



Hotel Okura
SAPPORO

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

2019年12月17日(火) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係者各位

鉚路旬菜ガーデンの野菜や北鉚さば、銀龍苺など多彩な食材を使ったメニューのご提供のほか、鉚路の木育マイスターによる「木育教室」やマルハニチロ北日本「北鉚まいわし」缶詰を使ったお料理教室も開催！

1月「鉚路フェア」開催

【協力】鉚路市、北洋銀行、株式会社マルハニチロ北日本、エステー株式会社

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では1月1日(水・祝)～31日(金)の期間中、館内3レストランとラウンジにて「鉚路フェア」を開催いたします。同フェアは2018年7月に初めて開催し、今回2回目を迎えます。今回のフェアでは鉚路産のパプリカや北鉚まいわしを始めとした多彩な食材を使ったメニューをご提供するほか、初の試みとして、鉚路を拠点として活躍されている木育マイスターと一緒にお箸やコースターを作る「木育教室」や、鉚路港に水揚げされた北鉚まいわしの缶詰「鉚路のいわし」を使った「北鉚まいわし料理教室」を開催いたします。いずれのイベントも鉚路食材をたっぷりお楽しみいただけるランチコースとセットになっており、五感を使って鉚路をご堪能いただける内容となっております(詳細は次項をご覧ください)。客室には鉚路地域のトドマツから抽出された天然森林成分を配合したルームスプレー「クリアフォレスト」を設置し、館内のいたる場所で鉚路を感じていただける1か月となります。

鉚路フェア概要

- 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：1月1日(水・祝)～31日(金)
- 提供時間：各店舗の営業時間に準ずる(コンチネンタルはランチタイムのみでのご提供)
- 内 容：①鉚路の食材を使ったメニューのご提供
②鉚路の特産品などが当たる抽選会の実施 賞品一例) キクイモ茶、酒粕を使ったお菓子「霧酒」ほか
③関連イベント「木育教室」「北鉚まいわし料理教室」の開催
④鉚路の風景を紹介するパネル展の開催(地下1階 桃花林横の通路にて)

◆使用食材◆

阿寒ポーク、阿寒モルト牛、菊芋、しいたけ、銀龍苺、パプリカ、牛蒡、にんじん、長芋、玉ねぎ、根鉚牛乳、くしろ海藻バター、わかさぎ、スケソウダラ、北鉚まいわし、北鉚鯖、北寄貝、ふかひれ



左から順に 北海道産ニシンのソテー 香草パン粉焼き くしろ海藻バターのソース/北鉚まいわしの炒飯 梅風味阿寒モルト牛と野菜のオイスターソース炒め/北鉚まいわしと鉚路旬菜ガーデン玉葱の南蛮漬

木育マイスターと一緒に箸とお箸とコースターを作ろう！
木育教室

- 日時 1月18日(土)
1回目10:30~11:30、2回目12:00~13:00
- 料金 お一人様3,500円(消費税・サービス料込み)
- 場所 地下2階宴会場「トライベカ」
- 内容 木育マイスター 釧路・丸善木材(株)鈴木氏の指導のもと、釧路地域の木材で名前入りのお箸とコースターを作ります。各回終了後、好きなレストランで釧路食材を使ったランチコースをお楽しみいただきます。

■木育とは

子どものころから木を身近に使うことを通じて、木や森との関わりを主体的に考えられる豊かな心を育むこと。北海道庁が主導して進めた『木育(もくいく)』プロジェクト(平成16年9月に発足)から提案された新しい教育です。

マルハニチロ北日本「釧路のいわし」で作る
北釧まいわし料理教室

- 日時 1月23日(木) 11:30~14:00
- 料金 お一人様4,700円(消費税・サービス料込み)
- 場所 2階宴会場「フォンテーヌ」
- 内容 工場の目の前にある港で水揚げされた北釧まいわしを加工した缶詰「釧路のいわし」を使って洋・中・和の料理長がご家庭でも作りやすいレシピをご紹介します。終了後はご紹介するメニューや、釧路食材を使った洋中和メニューを美味しいとこどりした特別ランチコースをお楽しみいただきます。

※両教室ともに、おみやげとして釧路の特産品をご用意しております。

釧路フェアメニューのご紹介

【 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

ディナー 17:30~20:30 LO (ご予約制)



■釧路フェアランチ

お一人様 3,300円 《全8品》

- ・阿寒湖産わかさぎと釧路旬彩ガーデン野菜のエスカベッシュ
- ・釧路旬彩ガーデン人参と根釧牛乳のポタージュ
- ・北海道産ニシンのソテー 香草パン粉焼き
- くしろ海藻バターのソース
- ・阿寒ポークのソテー 釧路産パプリカのソース添え
- ・イチゴのヴァシュラン
- 根釧牛乳をつかったバニラアイスクリームと共に ほか



■ヒーリングランチ

北釧鯖と釧路旬彩ガーデン野菜のカレー(写真)

お一人様 1,420円

■阿寒モルト牛サーロインのグリルランチ

お一人様 5,500円 《全6品》

【 ラウンジ プレシャス 】

TEL: 011-221-2403

営業時間/10:00~18:30 LO



■釧路産銀龍苺のショートケーキ

1個 440円 (消費税込み)

美しい見た目と「甘さ・香り・ほどよい酸味」のバランスが特徴の銀龍苺をシンプルなショートケーキをご用意いたします。

※店内でお召し上がりの場合は1個492円



■楊貴妃ランチ～釧路から～
お一人様 2,850円 ≪全7品≫

- ・北海道産にしん入り前菜の二種盛り合わせ サラダ添え
- ・阿寒湖産わかさぎの香り揚げ
- ・阿寒ポークの香り蒸し 陳皮風味
- ・釧路旬彩ガーデン玉葱入り海老のチリソース煮
- ・北釧まいわしの炒飯 梅風味
- ・釧路産銀龍苺のデザート 一口菓子 ほか



■広東美食紀行～釧路から～
お一人様 8,600円 ≪全8品≫

- ・釧路産ふかひれの煮込み 釧路旬彩ガーデン牛蒡添え
- ・釜焼き北京ダック 阿寒湖産わかさぎの香り揚げ添え
- ・阿寒ポークの香り蒸し 陳皮風味
- ・阿寒モルト牛と野菜のオイスターソース炒め
- ・北釧まいわしの炒飯 梅風味
- ・釧路産銀龍苺のデザート 一口菓子 フルーツ二種 ほか

※このほかにも釧路食材を使用したコースやアラカルトメニューもご用意しております。



■新春お年玉三段弁当～釧路フェア～
お一人様2,600円 ≪全14品≫

【一ノ段】

- ・くしろ海藻バター入り鮭の味噌焼き
- ・北釧まいわしと釧路旬彩ガーデン玉葱の南蛮漬け

【二ノ段】

- ・“釧路産椎茸”と青菜の和え物
- ・釧路旬彩ガーデン野菜の炊き合わせ

【三ノ段】

- ・海の幸のばらちらし寿司

- ・釧路産スケソウダラの真丈 澄まし仕立て ほか



■北海道味めぐり会席～釧路フェア～

お一人様 8,800円 ※消費税込み・サービス料別 ≪全8品≫

- ・釧路産スケソウダラの真丈 薄氷仕立て(釧路産菊芋使用)
- ・お造り三種盛り合わせ
- ・阿寒モルト牛のステーキ
- ・“釧路産北寄貝”と蟹の小鍋仕立て ほか

※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・産地が変更になる場合がございます。

<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