

【報道関係者各位】

CR-20-157
札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2020年8月26日

センチュリーロイヤルホテル×浦河町 浦河町の新ブランド作物「夏いちご」とアスパラを堪能 9月のレストランフェア開催のお知らせ 2020年9月1日(火)より開催



全道各地域の食材をはじめ、地域の情報発信に取り組んでいる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）では、2020年9月1日(火)から9月30日(水)迄、浦河町と連携し、『浦河いちご便り』と題したレストランフェアを開催いたします。同町との連携事業は、今年で5回目を迎える人気企画となっております。

北海道の南に位置し、競走馬の名産地として知られる浦河町は、競走馬や日高昆布の産地として有名でしたが、景気低迷の煽りを受けた軽種馬産業からの転換策として、地元JA、行政、農業改良普及センターがタッグを組み、2003年より夏いちごの栽培を始めました。あかね色のいちごを鈴のように実らせ、「すずあかね」と命名された夏いちご。当初は4戸の農家からのスタートでしたが、その後新規就農者も着々と増え、2014年には生産量が日本一となっております。

今年のフェアでは、夏から秋にかけて最盛期を迎える同町の新ブランド作物「夏いちご」と、グリーンアスパラガスの魅力を引き出した料理やスイーツを朝食ビュッフェや、洋食・和食レストランのランチ、ディナーで提供いたします。7月15日には、浦河町の特別アドバイザーとなっている北海道日本ハムファイターズのマスコット「B☆B」に、同町の食材を使用した朝食ビュッフェ料理を試食していただき、いずれも太鼓判をいただいております。

総調理長の金子は、「浦河町との連携は今年で5回目。今年は、浦河町の特別アドバイザーとなっているB☆Bにも協力いただき、浦河町の特産品をPRしていく。爽やかな酸味、香りがある夏いちご、みずみずしい食感とシャキシャキの歯ごたえが特徴のグリーンアスパラガスの『味力(みりょく)』を味わっていただきたい」とコメントしております。

開催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

TEL/011-210-9340 FAX/011-210-9331

浦河町×センチュリーロイヤルホテル「浦河いちご便り」開催概要

■開催期間：2020年9月1日（火）～9月30日（水）

■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）、
2階朝食ビュッフェ ユーヨーテラス サッポロ 2階ティーラウンジ フォンテーヌ

■後援：浦河町

※本フェア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。

【23階スカイレストラン ロンド】

9月1日（火）・2日（水）・8日（火）・9日（水）・15日（火）・16日（水）・23日（水）・29日（火）・30日（水）は休業

●シェフ古川のパスタランチ

ご利用期間：2020年9月1日（火）～9月30日（水）

ご利用時間：11：30～14：00

販売価格：おひとり様2,300円（税込）

- ・カッペリーニ 浦河産グリーンアスパラガスと浦河産夏いちご「すずあかね」の冷製パスタ他
4種類のパスタより1つお選びいただけます。
- ・デザート ・オーガニックコーヒー

●北海道いいとこどりランチ ～テーマ：浦河産夏いちご～

ご利用期間：2020年9月1日（火）～9月30日（水）

ご利用時間：11：30～15：00（L.014：30）

販売価格：おひとり様3,800円（税込）

- ・浦河産夏いちご「すずあかね」のアミューズ
- ・浦河産夏いちご「すずあかね」とクリームチーズのムース
海の幸マリネ イクラ添え
- ・真狩産豚ロースのポワレ 浦河産グリーンアスパラガスのベニエ
金山寺味噌とマッシュルームのアクセント
- ・浦河産夏いちご「すずあかね」のムース ポンプ仕立て 他全8品



●北海道いいとこどりディナー ～テーマ：浦河産夏いちご～

ご利用期間：2020年9月1日（火）～9月30日（水）

ご利用時間：16：00～22：00（コースL.020：30、ドリンク21：00）

販売価格：おひとり様5,000円（税込）

- ・浦河産夏いちご「すずあかね」とクリームチーズのムース
海の幸のマリネ イクラ添え
- ・本日のお肉を浦河産グリーンアスパラガスのベニエ
金山寺味噌とマッシュルームのアクセント
- ・浦河産夏いちご「すずあかね」のムース ポンプ仕立て 他全6品



●シェフ古川の特別ディナー “ボヌール”

ご利用期間：2020年9月1日（火）～9月30日（水）

ご利用時間：16：00～22：00（コースL.020：30、ドリンク21：00）

販売価格：おひとり様15,000円（税込）

- ・ 柚子と彩り野菜のジュレと浦河産夏いちご「すずあかね」と
クリームチーズのムース 海の幸のマリネ キャビア添え 他全9品

●アニバーサリーロイヤルペアディナー ※前日までの予約制

ご利用期間：2020年9月1日（火）～9月30日（水）

ご利用時間：16：00～22：00（コースL.020：30、ドリンク21：00）

販売価格：おふたり様18,000円（税込）

- ・ 浦河産夏いちご「すずあかね」とクリームチーズのムース 海の幸のマリネ キャビア添え
- ・ 北海道産牛サーロインのポワレ 浦河産グリーンアスパラガスのベニエ
金山寺味噌とマッシュルームのアクセント
- ・ 浦河産夏いちご「すずあかね」のムース ボンブ仕立て 他全9品

【19階日本料理 北乃路】

●茶話会プラン～テーマ：浦河産夏いちご～

ご利用期間：2020年9月1日（火）～9月30日（水）

ご利用時間：11：30～15：00（L.O.14：30）

販売価格：おひとり様4,000円（税込）

- ・ 先付：鮭南蛮漬け 彩野菜と
浦河産夏いちご「すずあかね」衣揚げ
- ・ 蒸し物：萩茶巾 南瓜のソース
浦河産グリーンアスパラガスと彩り野菜 他全7品



●健菜会席 ～テーマ：浦河産夏いちご～（前日までの予約制）

ご利用期間：2020年9月1日（火）～9月30日（水）

ご利用時間：17：00～21：30（コースL.O. 20：00）

土・日・祝：16：00～

販売価格：おひとり様5,000円（税込）

- ・ 前菜：北海道産コンニャクの炒り煮
浦河産夏いちご「すずあかね」の衣揚げ
栗のジャムを添えて
浦河産グリーンアスパラガス塩焼き
焼き茄子山わさび旨出汁ジュレ 黒豆
- ・ 中鉢：独活 ニラ エシャロット ラディッシュ 若布 海藻
浦河産夏いちご「すずあかね」 季節野菜のサラダ仕立て
- ・ 甘味：牛乳プリン 浦河産夏いちご「すずあかね」添え 他全8品



【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

朝食ビュッフェの1品として下記メニューを日替わりでご提供いたします。今年の7月15日「うらかわ夏いちごの日」には、浦河町の特別アドバイザーとなっている北海道日本ハムファイターズのマスコット B☆B らによる試食会を行い（写真右）、いずれも「美味しい」と高い評価をいただきました。



店内には、B☆B が感想を書いた直筆色紙を展示しております。

● 浦河産グリーンアスパラガスのタルト

● 浦河産グリーンアスパラガスのソテー 浦河産夏いちご「すずあかね」と梅のソースで

● 浦河産夏いちご「すずあかね」のショートケーキ

● フルーツグラタン (浦河産夏いちご「すずあかね」入り)

ご利用時間：6：30～11：00

販売価格：朝食ビュッフェ 大人 3,000 円（税込）

子供 1,500 円（税込）



【2階 ティーラウンジ フォンテーヌ】

● 浦河産夏いちご「すずあかね」を使った夏いちごミルク

ご利用時間：10:00～17:00 (L.O. 16:30)

販売価格：1杯 1,200 円（税込）

浦河町「夏いちご」のブランド化推進！「夏いちご」尽くしのフルコースを楽しむ特別試食会

◆ 目的：

- ・ 地域特産物の認知度向上による地産地消を進め、農業生産の維持・向上を図る
- ・ 夏いちごの価値向上

◆ 開催日時：2020年9月25日（金） 11:00～

◆ 開催時間：11:10～13:45（受付開始 11:00）

◆ 場 所：23階スカイレストラン ロンド

◆ 申し込み方法：ホテルの公式サイト上の専用応募フォームから応募。応募多数の場合は抽選。

◆ 申し込み期間：2020年8月26日（水）～9月17日（木）

◆ 参加料：無料

◆ 内 容：浦河町職員に教わる「夏いちご教室」、夏いちごの特徴や保存と調理、選び方などの基礎知識、当ホテル総調理長 金子厚による浦河町の特産品である夏いちごとグリーンアスパラガスを用いた特別ランチコースの試食

◆ 募集人員：5名様（応募多数の場合は抽選）※左記募集者のほかに、関係者を数名程度招待予定

◆ 参加条件：

各種 SNS（フェイスブック、インスタグラム、ツイッターのいずれか）をされている方、自身が持っている SNS アカウントのフォロワー数が 200 人以上の方など

■ 主 催：センチュリーロイヤルホテル ■ 後 援：浦河町、ひだか東農業協同組合

※上記内容は、ホテルホームページでお知らせいたします。内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

《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 : 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	衣裳室、写真室
駐車場	30台収容(地下3階駐車場)

2020年8月26日現在
以上