

【報道関係者各位】

CR-14-20

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2014年12月12日

センチュリーロイヤルホテル 1月のランチビュッフェ
七味ならではの旨みをひとふり。ひと味違うおいしさを提案
「日本三大七味唐辛子」と料理のマリアージュ
2015年1月1日(木) 元旦より



センチュリーロイヤルホテル（社長：桶川昌幸／札幌市中央区北5条西5丁目）2階レストラン

「ユーヨーテラス サッポロ」では、2015年1月1日（木）～1月31日（土）の期間、冬に食べたい！あったかメニューをテーマに、七味唐辛子に合う料理他全60品を提供するランチビュッフェを開催いたします。

いっそう寒さが増すこの時期に、体の内から温まる料理を楽しんでいただくとう企画いたしました。

期間中は、シェフが「日本三大七味」をお好みでかけると更に美味しくなる料理を期間限定でご提供いたします。

日本に入った唐辛子が、七味唐辛子として普及したのは江戸時代初期。からしや中島徳右衛門が、江戸両国薬研堀に店を開いて売り出し、それが当時の江戸っ子の嗜好に合い、全国に広まったと言われています。海外でも日本料理が大人気の昨今、「NANAMI（ななみ）」と呼ばれ、認知と使用が広まっております。

また、七味の歴史や味の特徴などがテレビの人気番組などでも紹介され、注目を集めております。

「日本三大七味」をテーマにした料理を作る滝本調理長は次のように述べております。

『今回用意した七味は「生姜入り」「生姜辛子と焙煎唐辛子入りブレンド」「山椒と青のり入り」の3種。各々の特徴とその唐辛子が誕生した地域の郷土料理などを参考に、試行錯誤を重ねて、七味に合う料理を考案した。古くから体に良いと摂取されてきた唐辛子をお好みで料理に合わせて、香辛料の風味やほどよい辛味、まるやかな辛みを楽しんで、体の内から温まってほしい。また、唐辛子をかけない時との味の違いも楽しんで』とコメントしています。

概要は別紙の通りです。

【報道関係の方のお問い合わせ先】

センチュリーロイヤルホテル 営業企画室：蝦名(えびな)

TEL／011-210-9340 FAX／011-210-9331

《日本三大七味に合う料理を提供するランチビュッフェの開催概要》

- 開催期間：2015年1月1日（木）～1月31日（土）
- 開催店舗：2階 ユーヨーテラス サッポロ
- プラン名：1月のランチビュッフェ
- ご利用時間：11:30～15:00(ラストオーダー)
- 価格：大人 1名様 1,945円（税込2,100円）、4歳～小学生以下 973円（税込1,050円）

【日本三大七味に合う期間限定メニュー】

概要：日本三大七味を使った料理ではなく、七味に合う料理の提供。

※七味唐辛子は、漢方の知識と縁起の良い数字にあやかって7種類の調味料を使っているとのこと。

◆使用する日本三大七味：

東京浅草寺＝「やげん堀」（1625年）

京都清水寺＝「七味屋本舗」（1655年）

長野善光寺＝「八幡屋儀五郎」（1720年）

- ・こだわり豆腐のステーキ
- ・真鱈のチーズ焼き
- ・4種の豆のペペロンチーノ
- ・北斗市 寒締めキャベツのジェノベーゼ
- ・真狩産 リーキの素揚げ コンソメ煮
- ・蟹味噌入りバーニャカウダソース
- ・生白菜のサラダ



日本三大七味：

「やげん堀」「八幡屋儀五郎」「七味屋本舗」

参考：日本三大七味唐辛子について

●長野善光寺＝「八幡屋儀五郎」（1720年）

創業270年。長野の善光寺の門前に店を構える。生姜入りでフレッシュな風味が特徴。

●東京浅草寺＝「やげん堀七味唐辛子本舗」（1625年）

創業389年を誇る七味唐辛子発祥の店。浅草寺の門前に店を構える。日本で一番古いレシピの七味。生唐辛子と焙煎唐辛子の2種類が入っている。辛味が強く、関東の濃口醤油に合う。

●京都清水寺＝「七味屋本舗」（1655年）

創業350年。京都の清水寺の門前に店を構える。山椒と青のりが入っているのが特徴。唐辛子が少なく、関西の薄味料理に合う。

【プレミアムドリンク】

ビュッフェ料金+310円（税込）で、野菜ドリンク、フルーツ酢等のヘルシーソフトドリンクが飲み放題でご利用いただけます（90分単位）。※ドリンクの内容は不定期に変更。

さらに210円（税込）を追加するとワイン（赤・白）が飲み放題となります。

■ご予約・お問い合わせ先：011-221-3006(ユーヨーテラス サッポロ直通)

《センチュリーロイヤルホテル施設概要》

名 称	札幌国際観光株式会社 センチュリーロイヤルホテル
所在地	〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2番地
連絡先	TEL : 011(221)2121 FAX : 011(231)2538 URL : http://www.cr-hotel.com/
開 業	1973年(昭和48年)5月10日
代表取締役社長・総支配人	桶川 昌幸(おけがわ まさゆき)
施 設	地上23階・地下3階
客室数	300室
収容人員	557名
レストラン	「YUUYOO TERRACE SAPPORO」 「日本料理 北乃路」 「スカイレストラン ロンド」 「ティーラウンジ フォンテーヌ」
宴会場	4室 結婚式場(チャペル)
その他	スーベニアショップ、エステ、 衣裳室、写真室
駐車場	30台収容(地下3階駐車場)

2014年12月12日現在

《センチュリーロイヤルホテルの紹介》

JR札幌駅・地下鉄南北線さっぽろ駅より地下コンコースで直結し、徒歩2分。観光はもちろん、ビジネスにも大変便利な立地に位置しております。300室ある全客室には加湿空気清浄機を完備、Wi-Fiが無料をご利用いただけるなど、快適にご滞在いただけます。

その他、館内には札幌を望みながらフレンチをお楽しみいただける、最上階の回転展望レストラン「スカイレストランロンド」をはじめ、野菜と玄米を中心としたビュッフェレストラン「YUUYOO TERRACE SAPPORO」、そして2014年12月1日に、グローバルな和食をテーマに新感覚の日本料理を提供するレストランをリニューアルオープンさせ、これまで以上に「センチュリーロイヤルホテルの味なおもてなし」を充実させてまいります。

以上