



Hotel Okura  
SAPPORO

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

2020年8月18日  
ホテルオークラ札幌

報道関係者各位

頭文字を合わせると「FANSY」となる5町村の食材や  
積丹の蒸溜所で今夏誕生したクラフトジン“火の帆 KIBOU”を使った  
中国料理のメニューやカクテルもお楽しみいただける

## 9月「北後志フェア」

オープニング試食会も開催

【協力】

北洋銀行、積丹町、古平町、仁木町、余市町、赤井川村、北海道後志総合振興局、  
北後志観光連絡協議会、北海道信用金庫

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では9月1日(火)～30日(水)の期間中、館内のレストランとラウンジ、バーにて「北後志フェア」を開催いたします。

それぞれの頭文字を合わせると「FANSY」となる古平町、赤井川村、仁木町、積丹町、余市町の5町村の魅力溢れる食材にオークラテイストを重ね、更なる魅力を引き出したお料理の数々をお届けします。

積丹スピリットのクラフトジン「火の帆 KIBOU」をソースに使った、“海老のマヨネーズ仕立て (積丹ジン「火の帆 KIBOU」の香り)”、余市町産のフルーツをサンドした“しりべしパン”のほか、古平町の三元豚やたらこ、赤井川村のじゃがいもなど豊かな農産物の美味しさを引き立たせたメニューをお楽しみいただけます。

そのほか仁木町のオーガニックワインなどもご用意し、北後志を訪れたような気分になれる、北後志を訪れたくなる、そのようなフェアとなっております。

8月31日(月)には、関係者による【北後志フェア オープニング試食会】を実施し、フェアメニューの試食や食材、メニューについてのご説明を行います。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。詳細は次項をご参照くださいませ。



中国料理 桃花林にてご提供  
上: 海老のマヨネーズ仕立て  
(積丹ジン「火の帆 KIBOU」の香り)  
下: 積丹町産蝦夷鮑の湯引き 香港スタイル

### ■2020年夏に誕生。積丹半島の素材を生かしたクラフトジン「火の帆 KIBOU」

㈱積丹スピリットが、“人々の魂に火を灯し、勇気と希望を与える「火の酒」をつくる”ことをコンセプトとしたクラフトジン。積丹半島に自生するボタニカルを、半島と強い関係をもつ「火」で抽出したクラフトジンは、野生的で個性豊かな香りと味わいを持ちます。

中国料理 桃花林では“海老のマヨネーズ仕立て (積丹ジン「火の帆 KIBOU」の香り)”のソースに積丹ジンを使用。バーでは積丹ブルー、火をイメージしたカクテルとしてもお楽しみいただけます。



## 北後志フェア 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、ラウンジ プレシヤス、バー オークラ
- 期 間 9月1日(火)～30日(水)
- 提供時間 各店舗の営業時間に準ずる
- 内 容 ・北後志5町村の食材を使ったメニュー、飲料のご提供  
・オープニング試食会の実施

## 北後志フェア オープニング試食会 概要

関係者の皆様による、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。

お席をご用意させていただくため、ご出席の際は【8月25日(火)】までにご連絡いただけますと幸いです。

クラフトジン「火の帆 KIBOU」等、アルコールの試飲もご用意しております。

- 日 時 8月31日(月) 11:30～13:00 (11:15 開場)
  - 場 所 ホテルオークラ札幌 2階宴会場「フォンテーヌ」
  - 内 容 ・各レストラン、ラウンジ、バー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
  - 出 席 者 積丹町 松井秀紀町長、古平町 貞村英之町長、仁木町 佐藤聖一郎町長、余市町 齋藤啓輔町長、  
赤井川村 馬場希村長、(株)積丹スピリット 岩井宏文代表取締役、(株)自然農園グループ 上田一郎代表 ほか
- 当ホテルは、北海道庁から発表された「新北海道スタイル」安心宣言感染拡大防止のための「7つの習慣化」に取り組んでおります。昨年度まで立食形式にて行っておりましたオープニング試食会は着席形式にて実施し、引き続き新型コロナウイルスの感染拡大防止に取り組んで参ります。

## 北後志フェア メニューのご紹介

- 店舗名 / レストラン コンチネンタル
- ご予約・お問い合わせ先 / 011-221-2403
- 営業時間 / 11:30～14:00 L.O. ※月曜定休

### ■コンチネンタルランチ～北後志から～ お一人様 3,000円 《全7品》

- ・余市町産鮭と赤井川村産トマトのマリネ
- ・赤井川村産ポテトのスープ
- ・余市町産ブリのガーリックソテーと大根のステーキ
- ・サラダ (古平町よ(は)じるし吉野のたらこ入りクリームドレッシング)
- ・パン または ライス
- ・余市町産ブルーベリーヨーグルトムース  
ディル風味のリンゴソルベを添えて
- ・コーヒー または 紅茶



### ■オークラランチ～北後志から～ お一人様 1,890円 《全6品》

北後志食材を使用したスープやサラダを気軽に  
お楽しみいただけます。

- 店舗名 / 中国料理 とうかりん 桃花林  
 ■ご予約・お問い合わせ先 / 011-221-2405  
 ■営業時間 / ランチ 11:30~15:00 L.O.  
 ディナー 17:00~20:30 L.O.

■楊貴妃ランチ~北後志から~  
 お一人様 2,850円 《全7品》

- ・前菜の二種盛り合わせ サラダ添え
- ・余市町産南蛮エビのスープ
- ・大根餅
- ・海老のマヨネーズ仕立て(積丹ジン「火の帆 KIBOU」の香り)
- ・古平町産三元豚と積丹町産かぼちゃの炒め
- ・東しゃこたん漁協から届くほっけ入り炒飯
- ・仁木町産ブドウ入り金木犀ゼリー 一口菓子



■広東美食紀行~北後志から~  
 お一人様 8,600円 《全8品》

- ・前菜の四種盛り合わせ
- ・ふかひれの煮込み 余市町産南蛮エビ添え
- ・釜焼き北京ダック
- ・積丹町産蝦夷鮑の湯引き 香港スタイル
- ・北海道産和牛ロースの煎り焼き 積丹町産かぼちゃ添え
- ・余市町産北寄貝のマヨネーズ仕立て  
(積丹ジン「火の帆 KIBOU」の香り)
- ・東しゃこたん漁協から届くほっけ入り炒飯
- ・仁木町産ブドウ入り金木犀ゼリー 一口菓子 フルーツ



- 店舗名 / ラウンジ プレシヤス  
 ■ご予約・お問い合わせ先 / 011-221-2403  
 ■営業時間 / 10:00~18:30 L.O.

しりべしパン

- ①余市町産ブルーベリー&ピスタチオクリーム  
 432円(テイクアウト)、484円(店内ご利用)

卵液をくぐらせバターで軽く焼き目を付けた  
 ブリオッシュに甘酸っぱいブルーベリージャムと  
 クリームをサンドしました。

- ②余市町産「りんごのほっぺ」で炊いた  
 りんごのコンポート&チーズクリーム  
 480円(テイクアウト)、537円(店内ご利用)

全粒粉入りのパンに、サクサクとした食感を残した  
 りんごのコンポートとチーズクリーム、ディルをサ  
 ンドしました。



※予約をご希望の場合、受け取り日の前日16時までにお問い合わせいたします。

- 店舗名 / バー オークラ
- ご予約・お問い合わせ先 / 011-330-3300
- 営業時間 / 17:00~21:30 L.O. ※日曜定休

積丹スピリットのクラフトジン「火の帆 KIBOU」を使用したカクテル 各1,230円

①積丹レッド

積丹スピリットのコンセプトでもある“火”をイメージし、バラの花びらをグラスにあしらった、カンパリベースのほんのりピターな味わい。

②積丹ブルー

鮮やかな海の色を表現した爽やかな一杯。グレープフルーツやライチのフルーティーなリキュールが香ります。



各レストラン、バーでは、「火の帆 KIBOU」をグラス (30ml) 1,200円にてご用意いたします。

NIKI Hills ワイナリーのワイン(赤・白)

- HATSUYUKI 2017 〈白・辛口〉  
ボトル 16,200円
- YUHZOME 2016 〈赤・中辛口〉  
ボトル 16,200円

※表記料金の他に一人様850円のカバーチャージを頂戴しております。



ドリンクメニューのご紹介



仁木町 ベリーベリーファーム&ワイナリーのオーガニックワイン

- 旅路 〈白〉  
グラス(120ml) 1,200円  
※各レストラン、バーにてご提供いたします。



仁木町産 トマトジュース

- 1本(180ml) 1,230円  
※中国料理 桃花林にてご提供いたします。

※ラウンジ プレシャスのテイクアウト商品は消費税込み。  
その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先 >

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  
電話：011-221-2281(直通) / E-mail: [miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp](mailto:miyazakik@sapporo.hotelokura.co.jp)