



Hotel Okura
SAPPORO

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

2018年2月22日(木) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係各位

3月開催「江別フェア」～麦の里、豊かな味覚～

各店による「麺料理」の競演、希少な「えぞ但馬牛」を初提供！

〈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)の各レストランでは3月に『江別フェア～麦の里、豊かな味覚～』を開催。皆様にご好評いただき、6回目を迎える今回は、“麦の里”をテーマに各レストランのランチコースにて麺料理をご提供。オークラフレンチ風のラーメンサラダに、人気のあんかけ焼きそば、小麦の旨みを感じる和風つけ麺と、それぞれに魅力的なメニューが揃います。ほかにもお馴染みの大豆製品や乳製品、江別育ちのブランド豚「アースドリームポーク」や今回初使用の「えぞ但馬牛」など幅広くご紹介。江別市が誇る“豊かな味覚”をお楽しみください。

- 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、ラウンジ プレシャス
- 提供：3月1日(木)～31日(土) 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：江別市の食材を用いた料理、江別産小麦を使用したパン、「江別小麦ビール」のご提供
えぞ但馬牛など江別市の特産品が当たる抽選会、風景写真のパネル展示、えべつ割り

「えべつ割り」 江別市民のお客様限定で2つの割引プランをご用意いたします。

1954年の江別市制定にちなみ、①ランチタイム：対象コースをお一人様1,954円にてご提供

②ディナータイム：会計8,000円以上のご利用で1,954円引き

※前日までの予約制。江別市民の方のみが対象(利用時に現住所を確認いたします)。その他割引とは併用いただけません。

小麦メニューの競演



(左)ラーメンサラダ(菊水江別小麦生ラーメン使用)
(右)江別製粉小麦「はるゆたかブレンド」の胡麻つけ麺

今回
初使用

江別市内でも希少な **えぞ但馬牛**

名産を飲んで楽しむ **江別小麦ビール**

- ・豆腐、味噌、ゆば、豆乳…変幻自在な『大豆製品』
- ・『はるゆたかブレンド』のもっちりパンが今年も登場

ホテルオークラ札幌『江別フェア』オープニングイベントのご案内

- 日 時：2018年2月28日(水) 11:30～13:00 (11:15開場)
- 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各レストラン、ラウンジのフェアメニュー試食、
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説明、協力企業商品展示
- 参加者：江別市市長 三好昇様、江別商工会議所会頭 安孫子建雄様、
江別観光協会会長 町村均様 ほか



【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)

■リヴィエールランチ ～豊かな川が流れる江別の恵み～ お一人様 2,600円 ★えべつ割り対象メニュー

- ・ ラーメンサラダ(菊水江別小麦生ラーメン使用)
- ・ ポタージュクレイシー 菊田食品のおからをアクセントに
- ・ トンデンファーム アースドリームポークのトマト煮込み
- ・ いちごのマリネ 菊田食品の豆乳入りアイスクリーム添え

《ほか全8品》



■ヒーリングランチ (写真下) お一人様 1,200円

- ・ チキンと水菜のスパゲッティ(「江別大豆でつくった絹豆腐」使用)

★クリームソースに菊田食品の絹豆腐を使用した、ヘルシーな一品です



■サンデーランチbuffet 大人 2,300円ほか

実演メニュー

★えべつ割り対象メニュー

- ◎トンデンファーム アースドリームポークの棒カット
カービングサービス 温野菜を添えて
- ◎菊水江別小麦生ラーメンをミネストローネスープと共に

★奄美の島豚から改良されたトンデンファームの「アースドリームポーク」は甘みがあり、柔らかい肉質が特徴です。

- ・ 江別製粉「はるゆたかブレンド」使用のスパッツル トマトソース和え
- ・ 白身魚のフライ 町村農場ヨーグルトのソース ほか

【中国料理 桃花林^{とうかりん}】 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 ～江別から～ (写真) お一人様 2,600円

★えべつ割り対象メニュー

- ・ 岩田醸造「田園江別味噌」漬け鶏肉の焼き物入り前菜の二種盛り合わせ
- ・ 白菜と生姜の豆乳スープ (菊田食品の豆乳使用)
- ・ トンデンファーム アースドリームポーク入りあんかけ焼きそば
- ・ 黒胡麻プリン 一口菓子 (町村農場ヨーグルトのソース マンゴーの香り)

《ほか全7品》

■広東美食ランチ ～江別から～ お一人様 3,600円 《全7品》

■広東美食紀行 ～江別から～ お一人様 8,400円

- ・ “菊田食品の生ゆば” とふかひれの煮込み 桜海老風味

《ほか全7品》



■江別産えぞ但馬牛サーロインのニンニク炒め 一人前 3,900 円



江別の宝農和牛『江別産えぞ但馬牛』

江別で肥育されたブランド和牛『えぞ但馬牛』は、江別市内でもなかなか味わうことの出来ない貴重なお肉。赤身と良質なサシが入った鮮やかな霜降り肉は柔らかく、まろやかで上品な旨みを堪能できます。年に数回行われる江別市民会館での直売会や、えべつ農業まつり等のイベントにて販売をしているそうです。

今回
初使用

【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

■早春御膳 ～江別フェア～ (写真) お一人様 2,100 円

★えべつ割り対象メニュー

- ・トンデンファーム アースドリームポークのうま煮と野菜の炊き合わせ
- ・江別製粉小麦「はるゆたかブレンド」の胡麻つけ麺
- ・蒸しカステラ (江別製粉小麦使用) バニラアイス 木苺ソースかけ

《ほか全 10 品》



■味めぐり会席 ～江別フェア～ お一人様 7,560 円 (消費税込み・サービス料別)

【ラウンジ プレシヤス】

営業時間／10：00～20：30 LO

T E L／ 011-221-2403

■江別製粉小麦のリュスティック (田舎風パン)

プレーン 1 個 270 円 / ゴマモッツアレラ 1 個 324 円 (消費税込み)



江別製粉小麦『はるゆたかブレンド』

香ばしさの中に甘さがあり、パンや麺に適しているハルユタカ。生地を一晚発酵させたのち、負担をかけないように何度も休ませながら丁寧にこねて焼き上げます。こうして馴染んだ生地は口当たりが良く、小麦本来の味が感じられるようになります。外はしっかりと香ばしく、中は弾力のあるもっちりとした食感をぜひお楽しみください。

今回
初使用

江別小麦ビール

製造元：ノースアイランドビール

《各レストラン・バーにてご提供》 1本 1,100円

江別産小麦「ハルユタカ」を約30%使用しています。小麦がもたらすほのかな酸味と甘みに、ヴァイツェン特有の芳醇でフルーティーな香りを感じる爽やかな味わいが魅力的。苦みを極力抑えた飲みやすい仕上がりが好評の人気商品です。

《ノースアイランドビール》では6種類のレギュラービールに加え、限定ビールやシーズナルビールを展開。江別市内の醸造工場で作られるこだわりのクラフトビールをこの機会にぜひお楽しみください。



- ◆ 6回目となる江別フェアで、初めての“お飲み物メニュー”をご提供
- ◆ 保存料・着色料を一切使用していません。
- ◆ 江別市の名産小麦「ハルユタカ」を使用した“麦の里”ならではの商品です。
- ◆ 試飲したスタッフのコメント
「フルーティーな香りが印象的ながら、口に含むとしっかり小麦の旨みを感じます」
「飲み口が軽やかでとても心地が良いです」

※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。
※表示金額は消費税・サービス料込み。

4月は十勝帯広フェアを予定しております

＜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