

【報道関係者各位】

CR-15-03

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2015年2月3日

センチュリーロイヤルホテル
北海道産小麦 PR 企画「麦チェン」応援企画
朝食ビュッフェで「雪だるまのパン」をご提供
雪まつり開催期間合わせて 2015年2月5日(木)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）は、2015年2月5日(木)から2階ビュッフェレストランの朝食で北海道産小麦100%使用の期間限定パン「麦チェン応援！雪だるまパン」（以下、雪だるまパン）をご提供いたします（2月11日迄）。

これは、北海道が推進する、輸入小麦から道産小麦への転換を目指す「道産小麦転換推進事業」いわゆる「麦チェン」の主旨に賛同し実施するものです。2月5日から11日に開催される雪まつりに合わせて、ホテル内では最も多く国内外の観光客にご利用いただく時期に、北海道産小麦の美味しさを楽しく、わかりやすく伝えようと雪だるまの形をしたパンを企画し、提供することといたしました。

このたび提供する「雪だるまパン」は、北海道産小麦「春よ来い（十勝産）」を使用した商品で、通常のパンと比べてより「しっとり」「もちり」した食感と素材の甘味をお楽しみいただけます。また、雪だるまの頭と胴体部分には、甘さ控えめのカスタードクリームを入れて、老若男女に広く好まれる味わいに仕上げております。

当ホテル代表の桶川は、「北海道で育った小麦で作るパンの美味しさを道内外はもちろん、海外のお客様にも楽しく・美味しく味わっていただきたい。そして官民一体となって北海道産小麦を広めていきたい。」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

《麦チェーン応援企画実施概要》

- 商品名：雪だるまのパン
- 商品概要：北海道産小麦「春よ来い（十勝産）」を使用した雪だるまの形をしたパン。
素材の甘味や「しっとり」「もっちり」した食感が楽しめる。
また、パンの中に甘さ控えめのカスタードクリームを入れております。
- 開催期間：2015年2月5日（木）～2月11日（水）

■ご利用時間：6:30～10:00

■開催場所：センチュリーロイヤルホテル2階ユーヨーテラスサッポロ

※店舗データ

- ・店舗名：ユーヨーテラス サッポロ（YUUYOO TERRACE SAPPORO）
- ・店舗コンセプト：北海道の四季の食材を活かし、野菜と玄米を中心にした体に優しい食を提供する北海道ビュッフェレストラン
- ・営業時間：朝食 6:30～10:00、 ランチ 11:30～15:30(15:00 ラストオーダー)
- ・席数：118席／テラス席 12席※期間限定開放

【朝食ビュッフェ】

「Do ナチュラルモーニング・ビュッフェ」をテーマとして、食べきれない北海道の味覚、北海道マイスター推奨のこだわり抜いた安心の品質で、約120品を提供しております。

- ・料金：1名様 2,484円（税込）

《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	「ユーヨーテラス サッポロ」 「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）

2015年2月3日現在