

2023年3月16日

報道関係各位

祝！卒業&入学記念コラボ企画！

京王プレリアホテル札幌 北海道大学が生産する
「北海道大学卒業卵」を使ったメニュー3品を日替わりで提供！

4月1日（土）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、北海道大学卒業・入学を記念し、同大学が生産する鶏卵「北海道大学卒業卵」を使ったメニュー3品を、4月1日（土）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「モーモーロールケーキ」や、2022年7月に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、2022年11月に同センター生物生産研究農場や余市果樹園の野菜や果物などの「北大食材」を組み合わせた限定メニューなど、朝食を通じた**北大食材の発信**を継続的に行ってまいりました。

今回のメイン食材「**北海道大学卒業卵**」は、北海道大学内生物生産研究農場で生産している一般流通していない希少な卵であり、名前の通り大学から卒業し、今まで培ってきた調理技術とフレンチの手法を持つ当ホテルに迎えることで、卵の多様な美味しさを味わえるオードブル・メイン・デザートに生まれ変わりました。オードブルは「**北海道大学卒業卵のエッグベネディクト プレリアスタイル**」、メインは「**北海道大学卒業卵のロワイヤル ブイヤベース仕立て**」、デザートは「**北海道大学卒業卵の生フレンチトースト**」と北大食材や道産食材を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 生物生産研究農場>



<コラボメニュー>

1. 「北海道大学卒業卵」を使用したメニューについて

(1) 開始日 4月1日(土)(3月31日(金)宿泊)

※4月22日(土)までの提供予定

(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北海道大学卒業卵のエッグベネディクト プレリアスタイル

半熟にボイルした北海道大学卒業卵を、手作りマフィン(同卵使用)に挟み、道産トウモロコシと道産生ハムを合わせ、石狩の宮北農園産トマトを加えた特製オランダーズソースをかけた一品

②北海道大学卒業卵のロワイヤル ブイヤベース仕立て

北海道大学卒業卵を使用したロワイヤル(洋風茶碗蒸し)と、道産ホタテと厚岸産黒ガレイにビスクを加えたブイヤベースを合わせ、石狩ニンニクで香りづけした濃厚な北大牛乳で作った泡のソースをかけた一品

③北海道大学卒業卵の生フレンチトースト

北海道大学卒業卵を使用した生触感フレンチトーストを、同卵や北大牛乳などに12時間漬け込み、北大ミルクアイスクリームをのせ、上から塩キャラメルソースをかけることで濃厚な味わいとフワフワの触感を楽しめる一品



<エッグベネディクト>



<ロワイヤル>

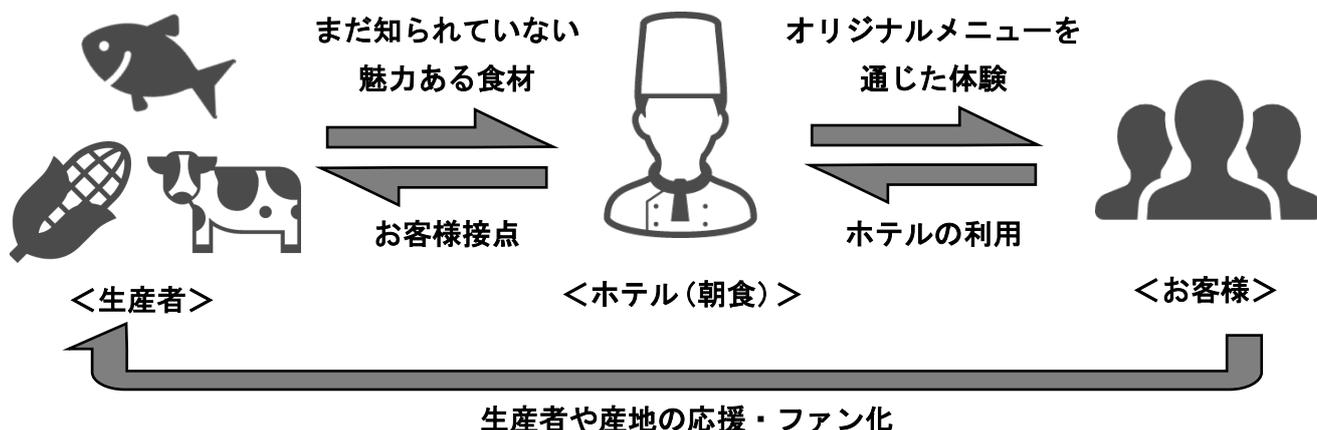


<フレンチトースト>

2. 京王プレミアホテル札幌 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・女性用湯上りラウンジ、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。



〈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〉

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