

【報道関係者各位】

CR-18-101

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2018年10月25日

センチュリーロイヤルホテル
**「札幌大球」を使用したランチで伝統野菜の魅力をPR
札幌大球を使用したデザートも新登場**
2018年11月1日(木)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）では、2018年11月1日（木）より、スカイレストラン「ロンド」（23階）と日本料理「北乃路」（19階）において、伝統品種のキャベツ「札幌大球」を使用したランチコースと、一品料理を朝食ビュッフェレストラン ユーヨーテラス サッポロ（2階）にて提供いたします。本企画は、伝統野菜を味わっていただく機会として、総調理長の金子が企画したもので、昨年続く第二弾となります。

札幌大球は、1玉10～20キロにもなる大型のキャベツで、明治初期、北海道開拓使がアメリカより種子を導入したのがはじまり。大正から昭和初期にかけて、貯蔵に適し、漬物などの加工に適したものを選抜・改良した結果、大型キャベツの品種にたどり着きました。札幌大球の全盛期は昭和初期から戦前にかけて、道内のかなりの面積において作られていましたが、消費者の漬物離れや収穫が重労働であることなどから栽培農家が激減し、「幻のキャベツ」と呼ばれるほど希少な食材となっております。

期間中はレストランで、肉厚で甘みが強い札幌大球の特徴を生かしたサラダやポトフ、茶碗蒸し、天ぷら、グリルなど様々なメニューに活用いたします。また、新しい取り組みで、札幌大球を使用したデザートをランチで提供し、伝統野菜の魅力をアピールいたします。

総調理長の金子は、「明治から脈々と受け継がれてきた伝統野菜『札幌大球』。今年も伝統野菜を用いた特別料理で、伝統野菜の美味しさを広めていきたい」とコメントしております。

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

札幌の伝統野菜応援企画
札幌大球応援ランチ 概要

開催期間(予定)：2018年11月1日(木)～11月9日(金)

※稀少食材のため仕入れ状況により期間を変更いたします。

開催店舗：センチュリーロイヤルホテル23階スカイレストラン「ロンド」
センチュリーロイヤルホテル19階 日本料理「北乃路(きたのじ)」
センチュリーロイヤルホテル2階 ユーヨーテラス サッポロ

後援：札幌市

協力：札幌伝統野菜 札幌大球応援隊

ご予約・お問い合わせ先：

TEL. 011-221-3008(スカイレストラン ロンド・直通)

TEL. 011-221-3007(日本料理 北乃路・直通)

TEL. 011-221-3006(ユーヨーテラス サッポロ・直通)

スカイレストラン ロンド

■ご利用時間：11：30～16：00

■価格：1名様 2,000円 (税込価格2,160円)

■メニュー：

- ・本日のロンド風パワーサラダ 札幌大球のアーリオ・オーリオ添え
- ・札幌大球とカリフラワーのスープ
- ・札幌大球のロールキャベツ ロンド風
- ・札幌大球スペシャルシュー
- ・パン
- ・オーガニックコーヒー

日本料理 北乃路

■ご利用時間：11：30～15：00 (ラストオーダー14：30)

■価格：1名様2,700円 (税込価格2,916円)

■メニュー

小茶碗：札幌大球の茶碗蒸し 青葱

焼 肴：焼大球と鯖の塩焼き あしらい

揚 物：札幌大球とサーモンのかき揚げ 塩

お食事：札幌大球と季節野菜 北海道産豚肩ロースの豚丼 北乃路スタイル

汁 物：札幌大球と根菜色々 若鶏もも肉の和風ポトフ仕立て

甘 味：・札幌大球スペシャルシュー

オーガニックコーヒー

ユーヨーテラス サッポロ

■ご利用時間：6：30～11：00

■価格：（一般）大人 2,500円（税込2,700円）、小学生1,250円（税込1,350円）
（宿泊）大人 2,000円（税込2,160円）、小学生 1,000円（税込1,080円）

■メニュー：札幌大球のグリル

※仕入れの状況により、ご提供内容が変更になる場合がございます。

札幌大球（キャベツ）について

収穫時期：10月下旬～11月下旬

札幌大球は、その名のとおり、直径50cm、重さ10kgを超える巨大キャベツです。明治の初期にアメリカから3種類のキャベツの種子を輸入し栽培したのが始まり。交配を繰り返し、自家採種をしていく中、北の大地と食の利にかなった大きなキャベツが誕生しました。冬場の貯蔵で外側が傷んでも食べられる部分が確保されることと、肉厚でしっかりとした食感が特徴。昭和の初期には、主に漬物用として広く栽培されるようになりましたが、漬物需要の減少やその重さから農作業の負担が大きく、生産量は徐々に減少していきました。

復活を遂げた札幌大球は、その食感だけでなく、甘くて風味が良い味そのものにも関心が高まり、市内の飲食店や食品メーカーで使用されているほか、学校給食にも提供されています。

※JAさっぽろ公式サイトより (<http://www.ja-sapporo.or.jp/agriculture/traditional/index.html>)

《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） 「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）

2018年10月25日現在

以上