

【報道関係者各位】

CR-16-11

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4月11日

センチュリーロイヤルホテル
**おふたりに育てた野菜を結婚式の料理に
旬の野菜を使った世界で一つの婚礼料理を提供**
“良い夫婦の日” にちなんで4月22日（金）より予約受付開始



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、ふたりに育てた野菜を結婚披露宴の料理に使い、ゲストにふるまうウェディングオプションプラン「ハーベストウェディング」の予約受付を2016年4月22日（金）より開始いたします。

当ホテルでは、これまでも思い出の一品、大好きな母の味、故郷の味など「おふたりらしい」おもてなしの気持ちを料理で表現したオーダーメイドのコース料理を提供し、ご家族や大切なご友人、ご新郎ご新婦にとって特別な方とのかけがえのない時間のお手伝いをしてまいりました。そのような中、当ホテルで数多く結婚披露宴の司会を務めている箕輪直人氏が「ハーベストウェディング」を企画中であることを知りました。結婚を機に地元食材の素晴らしさをもっと多くの人に知っていただき、味わっていただこうと、当ホテルが箕輪氏の企画に対して協力を申し出、このたび商品化することとなりました。

同プランでは提携した地元契約農園（札幌市南区）において、生産者サポートのもと、おふたり専用の畑で「こだわり野菜」を栽培していただけます。（披露宴の）3～4ヶ月前に苗植えや水やり、除草などを行い、1ヶ月前にはシェフと共に、こだわり野菜を用いた「世界にひとつだけのコース料理」を作成いたします。同野菜は、前日までにホテルに届けられ、シェフが最後の仕上げをいたします。栽培する野菜は3種類。7月～8月には、2011年「野菜ソムリエサミット」食味部門で第一位を受賞したトマトをはじめ、9月には「きたあかり」、10月には「栗かぼちゃ」を栽培、収穫いただけます。このほか、畑で野菜を栽培、収穫している様子をビデオ収録し、披露宴当日に上映して、おふたりの心からのおもてなしをゲストに伝えます。

総調理長の金子は、「おふたりの思いがこもった野菜を使用した特別料理で、ゲストにとっても、おふたりにとっても最高の時間と思い出となる披露宴を演出したい」とコメントしています。

プラン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

◆ハーベストウエディング概要◆

■販売期間：2016年4月22日（金）～10月31日（月）まで実施の披露宴

■料 金：80名 100,000円（税別）

※80名を越える場合は10名様につき別途8,000円（税別）を申し受けいたします。

※上記料金は、野菜の苗、農園使用料金、野菜管理料金、配送料金が含まれます。

■プラン内容：

- (1) おふたり専用の農園で生産者さんのサポートの元、披露宴の料理で使用する希少野菜づくりをいたします。
- (2) 野菜栽培「製作日記MOVIE」を会場で上映いたします。
- (3) シェフがおふたりの栽培した野菜を使ってオリジナル料理を作り、披露宴でご提供いたします。

■野菜の種類：※披露宴の実施時期により栽培する野菜は異なります

7月～8月 「うまトマト」

- ・2011年「野菜ソムリエサミット」食味部門で第一位を獲得した味の濃いトマトです。

9月 「きたあかり」

- ・ホクホクとして甘みがあり「栗じゃが」とも呼ばれる北海道のじゃがいもです。

10月 「栗かぼちゃ」

- ・糖度が24.6度もある究極のかぼちゃです。ビタミンC・E・カロチンが豊富です。

■披露宴までの流れ：

【3～4ヶ月前】植苗え～栽培

生産者さんのサポートのもと、苗植え、水やり、除草などを行います。

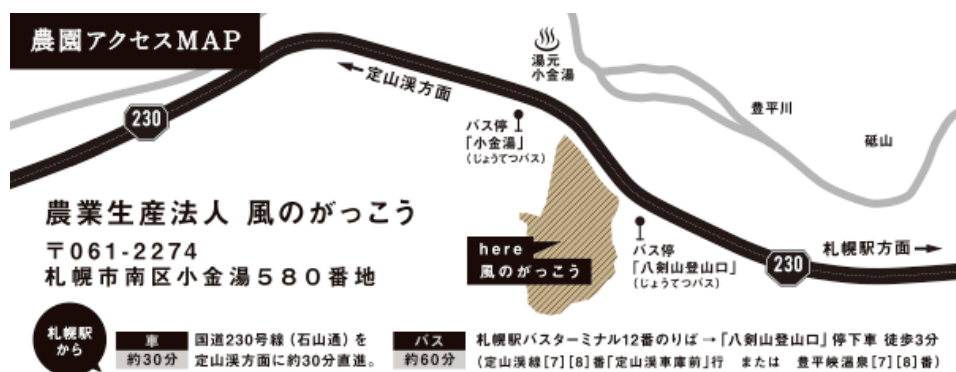
【1ヶ月前】料理メニューの決定

おふたりが栽培した野菜に合わせたお料理をご提案いたします。

【1週間前】収穫～配送

おふたりが栽培した野菜は前日までに会場へお届けいたします。

■契約農園：



企画プロデューサー：箕輪 直人（みのわ なおと）氏

テレビ・ラジオを中心にMCとして活躍中。そのほか、結婚式の司会・CMナレーター、レバンガ北海道の会場MCなど活躍の場を広げているほか、その経験を活かし、近年はブライダルプロデュースも手掛けている。

《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
施 設	地上23階・地下3階
客室数・収容人員	300室・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、衣裳室、写真室
駐車場	30台収容(地下3階駐車場)

2016年4月8日現在