

【報道関係者各位】

CR-16-05

札幌国際観光株式会社  
センチュリーロイヤルホテル  
2016年1月29日

センチュリーロイヤルホテル  
**外国人観光客に向けた  
「和食体験教室」の予約受付を開始**  
第一弾は、だし取り体験  
2016年2月1日(月)より



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）19階日本料理「北乃路（きたのじ）」は、2016年2月1日（月）より外国人観光客に向けた和食体験教室「本格だし取り体験 “Dashi” Experience」（以下、教室）の予約受付を開始いたします。これは、年々増加している外国人観光客（インバウンド）に対して、正しい日本食や食文化を発信し、日本の食文化を気軽に楽しんでいただくことを目指し実施するものです。だし取り体験は、その第一弾となります。

教室では、和食調理長が講師をいたします。参加するゲストの言語に対応した通訳を手配し、和食の基本である「だし」の種類や特徴についてのレクチャーから、実際の「だし取り体験」、その「だし汁」を使用した料理などの実食を「体感」していただきます。予約制で料金は1人8,640円（税込）。会場は、市内ホテルの和食レストランでは初となる専用厨房付きの個室（シェフズテーブル）で行います。

当ホテル代表の桶川は、「今後も増加が予想されるインバウンドの顧客満足度を向上させることは、ホテルにとって重要な課題のひとつ。このたび開始する和食体験を通じて、日本の食文化を海外の方に知ってもらい、旅先の楽しい思い出にしてもらいたい。今後は日本酒の飲み比べや握り寿司体験などの実施も検討していきたい」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

## ◆【外国人観光客向け】本格出汁取り体験教室 開催概要◆

2月1日（月）より外国人観光客に向けた和食体験教室

「本格だし取り体験 “Dashi” Experience」の予約受付を開始いたしました。

日本人の食生活に欠かせない「だし」の取り方を五感で楽しく、美味しく学べる体験型イベント。

- ご利用期間 2016年2月6日（土）～
- ご利用時間 11：30～15：00／平日 17：00～22：00 土日祝 16：00～22：00
- 開催場所 センチュリーロイヤルホテル19階 日本料理「北乃路」シェフズテーブル
- 料 金 だし取り体験+食事（飲み物別）おひとり様8,000円（税込価格 8,640円）
- ご 予 約 ご利用日の5日前

### ※キャンセル規定

- ・ご利用日の7-2日前まで 参加料金の20%
- ・ご利用日の前日まで 参加料金の60%
- ・当日のキャンセル 参加料金の100%をお支払いただきます。

- 所要時間 約2時間
- 講 師 日本料理「北乃路」調理長 熊谷鉄之
- 備 考

1. お客様のご都合で遅れた場合は、体験時間が短くなります。
2. ご利用は6名様より承ります（最大8名様まで）
3. 子供割引はありません。
4. 上記料金には、飲み物代金は含まれておりません。
5. 健康上の理由などで食べられないものがある場合は事前にお知らせください

### ■ご予約・お問い合わせ TEL. 050-2018-1384 または E-mail [kitanoji@cr-hotel.com](mailto:kitanoji@cr-hotel.com)

- ・後ほど、担当者からご連絡を差し上げます。
- ・送信受付後、こちらからEメール（電話・FAXの場合もあります）にてご連絡させていただきます。
- ・料金・支払い方法・その他の詳細についてこちらからご連絡いたします。
- ・こちらから「ご予約確定・確認メール」をお送りした時点で予約が成立したことになります。



会場となる日本料理「北乃路」シェフズテーブル



講師：熊谷調理長

## ●このプランで体験出来ること

和食の基本である「だし」の種類や特徴を「だし取り体験」の実習をまじえて楽しく行います。実習の後、その「だし」を使用した特別コースをご賞味いただきます。

<プランの流れ>

講義開始

「だし」の種類や特徴について、だしの飲み比べ（テイスティング）などを楽しく体験していただきます。

●実際に「だし」取り体験をしていただきます。（会場内のスタッフがお手伝いいたします）  
（約 50 分）

●「だし」取り体験終了。食事の準備をいたしますので、一旦会場の外でお休みいただきます。  
（約 10 分）

●お食事タイム（約 1 時間）。皆様が実習で取った「だし」を使用した会席料理をお楽しみください。

### 【献立の一例】

- ・かつお節・鮭節・まぐろ節の味比べ
- ・先付：旬野菜と揚げじゃこの鮭節ジュレ掛け
- ・小茶碗：鰹出汁たっぷりの茶碗蒸し・梅麩・銀餡
- ・お造り：鮪・サーモン・甘海老・手作り豆腐まぐろ節添え・土佐醤油
- ・煮物：大根出汁含ませ 炙り若鶏味噌ソース掛け
- ・銀鍋：旬な野菜と魚の寄せ鍋仕立て
- ・食事：道産米土鍋炊き込みご飯・味噌汁・香の物
- ・甘味：二色の羊羹と抹茶

●食事終了・解散

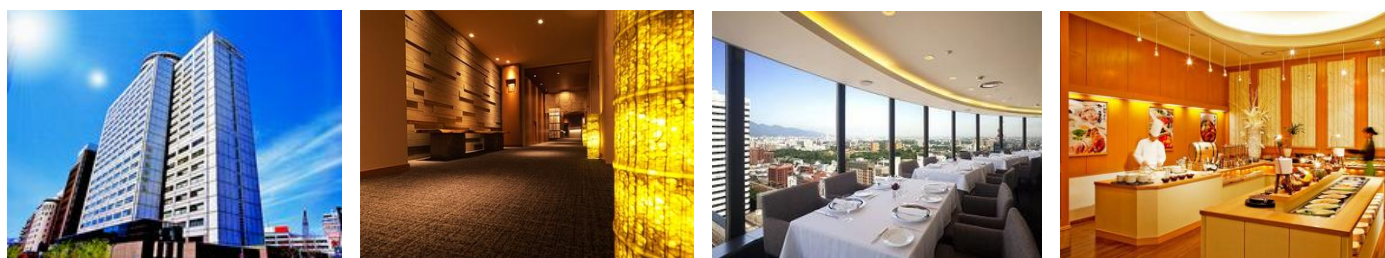


上記写真は、市内在住の外国人を招き、モニター体験会を開催した時の様子

## 《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 : <a href="http://www.cr-hotel.com/">http://www.cr-hotel.com/</a>
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)

2016年1月28日現在



以上