



2022年1月25日

生産者を応援する体験型プロジェクト第5弾！コロナ禍による食品ロス解消に向けて
京王プレリアホテル札幌 行き場を失った“冷凍魚”を活用したメニューを開発！

2月1日（火）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5弾として、コロナ禍による需要減少の影響を受けている厚岸漁業協同組合の行き場を失った“冷凍魚”を使ったオリジナルメニューを3品開発し、2月1日（火）から朝食ブッフェにて日替わりで1品ずつ提供を開始します。



当ホテルと開業当初から繋がりのある厚岸漁業協同組合では、コロナ禍の外出需要の減少によって出荷量が大幅に減少したため、行き場を失ったことで冷凍保存された“冷凍魚”の活用に関して大きな課題がありました。

一般的に海産物は冷凍すると繊維が壊れ、味や品質が落ちるため、品質を保つことは非常に困難ですが、厚岸漁業協同組合は、鮮度の高い海産物と瞬時に冷凍する高い冷凍技術により、新鮮なものと変わらない品質の“冷凍魚”を実現しています。

当ホテルでは、このように**美味しいのに行き場を失ってしまった厚岸漁業協同組合の“冷凍魚”**に注目し、それらを活用したオリジナルメニューを開発することで、美味しく提供することは勿論のこと、近年課題となっている食品ロス解消にも繋がりたいと考えました。

今回提供するの全3品で、エスカルゴの殻に入った香草バターをムニエルにかけて仕上げる**「厚岸産黒ガレイエスカルゴバター」**。厚岸産の新鮮な海産物をたっぷり使った彩りも鮮やかな**「厚岸産シーフードパエリア」**。調理の過程で出た魚の粗と道産野菜を炒めた旨味たっぷりのスープをかけた**「厚岸スープ・ド・ポワソン」**。いずれもフランス料理の技術を随所に入れ、**捨てるどころがないほど素材を活かした、魚介の旨味がダイレクトに伝わる3品**となっております。

当ホテルの朝食では、“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がっていく取り組みを引き続き行っていきます。

1. メニューについて

(1) 開始日 2月1日(火)

(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厚岸産黒ガレイエスカルゴバター

本来はフランス料理のエスカルゴにかける香草バターを、黒ガレイ(冷凍)のムニエルにかけてアレンジした一品。

②厚岸産シーフードパエリア

厚岸産のアサリ、タラ(冷凍)、花咲ガニのパエリア。米は赤井川石川農園の北海道米「ゆきさやか」を使用。魚介の旨味が凝縮され、彩も鮮やかな一品。

③厚岸スープ・ド・ポワソン

タラ・黒ガレイの粗と道産野菜を炒めてスープを作り、ソテーしたソイ(冷凍)と焼きリゾットにかける、魚の粗も余すことなく使用した一品。

※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/pG99y0Vtsd0>



<動画二次元バーコード>



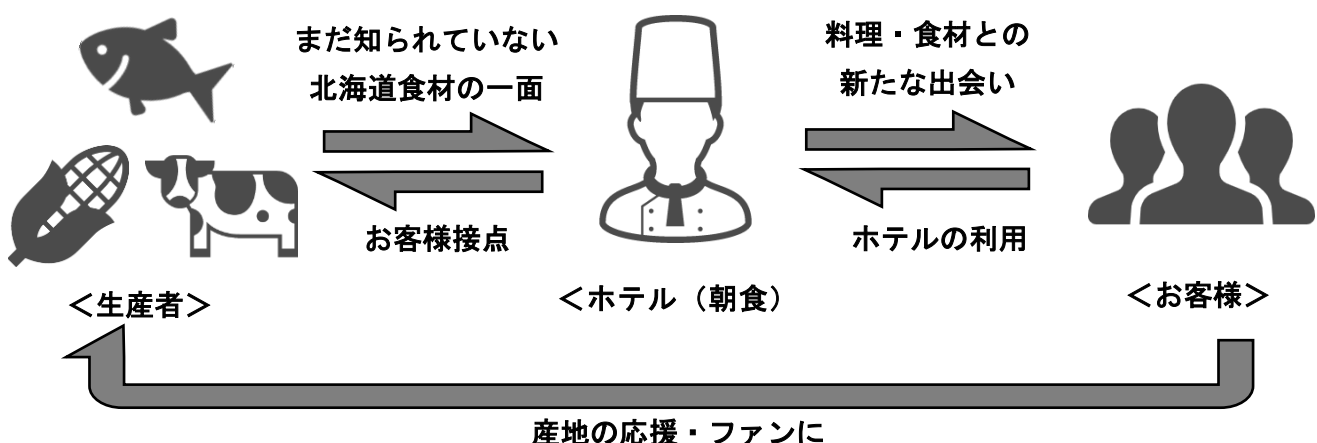
<厚岸産黒ガレイエスカルゴバター> <厚岸産シーフードパエリア> <厚岸スープ・ド・ポワソン>

【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」、第4弾は石狩ひつじ牧場の「羊乳と羊肉」を使用したメニューを開発し、延べ30,000人以上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】厚岸漁業協同組合について

- (1) 概要 厚岸湾とつながる厚岸湖、奥に控える別寒辺牛湿原や森林から豊富な栄養分が流れ込むため、有名なカキをはじめとする良質な魚介類が獲れる産地にて、鮮魚や貝類、加工品などを豊富に取り扱っています。
- (2) 場所 北海道厚岸郡厚岸町奔渡3丁目1番地
- (3) 連絡先 0153-52-3151
- (4) ホームページ <https://www.a-uroko.or.jp/>



以上