

【報道関係者各位】

CR-18-99
札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2018年10月19日

センチュリーロイヤルホテル
「ヘルシーDo」応援プロジェクト 第8弾
北海道が認定した機能性成分を使用した「腸活美人ランチ」
洋食・和食レストランで、2018年11月1日(木)より提供開始



センチュリーロイヤルホテル（総支配人：桶川昌幸／札幌市中央区北5条西5丁目）23階スカイレストラン「ロンド」と19階「日本料理 北乃路（きたのじ）」は、2018年11月1日（木）より、女性の美と健康を共通テーマとした特別ランチ「美人ランチ」を提供いたします。これは、北海道食品機能性表示制度「ヘルシーDo」の認定素材を用いたメニューを札幌市内のホテル・飲食店12施設14店舗で提供し、実際に口にしてもらうことで、同制度の認知向上を図ることを目的としたシリーズ企画で、今回で8回目となります。

ランチのテーマは、「腸美人」。認定素材である「オリゴノール」と、今回新たに「甘こうじオリゴノール」を使用し、食物繊維が豊富な野菜、きのこ、果物や海藻類等の食材と組み合わせたメニューを期間限定で提供いたします。

「ヘルシーDo」は、北海道で製造された加工食品に含まれている「機能性成分」に関して「健康的でいられる科学的な研究」が行われた事実を北海道が認定する制度で、2013年4月からスタートしております。

スカイレストラン「ロンド」では、椎茸、かぼちゃ、ごぼう等を使用した前菜をはじめ、「甘こうじオリゴノール」でマリネした北海道産豚ヒレ肉他全8品。日本料理「北乃路」では、湯葉や大根、枝豆等を使用した小鉢やサラダをはじめ、甘こうじオリゴノール入りの野菜餡で仕立てた、かぶら万頭他全7品を期間限定でご提供いたします。

メニューを考案した調理長の古川と熊谷は、「秋の味覚と機能性成分を配合したヘルシーな特別ランチで、気持ちもカラダも美しくなりたい。そして、ヘルシーDoの魅力を各飲食店と共に盛り上げていきたい」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）・大湯（おおゆ）

TEL／011-210-9340 FAX／011-210-9331

◆ヘルシーDo 応援プロジェクト “美人ランチ” 企画概要◆

■開催期間：2018年11月1日（木）～11月30日（金）

※日本料理「北乃路」は12月31日（月）まで

■開催店舗：23階スカイレストラン「ロンド」、19階 日本料理 北乃路（きたのじ）

◇23階スカイレストラン「ロンド」

美人ランチ～心ときめくフレンチで腸活～

ご利用時間：11：30～16：00

販売価格：1名様 3,500円（税込価格3,780円）

<メニュー内容>

- ・本日のアミューズとオリゴノール入り北海道産飲むフルーツ酢
- ・彩り野菜のテリーヌ 海の幸マリネ 雲丹 イクラ サラダ添え
- ・オリゴノール入り本日の野菜スープ 濃久里夢ホイップ添え
- ・北海道産貝類とトマトのグラタン
- ・甘こうじオリゴノールでマリネした北海道産豚ヒレ肉のパリジェンヌ風 季節の温野菜添え
- ・オリゴノール入りトライフルココット おいり飾り
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー

◇ご予約・お問い合わせ TEL. 011-221-3008(ロンド・直通)

◇19階日本料理「北乃路」

美人ランチ～心ほぐれる和食で腸活～

ご利用時間：11：30～15：00（ラストオーダー14：30）

販売価格：1名様 2,700円（税込価格2,916円）

備考：1日限定20食

<メニュー内容>

- ・小鉢：引きあげ湯葉枝豆添え 美味餡 山葵
- ・サラダ：スモークした鯖と旬野菜のサラダ仕立て オリゴノール入り玉葱ドレッシング
- ・主菜：札幌黄のかき揚げ 茄子揚げ浸ししらす添え 生姜 オリゴノール入り甘塩麴漬け
焼鮭 あしらい
- ・蒸し物：かぶら万頭 彩野菜の葛餡 小葱 甘こうじオリゴノール
- ・お食事：焼穴子と酢アサーモンのちらし寿司
- ・止 椀：本日の味噌汁
- ・甘 味：季節のシャーベット
- ・オーガニックコーヒー

◇ご予約・お問い合わせ TEL. 011-221-3007(北乃路・直通)

※上記ランチでご用意する食材は、現地からの入荷状況により品切れ、または変更となる場合がございます。何卒ご了承の程お願い申し上げます。

<2018年ヘルシーDo応援プロジェクト「美人ランチ企画」実施概要>

■企画概要

2013年4月からスタートした北海道食品機能性表示制度（ヘルシーDo）の認定製品を使用したメニューを札幌市内のホテル・飲食店で提供し、実際に認定製品を口にしてもらうことで、制度の認知向上を図る。また、北海道の食の安心・安全、健康機能に特化した制度であることから、各店舗の食の取り組みに対する優良なイメージ定着と、北海道の食産業の振興につなげていく。

尚、今回は横の連動企画として、認定製品「甘こうじオリゴノール」を使用した「腸活メニュー」とし、より女性客に響きやすいメニュー展開をいたします。

【ヘルシーDoとは】

北海道機能性表示制度の愛称。科学的に研究された健康に良い成分を使った製品を北海道庁が認定し、その証として認定マークが表示されます。

【Oligonol（オリゴノール）とは～ライチ由来低分子化ポリフェノール】

生体への吸収が低いとされるポリフェノールを低分子化し、一般的なポリフェノールより吸収性が高い世界初の素材で幅広い抗酸化・抗老化作用があります。



《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」（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）

2018年10月19日現在
以上