャロットのソース

★香ばしくソテーした知床どりに、マッシュポテトを薄く絞ってオホーツク海の白波のように飾りました。

《中国料理 桃花林》 海老の卵白ソース 流氷仕立て

★とろみをつけた塩味のソースに卵白をたっぷり加えて、海に漂う流氷のように仕上げました。

《きょうど料理亭 杉ノ目》 網走産真鱈の炙り 流氷仕立て

★長いもとメレンゲで仕立てた流氷群を、網走産の真鱈の炙りとともに椀に浮かべました。

〈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 田中 杏子

〒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: tanakak@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、きょうど料理亭 杉ノ目
- 期 間：2月1日(木)～28日(水)
- 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）
- 内 容：オホーツクの食材を用いた料理・流氷をイメージした料理を含むコースのご提供
温泉宿泊券や「オホーツクブランド認証商品」が当たる抽選会、
流氷や市町村の風景、地域 PR ポスターなどのパネル展示



「オホーツクブランド認証商品」とは

『オホーツクブランド認証委員会』により、オホーツクで生産された原材料を使用して地場企業が製造・加工し、かつオホーツクのイメージを備えた安全で美味しい製品ということが認証されたもの。製品に認証ラベルを付して販売・周知することによりオホーツクブランドの強化・地域の活性化を図っており、インターネットの『オホブラ百貨店』や札幌市のチカホイベントに出展するなどの様々な PR 活動を行っている。

オホーツク「パネル展」

- 期 間：2月1日(木)～28日(水)
- 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



【レストラン コンチネンタル】 TEL：011-221-2403

営業時間／ランチ 11：30～15：00 LO（日曜日はbuffet料理のご提供）
ディナー 17：30～22：00（ご予約制）

■ヴァーグランチ ～オホーツクの冬の海をイメージして～ お一人様 2,600円

- ・海の幸のマリネ(常呂産小麦うどん使用)
- ・網走産玉ねぎのオニオンスープ
- ・本日のお魚 味噌クリームソース
（「知床らうす海洋深層水仕込み はまなすみそ」使用）
- ・知床どりのソテー 白波仕立て
訓子府産ベルギーエシヤロットのソース ほか全8品



■ヒーリングランチ <写真下> お一人様 1,200円

網走産長いもと興部町産ベーコンのペンネグラタン

■サンデーランチbuffet 大人 2,300円ほか

- ・しょうゆ糍入りクリームうどん
（常呂産小麦うどん、網走倉繁醸造「しょうゆ糍」使用）
- ・ローストポーク 網走産玉ねぎソース
- ・エクレーア(オホーツク産大豆粉使用) ほか



【中国料理 桃花林】 TEL : 011-221-2405

営業時間／ランチ 11:30～15:00 LO

ディナー 17:00～20:30 LO

■楊貴妃ランチ ～オホーツクから～ お一人様 2,600 円

- ・北見産小豆と興部町産ベーコンのスープ
- ・海老の卵白ソース 流氷仕立て
- ・塩こうじに漬けた知床どりと野菜の炒め

(網走倉繁醸造「塩こうじ」使用) ほか全7品

■広東美食ランチ (全7品) お一人様 3,600 円

■広東美食紀行 ～オホーツクから～(ディナー) お一人様 8,400 円

- ・前菜の四種盛り合わせ 朝焼けの流氷に見立てて <写真左下>

ほか全7品

■北海道産黒毛和牛のしょうゆ糍炒め <写真右下>

(網走倉繁醸造「しょうゆ糍」使用) 一人前 3,400 円



【きょうど料理亭 杉ノ目】 TEL : 011-222-0082

営業時間／ランチ 11:30～15:00 LO

ディナー 17:00～20:30 LO

■梅見月二段弁当 ～オホーツクフェア～(ランチ) お一人様 2,100 円

- ・鮭のしょうゆ糍焼き(網走倉繁醸造「しょうゆ糍」使用)
- ・雄武町産ダツタンそば
- ・海老真丈 流氷仕立て
- ・訓子府町産赤シソ飲料「むらさきしきぶ」と生クリームプリン ほか全11品



■北海道味めぐり会席～オホーツクフェア～(ディナー) お一人様 7,560 円 (消費税込み・サービス料別)

お料理とご一緒に

網走ビール株式会社 『流氷ドラフト』

オホーツクの冬の風物詩である『流氷』を仕込み水に使用した発泡酒。

海を想わせるブルーと爽やかな味わいが魅力の期間限定商品です。

1本(330ml) 1,000円

■各レストラン・バーにてご提供



※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。
※表示金額には消費税・サービス料が含まれております。

オホーツクの注目食材

〈訓子府町〉 ベルギーエシャロット



「レストラン コンチネンタル」で使用するベルギーエシャロット。

たまねぎ栽培に適した気候といわれる訓子府町のたまねぎ農家数名が集まり、近年共同で生産・流通を始めた食材です。フランス料理には欠かせない香味野菜であり、料理に独特の風味や美味しさをもたらします。

現在はほとんどがヨーロッパからの輸入ですが、訓子府から新たな地場産品ブランドを目指し、様々な品種や生産方法を試行錯誤しながら認知度向上に取り組んでいます。

〈美幌町〉 でんぷん



でんぷんの生産が盛んなオホーツク地域。

網走郡美幌町でも、主要作物である馬鈴薯を加工して、生産されています。

中国料理のとろみ付けに用いられることで家庭でもお馴染みの食材ですが、美幌町のでんぷんは品質が良く、使用した料理長が仕上がりに惚れ込んだことから、長年にわたり旨みを絡める名脇役として「中国料理 桃花林」で活躍しております。

〈雄武町〉 韃靼そば



雄武町は韃靼そばの作付面積において日本有数の生産拠点。

「きょうど料理亭 杉ノ目」で提供するの、韃靼そば特有の苦みが少ない新品種「満天きらり」と北海道産の強力小麦粉「ゆめちから」により作られた商品。

ポリフェノールの一種であるルチンが普通のそばよりも豊富に含まれており、健康志向の方を中心に近年注目されています。

〈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 田中 杏子

〒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: tanakak@sapporo.hotelokura.co.jp