

【報道関係者各位】

CR-14-05

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2014年6月23日

センチュリーロイヤルホテル
全国に北海道の食の魅力を発信！！
楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル(R)2014 北海道大会
北海道地区優勝のお知らせ
2014年9月2日(火)の全国大会に進出



札幌国際観光株式会社（本社：札幌市中央区北5条西5丁目）が経営する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）のビュッフェレストラン「ユーヨーテラス サッポロ」は、2014年6月18日（水）に開催された楽天株式会社主催の「朝ごはんフェスティバル(R)2014」（以下：朝ごはんフェスティバル）北海道地区大会にて第1位（優勝）となり、9月2日（火）の「頂上決戦」（全国大会）に出場いたします。

今年で5回目となる「朝ごはんフェスティバル」は、過去最多となる約1,000の宿泊施設（全国）が参加し、ユーザーによるWEB投票で選ばれた上位施設が、各5エリアの地方大会においてシェフによる調理、審査員の試食、プレゼンテーション対決を行います。そして、各5エリアの優勝宿は、東京にて行われる「頂上決戦」に進出、「日本一の朝ごはん」が決定いたします。当ホテルは、WEB投票に参加した北海道地区 約100宿の代表として「頂上決戦」に挑みます。

「朝ごはんフェスティバル」に出品し、評価を獲得したメニューは、WEB投票で選出された「朝のヘルシー焼きドーナツ♪」（以下、焼きドーナツ）と新作「まるごと北海道！GENMAI菜（玄米な）パンケーキ」（以下、パンケーキ）の全2品です。

今回の審査では、「パンケーキはアスパラガスの香りと玄米の甘みが鼻に抜けて、体がキレイになっていくのを感じました。焼きドーナツも甘いですが食事になるような一品で、イタリアの朝ごはんのように食べやすい」「パンケーキは野菜とのコラボレーションにより、軽さとフレッシュ感がある。また、色鮮やかなディップソースが楽しさを感じさせ、今日一日を楽しんでみようという気持ちになる一品」と高い評価をいただきました。

本品を考案、調理した調理長の滝本は「多くの皆様に支えられて、北海道地区優勝となり、大変嬉しく思っております。全国の皆様に北海道の食の素晴らしさをPRしていきたい」とコメントしております。受賞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：蝦名（えびな）

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

◆楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル(R)2014～北海道大会～ 受賞概要◆

■受賞内容：北海道地区第1位（優勝）

■提供店舗：ユーヨーテラス サッポロ（センチュリーロイヤルホテル 2階）

■受賞作品：

【WEB投票勝ち上がりメニュー】作品①：朝のヘルシー焼きドーナッツ♪



●ポイント：玄米の入った焼きドーナッツはプレーン・パンプキンシード・サンフラワーシード・ミックスドライフルーツの4種類をご用意。「ふわふわのホイップクリーム」「調理長特製ベリーソース」「大人気！十勝しんむら牧場のミルクジャム」などのスイートソースと相性抜群ですが、他にもご用意した「十勝産のクリームチーズ」や「北海道産発酵バター」などをトッピングしてお客様好みの味にアレンジでお楽しみいただけます。

●素 材：北海道産発酵バター・十勝産クリームチーズ・北海道産玄米粥 他

●ターゲット：野菜好きなヘルシー志向の女性

【北海道大会出品メニュー】作品②：まるごと北海道！GENMAI菜（玄米な）パンケーキ

※2014年7月1日（火）から提供開始予定



●ポイント：玄米とアスパラを練り込んだ生地は「もちり」と、そして軽い食感とアスパラの香りが感じられます。クリームチーズをベースにした北海道産野菜のディップ5種はパンケーキとの相性はもちろん、見た目の楽しさも味わえます。このほか、もろ味噌と北海道産のクリームチーズで作った特製ソースは調理長イチオシです。

●素 材：北海道産のアスパラガス・人参・シャドークイーン・北あかり

●ターゲット：野菜好きなヘルシー志向の女性

●開発秘話：当店の人気メニュー「パンケーキ」を「地産地消パンケーキにしよう！」。WEB担当をはじめ、調理長、企画スタッフらによる社内の朝食改善プロジェクトメンバー全員の総意で完成させました。Web担当者は、前年の受賞作品情報から「ゲストに支持されているメニューの特徴やトレンド情報」を予めメンバーたちに情報提供し、開発会議の「下地作り」を行いました。メンバーはそれらの情報をもとに「これが地産地消パンケーキ！」案を持ち寄り「メニュー開発会議」に臨みました。「ハンバーガー風にしてはどうか」「それは良いけどもっと高さを出してインパクトがあるように」「生地に野菜を練りこまなきゃ。。。」「ソースはどうする？」「ディップ感覚で」等、白熱の開発会議を経て完成したのが、今回のパンケーキ。まだ足りない、まだ足りない北海道の要素をふんだんに取り入れました。

【楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル(R)2014 ～北海道大会～開催概要】

■名 称：楽天トラベル「朝ごはんフェスティバル(R)2014 ～北海道大会～」

■開催日時：2014年6月18日(水)13:00～15:00

■会 場：北ガスショールーム SAGATIK(札幌市中央区北1条東4丁目)

■出場施設：(受賞上位順)

- ・センチュリーロイヤルホテル、静内エクリップスホテル、ANAクラウンプラザホテル稚内
- ニセコノーザンリゾート・アンヌプリ、札幌グランドホテル

■審査員：(五十音順、敬省略)

- ・神戸 勝彦(「リストランテ・マッサ」オーナーシェフ)
- ・浜内 千波(ファミリークッキングスクール主宰・料理研究家)
- ・深江 園子(フードライター)
- ・山本 考伸(楽天株式会社 トラベル事業 事業部長)

■審査項目：

- ・味覚(味、食べやすさ、等)
- ・表現力(美しさ、楽しさ、バランス、色合い)
- ・独創性(料理内容に創意工夫がある)
- ・朝ごはんらしさ(栄養バランスなど、目覚めた身体への配慮がある)
- ・おもてなし(朝ごはんに込められた料理人・宿の思い)

「朝ごはんフェスティバル® 2014」(商標登録 第5453045号)とは

朝ごはんフェスティバルは、今年で5回目の開催となり、WEB投票と試食・プレゼン対決(地方大会と頂上決戦)で「日本一の朝ごはん」を決めるイベントです。WEB投票は、フェイスブック機能の「いいね!」でユーザー投票を行い、人気の朝ごはんを選出します。WEB投票で選ばれたホテル・旅館(30宿泊施設)は、全国5地区に分かれて「地方大会」に進出し実食審査に挑みます。更に、「地方大会」を勝ち上がった6宿泊施設が9月に開催される「頂上決戦」で戦い、「日本一の朝ごはん」を決定します。

【イベント詳細】

Stage.1 全国WEB大会 開催概要

- ・WEB投票開催期間：2014年4月7日(月)～4月20日(日)
 - ・カテゴリー：全8カテゴリー(カテゴリー内全48サブカテゴリー)
米・丼・カレー、パン・粉もの、魚、たまご、麺・スープ、肉、
野菜・豆類、デザート・ドリンク
- ※北海道エリア出場数:約100施設

Stage.2 地方大会 開催概要

- ・北海道大会：6月18日(水)他

Final stage 頂上決戦 開催概要

- ・開催日：2014年9月2日(火)
- ・会 場：「Studio +G Ginza」東京ガス

★店舗データ★

- ・店舗名：ユーヨーテラス サッポロ (YUUYOO TERRACE SAPPORO)
- ・店舗コンセプト：北海道の四季の食材を活かし、野菜と玄米を中心にした体に優しい食を提供する北海道ビュッフェレストラン
- ・営業時間：朝食 6:30～10:00、ランチ 11:30～15:30(15:00 ラストオーダー)
- ・席数：118席／テラス席 12席※期間限定開放

【朝食ビュッフェ】

「Do ナチュラルモーニング・ビュッフェ」をテーマとして、食べきれない北海道の味覚、北海道マイスター推奨のこだわり抜いた安心の品質で、約 120 品を提供しております。

- ・料金：1名様 2,484円 (税込)

【ランチビュッフェ】

北海道の四季の食材を活かし、野菜・玄米を中心に常時 50 種類の野菜を用いたヘルシーな洋食・中華・スイーツ約 60 品をバラエティ豊かに提供しております。店内の「ベーカーキッチン」では専属スタッフが目の前で焼き上げる同店特製の玄米入りパンケーキ、シェフの実演による週替わりパスタなど出来たて料理にもこだわっております。

- ・料金：大人 1名様 2,100円 (税込)、4歳～小学生以下 1名様 1,050円 (税込)

【プレミアムドリンク】

ビュッフェ料金+310円 (税込) で、野菜ドリンク、フルーツ酢等のヘルシーソフトドリンクが飲み放題でご利用いただけます (90分単位)。※ドリンクの内容は不定期に変更。また、さらに 210円 (税込) を追加するとワイン (赤・白) も飲み放題となります。

【ディナータイムの貸切営業】

- ・利用時間：17:00～(19:00以降の宴会は不可)
ご利用は、20名様以上2時間単位。完全予約制 (ご利用の5日前迄の予約限定)
- ・料金：1名様 5,400円 (税込) ～ ※飲み放題 120分付

◆店舗のロゴマーク

店名の YUUYOO(ユーヨー)は「ゆったり」とする意味の日本語「悠揚」に由来しています。店舗のロゴマークは、北海道の大地と野菜をグリーンで表し、体に優しい玄米の輪郭をモチーフにしております。

■ご予約・お問い合わせ先：011-221-3006(ユーヨーテラス サッポロ直通)

《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) 「郷土和食堂 北の路」 「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)

2014年6月23日現在

《センチュリーロイヤルホテルの紹介》

JR 札幌駅・地下鉄南北線さっぽろ駅より地下コンコースで直結し、徒歩2分。観光はもちろん、ビジネスにも大変便利な立地に位置しております。300室ある全客室には加湿空気清浄機を完備、Wi-Fiが無料でご利用いただけるなど、快適にご滞在いただけます。

その他、館内には札幌を望みながらフレンチをお楽しみいただける、最上階の回転展望レストラン「スカイレストランロンド」をはじめ、樺作りの落ち着いた雰囲気でお食事のできる「郷土和食堂北の路」、野菜と玄米を中心としたビュッフェレストラン「YUUYOO TERRACE SAPPORO (ユーヨーテラス サッポロ)」など、個性豊かな店舗を揃えております。

以上