

【報道関係者各位】

CR-21-177  
札幌国際観光株式会社  
センチュリーロイヤルホテル  
2021年5月18日

センチュリーロイヤルホテル  
「ホテルの味」をご家庭で楽しめる  
**冷凍食品 新発売のお知らせ**  
初回限定で、お試し割引キャンペーンを開催



温めるだけで気軽に楽しめるホテル特製冷凍食品(調理イメージ)

札幌国際観光株式会社(本社:札幌市中央区、代表取締役社長:桶川昌幸)が運営するセンチュリーロイヤルホテル(札幌市中央区)は、5月20日(木)から新たに冷凍食品の予約受付を開始いたします。新型コロナウイルスでホテルの飲食売上が減少する中、調理済の料理をご家庭で気軽に楽しんでいただく「中食」需要の開拓に取り組んでまいります。

販売する商品は、道内唯一の回転レストラン「ロンド」で育ててきた洋食料理3品と冷凍食品用に新たに開発したオリジナルデザートを含む全4品。みりんと醤油の特製ダレで仕立て、ホテル名を冠した和風スパゲティやプリットとした食感のロブスターに風味豊かなクリームチーズソースをかけて焼き上げたロブスターテルミドール、バター風味豊かなご飯に道産牛肉と玉ねぎを濃厚なデミグラスソースとチーズをかけて焼き上げたビーフグラタンライス、素材を生かした玄米入りティラミス真空パックして、冷凍した詰め合わせた4種5個セット(5,000円)と、4種10個セット(10,000円)の2種類を販売いたします(いずれも送料別)。さらに、このたびの新発売を記念して、より多くの方に当ホテルの美味しさを体感いただきたいと考え、通常価格より割引となる「センチュリーデリカお試しキャンペーン」を6月30日(水)まで実施いたします(先着・限定数量48セット)。各商品は、電話のほか、ホテル公式ホームページ、外部オンラインショッピングサイト(6月上旬開設予定)で予約が可能で、贈答用として全国発送もいたします。

総調理長の金子は、「ご家庭での食シーンを想定し、何度食べても飽きのこない味わいを追求し、何度も試作を重ねた。コロナ禍で外出が難しいこの時期にご家庭で地産食材を活用したホテル伝統の味を楽しんでいただきたい。今後は、新商品の開発をはじめ、商品を生かしたアレンジレシピの提案や、道内で運営しているグループホテル(釧路、函館)の冷凍食品を詰め合わせたギフト等も検討していきたい」とコメント。各種商品の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

## センチュリーデリカ・「センチュリーデリカお試しキャンペーン」概要

■キャンペーン名称：センチュリーデリカお試しキャンペーン

■キャンペーン期間(予定)：2021年5月20日(木)～6月30日(水) ※先着48セット限定

■商品名：【A】はじめてのセンチュリーデリカセット

■販売価格：通常価格 4種5個セット 5,000円(税込、送料別)

→「センチュリーデリカお試しキャンペーン価格」4,500円(税込、送料別)

■詰め合わせ内容：

- ロブスターテルミドールグラタン [半身] 1個
- スパゲティセンチュリー風 [1人前] 1個
- ビーフグラタンライス [1人前] 1個
- 北海道産玄米のティラミス [60g] 2個

※単品でのご注文も承ります

■商品名：【B】はじめてのセンチュリーデリカペアセット

■販売価格：通常価格 4種10個セット 10,000円(税込、送料別)

→「センチュリーデリカお試しキャンペーン価格」9,000円(税込、送料別)

■詰め合わせ内容：

- ロブスターテルミドールグラタン [半身] 2個
- スパゲティセンチュリー風 [1人前] 2個
- ビーフグラタンライス [1人前] 2個
- 北海道産玄米のティラミス [60g] 4個



ロブスターテルミドールグラタン [半身]



スパゲティセンチュリー風



ビーフグラタンライス



北海道産玄米のティラミス

※写真はイメージです。 ※器はセットに含まれません。 ※メニューは一部変更になる場合がございます。

■単品価格:

- ロブスターテルミドールグラタン [半身] 1個 2,500円 (税込・送料別)
- スパゲティセンチリー風 [1人前] 1個 900円 (税込・送料別)
- ビーフグラタンライス [1人前] 1個 1,200円 (税込・送料別)
- 北海道産玄米のティラミス [60g] 2個 600円 (税込・送料別)

■お召し上がり方

電子レンジOK・湯煎OK

- ・冷蔵庫または常温で予め解凍してください。
- ・レンジで加熱する時は、1cm程度外装ビニールに切り込みを入れてから加熱してください。
- ・凍ったまま開封せずに、袋ごと電子レンジまたは沸騰したお湯で温めてください。ティラミスは冷蔵庫で解凍してください。

[賞味期限] 製造日から2ヶ月

■お申し込み方法

- ホテル公式HP <http://www.cr-hotel.com/>
- お電話 TEL. 011-221-3002(宴会営業部・直通)
- F A X お申込み用紙に必要事項をご記入の上011-210-9337 宛にて送信

■お支払い方法について

[ホテル引き取りの場合] ※3日前のご予約

- 当日現金払い
- 当日クレジットカード払い
- 事前銀行振込

[配送の場合]

- 事前銀行振込
- 当日クレジットカード払い

■送料・配送方法について

[送料] 道内一律 1,800円(税込)

[配送方法]

ヤマト運輸 クール宅急便

※時間帯指定はできません。

※道外への送料はお問い合わせください。

## ■スカイレストラン「ロンド」について

北海道内唯一の回転展望レストラン。全国のホテルで2ホテルのみ保有の回転レストランのひとつ。1973（昭和48）年のホテル開業と同時にオープンした洋食レストラン。2011年3月1日、リニューアル。現在は3時間かけて1周360度回転。札幌中心部の風景を眺めながら食事をするのが特徴で、札幌駅南口広場や北海道大学植物園、同キャンパス、藻岩山ほか、天気の良い日には石狩湾や暑寒別岳なども望むことができる。

店舗面積は約76坪。仕切りのない開放感のあるビッグテーブルシート32席（4人席、8卓）やプライベート感を演出したカップルシート12席（2人席、6卓）、磨りガラスで仕切られた半個室のプライベートシート24席（4人席、6卓）。総席数は68席。

トリュフ・フォアグラ・キャビアの世界三大珍味を使ったランチ、ディナーコースをはじめ、年間を通じて、北海道内の自治体とコラボレートした「ご当地フェア」を開催するなど、地産地消にこだわり北海道の食材を取り入れたメニューは、道内外のお客様から支持されている。

そのほか、洋食の賄い料理として誕生した開業当時の伝統メニュー「スパゲティセンチュリー風」は、現在では「知る人ぞ知る」メニューとされ、常連客からは「スパセン」の名で親しまれている。

---

### センチュリーロイヤルホテル概要

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」（ユウヨーテラス 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	衣裳室、写真室
駐車場	30台収容（地下3階駐車場）

2021年5月18日現在