

【報道関係者各位】

CR-24-247  
札幌国際観光株式会社  
センチュリーロイヤルホテル  
2024年4月1日

【ホテル閉館まであと60日】  
センチュリーロイヤルホテル  
4月17日より「食の北海道遺産」プロジェクトで  
商品化した「回転レストランの味」をロビーで販売



2024年5月31日に閉館す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）は、4月17日（水）より、道内唯一の回転レストラン「ロンド」で親しまれた味を2階ロビーで販売いたします。販売する商品は1973年のホテル開業当初からの人気メニュー「スパゲッティ センチュリー風」のソースと、冷製ジャガイモのポタージュ「ヴィシソワーズ」のレトルト食品の2品。北海道の名店の味を未来に残す「食の北海道遺産」プロジェクトの一環で、回転レストランで愛された味を5月の閉館後もご家庭で楽しんでいただこうと、当ホテル総調理長と食品メーカーがタッグを組み商品化いたしました。パッケージにもこだわり、「ヴィシソワーズ」の箱に、「スパゲッティ センチュリー風」のソースが入った円筒形容器を乗せると、「当ホテルの外観」になるように企画し、本商品を視覚でもお楽しみいただけるように工夫いたしました。

「食の北海道遺産」プロジェクトは外食産業活性化を目指して2020年に立ち上がり、これまで中華料理店のチャーハンの素やハンバーグ専門店のハンバーグの素、そば店のそばつゆなど、7種類が商品化されました。

「スパゲッティ センチュリー風」のソースは、40g・4袋入り。「ヴィシソワーズ」は80g・4袋入り。価格はいずれも1,080円（税込）。販売数量は各96個限定。販売期間は、4月17日～5月10日まで（土・日・祝日を除く）を予定していますが、限定個数に達し次第販売を終了いたします。尚、本商品は、ドラッグストア「サツドラ」の一部店舗でも販売いたします。

今回商品を監修した総調理長の金子は「食品メーカーと妥協なく、試行錯誤を重ねて完成させた自信の商品。長年愛されてきた“名物メニュー”をご自宅で気軽に楽しんでほしい」とコメント。

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（おおゆ）  
TEL／011-210-9340 FAX／011-210-9331

【期間限定】回転レストランの味をご家庭で楽しむ  
食の北海道遺産プロジェクト商品販売 開催概要

■期 間：2024年4月17日(水)～5月10日(金)

※数量限定販売のため、完売次第終了いたします。

※土・日・祝日は除く。

■会 場：2階ロビー 特設ブース

■営業時間：午前10時～午後4時 ※最終日は午後3時30分終了。

※営業日、営業時間等は予告なく変更となる場合がございます

■備 考：

※一部商品について、入荷の遅れ・中止・売り切れとなる場合がございます。

※お支払は現金のみとなっております クレジットカード・電子マネー等のご利用になりません。

※商品のお取り置きは承っておりません。 何卒、ご了解頂きますようお願い申し上げます。

■お問い合わせ：TEL. 011-210-9340(営業企画室・直通) <受付時間：月～金曜日10:00～17:00>

※土・日・祝日は除く。

【販売商品】

本品は、センチュリーロイヤルホテルの回転レストラン「ロンド」の常連客の間で愛好された和風スパゲッティ用のソースです。お好みの具材を加えて、みりんと醤油の風味で仕上げたシンプルな和風スパゲッティソースを麺と和えるだけで、ご家庭でお気軽に「スパゲッティ センチュリー風」を楽しめます。トッピングに卵と海苔でさらに風味豊かになります。

商品名	スカイレストラン ロンド「スパゲッティ センチュリー風ソース」
価格	1,080円(税込)
内容量	40g×4袋
賞味期限	製造日より270日
原材料名	しょうゆ(国内製造)、本みりん、砂糖、濃縮コンソメスープ、食塩、香辛料/調味料(アミノ酸等)、酒精、増粘剤(キタンサン)、(一部に小麦、大豆、鶏肉を含む)
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
栄養成分表示 (推定値)	(40g当たり) エネルギー 59kcal/たんぱく質 2.0g/脂質 0g/炭水化物 11.8g/ 食塩相当量 4.3g
製造者	アイビック食品株式会社
注意事項	※油が分離することがありますが、品質上問題ありません。 ※開封時、袋のフチで手を切らないようにご注意ください。 ※開封後は直ちにお召し上がりください。

本品は、回転レストラン「ロンド」の夏のフルコースに提供されていた冷製じゃがいものポタージュ「ヴィシソワーズ」です。ヴィシソワーズとは、じゃがいもとポロネギ風味の冷たいポタージュのこと。本来はポロネギで作りますが、「ロンド」ではきめ細やかでなめらかな口あたりの北海道産じゃがいもと北海道産たまねぎを使用しております。さらに、北海道産の牛乳と生クリームを加えることで濃厚でクリーミーなヴィシソワーズに仕上げました。

商品名	スカイレストラン ロンド「ヴィシソワーズ」
価格	1,080円（税込）
内容量	80g×4袋
賞味期限	製造日より1年
原材料名	クリーム(北海道製造)、じゃがいもペースト、牛乳、玉葱ペースト、砂糖、濃縮コンソメスープ、ビーフコンソメ、食塩／調味料(アミノ酸等)、カラメル色素、香料、酸味料、(一部に小麦・乳成分・牛肉・大豆・鶏肉を含む)
保存方法	直射日光を避け、常温で保存してください。
栄養成分表示 (推定値)	(80g当たり) エネルギー 137kcal／たんぱく質 1.3g／脂質 11.9g／炭水化物 6.2g／ 食塩相当量 0.5g
製造者	総菜開発株式会社
注意事項	※この商品はレトルトパウチ食品です。 ※開封後は直ちにお召し上がりください。 ※袋のまま冷蔵庫で冷やし、開封前によく振ってからお召し上がりください。

### ※食の北海道遺産プロジェクトについて

北海道の「銘店の味」を未来に残したい。そんな思いを実現させるプロジェクト。

食品のOEM生産を得意とするアイビック食品株式会社の技術、販売ルートを持つサツドラホールディングス株式会社、商品の広報などをおこなう株式会社トリプルワンと、各社の得意分野を結集し、同プロジェクトの商品づくり・販売を展開しています。

食の北海道遺産公式サイト<https://shokukita.com/>

### ●センチュリーロイヤルホテルについて

住 所／〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2番地

電話番号／TEL：011-221-2121 FAX：011-231-2538

ホームページ／<https://www.cr-hotel.com/>

開業日／1973年（昭和48年）5月10日 閉館日／2024年5月31日（金）

総支配人／桶川 昌幸

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（ユューヨーテラス 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）

2024年4月1日現在