



Hotel Okura
SAPPORO

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

2019年6月14日(金) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

“かみかわ食べものがたり”
～想いを込められた食材に、アイデアと技を重ねたオークラテイストを～

7月 「上川フェア」 初開催

【協力】上川総合振興局、旭川市、士別市、名寄市、富良野市、鷹栖町、東神楽町、当麻町、比布町、愛別町、上川町、東川町、美瑛町、上富良野町、中富良野町、南富良野町、占冠村、和寒町、剣淵町、下川町、美深町、音威子府町、中川町、幌加内町、けんぶち農業ブランド化推進協議会、イナゾーフาร์ม、合同会社上森米穀店、上川大雪酒造(株)、大雪地ビール(株)、サッポロビール(株)、チーズ工房マヤッカ、(有)美瑛物産公社

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にて7月1日(月)～31日(水)の期間中、「上川フェア」を開催いたします。



レストラン コンチネンタル
下川町産椎茸と「下川六〇酵素卵」の
タルトレット風(ランチ)



中国料理 桃花林
かみふらのポーク(地養豚)ロースの
ポークチャップ 桃花林スタイル(ランチ)



きょうど料理亭 杉ノ目
旭高砂牛ロースのステーキ
旭川産あわび茸添え(ディナー)

稲作・畑作、酪農・畜産にも取り組む一大食糧基地である上川エリアは、内陸地のため寒暖差が大きく、甘くて味が良い農作物を生み出しています。今回のフェアでは、上川総合振興局の取り組みの一つ“かみかわ食べものがたり”でご紹介されている生産者の皆さまが手掛ける食材を積極的に使用しております。“かみかわ食べものがたり”は、管内にある生産農家や食品開発者の想いを取材し、一編ずつ丁寧にまとめられています。本フェアでは料理長たちがそれぞれのエピソードを読み、美味しさを追い求める熱い想いを感じながら最良の調理法をイメージした料理の数々をご提供いたします。ホテルオークラ札幌の料理を通して、味わう喜びを深めていただければと思っております。

期間中は、上川地方の多様な自然資源や観光スポットをご紹介する【パネル展】、上川の特産品が当たる【抽選会】を実施いたします。さらに6月28日(金)には1夜限りのイベント【かみかわ食べものがたり「初夏の恵みとお酒の夕べ」】を開催いたします。報道関係者の皆様にも是非ご参加いただき、趣向を凝らしたメニューの数々をご堪能いただければ幸いです。詳細は2ページ目をご覧ください。

上川フェア概要

- 提供店舗：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
- 期 間：7月1日(月)～31日(水) 各店の営業時間は下記にてご確認ください。
- 内 容：①上川フェアメニューのご提供 ②上川の特産品が当たる抽選会の実施 ③管内 23 市町村の風景を紹介するパネル展の実施 ④1夜限定イベント かみかわ食べものがたり「初夏の恵みとお酒の夕べ」の開催

◇ かみかわ食べものがたり「初夏の恵みとお酒の夕べ」 ◇

- 【内 容】 上川の食材で織りなすホテルオークラ札幌の味を、上川が誇る日本酒やビールと共にごゆっくりとお愉しみいただきます。※一部の生産者の皆様も当日参加いたします
- 【日 時】 6月28日(金) 18:30(受付18:00より)
- 【料 金】 お一人様 ¥6,000
- 【料 理】 蝦夷鹿肉、チョウザメ、黒米、キヌア、ペポナッツなど上川エリアの食材を使用したお料理
- 【日本酒】 ・男山 ・高砂酒造 ・合同酒精 ・上川大雪酒造
- 【ビール】 ・サッポロビール(ソラチ1984) ・大雪地ビール(数量限定)
- 【会 場】 フォンテーヌ(2階 宴会場)
- 【定 員】 70名様

上川フェアメニュー

【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 LO(ご予約制)

～8町村の農・畜産物、加工品を、オークラフレンチに仕上げたコース～

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

- ・下川町産椎茸と「下川六〇酵素卵」のタルトレット風
中富良野町どこか農場ルバーブのドレッシングソースかけ
- ・和寒町産かぼちゃ「雪化粧」のクリームスープ
- ・メカジキのヴァプール 中川町匠舎の行者ニンニク入り白ワインソース
美深町きた牛舎「牧場のラクレット」のガレット添え
- ・富良野メロンのダックワーズ ココナツアイスクリームと共に ほか

■サンデーランチbuffet 大人 2,300円 ※日曜日ご提供

- ・旭川古屋農園赤米入り野菜のスープ
- ・かみふらのポーク(地養豚)のロースト 爽やかなピストソース
- ・旭川ドームファクトリーの色々きのことベーコンのスパゲッティ 東川町「有機トマスコ」添え 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

～道内唯一の生産地 剣淵町産のキヌアや、上川地方の黒米を取り入れたヘルシーな内容～

■楊貴妃ランチ～上川から～ お一人様 2,800円《全7品》(写真)

- ・下川町産しいたけと「下川六〇酵素卵」のスープ 剣淵町産キヌア入り
- ・海老の揚げ物 行者ニンニク風味
- ・かみふらのポーク(地養豚)ロースのポークチャップ 桃花林スタイル
- ・美瑛町産小豆「しゅまり」のつぶあんとお旭川産黒米入りココナツミルク 一口菓子 ほか

■広東美食紀行～上川から～ お一人様 8,400円《全8品》

- ・旭川産あわび茸入り前菜の四種盛り合わせ
- ・上川町産「銀河サーモン」の香り揚げ 青山椒香る葱・生姜ソース仕立て ほか



【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

～メインから添え物まで、上川食材を散りばめた夏らしいメニューを～

■夏まつり二段弁当～上川フェア～ お一人様 2,600円《全10品》(写真)

- ・かみふらのポーク(地養豚)のうま煮入り野菜の炊き合わせ
- ・“愛別町産舞茸”と蟹の和え物
- ・味噌椀(剣淵町「ばあばの元気福みそ」使用) ほか

■北海道味めぐり会席～上川フェア～ お一人様 8,640円《全8品》

※消費税込み・サービス料別

- ・焼物／旭高砂牛ロースのステーキ 旭川産あわび茸添え
- ・食事／幌加内そば 下川町産しいたけのせ ほか



【ラウンジ プレシヤス】 TEL： 011-221-2403

営業時間／10：00～18：30 LO

■富良野メロンのショートケーキ 1個 486円 ※消費税込み(写真)

メロンが香る生地でクリームとメロンをサンド。

ジューシーなメロンを飾ったメロン尽くしのケーキです。



※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。

各店にて、管内4つの酒蔵の日本酒や、ビール、ワインをご提供いたします。
(店舗によって提供商品が異なります。)

- 【日本酒】
- ・男山 「笹おり」特別純米酒
 - ・高砂酒造 「国土無双 虚空」純米
 - ・上川大雪酒造 「上川大雪」純米吟醸

- 【梅酒】
- ・合同酒精 鍛高譚の梅酒

- 【ビール】
- ・大雪地ビール ピルスナー
 - ・サッポロビール ソラチ1984

- 【ワイン】
- ・富良野市ぶどう果樹研究所 ふらのワイン

～8月は「いしかりフェア」を開催～

8市町村の食材にまつわるエピソードと共に、オークラテイストのお料理をご堪能いただけます。

＜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 宮崎・今井

〒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：miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp