



Hotel Okura  
SAPPORO

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

2020年1月21日(火) Immediate Release  
ホテルオークラ札幌

報道関係者各位

稚内ブランド認定品やブランドほたて「枝幸ほたて」など  
宗谷エリアの美味しい食材をオークラのレシピでご提供する

## 2月「宗谷フェア」初開催

【協力】北海道宗谷総合振興局、稚内ブランド推進協議会、枝幸漁業協同組合、枝幸水産加工業協同組合

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では2月1日(土)~29日(土)の期間中、館内3レストランとラウンジにて「宗谷フェア」を初開催いたします。今回のフェアでは稚内ブランド(※)認定品の中から5つの食材【宗谷黒牛、勇知いも、一夜干姫ほっけ、稚内のほっけ、稚内牛乳アイスクリーム】や昨年6月にブランド化した「枝幸ほたて(※)」などこだわりの海産物を中心に全16種類の宗谷食材を使ったメニューをご提供いたします。

洋食では、お酒の肴として知られる一夜干かんかい(別名:こまい)を使ってお花畑のような前菜を(写真左下)。中国料理では、関西を中心におせちやお正月料理に使われることで知られる「棒鱈」をあんかけ焼きそばの具材として(写真右下)大胆に使用するなど、アイデア豊かな味わいをお届けいたします。ほかにも素材の旨みを引き出した洋・中・和の伝統的なメニューなど、多彩にご堪能いただけるフェアとなっております。

### ◆使用食材◆

棒鱈、稚内産一夜干姫ほっけ、稚内産一夜干かんかい、稚内産勇知いも、稚内産真鱈、稚内産ほっけ、稚内牛乳アイスクリーム、宗谷産ミズダコ、宗谷黒牛、利尻昆布、利尻パフンウニ、枝幸ほたて、ホタテジコ、ほっけ魚醤、北海道とよみしぼり(牛乳)、さるふつバター

### 稚内ブランド



2012年に誕生。稚内エリアの豊かな自然の中で育まれた農畜産物、水産物や稚内が誇る地域資源、全33点が認定されています。今回のフェアでは次の5つを使用しています。①勇知いも ②宗谷黒牛 ③一夜干姫ほっけ ④稚内のほっけ ⑤稚内牛乳アイスクリーム

### 枝幸ほたて

2019年にブランド化、知名度向上を図っています。流氷と共に運ばれるプランクトンによって栄養豊富なオホーツク海。そこで育つ大粒のほたては、甘み、旨みが強く高品質。



左)一夜干かんかい(別名:コマイ)を使った一品。

「稚内産一夜干かんかい」と大根のタルト オーロラソース

マリネしたかんかいと、その出汁が染み出たマリネ液で煮た大根を合わせ、オーロラソースでお召上がりいただきます。お花畑のような見た目ですが、シェフが「珍味と一味マヨネーズと一緒に食べた時の味」をコンセプトに生み出したユニークな一品です。

右)棒鱈を使った一品。

「北海道産棒鱈入り野菜のあんかけ焼きそば」

関西を中心におせちやお正月料理に使われる棒鱈を大胆にカットしてあんかけ焼きそばの具に。館に旨み加わり、一層滋味深い味わいになりました。

### 宗谷フェア概要

- 提供店舗：レストラン コンチネンタル、中国料理 とうかりん 桃花林、きょうど料理亭 杉ノ目、ラウンジ プレシャス
- 期 間：2月1日(土)~29日(土)
- 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宗谷の食材を使ったメニューのご提供  
②宗谷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)

【 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)



■ 宗谷フェアランチ

お一人様 3,300円 《全7品》

- ・ “稚内産一夜干かんかい” と大根のタルト オーロラソース
- ・ 稚内産真鱈のブイヤベース
- ・ 北海道産豚ロースをじっくりロースト  
稚内産勇知イモのグラタンをのせて
- ・ 「北海道とよとみしぼり」でつくった三種のパンナコッタと  
フォレノワール ほか



■ ヒーリングランチ

枝幸ほたてと魚介のカレー ブイヤベース風

お一人様 1,420円

甘みと旨みがたっぷりの立派な枝幸ほたてを贅沢に使用。  
コンチネンタルのカレーソースと魚介の美味しさが相まって  
味わい深い一品となりました。

※写真はイメージです

【 中国料理 とうかりん 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～宗谷から～

お一人様 2,850円 《全7品》

- ・ “稚内産一夜干かんかい” とワカメのスープ
- ・ 稚内産真鱈の唐揚げ
- ・ 稚内産勇知いもの蒸し仕立て  
トリュフ塩とピーナッツオイルの香りで
- ・ 北海道産棒鱈入り野菜のあんかけ焼きそば ほか



■ 広東美食紀行～宗谷から～

お一人様 8,600円 《全8品》

- ・ ふかひれの煮込み 利尻バフンウニのせ
- ・ 枝幸ほたての葱・生姜蒸し ホタテジオあんかけ
- ・ 宗谷黒牛ロースのさるふつバター仕立て
- ・ “北海道産棒鱈” と根菜のオイスターソース煮 ほか

※このほかにも宗谷食材を使用したランチコースやアラカルトメニューも  
ご用意しております。



【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



■梅見月二段弁当～宗谷フェア～  
お一人様2,600円 《全10品》

- ・枝幸ほたての酢の物
- ・稚内産ほっけの香草パン粉揚げ 芝漬けソースと共に
- ・稚内産勇知いものお団子入り吸い椀
- ・苺入りクリームプリン（「北海道とよとみしぼり」使用）ほか



※写真はイメージです

■北海道味めぐり会席～宗谷フェア～  
お一人様 8,800円 ※消費税込み・サービス料別 《全8品》

- ・宗谷産ミズダコのうま煮 菜の花 梅人参
- ・枝幸ほたて入り白菜のすり流し
- ・“稚内産真鱈”と蟹の小鍋仕立て
- ・稚内牛乳アイスクリーム(抹茶) フルーツ添え ほか

【 ラウンジ プレシャス 】

TEL : 011-221-2403  
営業時間／10 : 00～18 : 30 LO



■チョコレートプディング（「北海道とよとみしぼり」使用）  
1個 486円(消費税込み) ※店内でお召し上がりの場合は1個544円

豊富町の牛乳で作った濃厚なチョコレートプディングをチョコレートの甘いヴェールで包みました。プラリネとチョコを絡めたフィアンティーヌの食感がアクセントに。

※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](mailto:miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp)