



2023年10月26日

ボージョレ・ヌーヴォー解禁に先駆けてワインを楽しむ！

**京王プレリアホテル札幌 さっぽろワイン株式会社が醸造する  
ワイン全5種類とペアリングメニュー全3皿を順次提供！**

11月1日（水）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：大竹 暁）はさっぽろワイン株式会社（所在地：北海道札幌市、社長：三浦 裕一）と連携し、同社が札幌市内・近郊で栽培・醸造したワインのテイastingと、同ワインと北海道産食材を掛け合わせた地産地消のペアリングメニュー3皿を、11月1日（水）から期間限定で、朝食buffeteにて1皿ずつ順次提供を開始します。



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おり、規格外野菜や行き場を失った食材などを活用したオリジナルメニューの提供を通じて、生産者の課題解決も行っています。今回は、**当ホテルと同じ札幌市内・近郊でぶどうの栽培とワイン醸造を行っている**ことや、高品質な味わいに注目し、「食材の魅力を発信することで、地元の生産者を応援したい」という思いから、ワインの提供とそのワインを用いたペアリングメニューの開発にいたりました。

メイン食材のワインは、さっぽろワイン株式会社が札幌市と石狩市の合計4カ所ある自社畑から収穫したぶどうを100%用いて、札幌市内の自社ワイナリーで醸造しており、繊細で個性豊かな味わいが特徴です。

ワインとのペアリングが楽しめるように、ワイン自体も料理に使いつつ、更に厚岸産の魚介類や石狩羊牧場の羊肉・チーズなどの道内生産者から直接仕入れた多様な食材を贅沢に用いて、当ホテルならではの調理技術とフレンチの手法によって、「テロワール」「マリアージュ」「フロマージュ」をテーマにした地産地消のメニュー3皿を開発しました。

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。



<石狩八幡ヴィンヤード>



<使用するワイン5種類>

## 1. 提供概要

- (1) 提供期間 11月1日(水)～11月30日(木)  
※10月31日(火) 宿泊分より提供開始
- (2) 提供場所 京王プレリアホテル札幌 朝食会場
- (3) 提供内容 テイスティングワイン1～2種類とペアリングメニューを1皿ずつ順次提供

## 2. 1皿ごとのテーマと提供内容詳細 (※)はワイン使用

### (1) ～テロワール～

- ①テイスティング シャルドネ(白)、ツヴァイゲルト(赤)
- ②料理 厚岸産キングサーモンのマリネブドウの香り(※)  
石狩羊牧場 羊の赤ワイン煮(※)  
羊乳リコッタチーズのメイメイシュー



### (2) ～マリアージュ～

- ①テイスティング マカナイ・ブラン(白)、ヤマソービニオン(赤)
- ②料理 北海道ユニバターのとろ～りエッグ  
厚岸産黒ガレイ 白ワインソース(※)  
北海道産牛肉のソテー 赤ワインソース(※)



### (3) ～フロマージュ～

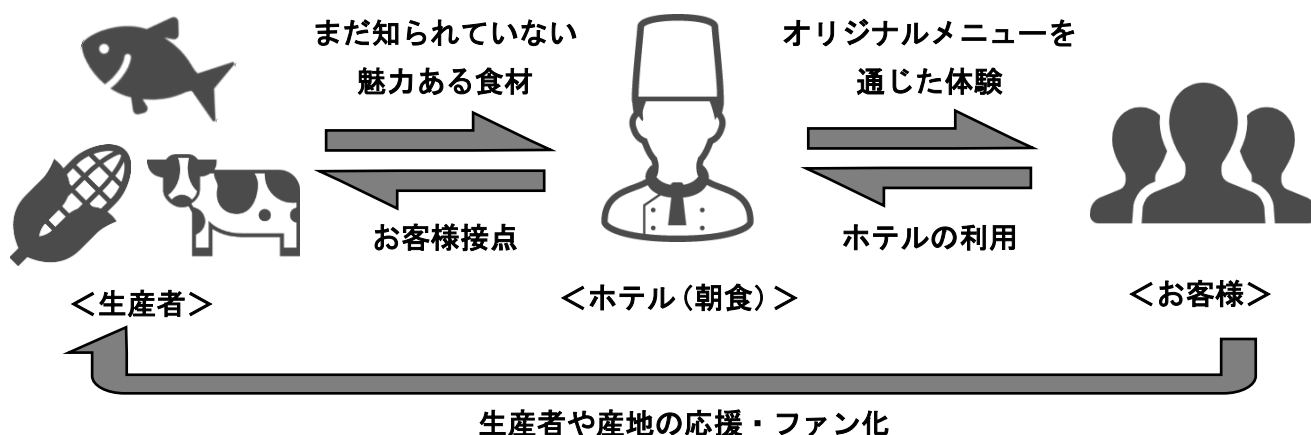
- ①テイスティング ラブルスカ・モワルー(白)
- ②料理 石狩ひつじブルー  
十勝ラクレットモールウォッシュ  
石狩八幡ヴィンヤードのぶどうを使ったクレメ・ダンジュ(※)



## 3. 京王プレリアホテル札幌 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)

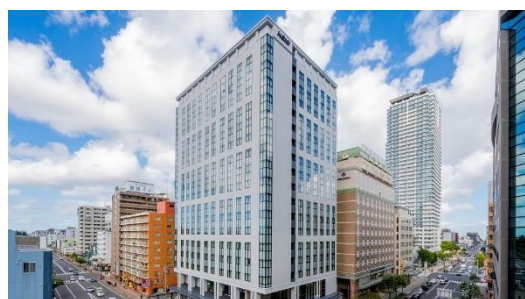
(2) 構造 地下1階 地上17階建

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

(朝食付プランでお申し込み済みの宿泊者優先ため、お断りする可能性あり)

(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】 さっぽろワイン株式会社について

- (1) 概 要 合計4カ所の自社のぶどう畑を札幌市（手稲区前田、北区新琴似）と石狩市（八幡、樽川）に有しており、札幌市内の手稲区新発寒にあるワイナリーにて、自社栽培したぶどうを100%使ったワインを醸造しています。醸造所には直売ショップも併設しており、ワインの試飲や購入ができます。
- (2) 場 所 北海道札幌市手稲区新発寒5条1丁目6番1号
- (3) 連絡先 011-681-0213
- (4) ホームページ <https://www.sapporo-wine.com/home>



<石狩八幡ヴィンヤード収穫風景>

以 上