



2022年6月27日

北大ブランド食材のアンバサダーとして情報発信中！

京王プレリアホテル札幌 × 北大短角牛 コラボメニューを開発！

7月1日（金）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、北大ブランド食材の発信拠点として、「北大短角牛」を使用したメニュー2品を開発し、7月1日（金）から期間限定で、朝食buffetにて1品ずつ日替わりで提供を開始します。

当ホテルでは、2021年度に「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実施し、世の中でまだ知られていない魅力ある食材、規格外野菜、行き場を失った冷凍魚などを活用した、北海道の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4万人以上のお客様にご利用いただきました。記念すべきプロジェクト第1弾では「北大牛乳」とコラボレーションし、当ホテル朝食の定番スイーツメニューとなった「モーモーロールケーキ」などを開発・提供するなど、北大ブランド食材の情報発信を継続して行ってきたことで、まだ知られていない北海道食材の魅力をさらに発信したいという両者の思いが合致し、今回の取り組みの実現に至りました。

「北大短角牛」とは、北海道新ひだか町静内にある北海道大学 静内研究牧場で、自然に近いかたちでの放牧を主体として、牧草を食べて育つ日本短角種の牛です。大学の牧場内の牧草を中心に、北海道産の飼料のみを活用し、物質循環を大切に土地利型の家畜生産システムのなかで飼育されています。脂肪が少なく噛みごたえのある肉質で、噛めば噛むほどしつかりとした旨味が感じられる、他の肉牛にはない魅力ある個性があります。

一般家庭では調理が難しい「北大短角牛」の旨味のある希少な部位を、当ホテルならではの調理技術とフレンチの手法を用いてアレンジした、「北大短角牛ハラミとハツのコンフィ～プレリア伝統のデミグラスソース山わさび風～」、「北大短角牛ギューパーガー」の2品を提供します。

当ホテルでは、徒歩1分の近さにある北海道大学と連携し、北大ブランド食材の発信拠点として、今後も商品開発に取り組むとともに、北海道食材の新たな一面に出会える朝食を提供していきます。



<北大短角牛 放牧風景>



<北大短角牛コラボメニュー2品>

1. 北大短角牛を使用したメニューについて

(1) 開始日 7月1日(金)(6月30日(木) 宿泊)

※7月31日(日)までの提供予定

(2) 提供場所 京王プレリアホテル札幌 朝食会場

(3) メニュー ①北大短角牛ハラミとハツのコンフィ

～プレリア伝統のデミグラスソース山わさび風～

素材本来の味わいを活かすために塩コショウでソテーしたハラミ、牧場の風景をイメージして香草をまぶしたハツのコンフィを調和させるため北海道産ジャガイモなどの野菜と合わせた一品です。

②北大短角牛ギューパーガー

ソテーしたサガリと細切りしたニンジンに照り焼きマヨネーズマスタードソースをあえたものを、肉に合う自家製パンズに挟んだ、生産者や調理の思いが“ギューギュー”に詰まった一品です。

(4) 食材仕入先 株式会社わかか

※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。



<北大短角牛ハラミとハツのコンフィ>

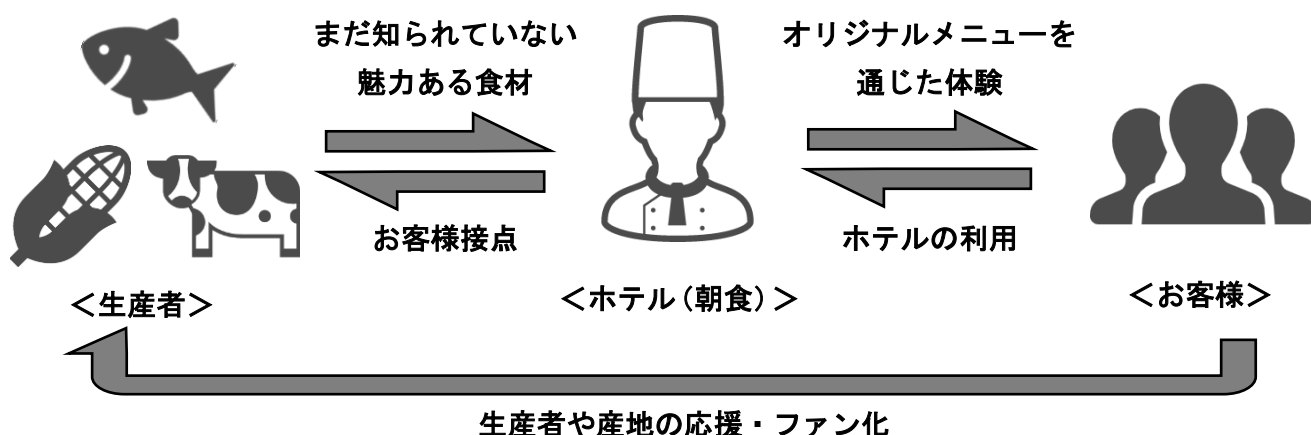


<北大短角牛ギューパーガー>

2. 京王プレリアホテル札幌 生産者との取り組みについて

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しています。

【当ホテル朝食の取り組み図】



【参考1】北大牛乳を使用したメニューについて

(1) 提供期間 通年で提供中

※仕入れ状況によって変更の可能性があります。

(2) 提供場所 京王プレリアホテル札幌 朝食会場

(3) メニュー モーモーロールケーキ

クリームに加えて生地にも北大牛乳が練りこまれており、北海道大学の農場で育った牛に見立てたロールケーキは見た目も楽しむことができます。



【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 京王プレリアホテル札幌1階
(北海道札幌市北区北8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>

- (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提供をしています。



<成田公洋>

- (6) コンセプト動画 <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>

【参考3】北海道大学 静内研究牧場について

日高山脈の西側山麓 静内町に位置し、森林330ha、草地130haを含む470haの土地に、牛約150頭、馬約100頭を飼養し、国立大学法人の牧場としては最大の規模を持っています。本牧場は、森林、草地、耕地、水系等を含めた一つの傾斜地生態系をなしており、家畜生産に関する総合的な教育研究の場となっています。



<北海道大学 静内研究牧場>

【参考4】わかテーブルについて

- (1) 概要 道内各地の生産者の思いを食材とともに届ける情報誌「北海道食べる通信」の編集長を務め、「北海道食材探検家」を名乗る「株式会社わか」佐々木学代表が運営するECサイトです。年間12頭程度の「北大短角牛」を製品化し、各種セットにより販売しています。
(2) ホームページ <https://table.wacca.life/categories/3834735>

以上