



2021年9月28日

生産者を応援する体験型プロジェクト第3弾！まだ知らない北海道食材との新たな出会い

京王プレリアホテル札幌 フルーツほおずきを活かした朝食メニューを開発！

10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、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第3弾として、赤井川コロポックル村（赤井川村）の「フルーツほおずき」を活かした新メニューを開発し、10月1日（金）から朝食buffetにて提供を開始します。

個性的な実のかたちから観賞用として有名な「ほおずき」は、世界各国で100種類以上の品種があり、その中には食べられる品種もありますが、生産量が少なく希少なため、一般小売店などに流通することは少なく、まだまだ多くの人に知られておりません。

当ホテルは北海道内の様々な生産者と直接つながりがあり、料理長自らが生産地に訪れて魅力的な北海道食材を探しています。今回は、赤井川コロポックル村の「フルーツほおずき」の素材の美味しさと他にはない味わいに注目し、「食材の魅力を発信することで、生産者を応援したい」という思いから、今回のコラボメニューの開発にいたしました。

赤井川コロポックル村の「フルーツほおずき」は、ほんのりとした上品な酸味と、まろやかな甘みが特長であり、その実をコンポートにして、道産ゆり根の白あんやビター風味のチョコクリームと組み合わせ、新しいデザート「ほおずきを使ったプレリア風最中」に仕上げました。素材本来の味も楽しんでもらうため、皮つきの「生」フルーツほおずきも添えた、見ても楽しい一品です。

当ホテル朝食では、“美味しい”に加えて、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、生産者の課題解決や応援にも繋げていく取り組みを引き続き行っていきます。



<フルーツほおずき>



<ほおずきを使ったプレリア風最中>

## 1. 赤井川コロポックル村「フルーツほおずき」を用いたメニューについて

(1) 開始日 10月1日(金)(9月30日(木) 宿泊)

(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 「ほおずきを使ったプレミア風最中」

コンポートにしたフルーツほおずきに、道産ゆり根の白あんやビター風味のチョコクリームを組み合わせ、当ホテルロゴが入ったオリジナル最中で挟みました。お皿には、皮つきの“生”フルーツほおずきも添えた、見ても楽しい一品です。

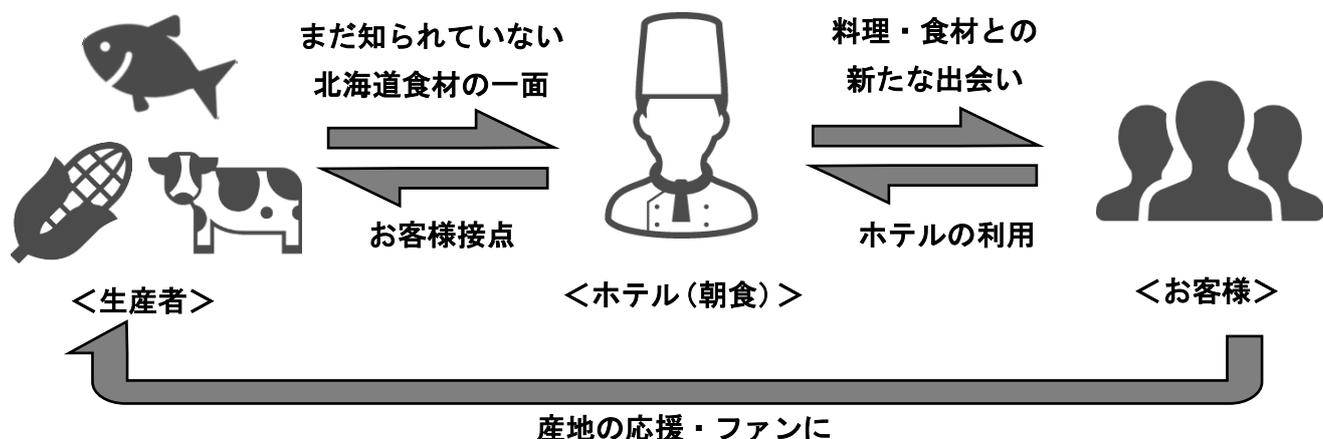
※仕入れ状況によっては、ご提供できない場合もございます。

### 【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。第1弾は北海道大学の「北大牛乳」を使ったメニュー2品、第2弾は宮北農園の「規格外野菜」を使用したメニュー2品を開発し、延べ9,000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】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～) 1,980円

(税込み) 子供(6歳～12歳) 990円

幼児(～5歳) 無料

※1日20人限定で外来提供あり(2022年3月末まで)



＜朝食ブッフェ＞

- (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、その時々北海道産食材の魅力を五感で楽しめる洋食ブッフェです。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。

(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3】赤井川コロポックル村について

- (1) 概 要 後志管内「赤井川村」にある、生産・加工方法に独自のこだわりを持ちながら、有機栽培アスパラをはじめとする各種季節野菜や平飼有精卵の生産、食肉・農産加工販売を行っている農場です。近年では地域とのかかわりや、赤井川村基幹産業の農業へ他地域からの新規就農・就農支援が出来るような育成体制作りにも力を入れています。

(2) 連絡先 0135-34-6434

(3) ホームページ <https://koropokkurumura.com/>



<赤井川コロポックル村>