



Hotel Okura
SAPPORO

PRESS RELEASE

2020年10月21日(水) Immediate Release
ホテルオークラ札幌

報道関係各位

素材を磨き上げた知恵の結晶「オホーツクブランド」をオークラテイストで。
オホーツクブランド商品が当たる抽選会や、生産者の想いを伝えるパネル展でオホーツクの食を応援！

11月「オホーツクフェア」開催

【協力】公益財団法人オホーツク財団、北海道オホーツク総合振興局、北見市、網走市、紋別市、遠軽町、雄武町、大空町、置戸町、興部町、清里町、訓子府町、小清水町、佐呂間町、斜里町、滝上町、津別町、美幌町、湧別町、西興部村

ホテルオークラ札幌(中央区南1西5)では、11月1日(日)～30日(月)の期間中、館内レストランとラウンジ、バーにて「オホーツクフェア」を開催いたします。18市町村からなるオホーツクエリアは、豊かな海に生まれた海産物をはじめ、広大な大地で育つ牛や豚、個性豊かな野菜など多彩な恵みの宝庫。ホテルオークラ札幌ではこれまでに4回のフェアを開催し、オホーツク食材の美味をお客様にお届けしてまいりました。

今回のフェアではつくり手の想いがこもった「オホーツクブランド」の数々とオークラテイストを掛け合わせた多彩なメニューをご提供。「オホーツクブランド」の認証商品は、その恵まれた食材を主原料に生産者の皆様が創意工夫を重ねてさらなる美味しさを引き出した、いわば“知恵の結晶”です。本フェアではより多くの食材を使用し、ここ札幌で多くのお客様へお届けすることで、遠く離れたオホーツクエリアの食の魅力を発信したいと考えております。

また、オホーツクブランド商品が当たる抽選会のほか、生産者の想いを伝える「オホーツクブランド」パネル展を開催。本フェアでご協力いただいた生産者の皆様が感じる、美味しさの秘密やおすすめの召し上がり方はもちろん、商品が生まれたきっかけや、より良い商品にするための試行錯誤のお話などを11枚のパネルでご紹介します。つくり手の皆様がそれぞれの商品に込めた愛情を感じる、大変興味深い内容となっております。

本フェアを通して、オホーツク食材の恵みに改めて感謝し、食に携わる皆様の励みになることができれば幸いです。



【レストラン コンチネンタル】

左/タコと大空町産赤いんげん豆「きたロッシ」のボン酢風味のマヨネーズ仕立て(オホーツク魚醤ボン酢「味つけた」使用)

右/知床産さめがれのムニエル ひがしもことチェダーチーズを添えて

【中国料理 桃花林】

ふかひれと
遠軽町産じゅんさいの煮込み

【ラウンジ プレシャス】

手造り砂糖「ビート糖」の角食

【バーオークラ】

ミスティックボンド
(清里町産じゃがいも焼酎使用)

オホーツクブランド認証商品とは

オホーツク地域の優れた加工食品に対して審査を行い、オホーツク財団が認証書を発行した商品のこと。消費者に安心・安全のオホーツクをPRするほか、「つくるひと」へのエールを込めて、発信されています。

認証商品は可愛いアザラシのマークを付けて販売！



金色はワンランク上の基準をクリアしたプレミアム認証マークです。

本フェアでの使用食材

<コンチネンタル・プレシャス>

- ・オホーツク魚醤ボン酢「味つけた」 ・ひがしもことチェダーチーズ
- ・北海道知床ドレッシング ・手造り砂糖「ビート糖」

<桃花林>

- ・オホーツクサロマ湖素干しのり ・網走湖産しじみ醤油
- ・美幌ジャンボ餃子 ・旭りんごのコンフィチュール
- ・醗酵バター ・じゅんさい

<バーオークラ>

- ・清里町産じゃがいも焼酎「北海道 清里(樽)」
- ・ABASHIRI プレミアムビール ※コンチネンタル・桃花林でもご提供



<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 田中、宮崎

〒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: tanakak@sapporo.hotelokura.co.jp

オホーツクフェア概要

■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 プレシャス、バーオークラ

■提供期間／11月1日(日)～30日(月) 営業時間は各店舗のページにてご確認ください。

■内容／オホーツクブランド認証商品およびオホーツク産食材を用いたメニューのご提供
ABASHIRI プレミアムビールのご提供 (各レストラン・バー)
オホーツクブランド商品が当たるフェアメニュー対象抽選会の開催
「オホーツクブランド」パネル展の開催 (地下1階・中国料理 桃花林 横通路)



【パネル展での展示一例】

【レストラン コンチネンタル】 TEL：011-221-2403

営業時間／ランチ 11：30～14：00 L.O. ※月曜日定休

■コンチネンタルランチ～オホーツクから～ お一人様 3,000円【写真上】

- ・タコと大空町産赤いんげん豆「きたロツソ」の
ポン酢風味のマヨネーズ仕立て (オホーツク魚醤ポン酢「味つけた」使用)
- ・訓子府町産ゴボウのポタージュ
- ・知床産さめがれいのムニエル ひがしもことチェダーチーズを添えて
- ・サラダ (北海道知床ドレッシング 和風オニオン)
- ・パン または ライス
- ・手造り砂糖「ビート糖」の黒糖アイスクリーム
マンダリンマリネとレモンを添えて
- ・コーヒー または 紅茶 全7品

ひがしもことチェダーチーズ【大空町】

大空町のひがしもこと乳酪館で作る、爽やかな酸味で
コクと深みのある味わいが特長のチェダーチーズ。
熱に溶けやすいので、様々なお料理に合わせられます。



■オークラランチ～オホーツクから～ お一人様 1,890円

- ・訓子府町産ゴボウのポタージュ
- ・五十嵐さんの網走ポークヒレ肉のソテー
斜里町産玉葱と北見産リンゴのペーストのせ【写真下】
- ・ミニサラダ (北海道知床ドレッシング 和風オニオン) ほか全6品

北海道知床ドレッシング 和風オニオン【斜里町】

知床の中村農園で土作りから丹精を込めて育てた玉葱を
一年中楽しめるようドレッシングに。糖分の高い品種を
選定、ソテーにより引き出した濃厚な甘みと食感が魅力。



【ラウンジ プレシャス】 TEL：011-221-2403

営業時間／10：00～18：30 L.O.

■手造り砂糖「ビート糖」の角食

1斤 600円、1枚 250円 (各消費税込み)

ふかふかの食感、やさしい甘みが堪能できる素材が生きた角食。

手造り砂糖「ビート糖」【網走市】

北海道を代表する農産物・甜菜で作る、ミネラル豊富
な未精糖のビート黒糖。お菓子や飲み物に加えると、
さっぱりとした甘みながら味わいにコクをもたらします。



【中国料理 桃花林】 TEL : 011-221-2405

営業時間／ランチ 11:30～15:00 L.O. デイナー 17:00～20:30 L.O.

■楊貴妃ランチ～オホーツクから～ お一人様 2,850円【写真上】

- ・網走産たこ入り前菜の二種盛り合わせ サラダ添え
- ・知床産もずくのスープ
- ・びほろ餃子のチーズスパイス仕立て
- ・知床どりと訓子府産ベルギーエシヤロットの煮込み
- ・知床産さめがれいと斜里町産玉葱の興部町産醗酵バター炒め
- ・網走湖産しじみ醤油香る炒飯 オホーツクサロマ湖素干しのり添え
- ・杏仁プリン（北見産旭りんごのコンフィチュール使用）
大空町産赤いんげん豆「きたロツソ」入り冷菓子 全7品

醗酵バター【興部町】

潮風を浴びたミネラルたっぷりの牧草で育つ乳牛の搾りたての生乳を使用。乳酸菌発酵の一手間を加えることで、非発酵のバターよりも芳醇でコク深い味わいに。



■広東美食紀行～オホーツクから～ お一人様 8,600円【写真下】

- ・ふかひれと遠軽町産じゅんさいの煮込み
- ・釜焼き北京ダック 小清水町産山わさび香る桃花林自慢の春巻添え
- ・つべつ和牛ロースと訓子府産牛蒡のところピンクにんにく仕立て ほか全8品

じゅんさい【遠軽町】

遠軽町は日本北限の産地といわれ、比較的ゆっくりと成長し、寒天状の“ヌル”が多く付着するのが特長。栄養分が豊富に含まれ、健康面でも注目されています。



【バーオクラ】 TEL : 011-330-3300

営業時間／17:00～21:30 L.O. ※日曜日定休

お一人様 850円のカバーチャージを頂戴しております。

■ミスティックポンド（清里町産じゃがいも焼酎使用） 1,230円

清里町の神の子池をイメージした神秘的なエメラルドグリーンのカクテル。ハーブやスパイスが香るウイスキーベースのお酒と合わせた大人の味わいです。

清里じゃがいも焼酎「北海道 清里（樽）」【清里町】

斜里岳山麓の湧き水と地元産のじゃがいもで造る焼酎を樽で熟成させています。じゃがいもの甘さと樽の香りが溶け合い、ウイスキーのような味わいに。



各レストラン・バーにてご提供

■ABASHIRI プレミアムビール 1本（330ml）1,100円

ABASHIRI プレミアムビール【網走市】

網走産の大麦芽を使用。自家焙煎した麦芽を使うことでいっそう深い旨味を引き出した、フルーティーながらも飲み応えのある濃い味わいを楽しめます。



※表記のないメニューは消費税・サービス料込み。※食材・産地は入荷状況により変更になる場合がございます。

12月は「ひろおサンタランドフェア」を開催いたします。

