

【報道関係者各位】

CR-15-06

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26日

センチュリーロイヤルホテル  
健康意識が高い消費者にアピール  
話題の機能性オニオン「ONIONI さらさらゴールド」を使用した  
レストランメニュー提供のお知らせ  
2015年3月1日(日)より1ヶ月間限定



センチュリーロイヤルホテル（代表取締役社長・総支配人：桶川昌幸／札幌市中央区北5条西5丁目）は、北海道の特産である機能性オニオン「ONIONI さらさらゴールド」（以下：さらさらゴールド）を使用した特別料理を2015年3月1日（日）より、館内2つのレストランで提供いたします。機能性オニオンを使用したレストランメニューの提供は市内ホテルでは初となります。

今回使用する機能性オニオン 北見産黄金タマネギ「さらさらゴールド」は、植物育種研究所所長岡本大作博士によって、遺伝子組み換えではなく数百種類のタマネギの品種から手作業の掛け合わせによって数年をかけて開発した特別品種です。販売は三井物産株式会社が担い共同事業を進めています。2月2日にはセンチュリーロイヤルホテルで「スーパーオニオンさらさらゴールドプレゼンテーション&試食会」を開催致しました。「さらさらゴールド」は、抗酸化機能をもつポリフェノール的一种であるケルセチンの成分を通常品種より高めた機能性野菜です。既存のタマネギ品種よりもケルセチン成分が高く、加熱加工に向いている等の特徴を有しております。

2015年4月からは「新たな機能性表示制度」がスタートし、健康への配慮、関心がますます高まることが予想されます。今回は、この「さらさらゴールド」を器に見立てたポークシチュー他全6品のランチコースをスカイレストラン「ロンド」で、そして、「さらさらゴールドと道産黒豆のミルク煮」をビュッフェレストランで提供いたします。

センチュリーロイヤルホテルでは、今後も健康をテーマに、安心・安全な食材を用いた商品の提供を通じて、食のブランド・北海道を応援し、お客様の満足度向上に努めてまいります。

メニュー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

◆機能性タマネギ「さらさらゴールド」を使用したレストランメニューの概要◆

■開催期間：2015年3月1日（日）～3月31日（火）

■開催店舗：23階 スカイレストラン ロンド、2階 ユーヨーテラス サッポロ

【23階スカイレストラン ロンド】

●ロンドランチ

ご利用期間 2015年3月1日（日）～31日（火）

ご利用時間 11:30～16:00

料 金 2,000円（税込2,160円）

<メニュー>

・シーフードと

野菜トマト風味のテリーヌ海の幸のマリネサラダ添え

・本日特製のスープ

・真鱈のポワレと海老デュクセルの春巻き巾着包み焼き

・柔らかかポークシチュー北見産玉ねぎ“さらさらゴールド”の器で

・デザート

・オーガニックコーヒー



【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

ランチビュッフェ

ご利用期間 2015年3月1日（日）～31日（火）

ご利用時間：11:30～15:30（L.O. 15:00）

大人 2,300円（税込）

4歳～小学生 1,150円（税込）

3歳以下 無料

<メニュー>

・機能性オニオン さらさらゴールドと道産黒豆のミルク煮

<http://www.onioni.me/?pid=80910566> より引用

## ONIONI 北見産・さらさらゴールド

北海道・北見産の黄金タマネギ「さらさらゴールド」は、岡本大作農学博士が現代人の食生活を考えケルセチンに着目し育種された機能性オニオンです。さらさらゴールドは、炒めたり、煮込むと、料理にワンランク上の旨味をもたらされます。

(ケルセチンとは、植物性ポリフェノールの一種で、抗酸化機能があります。)

## 北見産・さらさらゴールドの特徴

### 成分

タマネギ育種家・岡本大作農学博士によりケルセチンに着目し「種」から開発された機能性タマネギで、ケルセチン(ポリフェノール)が豊富に含まれている現代人のための野菜です。

### 味

北海道北見は日照時間が長く、盆地特有の寒暖差もありタマネギの旨味が熟成されます。

一般のタマネギと比較すると「辛味」が強く、加熱すると甘味と旨味が出てくる、タマネギ本来の味が楽しめる本格的なタマネギです。

### 保存方法

一般のタマネギよりもさらに長く貯蔵可能です。

保存する場合は、風通しのよい乾燥した冷暗所に保存してください。

## 《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 : <a href="http://www.cr-hotel.com/">http://www.cr-hotel.com/</a>
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」(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 フォンテース」
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25日現在