

【報道関係者各位】

CR-21-186

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2021年8月26日

センチュリーロイヤルホテル×長万部町・黒松内町・豊浦町
各管内の「はっっこ」に位置する3町の食材を使用したグルメフェア
「はっっこ同盟フェア」を開催
2021年9月1日(水)より



豊浦町出身・在住のデザイナーが制作した「はっっこ同盟」のシンボルマーク

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、9月1日(水)より、長万部町・黒松内町・豊浦町で組織する「はっっこ同盟」とコラボレートしたレストラン企画『はっっこ同盟フェア』を開催いたします。同フェアの開催は初となります。

「はっっこ同盟」は、渡島、後志、胆振の各管内の境界に位置し、それぞれ隣り合う長万部町・黒松内町・豊浦町の3町で構成しております。2019年4月に北海道新幹線 長万部駅の開業効果を最大限発揮するため、3町が連携・協力するために発足いたしました。これまで、「ふるさと納税」共通返礼品の開発などで連携しているほか、ピンバッジやインタビューボードなどのオリジナルグッズを製作し「はっっこ同盟」のPR等に取り組んでおります。

今回のフェアでは、3町が生産に力を入れているミニトマト（長万部町）、チーズ（黒松内町）、豚肉（豊浦町）をはじめとする各町の食材を使用し、3町の食材を盛り合わせた限定料理やデザートなどをコース仕立てでご提供いたします。朝食ビュッフェレストランでは、日替わりの一品料理としてご提供いたします。加えて、「はっっこ同盟」を紹介するロビー展（鑑賞無料）も開催いたします。

総支配人の桶川は、「3町が誇る食材を使用した特別料理で『はっっこ同盟』の魅力をPRしていきたい」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

はしっこも集まりや俺らがど真ん中「はしっこ同盟フェア」開催概要

- 開催期間： 2021年9月1日（水）～9月30日（木）
※日本料理「北乃路」は、9月12日（日）迄は休業。13日以降の営業については、確定次第ホームページに掲載いたします。
- 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 朝食ビュッフェレストラン ユーヨーテラス サッポロ
- 後援： はしっこ同盟（長万部町・黒松内町・豊浦町）
※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。
※新型コロナウイルスの影響などで、レストランの営業日・営業時間等が変更になる場合がございます。
※お酒類の提供は行政からの要請に応じて対応してまいります。

【23階スカイレストラン ロンド】

●はしっこ同盟ランチ

ご利用期間 2021年9月1日（水）～9月12日（日）

※13日以降の営業については、確定次第ホームページに掲載いたします。

ご利用時間 11:30～15:00 (L.O. 14:30)

販売価格：おひとり様 3,800円（税込）

- ・本日のアミューズ
- ・噴火湾産帆立貝と豊浦町産原木椎茸のムース
海の幸のマリネ イクラ添え
- ・牛肉のラグーと黒松内町 [トワ・ヴェール] の
スモークベーコンのグラタン
黒松内町産男爵と黒松内町 [トワ・ヴェール] のチーズの泡で
- ・本日のお魚と噴火湾産北寄貝の長万部町産ENRICH ミニトマト入りナーージュ
香草オイルのアクセント
- ・豊浦町と黒松内町の豚肉の食べ比べ はしっこ同盟のソースで
- ・はしっこ同盟3種のアシェットデセール ・パン ・オーガニックコーヒー



●はしっこ同盟ディナー

ご利用期間 2021年9月1日（水）～9月12日（日）

※13日以降の営業については、確定次第ホームページに掲載いたします。

ご利用時間 16:00～20:00 (L.O. 19:00)

販売価格：おひとり様 6,000円（税込）

- ・本日のアミューズ ・本日の野菜プティポターージュ
- ・噴火湾産帆立貝と豊浦町産原木椎茸のムース
海の幸のマリネ 雲丹 イクラ添え
- ・黒松内町産男爵の器入り 牛肉のラグーと
黒松内町 [トワ・ヴェール] のスモークベーコンのグラタン
- ・本日のお魚と噴火湾産北寄貝の長万部町産ENRICH ミニトマト風味のブルギニョン風
- ・豊浦町と黒松内町の豚肉の食べ比べ はしっこ同盟のソースで
- ・はしっこ同盟3種のアシェットデセール ・パン ・オーガニックコーヒー



【19階日本料理 北乃路】

●はしっこ同盟フェア「豚・蟹合戦」

ご利用期間：9月12日（日）迄は休業。

13日以降の営業については、
確定次第ホームページに掲載いたします。

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：30）

販売価格：おひとり様 2,800円（税込）

- ・小茶碗：蟹の葛餡茶碗蒸し 青味
- ・替り皿：はしっこグラタン

＜黒松内町産馬鈴薯 黒松内町 [トワ・ヴェール] の
カマンベールチーズ

長万部町産蒸し帆立 豊浦町産原木椎茸＞

- ・サラダ：長万部町産 ENRICH ミニトマトサラダ
- ・お食事：とようらポーク SPF 豚の豚井
キャベツと焼き野菜 温玉 パプリカ 洗い葱 糸唐辛子
蟹汁
- ・甘味：本日の甘味 ・オーガニックコーヒー



●はしっこ同盟ランチ

ご利用期間：9月12日（日）迄は休業。

13日以降の営業については、
確定次第ホームページに掲載いたします。

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：00）

販売価格：おひとり様 3,500円（税込）

- ・前菜：黒松内町産馬鈴薯サラダ
黒松内町 [トワ・ヴェール] の炙りベーコン
秋鮭フライ 黒松内町 [トワ・ヴェール] の
カマンベールチーズ添え
豊浦町産原木椎茸のバジルソース焼き
長万部町産 ENRICH ミニトマトのレモン煮
- ・小茶碗：茸ソース茶碗蒸し アラレ栗
- ・煮物：南瓜田舎煮 玉葱と人参の炒め煮 カレー風味 青味
- ・替鉢：茸ふわふわ蒸し 茸と長万部町産蒸し帆立の葛餡 青葱
- ・お食事：とようらポーク S P F 豚肩ロースの小井 北乃路スタイル
キャベツと焼き野菜 パプリカ 温玉 洗い葱 糸唐辛子
味噌汁、香の物
- ・甘味：アイスクリーム 又は シャーベット ・オーガニックコーヒー



長万部名物「かにめし」から着想を得た「蟹釜飯」

●季節の炊きたて釜飯膳

ご利用期間：9月12日（日）迄は休業。

13日以降の営業については、
確定次第ホームページに掲載いたします。

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：30）

販売価格：おひとり様 2,900円（税込）

- ・お造り：本日の魚介盛り合わせ
- ・八寸：玉子料理 本日の焼肴 小揚げ物 あしらい
- ・替り皿：本日の一品
- ・3種類の釜飯A、B、Cより1つお選びいただけます。
 - A) 蟹
 - B) 焼き舞茸と栗
 - C) さつまいもとインゲン
- ・味噌汁、香の物
- ・甘味：アイスクリーム 又は シャーベット
- ・オーガニックコーヒー



●はしっこ同盟会席

ご利用期間：9月12日（日）迄は休業。

13日以降の営業については、
確定次第ホームページに掲載いたします。

ご利用時間：平日 17:00～21:00（L.O. 19:00）

土・日・祝 16：00～

販売価格：おひとり様 8,000円（税込）

- ・前菜：豊浦町産原木椎茸 酒塩バジルソース
黒松内町 [トワ・ヴェール] の
カマンベールチーズフライ
黒松内町産馬鈴薯添え
長万部町産 ENRICH ミニトマトのレモン煮
マナガツオ唐揚げ味噌ソース
- ・御 椀：黒胡麻栗新丈 炙り小河豚 舞茸の薄葛仕立て 菊花
- ・お造り：本日の魚介盛り合わせ
- ・強 肴：とようらポーク 旨み麦豚ロースの野菜煮込み 添え物
- ・蒸し物：里芋万頭 長万部町産蒸し帆立と彩り野菜の葛餡 菊花 青葱
- ・小 鍋：黒松内町産馬鈴薯 黒松内町 [トワ・ヴェール] のベーコン 角切り煮
豆色々のポトフ仕立て
- ・お食事：蟹と茸の土鍋炊き込みご飯、味噌汁、香の物
- ・甘味：本日の甘味



【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。

- 長万部町産 ENRICH ミニトマトと黒松内町 [トワ・ヴェール] のヒレハムを
使用したスペルト小麦のサラダ仕立て 豊浦町産いちごのピクルス添え (写真左下)
- とようらポーク SPF 豚と豊浦町産原木椎茸長万部町産 ENRICH ミニトマトの白湯煮込み
黒松内町 [トワ・ヴェール] のゴーダチーズ掛け 玄米入り (写真右下)

ご利用時間：6：30～10：00

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)



■はしっこ同盟ロビー展 (鑑賞無料)

それぞれ隣り合っているものの、異なる振興局管内のため地域間交流が少なかった長万部町、黒松内町、豊浦町。この3町が振興局間の垣根を越え、「はしっこ同盟」協定締結に至るまでの経緯や3町を紹介するパネル等を展示いたします。

期 間：2021年9月13日(月)～9月30日(木) 予定

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー

《センチュリーロイヤルホテル施設概要》

名 称	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)

2021年8月26日現在
以上