

【報道関係者各位】

CR-21-195

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10月26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
2021年11月1日(月)～7日(日)



「札幌大球」を用いたパスタ

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、11月1日から7日間限定で、伝統野菜「札幌大球」を使用した限定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。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5年目を迎えます。

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。

スカイレストラン「ロンド」では、肉厚で甘みが強い札幌大球の特徴を生かしたパスタを、日本料理「北乃路」では、茶碗蒸し、ステーキ、札幌大球を使用した特製シュークリーム他全6品の「札幌大球」尽くしのランチを提供いたします。また、朝食ビュッフェレストランでは、塩昆布でソテーした札幌大球を提供し、伝統野菜の魅力をアピールいたします。また、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。

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伝えていきたい」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)：2021年11月1日(月)～11月7日(日)

※稀少食材のため仕入れ状況により期間を変更する場合がございます。

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(予定)

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)※朝食はご予約を承っておりません。

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。

北海道産小麦のスパゲティ 札幌大球のエチューベとハモンセラーノ

アーリーオ・オーリオ エ ペペロンチーノ チーズのアクセント他全4種

- ・札幌大球のシュークリーム
- ・オーガニックコーヒー



日本料理 北乃路

札幌大球ランチ

■ご利用時間：11:30～14:00

■価格：1名様2,500円(税込)

■メニュー

小茶碗：札幌大球と秋鮭の玉地寄せ バター醤油

焼肴：札幌大球のステーキ 鶏照焼添え

煮物：札幌大球 大根 ベーコン 人参 コンニャク 玉葱 鶉玉のおでん仕立て 青味

食事：札幌大球とサーモンのかき揚げ丼 香の物

止椀：札幌大球と揚 ほうれん草の味噌汁

甘味：札幌大球見立てのシュークリーム



ユーヨーテラス サッポロ

■ご利用時間：6：30～10：00

■価格：（一般）大人 3,000円（税込）、小学生1,500円（税込）

■メニュー：

- ・札幌大球と塩昆布ソテー ハーブの香り

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	衣裳室、写真室
駐車場	30台収容（地下3階駐車場）

2021年10月26日現在
以上