



2021年11月24日

生産者を応援する体験型プロジェクト第4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 石狩ひつじ牧場の“羊”コラボメニューを開発！

12月1日（水）から提供開始

京王グループの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4弾として、石狩ひつじ牧場（石狩市）の“羊乳”と“羊肉”を使った新メニューを 3品開発し、12月1日（水）から朝食buffetにて日替わりにて1品ずつ提供を開始します。



羊乳は一般流通している牛乳よりも脂肪分が高く、濃厚な味わいが特長ですが、**日本国内の生産者はわずかで、多くの人に知られていない希少な食材**です。

石狩ひつじ牧場は、日本国内にはいない乳用種の羊を海外から個人輸入して繁殖させ、自らエサ用に牧草地まで耕作するなど、自然のままの飼育と“北海道産”にこだわった良質な羊乳と羊肉を生産しています。当ホテルの料理長がその情熱に共感し、また**コロナ禍によって売上が70%以上減少してしまっ**た厳しい現状を受けて、「**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至りました。

乳脂肪分7%とクリーム感たっぷりの羊乳を使用した料理2品は、北海道産の温度卵に羊乳製ブルーチーズをのせた「**石狩ひつじブルーカルボナーラ**」、羊乳製リコッタチーズを練り込んだクリームを使った見た目も可愛い洋菓子「**メーメーシュー**」。濃厚でうまみがありながらクセがない“北海道産”羊肉を使用した料理は、フォゲット肉と野菜を長時間煮込んだ「**まるごと石狩**」。石狩ひつじ牧場の羊ならではの素材の良さを活かした、個性豊かな3品となりました。

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。

1. 石狩ひつじ牧場の“羊乳”“羊肉”を用いたメニューについて

(1) 開始日 12月1日(水)

(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石狩ひつじブルーカルボナーラ

パンをくり抜いた器に、北海道産の卵を温度卵にしたものを詰め、羊乳製ブルーチーズを贅沢にのせたカルボナーラ風の一品。

②メェーメェーシュー

羊乳製リコッタチーズを練り込んだクリームとカスタードクリームを使用した羊の姿を模したシュークリームにメッセージを添えた一品。

③まるごと石狩

羊のフォゲット肉を長時間煮込み、じゃがいも・コーンなど第2弾でコラボした宮北農園産の野菜を合わせた一品。

※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動画を朝食会場等で上映します。

URL : https://youtu.be/_3Rf2qKnbh0



<動画二次元バーコード>



<石狩ブルーカルボナーラ>



<メェーメェーシュー>



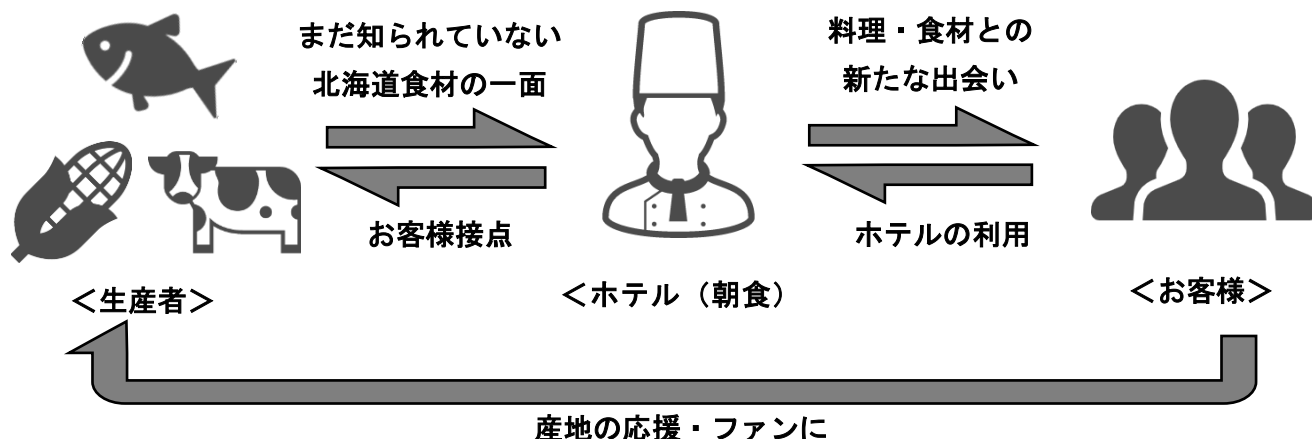
<まるごと石狩>

【参考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」、第2弾は宮北農園の「規格外野菜」、第3弾は赤井川コロポックル村の「フルーツほおずき」を使用したメニューを開発し、延べ19,000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 京王プレリアホテル札幌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



＜朝食buffet＞

※1日20人限定で外来提供あり(2022年3月末まで)

- (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洋食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をして提供しています。



＜成田公洋＞

- (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/>

【参考3】石狩ひつじ牧場について

- (1) 概要 山本知史代表がチーズ輸入歴20年以上の経験から最も美味しいと認知している「羊乳製チーズを作る」目標を立て、日本にはいない乳用種の羊を海外から個人輸入し繁殖させ、石狩に手作りで牧場を開設。生まれたままの自然な体で羊を飼育し、“北海道産”にこだわることから自身でエサ用の牧草地までを耕作している。
- (2) 場所 北海道石狩市樽川485-1
- (3) 連絡先 070-6601-1116



＜石狩ひつじ牧場＞

以上