



Hotel Okura
SAPPORO

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

報道関係各位

2018年8月23日(木) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

「北海道でとれて、胆振でとれないものはない」

9月『いぶり食のフルコース』初開催

食材の宝庫・胆振地域の全11市町の食材を完全網羅

【協力】北海道胆振総合振興局

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では9月1日(土)~30日(日)の期間中、館内3店舗のレストランにて、胆振地域の食材を用いた初開催となるレストランフェア『いぶり食のフルコース』を開催いたします。

全11市町が細長く連なる胆振地域には、その土地ごとに違った魅力を持つ名産品が豊富にあります。太平洋からは多彩な“魚介類”、山岳や湖などの恵まれた環境に囲まれて育つ上質な“野菜”や“果物”、さらには広大な大地で“酪農”や“畜産”が行われるなど、北海道を代表する「美味しい食材の宝庫」として知られています。

今回初開催となるフェアでは、北海道胆振総合振興局が掲げる「北海道でとれて、胆振でとれないものはない」というスローガンのもと、洋・中・和レストランの料理長が豊富な食材を用いたフェアメニューを考案いたしました。

全11市町すべての土地の食材を網羅した『いぶり食のフルコース』で、胆振の味との出逢いをお愉しみください。

《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、ラウンジプレシャス
- 提供期間／2018年9月1日(土)~30日(日)
- 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のご提供)
※ラウンジ プレシャスは10:00~20:30LO
- 内容／胆振地域の全11市町の食材を用いたコースおよびbuffetメニュー、スイーツのご提供
胆振の風景パネル展(地下1階/中国料理 桃花林 横の通路にて)

《いぶり食のフルコース オープニングイベントのご案内》 主催：北海道胆振総合振興局

- 日 時／2018年8月31日(金) 11:30~13:30 (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／11:35~ いぶり食のアンバサダー(※1)ミニセミナー「食のブランド化に向けて大切なこと(仮)」
《講師：モリエール オーナーシェフ 中道 博 様》
12:10~ ホテルオークラ札幌 総料理長 中井 茂義によるフェアメニュー紹介
12:30~ ご試食(立食形式)
- 出席者／安平町長 及川秀一郎様、豊浦町長 村井洋一様、むかわ副町長 渋谷昌彦様、
苫小牧副市長 佐々木昭彦様、白老町長 戸田安彦様、登別市長 小笠原春一様 ほか
胆振食材に関心のある一般のお客様(※2)

(※1) 胆振管内にゆかりのある食の専門家が胆振の食の親善大使となり、
胆振食材の魅力と認知度向上に関しての取り組みにご協力をいただく制度。

(※2) 北海道胆振総合振興局が一般公募により選出したお客様

＜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

【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)

魚料理は海の恵み、肉料理は山の恵みを感じるソースで味わって

■いぶりフェアランチ お一人様 3,200円《全8品》(写真上)

- ・“洞爺湖町産冬瓜”と海老のカクテル ラヴィゴットソース
- ・伊達産きのこ達のクリームスープ
- ・本日の白身魚 登別産たらこ入り白ワインバターソース
- ・胆振産豚ロースをじっくりロースト 洞爺湖町産行者にんにくのクリームソース
…厚真町産放牧豚、安平町産夢民豚、伊達産黄金豚を使用 ※日によって異なります
- ・“壮瞥町産りんご”とクリームチーズのミルフィーユ シャーベット添え ほか

くだものまち・壮瞥町

温暖な気候と、火山の恵みである肥沃な土地の壮瞥町は特に果樹園が多く「くだものまち」として人気を集めています。「そうべつくだもの村」ではイチゴやブドウ、サクランボなどの収穫が体験でき、シーズンを通して果物を味わうことが出来るのが町の魅力となっています。



地元でお馴染みの“名物カレー”をホテルオークラ札幌の味で

■ヒーリングランチ お一人様 1,400円

苫小牧産ほっき貝と野菜のスパイシーカレー (写真下)

苫小牧の名産・ほっき貝

ほっき貝の水揚げ量日本一を誇る苫小牧市では、昔から「ほっきカレー」や「ほっき貝の炊き込みご飯」などが家庭料理として親しまれ、郷土の味として定着。大型で肉厚、柔らかくて噛むほどに甘さと旨みが広がるのが特長。さまざまなミネラル成分も豊富に含まれています。



胆振の美味しさを集めた日曜限定のbuffetメニュー

■サンデーランチbuffet 大人お一人様 2,300円 ほか

《シェフが目の前で仕上げる実演メニュー》

- ・胆振産豚ロースのやわらかロースト 洞爺湖町産行者にんにくのクリームソース
- ・伊達産きのこ入りペペロンチーノ

《buffetメニュー》

- ・伊達野菜達のオープン焼き ・噴火湾産秋鮭の香味揚げ ・洞爺湖町産冬瓜入りポークカレー 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

伊達野菜やブランド豚を広東料理のランチコースで

■楊貴妃ランチ ～胆振から～ お一人様 2,600円 《全7品》

- ・洞爺湖町産冬瓜の柔らか煮入り前菜の二種盛り合わせ
- ・「むろらんうずらの燻たま」入り伊達産長茄子のスープ
- ・伊達産根セロリ入り海老の煮込み
- ・安平町産^{むーみんとん}夢民豚ロースと伊達産空芯菜の炒め ほか



■ 広東美食ランチ ～胆振から～ お一人様 3,600 円 《全 7 品》

■ 広東美食紀行 ～胆振から～ お一人様 8,400 円 (写真上) 《全 8 品》

- ・ ふかひれの煮込み 「むろらんうずらの燻たま」 添え
- ・ 白老牛の煎り焼き マッシュルームソース仕立て
- ・ 安平町産^{むい-みんとん}夢民豚のあんかけ炒飯 ほか



ホエーだけを飲んで育つ、安平町産「夢民豚」

安平町のチーズ工房「夢民舎」でチーズを作る際にできるホエー（乳清）を、飼育していた豚に与えたのがきっかけで誕生したのが「夢民豚」。生きた乳酸菌のおかげで健康になり、たんぱく質やミネラルなどの栄養を豊富に含む豚になったそう。臭みがなく、柔らかな肉質が魅力です。

大粒の海の恵みを、桃花林自慢のチリソースで仕上げました

■ アラカルト

豊浦町産帆立貝のチリソース煮 (写真下) 特小盆 (1~2人前) 3,900 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

胆振の美味しさに出逢える、秋の味覚のお弁当

■ 秋味二段弁当 ～胆振フェア～ お一人様 2,100 円 《全 11 品》 (写真)

- ・ 噴火湾産秋鮭の味噌漬け焼き
- ・ 白老町産真鳥賊と登別産たらこの紅葉和え
- ・ 牛乳クリームプリン 厚真町産ハスカップ添え むかわ町産シーベリーソースかけ

むかわ町産の奇跡の果実・シーベリー

全国でも僅かな地域でしか栽培されていないグミ科の果実。ビタミンEが特に多く、24種のミネラル、18種のアミノ酸、8種のビタミンが含まれる。独特の酸味と爽やかな甘さで、ジャムやジュースに加工されるほか、美肌効果を期待され化粧品としての開発も行われている。



■ 北海道味めぐり会席 ～胆振フェア～ お一人様 7,560 円 (消費税込み・サービス料別) 《全 8 品》

椀物／豊浦町産帆立貝の真丈 菊花入り薄あん仕立て

焼物／とうや湖あか毛和牛サーロインのステーキ ほか

【ラウンジ プレシヤス】 TEL : 011-221-2403

営業時間／10:00~20:30 LO

■ 安平町産追分アサヒメロンのタルト 1個 440 円 (消費税込み)

糖度の高い安平町産「追分アサヒメロン」と、ラズベリークリームを贅沢にのせました。

アーモンド香るしっとりとした生地のタルトが、メロンのみずみずしさを引き立てます。



※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。

※表示金額は消費税・サービス料込み。(きょうど料理亭 杉ノ目のディナー、ラウンジ プレシヤスの商品を除く)



10月には「ホクレン大収穫祭フェア」を開催いたします

