

2022年11月29日

報道関係各位

史上初の北大食材×北大食材 夢の共演！

## 京王プレリアホテル札幌 北海道大学が生産する 「北大食材」を組み合わせたメニュー3品を日替わりで提供！

12月1日（木）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）と国立大学法人北海道大学（所在地：北海道札幌市、総長：寶金 清博）は共同で、北大ブランド食材の発信拠点として、北海道大学が生産する合計11種類もの「北大食材」を組み合わせたメニュー3品を、12月1日（木）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6月から北海道大学 北方生物圏フィールド科学センター 生物生産研究農場の「北大牛乳」を用いた当ホテル朝食定番スイーツメニュー「モーモーロールケーキ」や、2022年7月に北海道大学同センター静内研究牧場の「北大短角牛」を用いた限定メニューを開発・提供するなど、北大ブランド食材のアンバサダーとして朝食を通じた情報発信を継続的に行ってきました。今回は今までの取り組みを大幅に進化させ、北海道大学と協働し、同大学の生物生産研究農場や余市果樹園のまだ知られていない魅力的な食材を活用し、個性豊かな北大食材たちを組み合わせた当ホテル史上初のメニュー開発と提供を本格的に実施します。

今回は北大ブランド食材の「北大牛乳」「北大短角牛」だけでなく、生物生産研究農場の「玉ネギ」「カボチャ」「ジャガイモ」、余市果樹園の「ブドウ」「リンゴ」と多種多様な北大食材にわたり、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、オードブル・メイン・デザートテーマにした3品を開発しました。オードブルは「北大短角牛のオニオンスープとほっとけ栗たんビーフパイ」、メインは「北大短角牛と余市産ブドウのビーフシチュー 北大農場から届いた男爵イモのグラタンフィノワーズ」、デザートは「北大余市果樹園で育った3種リンゴのタルトタタン特製ミルクアイスクリーム添え」と個性豊かな北大食材を贅沢に使ったオリジナルメニューです。

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。



<北海道大学北方生物圏フィールド科学センター 余市果樹園>



<コラボメニュー>

## 1. 「北大食材」を使用したメニューについて

(1) 開始日 12月1日(木) (11月30日(水) 宿泊)  
※12月31日(土) 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北大短角牛のオニオンスープと  
ほっとけ栗たんビーフパイ

サイフォンでローリエの香りを付けた北大短角牛で出汁を取ったテール入りオニオンスープと、北大短角牛ハツのコンフィとカボチャをビーフパイにした一品。

②北大短角牛と余市産ブドウのビーフシチュー

北大農場から届いた男爵イモのグラタンフィノワーズ

北大短角牛の赤ワイン煮込みに2種のブドウから作った白・紫の泡をかけたビーフシチューと、北大牛乳と男爵イモを使用したグラタンを組み合わせた一品。

③北大余市果樹園で育った3種リンゴのタルトタタン

特製ミルクアイスクリーム添え

パイ生地に北大牛乳のカスタードクリームとあかねリンゴの自家製ジャムを合わせ、3種のリンゴを使用したタタンに北大牛乳のアイスクリームを添えた一品。

(4) 使用食材 上記メニューごとに以下の合計11種類の「北大食材」を使用

①北大短角牛、玉ネギ(札幌黄)、カボチャ(ほっとけ栗たん)

②北大短角牛、ブドウ(キャンベルス、旅路、ナイアガラ)

北大牛乳、ジャガイモ(男爵イモ)

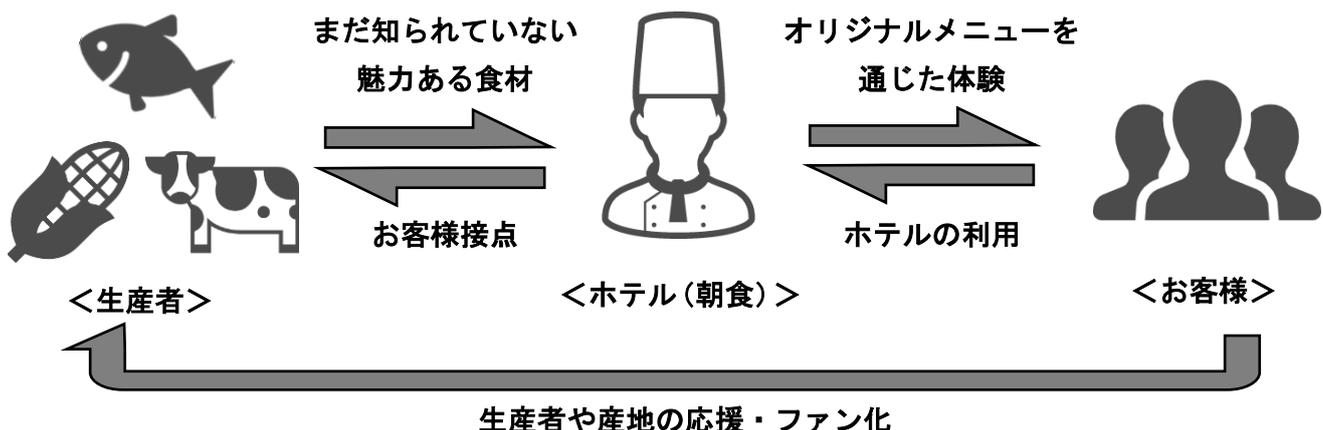
③北大牛乳、リンゴ(ニュージョナゴールド、陽光、あかね)



## 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】京王プレミアホテル札幌の概要

(1) 所在地 北海道札幌市北区北8条西4丁目11番地1 (JR札幌駅北口徒歩3分)

(2) 構造 地下1階 地上17階建

フロア数	施設
3～17	客室 (337室・全室禁煙)
3	レンタルオフィス
2	大浴場・湯上りラウンジ、フィットネスルーム、 コインランドリー (いずれも宿泊者専用)
1	フロント、ロビー、朝食会場・宿泊者専用ラウンジ、喫煙室
地下1階	レンタカー

※立体駐車場 (80台)

(3) 開業日 2019年5月24日 (金)

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



<ホテル外観>



<客室 (コンフォートツイン) >

## 【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 京王プレミアホテル札幌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

※外来は大人2,530円、子供990円で利用可能 (1日20食限定)

(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ブッフェです。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提供をしています。

(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/>



<朝食ブッフェイメージ>



<動画二次元バーコード>

### 【参考3】北海道大学北方生物圏フィールド科学センター生物生産研究農場について

1876年、札幌農学校の開設と同時に設立された研究農場であり、学生実習や作物の栽培研究をはじめとする農学分野に関わる多彩な教育研究に活用されています。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。

### 【参考4】北海道大学北方生物圏フィールド科学センター静内研究牧場について

日高山脈の西側山麓新ひだか町に位置し、森林330ha、草地130haを含む約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。

### 【参考5】北海道大学北方生物圏フィールド科学センター余市果樹園について

果樹栽培が盛んな余市町に設置された生物生産研究農場余市果樹園は、100年以上の歴史を持つ教育研究用の果樹園であり、リンゴ・ナシ・ブドウの生産に関する教育研究の他、ハスカップなど小果樹の育種を進めています。



<北海道大学北方生物圏フィールド科学センター生物生産研究農場> <北海道大学北方生物圏フィールド科学センター静内研究牧場>

このニュースに関するお問い合わせは

京王プレミアホテル札幌 増田・榎木 TEL:011-205-8111

MAIL:yusuke.masuda.kpn1@keioprelia.co.jp までお願いします。

※このニュースは下記に配布します。

- ◆国土交通記者会 ◆ときわクラブ ◆都庁記者クラブ
- ◆北海道経済記者クラブ ◆札幌市政記者クラブ ◆北海道教育庁記者クラブ