



Hotel Okura  
SAPPORO

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

2020年2月18日(火) Immediate Release  
ホテルオークラ札幌

報道関係者各位

**江別の希少なブランド牛「えぞ但馬牛」のビーフシチューが登場！  
札幌の隣まちの多彩な食材を存分にご堪能いただける**

## 3月「江別フェア」開催

【協力】江別市、江別商工会議所、江別観光協会、北洋銀行

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では3月1日(日)～3月1日(火)の期間中、館内3レストランとラウンジにて「江別フェア」を開催いたします。美味しく多彩な食材を楽しめると毎回ご好評をいただいている本フェアは今年で開催8回目を迎えます。今回のフェアでは、江別のブランド牛「えぞ但馬牛」を使用。肥育頭数が少なく、江別市内でもなかなか味わうことのできない希少かつ高価なえぞ但馬牛ですが、この美味しさを少しでも気軽に味わっていただきたく、江別市のご協力のもと、レストラン コンチネンタルのランチタイムにて「江別産えぞ但馬牛のビーフシチュー」(2,500円→えべつ割り利用で2,000円、1日5食限定)をご提供いたします。ディナータイムには中国料理 桃花林にて「江別産えぞ但馬牛の煎り焼き 江別産大豆の生ゆばあんかけ」、きょうど料理亭 杉ノ目にて「江別産えぞ但馬牛の小鍋仕立て」をご提供いたします。そのほか23種類もの食材を組み合わせた30メニュー、江別産米100%で造った日本酒「瑞穂のしずく」や江別の小麦を使った「ノースアイランドビール ヴァイツェン」もお楽しみいただけます。総料理長の中井 茂義は、「札幌の隣まち江別には美味しい食材が豊富。それぞれを組み合わせ一皿を造り上げる楽しみがあった。札幌市内で気軽に手軽に入る食材も多くあるので、本フェアで美味しさをお伝えすることでご家庭でも身近な江別食材を取り入れるきっかけになれば嬉しい。」と申しております。

毎年恒例となっている「えべつ割り」もご用意いたします。これまで江別市民や江別勤務の方を対象に割引特典を設けておりましたが、今年からは江別の魅力を広く知っていただくことを目的に「江別にまつわる何か」をご持参いただいた皆様にも、対象メニューを20%割引にてお楽しみいただけるようになりました。そのほか江別の特産品が当たる抽選会や江別の風景パネル展も開催。様々な楽しみ方ができる江別フェアにぜひ、足をお運びいただければ幸いです。

フェア開催に先立ち、2月28日(金)11時30分より関係者の皆様のご出席されるオープニング試食会を開催いたします。報道関係者の皆様にもぜひご参加いただけますと幸いです。

フェア概要、オープニング試食会概要につきましては別紙をご覧くださいませようお願いいたします。



左から

- ・自身魚のソテー 江別産セロリラブとクリームチーズのクロケット 江別産卵のタルタルソース (アンビシャスファーム:セロリラブ、町村農場:クリームチーズ、太田ファーム:ココットレッド)
- ・江別産えぞ但馬牛の煎り焼き 江別産大豆の生ゆばあんかけ (菊田食品:生ゆば)
- ・煮物盛り合わせ 江別豚(えべとん)の肉味噌かけ (トンデンファーム:江別豚)
- ・チョコレートデニッシュ (江別製粉「はるゆたかブレンド」使用)

## 江別フェア概要

- 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：3月1日(日)～31日(火)
- 提供時間：各店舗の営業時間に準ずる
- 内容：①江別の食材を使ったメニュー・お酒のご提供  
②「えべつ割り」の実施  
③江別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)  
④江別の特産品が当たる抽選会の実施  
⑤オープニング試食会の開催

## 江別フェア オープニング試食会 概要

フェア開催に先立ち、オープニング試食会を開催いたします。

ご多用と存じますが、報道関係者の皆さまのご出席をお待ちしております。

ご出席の際は【2月25日(火)】までにご連絡いただけますと幸いです。

- 日時：2月28日(金) 11:30～13:00 (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：
  - ・各レストラン、ラウンジのフェアメニュー展示、試食
  - ・ホテルオークラ札幌 総料理長 中井 茂義による提供メニュー説明
  - ・「ノースアイランドビール ヴァイツェン」の試飲
  - ・江別の特産品が当たる抽選会の景品展示
- 出席者：江別市 市長 三好 昇様、江別商工会議所 会頭 町村 均様 ほか

## 「えべつ割り」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
- 期間：3月1日(日)～31日(火)
- 対象：江別市民、江別にお勤めの方、江別にまつわるなにか（えべちゅんグッズや江別の観光名所で撮影した写真など）をご持参いただいた方
- 内容：下記の対象フェアメニューを20%割引きでお楽しみいただけます。
- 対象メニュー・コンチネンタル
  - ①江別フェアランチ / ②チョイスランチ
  - ③ヒーリングランチ / ④江別産えぞ但馬牛のビーフシチュー
- ・桃花林
  - ①楊貴妃ランチ～江別から～ / ②広東美食ランチ～江別から～
  - ③料理長特撰プレミアムランチ（土日祝限定） / ④広東美食紀行～江別から～
- ・杉ノ目
  - ①早春御膳～江別フェア～ / 北海道味めぐり会席～江別フェア～

【 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

3月より毎週月曜日を定休とさせていただきます。



■江別フェアランチ  
お一人様 3,300円 《全8品》

“江別産大豆の揚げ”とコールドビーフのカネロニ仕立て

(菊田食品：江別の大豆でつくった揚げ王)

- ・江別産じゃがいもの温かいクリームスープ
- ・江別産セロリラブとクリームチーズのクロケット

江別産卵のタルタルソース

(アンビシャスファーム：セロリラブ、町村農場：クリームチーズ、  
太田ファーム：ココットレッド)

- ・三元豚ロースのポワレ マカロニのグラタン添え

江別産サンマルツァーノトマトソース

(はるちゃんのトマトケチャップ工房：サンマルツァーノトマトソース  
江別製粉：マカロニ)

- ・ピスタチオクリームといちごのクレープ
- フロマーージュブランアイスクリームと共に

(江別製粉：小麦・ドルチェ) ほか

■江別産えぞ但馬牛のビーフシチュー (1日5食限定) (写真左下)  
お一人様 2,500円

■ヒーリングランチ(写真右下)

トマトヌードルカレー (菊水「江別小麦めん」使用)

お一人様 1,420円

\*「ノースアイランドビール ヴァイツェン」をご提供

【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～江別から～  
お一人様 2,850円 《全7品》

- ・江別産根菜の衣揚げ (アンビシャスファーム：セロリラブ、人参)
- ・江別豚の湯引き 江別産大豆の生ゆばあんかけ  
(トнденファーム：江別豚、菊田食品：生ゆば)
- ・海老のチリソース煮 (はるちゃんのトマトケチャップ工房：よくばりソース)
- ・江別産ゆめびりかの炒飯 山わさびの香り  
(巴農場：ゆめびりか、高橋農場：えぞ山わさび、  
菊田食品：江別の大豆でつくった揚げ王)



■広東美食紀行～江別から～  
お一人様 8,600円 《全8品》

- ・“江別産柚子豆腐”とふかひれの煮込み 江別産えぞ山わさび添え  
(菊田食品：濃旨柚子とうふ、高橋農場：えぞ山わさび)
- ・釜焼き北京ダック 江別産セロリラブの衣揚げ添え  
(アンビシャスファーム：セロリラブ)
- ・江別産えぞ但馬牛の煎り焼き 江別産大豆の生ゆばあんかけ  
(菊田食品：生ゆば)
- ・ヨーグルトプリン ベリーのソースかけ 一口菓子 フルーツ二種  
(町村農場：のむヨーグルト) ほか

\*このほかにも江別食材を使用したランチコースやアラカルトメニューをご用意しております。

\*「ノースアイランドビール ヴァイツェン」をご提供

【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



■早春御膳～江別フェア～  
お一人様2,600円 《全9品》

- ・江別産柚子豆腐の蟹あんかけ (菊田食品：濃旨柚子<sup>こいうま</sup>とうふ)
- ・鮭の江別産じゃが芋ソース焼き (アンビシャスファーム：じゃが芋)
- ・煮物盛り合わせ 江別豚の肉味噌かけ (トンデンファーム：江別豚)
- ・北海道産そば 江別産えぞ山わさび添え (高橋農場：えぞ山わさび)
- ・山菜入りご飯 (巴農場：ななつぼし)
- ・江別産大豆の生ゆば入り吸い椀 (菊田食品：生ゆば) ほか



※写真はイメージです

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

- ・江別産大豆の生ゆば入り雲丹の薄あん仕立て (菊田食品：生ゆば)
- ・銀鱈の味噌漬け焼き (岩田醸造：田園江別味噌)
- ・江別産えぞ但馬牛の小鍋仕立て
- ・北海道産そば 江別産えぞ山わさび添え (高橋農場：えぞ山わさび) ほか

\*「ノースアイランドビール ヴァイツェン」、日本酒「瑞穂のしずく」  
をご提供

【 ラウンジ プレシャス 】

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



■チョコレートデニッシュ (江別製粉「はるゆたかブレンド」使用)  
1個 378円 (消費税込み) ※店内でお召し上がりの場合は1個423円

しっかりめに焼き上げた生地のカリッパ感と「はるゆたかブレンド」ならではの豊かな香りを楽しんで。

※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)