



2022年3月30日

**生産者を応援する体験型プロジェクト “まだ知らない”多くの北海道食材を全国へ
京王プレリアホテル札幌 こだわりのメニューを東京「春の大北海道展」で販売！**

3月31日（木）から4月13日（水）まで

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）は、**北海道の複数の生産者とコラボレーションし、京王百貨店 新宿店（東京都新宿区）で3月31日（木）から4月13日（水）まで開催される「春の大北海道展」に“販売数量限定”で出店**します。当ホテル外で販売するのは今回が初の試みであり、販売商品は全て北海道の生産者から仕入れたこだわり食材を使った、新作スイーツを含むオリジナルメニュー4品です。



【新作】石狩フロマージュブランと十勝セイベルクリームのシフォンケーキ

当ホテルでは、2021年4月から「“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を開始し、**規格外野菜や行き場を失った冷凍魚などを活用した、生産者の課題解決につながるオリジナルメニューを提供**し、延べ4万人以上ものお客様にご利用いただきました。今回の東京出店は、更に多くの人に知っていただきたいという想いのもと、初めて複数の生産者と同時に取り組むプロジェクトの集大成であり、コロナ禍で北海道へ足を運ぶことが出来なかった方や当ホテルの利用者以外の方にも、“まだ知らない”北海道の食材の魅力と生産者の想いを届けます。

販売する商品は全4品、牛乳チーズ“石狩フロマージュブラン”と山ぶどう“セイベル”を使用した「石狩フロマージュブランと十勝セイベルクリームのシフォンケーキ」、北大牛乳を使用した「モーモーロールケーキ」、十勝ラクレットモールウォッシュチーズを使用した「十勝ラクレットモールウォッシュチーズケーキ」、宮北農園のトウモロコシ“ゴールドラッシュ”を使用した「ゴールドラッシュの濃厚ポタージュ」です。なお、「石狩フロマージュブランと十勝セイベルクリームのシフォンケーキ」は**当ホテル朝食でもまだ提供していない完全初出メニュー**であり、ご宿泊いただくお客様に先駆けてご賞味いただくことが可能です。

また、当ホテル朝食は4月1日（金）より、生産者から仕入れた食材を使ったオリジナルメニューを楽しむ**体験型スイーツコーナー「プレリアミニファーム」**の新設、一部メニューの入れ替え、新作動画の上映や実演などを予定しており、**当ホテルならではの“体験”ができる朝食**を目指します。

当ホテルでは、今後も“美味しい”に加えて、お客様が朝食を楽しみながら“まだ知らない”北海道食材の新たな一面を知り、生産者の応援にも繋げていく取り組みを継続的に行ってまいります。

1. 販売商品について

(1) 期 間 3月31日(木)～4月13日(水)

※各商品ともに1日の販売数に限りがあります

(2) 提供場所 京王百貨店 新宿店 7階大催場

(3) 商品・金額 ①石狩フロマージュブランと十勝セイベルcreamのシフォンケーキ
(1,900円)

(税込み) 風味豊かな石狩産の牛乳チーズを練りこんだシフォンケーキ。十勝の大地で育った山ぶどう「セイベル」の酸味と甘みが絶妙なクリームを添えています。

②モーモーロールケーキ (2,200円)

北海道大学で育つ牛に見立てたロールケーキ。クリームはもちろん、生地にも北大牛乳を練りこんでいます。

③十勝ラクレットモールウォッシュチーズケーキ (2,700円)

十勝温泉「モール温泉水」で磨いた、芳醇な香りとまろやかな味が特徴の十勝ラクレットモールウォッシュチーズを贅沢に使用したチーズケーキです。

④ゴールドラッシュの濃厚ポタージュ (700円)

宮北農園の糖度約20度トウモロコシ「ゴールドラッシュ」を使用した甘味が強く、濃厚なコーンポタージュです。

(4) 提供方法 1個・冷凍(お客様にて解凍が必要です)



<モーモーロールケーキ>



<十勝ラクレットモールウォッシュ
チーズケーキ>



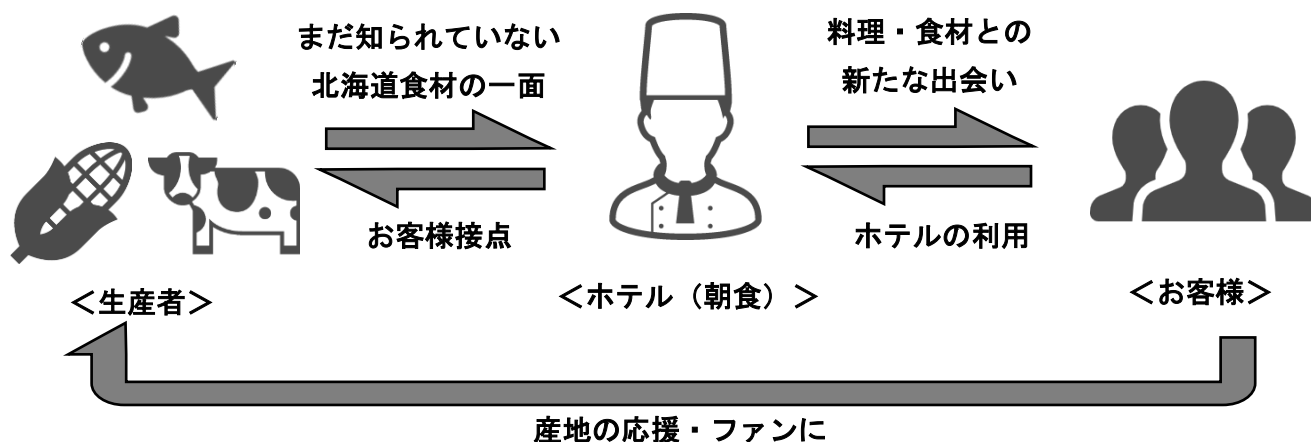
<ゴールドラッシュの濃厚ポタージュ>

【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食材を当ホテルのオリジナルメニューにアレンジして朝食で提供することで、お客様に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。今までに5つのプロジェクト実施し、延べ4万人以上も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】各商品のコラボレーション食材および生産者・加工販売者について

(1) 石狩フロマージュブランと十勝セイベルクリームのシフォンケーキ

- ①**食 材** 石狩フロマージュブラン
②**加工販売者** 石狩ひつじ牧場（石狩市）
③**特 徴** チーズ輸入歴20年以上かつ自身で石狩に牧場をつくったチーズを知り尽くした山本知史代表が手掛ける牛乳チーズの石狩フロマージュブランは、ほのかな酸味とほどよいコクがあり、さわやかな味わいが特徴です。

- ①**食 材** セイベル
②**生 産 者** 北王農林株式会社（幕別町）
③**特 徴** 北海道の広大な大地を通じて「日本一の環境にやさしい農場」を目指し、アスラガス・トウモロコシ等の生産を始めとし、ブドウ・シャインマスカットなどの果樹も生産しています。セイベルは、ワインやジュースに使用される山ぶどうの品種であり、さっぱりとした甘みと酸味が口いっぱいに広がります。

(2) モーモーロールケーキ

- ①**食 材** 北大牛乳
②**加工販売者** 北大マルシェCafe&Labo（札幌市）
③**特 徴** 1876年、札幌農学校の開設と同時に北海道大学生物生産研究農場が設立され乳牛の研究は1889年より開始し、現在では、その子孫も含む約40頭の牛が農場内で育てられ、多様な研究に利用されるとともに、市内中心に広がる放牧風景は、北大のシンボルとして親しまれています。夏は放牧により牧草を餌とするためさっぱりとした味わい、冬は干し草やトウモロコシを餌とするため濃厚な風味を感じられる等、季節により違った味わいを感じられます。

(3) 十勝ラクレットモールウォッシュチーズケーキ

- ①**食 材** 十勝ラクレットモールウォッシュチーズ
②**加工販売者** 十勝品質事業協同組合（音更町）
③**特 徴** 十勝の地域内の工房と地元企業が出資して設立された組合です。2017年には「共同熟成庫」を新設し、独自製法で十勝ラクレットモールウォッシュチーズの熟成及び販売を行ってきました。十勝管内で搾られる生乳を100%使用し、十勝のチーズ職人たちが十勝温泉「モール温泉水」で磨いて仕上げる特別なチーズ。Japan Cheese Award 2018 金賞を受賞したこともあります。

(4) ゴールドラッシュの濃厚ポタージュ

- ①**食 材** ゴールドラッシュ
②**生 産 者** 宮北農園（石狩市）
③**特 徴** 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。ゴールドラッシュは糖度が約20%以上もある、皮が柔らかく生でも食べられるトウモロコシの品種であり、今回使用するものは通常の夏収穫ではなく、秋収穫のため糖度も最高に高い状態となっております。

【参考3】ホテル朝食について

- (1) 形態 ブッフェスタイル
- (2) 場所 京王プレリアホテル札幌1階
(北海道札幌市北区北八条西4丁目11番地1)
- (3) 営業時間 6:00~11:00 (L. E. 10:30)
- (4) 料金 大人(13歳~) 2,200円
(税込み) 子供(6歳~12歳) 990円
幼児(~5歳) 無料



<朝食buffet>

※3月31日までは、大人 1,980円

- (5) 特徴 生産者と直接つながりがある当ホテルだからこそできる、その時々々の北海道産食材の魅力を五感で楽しめるオリジナル朝食buffetです。フランス料理界最高の名誉のひとつ「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 成田公洋が総監修するオリジナリティ溢れるメニューをご用意します。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。



<成田公洋>

- (6) 動画 新作の朝食コンセプト動画。朝食会場等で上映します。

URL: <https://youtu.be/L1tbxPcz6mQ>

- (7) 連絡先 011-205-8111 (ホテル代表)

- (8) ホームページ <https://www.keioprelia.co.jp/sapporo/breakfast/>



<動画二次元バーコード>