



Hotel Okura
SAPPORO

PRESS RELEASE

2018年5月1日(火) 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 開業 15 周年記念

本日から開催 『とがち池田町フェア～池田町ファーマーズが育む大地の恵み～』

十勝・池田町の生産者により丹念に育てられた魅力あふれる食材の数々をご紹介します

協力：池田町、十勝池田町農業協同組合、十勝高島農業協同組合、池田町観光協会、池田町十勝ワイン

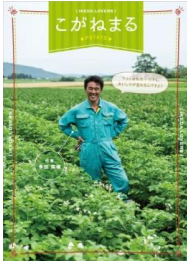
ホテルオークラ札幌では5月1日(火)～31日(木)の期間中、館内3店舗のレストランにて「とがち池田町フェア～池田町ファーマーズが育む大地の恵み～」を開催します。十勝・池田町の実産者の皆様によって丹精を込めて育てられた食材の数々を用い、ホテルオークラ札幌各レストランの料理長が腕によりをかけたメニューをご提供いたします。

長年の試行錯誤を経て開発された名産の「ネバリスター」や、十勝ワインを製造する際に出るワインの澱(おり)という副産物を飼料にして育てられたブランド牛「いけだ牛」など池田町ならではの個性あふれる食材が揃い、ホテルオークラ札幌の洋・中・和レストランのメニューを華やかに彩ります。豊かな大地を背景に様々な作物を栽培しているとがち池田町の魅力をホテルオークラ札幌の味で皆様にお届けできましたら幸いです。

池田町ファーマーズ×ホテルオークラ札幌の味

多田農場じゃがいも こがね丸の冷製クリームスープ

(レストラン コンチネンタル)



じゃがいも特有の香りが強い品種「こがね丸」。その風味の良さを生かし、洋食ならではの上品なクリームスープに仕上げました。中国料理の桃花林では衣揚げでご提供。油との相性が特に良いとされる「こがね丸」の甘みが増したホクホクの食感を楽しめます。

▲多田農場 代表 多田 英俊さん

いけだ牛サーロインとセロリの炒め パクチーの香り

生黒胡椒仕立て

(中国料理 桃花林)



生まれてから出荷まで池田町内で飼育される“繁殖肥育一貫経営”で安心・安全が魅力。ワインの澱を飼料にした池田町ならではの取り組みでブランド牛としての人気を確立。程よい霜降りながら余分な脂肪の少ない、風味豊かなサーロインを生黒胡椒仕立てで。

▲JA 十勝池田町 和牛生産組合 あか牛部会 神谷 雅之さん

ベジタブルカレー “林農場のにんにく” チップをアクセントに

(レストラン コンチネンタル)



にんにくの中でも特に上質といわれる「福地ホワイト六片」は豊かな香りながらもえぐみが少なく、寒い間にしっかりと糖分を蓄えるため通常の品種よりも糖度が高いことが魅力です。食欲をそそるカレーの香りとともに、上品なガーリックの風味をお楽しみください。

▲林農場 代表 林 雅嵩さん

お造り三種盛り合わせ 池田町産山わさびを添えて

(きょうど料理亭 杉ノ目)



十勝で生産されている山わさびの中でも稀少な「ケナシバ山わさび」。野生でも育つほどに生命力の強いのですが、雑草が生えないよう常に最高の環境に整えた畑で栽培。安定して質の高いものを作ることに成功しました。相性が良い醤油と共にご賞味ください。

▲吉田農場 代表 吉田 岳大さん

とがち池田町フェア～池田町ファーマーズが育む大地の恵み～

- 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 プレシヤス
- 提供：5月1日(火)～31日(木) 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：池田町の食材を用いた料理を含むコースのご提供、十勝ワインのご提供

【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)

■池田レジヨンランチ お一人様 3,200円 《全8品》(写真上)

- ・十勝産ビーンズサラダをはじめに
- ・多田農場じゃがいも こがね丸の冷製クリームスープ
- ・十勝池田黒豚のソテー 吉田さんの山わさびと共に
- ・十勝クリームチーズのズコット チョコレートクリームと共に ほか

池田町では小豆や大豆をはじめ、金時や花豆など多くの豆類を作付。昼夜の寒暖差が大きいため、糖度や風味が豊かで美味しい豆が育ちます。豊かな河川や土質に恵まれた地力の強さを活かして、減肥料・減農薬栽培にもいち早く取り組んでいます。



■ヒーリングランチ お一人様 1,400円 (写真下)

- ・ベジタブルカレー 池田町産つくねいものフライを添えて
- “林農場のにんにく” チップをアクセントに

池田町名産・つくねいものホクホクとした食感、ほのかに香るガーリックが食欲をそそります。



■サンデーランチbuffet 大人お一人様 2,300円 ほか

《シェフの実演メニュー》

- ・十勝池田黒豚をゆっくり焼き上げ 吉田さん家の山わさびと共に
- ・池田町産つくねいも入りスパゲッティナポリタン

《おすすめbuffetメニュー》

- ・池田町産ネバリスターのリヨネーズ
- ・チキンのトマト煮込み 十勝産光黒大豆をアクセントに
- ・十勝産豆達と十勝池田黒豚のスパイシーカレー 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 ～とから池田町から～ お一人様 2,600円 《全7品》(写真)

- ・竹中水産ドナルドサーモンの炙りサラダ 池田町産山わさびソース
- ・多田農場こがね丸と池田町産紫花豆の衣揚げ
- ・十勝池田黒豚と玉ねぎの焼売
- ・八木農場つくねいもの揚げ菓子 ライチー入り梅酒ゼリー
(十勝ワイン城の梅酒ブランデー仕込み入り) ほか

■広東美食ランチ ～とから池田町から～ お一人様 3,600円 《全7品》



■ 広東美食紀行 ～とちかち池田町から～ お一人様 8,400円 《全7品》

- ・ いけだ牛サーロインとセロリの炒め パクチーの香り 生黒胡椒仕立て
- ・ グリーンアスパラガスと十勝池田食品ベーコンの炒飯 池田町産にんにくの香り ほか

■ アラカルト

- ・ 池田町産ネバリスターと海老のチリソース煮 (写真)

特小盆(1～2人前) 2,800円

“万能やまのいも” 池田町産ネバリスター

ナガイモとイチョウイモを掛け合わせて出来た新種のヤマノイモ。十勝池田町農業協同組合が平成20年産から試験栽培を開始しました。ナガイモよりも緻密な肉質ですりおろすと滑らかな舌触り、また、イチョウイモの強い粘りを併せもちます。加熱調理によりホクホクの食感を楽しめるネバリスターですが、今回は細かく切ったシャキシャキの食感とすりおろしてチリソースに加えたところみのある食感の2つの魅力をお楽しみください。



【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

■ 葵御膳 ～とちかち池田町フェア～ お一人様 2,100円 《全10品》 (写真)

- ・ 十勝池田黒豚ロースの春巻き 黒酢ソースと共に
- ・ 新得そば 池田町産ネバリスターのせ ほか



■ 北海道味めぐり会席 ～とちかち池田町フェア～

お一人様 7,560円 (消費税込み・サービス料別) 《全8品》

- ・ 多田農場男爵芋と豆乳のすり流し
- ・ いけだ牛の炙り仕立て ほか

【ラウンジ プレシヤス】 TEL: 011-221-2403

営業時間/10:00～20:30 LO

■ とちかち豆パン 1個 324円 (消費税込み)

十勝産小豆と大正金時を使用して焼き上げました。

豆の食感を際立たせるため、生地はふんわりと軽めに仕上げています。

ほんのり優しい甘みと豊かな小麦の風味をお楽しみください。



※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。
※表示金額は消費税・サービス料込み。



6月は さっぽろ食彩フェア を開催いたします



<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 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