



Hotel Okura
SAPPORO

PRESS RELEASE

2019年4月23日(火) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

そらちワイン、空知ピルスナー、日本酒を楽しむ「そらちのお酒スタンプラリー」開催！

長沼町産「^{マオイ}馬追和牛」、岩見沢産「キジ肉」など札幌では珍しい食材もご紹介

5月「ワインと美食のまち 空知フェア」初開催

〈協力〉北海道空知総合振興局、夕張市、岩見沢市、美瑛市、芦別市、赤平市、三笠市、滝川市、砂川市、歌志内市、深川市、南幌町、奈井江町、上砂川町、由仁町、長沼町、栗山町、月形町、浦臼町、新十津川町、妹背牛町、秩父別町、雨竜町、北竜町、沼田町、北洋銀行、空知信用金庫

ホテルオークラ札幌（中央区南1西5）のレストランとラウンジ、バーにて5月1日(水・祝)～31日(金)の期間中「空知フェア」を初開催いたします。全24市町からなる空知地域では米や小麦、野菜など各地の特色を活かした様々な作物が生産されており、昨今は国内有数のワイン産地として人気を博しています。今回初開催となるフェアでは「ワインと美食のまち」をテーマに恵まれた食材をホテルオークラ札幌の味でお愉しみいただけるほか、個性溢れる7種類のそらちワインをご紹介します。札幌ではなかなかお目にかかることの出来ない味を、ぜひ本フェアにてご賞味ください。

札幌では珍しい「キジ肉」が味わえる



岩見沢産キジ肉の炙り焼き
花巻添え

(桃花林/広東美食紀行より)

岩見沢には専門店もあるキジ肉は弾力と甘みのある肉質が特長。一度蒸してから炙り、しっとりとした食感に仕上げました。桃花林自慢の甘味噌でどうぞ。

各市町の“自慢の逸品”を多数ご紹介



栗山町産グリーンアスパラガスと
芦別末永農場「黄金の田舎たまご」の
ポーチドエッグ

生ハムのオランダーズソースグラタン

(コンチネンタル/空知フェアランチより)

こだわりの飼料で育つ芦別町産たまご、栗山町産のグリーンアスパラガスと、オランダーズソースとの濃厚な味わい。白ワインとご一緒にお楽しみください。

美味しい空知を飲み尽くそう！そらちのお酒スタンプラリー

空知のお酒を飲んでスタンプを集めると、抽選でホテル宿泊券などが当たるスタンプラリーを開催。

各店舗にて異なるワイナリー・酒造のお酒をセレクトいたしました。 ※提供商品は各店舗ページにてご紹介

- ワイン ・ YAMAZAKI WINERY(三笠市) ・ 宝水ワイナリー(岩見沢市)
- ・ TAKIZAWA WINERY(三笠市) ・ 10R^{トアール}ワイナリー/上幌ワイン(岩見沢市)
- ・ マオイ自由の丘ワイナリー(長沼町) ・ 鶴沼ワイナリー(浦臼町) ・ ナカザワヴィンヤード(岩見沢市)
- ビール ・ 滝川クラフトビール工房(滝川市)
- 日本酒 ・ 小林酒造(栗山町) ・ 金滴酒造(新十津川町)

※ワインの本数に限りがあり、売り切れとなる場合がございます。予めご了承ください。

■空知フェア概要

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、 バーオークラ

提 供：5月1日(水・祝)～31日(金) 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：空知地域の食材を用いたメニューのご提供、そらちのお酒スタンプラリー、空知の風景パネル展、

1日限定イベント「美味しい空知の夕べ」の開催(5月17日) ※満席につき予約受付終了

【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 17:30～20:30(ご予約制)

■空知フェアランチ お一人様 3,200円《全8品》(写真上) ※月～土曜日ご提供

- ・滝川産もち麦のクリームスープ トリュフの香り
- ・本日の白身魚のソテー 北竜町産黒米のリゾット添え
- ・砂川産上原ポークのグリユ 奈井江町産椎茸のペーストのせ焼き
- ・チェリージュビレ(芦別産さくらんぼ使用) ほか



■ヒーリングランチ お一人様 1,400円(写真下) ※月～土曜日ご提供

芦別末永農場「黄金の田舎たまご」のオムレツ フォンダン仕立て
ドライカレーとバターライス添え

■サンデーランチbuffet 大人 2,300円 ※日曜日ご提供

- ・砂川産上原ポークのロースト 山わさび入り和風ソース
- ・「びばいのてしごと味噌」のポテトグラタン
- ・コーヒーゼリー 北竜町産黒千石きなこ添え ほか



★そらちのお酒スタンプラリー対象商品

白ワイン: 宝水ワイン デラウェア 2018/宝水ワイナリー(岩見沢市) グラス 1,000円

クリサワブラン/ナカザワヴィンヤード(岩見沢市) グラス 2,200円

赤ワイン: 帯木[ははきぎ]/マオイ自由の丘ワイナリー(長沼町) グラス 1,100円

【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～空知から～ お一人様 2,800円《全7品》(写真上)

- ・奈井江町産しいたけの揚げ物
- ・美唄産グリーンアスパラガス「雪蔵美人」の湯引き
「そらちワイン醤油」入りマヨネーズかけ
- ・“栗山町産ホワイトセロリ”と海老の炒め ほか



■広東美食紀行～空知から～ お一人様 8,400円《全8品》

- ・ふかひれのせ栗山町産たまごのロワイヤル仕立て
- ・岩見沢産キジ肉の炙り焼き 花巻添え
- ・長沼町産^{マオイ}馬追和牛ロースの炭火焼き 芦別産はちみつ入り X0 醬ソース添え(写真下) ほか

★そらちのお酒スタンプラリー対象商品

日本酒 : 瑞穂のしずく 生原酒/小林酒造(栗山町) グラス 1,200円

白ワイン: TAKIZAWA ミュラー・トゥルガウ/TAKIZAWA WINERY(三笠市) グラス 1,650円

赤ワイン: ツヴァイゲルト 2018/YAMAZAKI WINERY(三笠市) グラス 1,650円

上幌ワイン 余市ツヴァイゲルトレーベ/10R ワイナリー/上幌ワイン(岩見沢市)

グラス 1,800円



【きょうど料理亭 杉ノ目】 TEL： 011-222-0082 日曜定休

営業時間／ランチ 11：30～15：00 LO

ディナー 17：00～20：30 LO

■葵御膳～空知フェア～ お一人様 2,600円≪全9品≫ (写真)

- ・岩見沢産小麦「きたほなみ」を使ったグラタン
- ・うらうす名産手のべぼたんそば
- ・北竜町産黒千石大豆入り炊き込みご飯
- ・沼田町「根昆布だし入り雪中みそ」の味噌椀 ほか



■味めぐり会席～空知フェア～ お一人様 8,640円≪全8品≫ ※税込み・サービス料別

焼物／蝦夷相並の滝川産塩麴焼き 強肴／長沼町産馬追和牛の炙り仕立て ほか

★そらちのお酒スタンプラリー対象商品

日本酒：瑞鳳／金滴酒造(新十津川町) 1合 864円 ※税込み・サービス料別

白ワイン：鶴沼ピノ・ブラン／鶴沼ワイナリー(浦臼町) グラス 864円 ※税込み・サービス料別

【バーオクラ】 TEL：011-330-3300

営業時間／17：00～24：00 LO

■空知ピルスナー 1本 1,100円

滝川クラフトビール工場の伝統的な醸造方法で丁寧に造られる個性豊かなビール。
今回ご提供するのは「ビールの王道」とよばれるピルスナータイプ。麦芽100%で造られ、
麦芽とホップの香味のバランスがとれた爽快感のあるビールです。

★そらちのお酒スタンプラリー対象商品 コンチネンタルと同様

全店舗でご提供



【ラウンジ プレシャス】 TEL：011-221-2403

営業時間／10：00～20：30 LO

■チーズデニッシュ(岩見沢産小麦「キタノカオリ」使用) 4本入り 380円 ※税込み (写真上)

チーズとバターを丁寧に折り込んでスティック状に仕上げたデニッシュ。
ザクザクとした楽しい食感とチーズの香ばしさは、ワインのお供におすすめです。

≪土日限定販売≫

■パン・オ・クグロフ(岩見沢産小麦「キタノカオリ」使用) 1個 680円 ※税込み (写真下)

ベーコンやナッツがふんだんに入ったクグロフ型のパン。チーズをかけたり、
お好みのアレンジを加えて、パーティーメニューとしてもお楽しみいただきたい一品。

★そらちのお酒スタンプラリー対象商品 コンチネンタルと同様



※表記のないメニューは全て消費税・サービス料込み。※仕入れの状況によりメニューが変更になる場合がございます。

6月は「札幌フェア～ポルトランド姉妹都市提携60周年記念～」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・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: tanakak@sapporo.hotelokura.co.jp(田中)

miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp(宮崎)