



2021年8月24日

朝食を楽しみながら、生産者を応援する体験型プロジェクト第2弾！食品ロス解消に向けて
京王プレリアホテル札幌 宮北農園の規格外野菜を活かしたメニューを開発！
9月1日（水）から提供開始

株式会社京王プレリアホテル札幌（本社：北海道札幌市、社長：本田 敏人）では、朝食を通じて、お客様が食材の新たな一面に出会える、「まだ知らない」北海道を朝食から」と題した年間プロジェクト第2弾として、ホテル開業当初からつながりのある宮北農園（石狩市）の「規格外野菜」を活かしたメニューを開発し、9月1日（水）から朝食buffetにて提供を開始します。



「規格外野菜」とは、“味は変わらない”が色や形が均一ではない野菜のことで、出荷の際に基準を満たしていないため小売店等の一般市場に流通せず、その多くが消費者の手に届くことがなく廃棄されています。自然な栽培方法にこだわった野菜であればあるほど、均一な野菜になることが難しく、宮北農園も減農薬栽培などこだわった安全で美味しい野菜をつくっているがゆえに、同様の課題を抱えていました。

当ホテルでは、そのような“美味しいけれど、色や形が均一ではない野菜”をネガティブではなく「野菜の個性」と捉え、オリジナル朝食メニューとしてシェフがアレンジし、道産の魚にトマトを刻んだソースをあわせた「海と畑の一皿」、ゴボウと道産の鶏肉を混ぜ合わせた「根菜と鶏肉の組み合わせ」など、お客様へ美味しく提供することで、食品ロス解消にも取り組みます。

当ホテル朝食では、“美味しい”に加えて、お客様が朝食を楽しみながら、北海道食材の新たな一面を知り、生産者の課題解決や応援にも繋げていく取り組みを引き続き行っていきます。



<宮北農園での収穫風景>



<海と畑の一皿>

1. 宮北農園 「規格外野菜」を用いたメニューについて

(1) 開始日 9月1日(水)(8月31日(火) 宿泊)

(2) 提供場所 京王プレミアホテル札幌 朝食会場

(3) メニュー ①海と畑の一皿

蒸しあげた道産の魚に、トマトを刻んだソースをたっぷりかけました。

トウモロコシの黄、アスパラの緑、ニンジンのオレンジと3種のムースをグラス詰め込んだ、宮北農園の野菜をふんだんに味わえる、見た目も楽しい一皿です。

②根菜と鶏肉の組み合わせ

道産の鶏肉にゴボウをたっぷり混ぜ合わせて焼きあげた風味豊かな一皿です。

市場ではあまり手にすることのないためのゴボウをくりぬき、その中にゴボウソースを入れてお客様の目の前でかけて仕上げることで、風味が一層際立ちます。

※仕入れ状況によっては、ご提供できない場合もございます。

(4) 動画 今回の取り組みについてのPR動画を朝食会場等で上映します。(9月上旬予定)

URL : <https://www.youtube.com/channel/UC7sNVcCgY15Bdn4uGnWULRw>



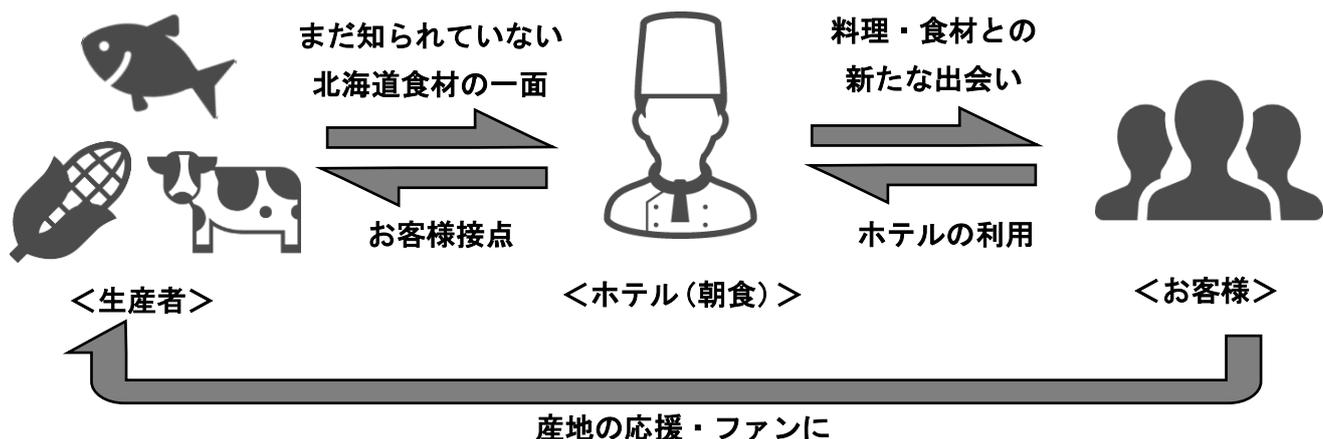
<根菜と鶏肉の組み合わせ>

【参考1】京王プレミアホテル札幌 朝食年間プロジェクトについて

(1) 名称 “まだ知らない” 北海道を朝食から～食材の新たな一面に出会えるホテル～

(2) 概要 魅力はあるものの、知名度や流通の課題から活躍の場を探している北海道の食材を当ホテルの朝食オリジナルメニューにアレンジして提供することで、お客様に楽しみながら食材の新たな一面を体験していただくとともに、北海道の生産者を応援するものです。第1弾として、北海道大学の「北大牛乳」を使ったメニューを開発し、延べ5,000人以上のお客様に提供しています。

【本プロジェクトのスキーム】



【参考2】ホテル朝食について

- (1) 形態 ブッフェスタイル
- (2) 場所 北海道札幌市北区北八条西4丁目11番地1
京王プレミアホテル札幌1階
- (3) 営業時間 6:00～11:00 (L. E. 10:30)
- (4) 料金 大人(13歳～) 1,980円
(税込み) 子供(6歳～12歳) 990円
幼児(～5歳) 無料



<朝食buffet>

- (5) 特徴 フランス料理界最高の名誉のひとつである
「レ・ディシプル・ド・オーギュスト・エスコフィエ」の
称号を持つ京王プラザホテル札幌洋食料理長成田公洋が
手がける、オリジナリティ溢れる朝食buffetです。
料理長自ら、季節ごとの最もおいしい「旬」の北海道産
食材を、生産者のもとに足を運んで選び、食材を生かした
調理をして提供しています。
- (6) 連絡先 011-205-8111 (ホテル代表)
- (7) ホームページ <https://www.keioprelia.co.jp/sapporo/breakfast/>



<成田公洋>

【参考3】宮北農園について

市場では手に入らないこだわりの肥料や減農薬栽培などによって、安全で美味しい野菜を父母息子の家族3人で作っている石狩市内の農場です。トマト、アスパラ、トウモロコシ、ニンジン、ゴボウ、ブロッコリーなど様々な野菜を作っており、開業以来から京王プレミアホテル札幌のこだわりの朝食を支えています。平成元年より「取りたて野菜」として不定期の直売所も始め、これからの季節は9月～10月半ばまでトウモロコシを販売予定です。



<宮北農園>