



2021年5月19日

## 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 体験型プロジェクト第1弾 京王プレリアホテル札幌 × 北大牛乳 のコラボメニューを開発！

6月1日（火）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：松下 徳良）では、当ホテルの朝食を通じて、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を2021年度から開始します。この度、第1弾として、北海道大学で生まれた「北大牛乳」を活用したメニュー2品を開発し、6月1日（火）から朝食buffetにて提供を開始します。

当ホテルでは、これまでも、料理長自ら生産地を訪れて目利きした北海道産食材を、洋風アレンジしたオリジナルメニューを提供しており、その中でこだわりを消費者に直接伝える場が少ない、やむを得ない食材の処分によるフードロスの発生等、生産者が抱える様々な課題に触れてきました。課題解決に向けて、**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、生産者の応援にも繋げていく体験型プロジェクトを始動します。**

第1弾となる「北大牛乳」とのコラボレーションは、両者が徒歩1分の近さにあることと、“北大牛乳”ブランドの向上を目指す北海道大学と、まだ知られていない北海道食材をお客様に伝え、生産者とともに課題解決に取り組みたいという当社の想いが合致し、実現に至りました。

北大牛乳とは、北海道大学で研究用として飼育されている牛から絞った牛乳で、冬には大学内で作られるトウモロコシや干し草を餌にするため濃厚な甘みがあり、夏は大学内の草原に放牧され、牧草を餌に育つため、青草の香りが口いっぱいに広がり爽やかな後味になり、年間を通じて、味が大きく変化することが特徴です。研究用の為、供給量が限られていることから、これまで、北大マルシェCafe&Labo等にて一部成乳、提供されるものを除き、**その大部分は北大牛乳とは知られることなく世に出ていました。**

この北大牛乳を当ホテルのシェフが洋風アレンジし、北海道の農場の牛と牧草ロールをイメージした「牧場ロールケーキ」と、北大牛乳の白さを生かし、新玉ねぎと合わせた「白いスープ」を朝食buffetにて提供します。

当ホテルでは、年間を通じて、お客様が食材の新たな一面に出会える朝食を提供していきます。



<北大農場での放牧風景>



<牧場ロールケーキ>

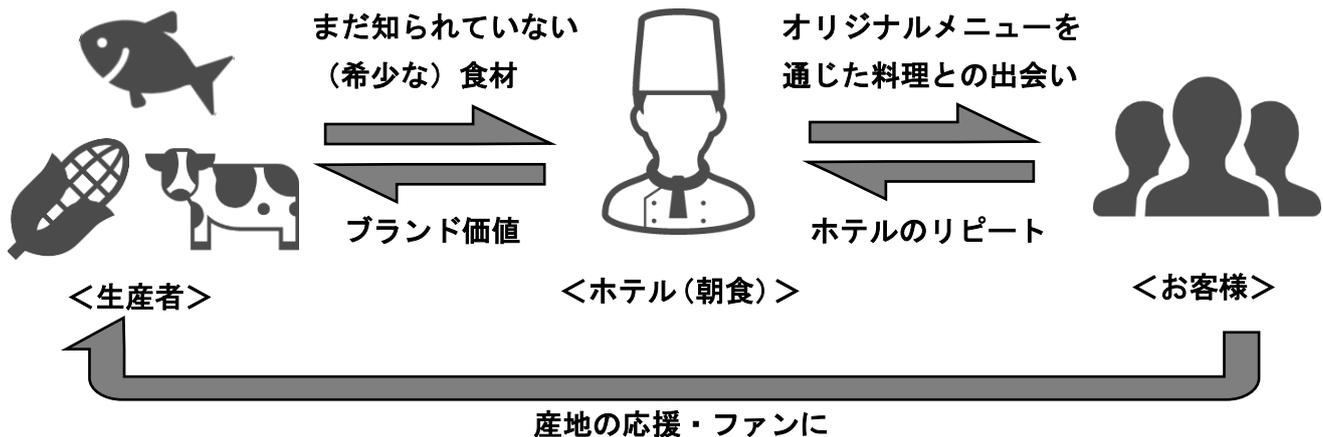
## 1. 京王プレリアホテル札幌 朝食年間プロジェクトについて

(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埋もれた食材や料理を、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。

(3) 期間 2021年度に4つの食材にて実施（予定）

### 【本プロジェクトのスキーム】



## 2. 北大牛乳とのコラボメニューについて

(1) 開始日 6月1日(火) (5月31日(月) 宿泊)

(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牧場ロールケーキ

北海道の農場風景をイメージし、牛に見立てた「モーモーロールケーキ」、夏と秋の牧草ロールに見立てた笹ときなこのロールケーキです。クリームはもちろん生地にも北大牛乳が練りこまれています。

②白いスープ

北海道産卵を使用したロワイヤルの上に、北大牛乳と新玉ねぎのスープを注いだ春を感じる1品です。

※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動画を制作しました。QRコードを読み取りいただき、ご覧ください。当動画は、当ホテル内、ホームページにて放映します。



<白いスープ>



<PR動画>

### 【参考1】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2】北海道大学生物生産研究農場について

北海道大学生物生産研究農場は、1876年、札幌農学校の開設と同時に設立されました。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。この農場から、毎日約400リットルの牛乳が搾乳されています。



＜牛舎内での様子＞

### 【参考3】北大マルシェCafe&Laboについて

- (1) 場所 北海道札幌市北区北9条西5丁目北海道大学百年記念会館1階  
(2) 営業時間 4月～10月 10:00～18:00  
11月～3月 10:00～17:00  
(ランチタイム 11:00～14:00 (通年))  
(3) 定休日 火曜日  
(4) 事業内容 北大農場で作られた牛乳の加工、販売  
(5) メニュー 北大牛乳 (ICE/HOT) 350円  
(一例) HOKUDAI Clark's Milk ジェラート 500円 (カップ)  
(税込み) 北大牛乳プリン 330円  
(6) 連絡先 011-706-3213



＜北大牛乳＞