

【報道関係者各位】

CR-20-162

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2020年10月22日

センチュリーロイヤルホテル 7日間だけの限定料理
伝統野菜「札幌大球」の魅力をランチ・朝食でPR
2020年11月1日(日)~7日(土)



「札幌大球」を用いたシュークリーム

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、2020年11月1日（日）より、伝統品種のキャベツ「札幌大球」を使用した応援メニューをスカイレストラン「ロンド」（23階）と日本料理「北乃路」（19階）、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。応援メニューは、伝統野菜の美味しさを知っていただこうと企画したもので、今年で4年目を迎えます。昨年につき、札幌市が後援する札幌伝統野菜「札幌大球」オーナー募集のPRにも協力しております。

札幌大球は、大きなもので直径50センチ、重さ10~20キロに育つ大型のキャベツで、明治期に生産が始まり、漬け物用に重宝されましたが、農作業の負担増や消費者の漬け物離れなどにより、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、肉厚で甘みが強い札幌大球の特徴を生かしたスープやパスタ、茶碗蒸し、ステーキのほか、札幌大球を使用した特製シュークリームなどを和・洋のレストランや朝食ビュッフェレストランで提供し、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限定料理で、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
札幌大球応援メニュー 概要

開催期間(予定)：2020年11月1日(日)～11月7日(土)

※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

シェフ古川の Pastaランチ

ご利用時間：11：30～14：00

販売価格：おひとり様2,300円(税込)

- ・本日の冷製プティポタージュ グリーンサラダ パン
- ・アンティパスト ミスト
- ・4種類の Pasta より1つお選びいただけます。

A) 北海道産小麦のスパゲティ 海の幸ペスカトーレロッソ

B) リングィーネ 小海老とカラスミのクリームソース

C) 北海道産小麦のペンネ 牛肉とお豆のボロネーゼ風グラタン

D) 北あかりニョッキと牛肉を札幌大球で

- ・札幌大球シュー・ア・ラ・クレーム
- ・オーガニックコーヒー



日本料理 北乃路

札幌大球応援ランチ

■ご利用時間：11：30～15：00 (ラストオーダー14：30)

■価格：1名様2,200円(税込)

■メニュー

- ・小 鉢：札幌大球とちりめん山椒の炒め煮
- ・小茶碗：札幌大球入り茶碗蒸し
- ・主 菜：札幌大球のステーキ秋鮭バター焼き 醤油ベースのソース
- ・食 事：札幌大球と海老のかき揚げ丼 札幌大球入り豚汁・香の物
- ・甘 味：札幌大球シュー・ア・ラ・クレーム

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 3,000円（税込）、小学生1,500円（税込）

■メニュー：

- ・札幌大球を使ったクラムチャウダー
- ・札幌大球を使った田舎風ブイヨンスープ

※上記は日替わりで提供いたします

※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	エステ、衣裳室、写真室
駐車場	30台収容（地下3階駐車場）

2020年10月22日現在
以上