

北海道内の農業・水産高校と初となる特別コラボレーション

産学連携を通じた地産地消の促進や北海道の持続可能な一次産業に貢献するフランス料理賞味会

「開業 40 周年記念〈アンブローシア〉が奏でる期間限定のアンサンブル」を開催

9月10日～10月2日まで毎週土・日曜日

京王プラザホテル札幌（代表取締役社長 池田純久）は、開業 40 周年を記念して、9月10日～10月2日までの毎週土・日曜日に、北海道内の農業・水産高校と初となる特別コラボレーションしたフランス料理の賞味会を開催いたします。

この特別な賞味会は、「GAP 認証」を取得して持続可能な農業を実践し、安全・安心で質の高い農産物を育てている北海道 岩見沢農業高等学校校長 鎌田 一宏様からお声がけをいただいたことをきっかけに企画立案が始まりました。

鎌田様によると、北海道内の各農業・水産高校では、「GAP 認証」の取得や「HACCP」の導入による、生産工程管理や衛生管理の取り組みの中で、将来の担い手を育成し、一次産業の持続可能性の確保に努めています。

京王プラザホテル札幌は、北海道の農林水産物、文化、工芸など多様で個性的な魅力を、愛着を込めて「シリワール」と名付けて商品開発の際のコンセプトとし、日頃から発信しています。このように、本業の事業活動の充実化を通じて SDGs への取り組みを強化し、ホテルと地域双方の経済的価値やブランド価値の向上を推進しています。

このような「ともに“シリワール”を育む広場」というコンセプトのもと、各高校の取り組みに深く共感し、北海道の持続可能な一次産業に貢献していきたいとの考えからこのコラボレーションが実現いたしました。

※「GAP 認証」とは、農業生産工程管理（GAP：Good Agricultural Practice）のことで、食品安全・環境保全・労働安全に関する法令等を遵守し、これら事項の実施、記録、点検、評価の PDCA サイクルを回すことにより、農業生産活動における各工程の管理・改善を行う取組です。認証を受けることにより、持続可能な農業生産を行っていることが客観的に証明されます。

（詳細はこちら→農林水産省 HP

<https://www.maff.go.jp/j/seisan/gizyutu/gap/index.html>



※画像はイメージです

※「HACCP」とは、Hazard Analysis and Critical Control Point の頭文字を取ったものです。

食品等事業者自らが食中毒菌汚染や異物混入等の危害要因（ハザード）を把握した上で、原材料の入荷から製品の出荷に至る全工程の中で、それらの危害要因を除去又は低減させるために特に重要な工程を管理し、製品の安全性を確保しようとする衛生管理の手法です。

（詳細はこちら→厚生労働省 HP

https://www.mhlw.go.jp/stf/seisakunitsuite/bunya/kenkou_iryuu/shokuhin/haccp/index.html

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
 営業戦略室 企画広報担当 永原、遠山、高橋 まで
 札幌市中央区北 5 条西 7 丁目 2 番地 1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら
 （ホテル HP）

「GAP 認証」を取得している北海道内各地の農業高校が育てた農畜産物や、「HACCP」を導入している水産高校及びその卒業生が水揚げ・加工した水産物は非常に質が高いものです。各高校ではこのような若い作り手の学びの成果として、質の高い生産物を広く社会にお披露目し、プロの手による料理としてお客様に消費されるまでを実際に体験させたいと考えています。

京王プラザホテル札幌は、これらの若い生産者ならびに質の高い生産物に敬意を表し、価値ある「商品」として扱って、有償で仕入れを行います。さらに、ホテル総料理長 佐藤 伸裕による今回限りの特別コースメニューを考案しお客様へ提供することで、産学連携を通じた地産地消の促進や北海道の持続可能な一次産業に貢献していきます。

今回のテーマは「アンサンブル」です。

京王プラザホテル札幌直営のレストランであるフランス料理〈アンブローシア〉は、北海道産食材をふんだんに使用し、シェフが丁寧に仕上げた料理や落ち着いたサービス、ホテル最上階からの眺望などで国内外のVIPをはじめ多くのお客様に愛され、2018年3月に惜しまれつつグランドフィナーレを迎えました。

今回の特別コラボレーションに花を添えるべく、同レストランが期間限定で「アンサンブル」を奏でます。

お客様 × ホテル、地域の高校 × ホテル、伝統 × 革新など様々な「アンサンブル」が織りなす珠玉のフランス料理をご用意します。また、料理だけでなく、若い生産者が収穫した農産物を原料に醸造したアルコール飲料（日本酒、ワイン）もご用意いたしております。

▶ 賞味会概要

- ◆ 日程・時間： 9月10日、11日、17日、18日、24日、25日、10月1日、2日
各日 17:00 ~ 22:00 (L.O. 21:30)
- ◆ 会場： 22階〈アンブローシア〉
- ◆ 料金： おひとり様 15,000円（フランス料理、税金・サービス料込） 予約制
- ◆ ご予約： 8月16日 10:00 よりホテルHPにてご予約を承ります。
https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/event/detail_1101.html



▲営業当時のフランス料理〈アンブローシア〉



▲特別コース料理「アンサンブル」

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
営業戦略室 企画広報担当 永原、遠山、高橋 まで
札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら
(ホテルHP)

◆ 料理メニュー

秋刀魚と北海道産キノコのオープン焼き プルゴーニュ風
 温かいアミューズブーシェ

ハムのゼリー寄せ香草風味 “ジャンボン・ペルシェ”
 伝承のレシピでマリネした阿寒湖産サーモントラウトと彩り野菜
 ホテルで燻製した北海道産帆立貝とチーズのマリアージュ

～ポタージュトラディショナル～

伝統の味コンソメオックステールスープのパイ包み焼き（人参、葱、玉葱）

北海道産平目の蒸し焼きと甘海老のムースリヌ

ベーコンとトマトのソテーを添えて

フランス料理の古典的ソース“オランダーズ”と一緒に

イエロートマトのグラニテ

黒毛和牛ロース肉のグリエと直伝の仔牛肉のソーセージ
 スイスの郷土料理“ロスティ風ポテト”と季節の野菜

北海道産カボチャのアシェットデセール

北海道産小麦のパン各種

コーヒー

※赤字・・・各高校より仕入れた食材を使用

ハム・ベーコン 北海道帯広農業高等学校

ソーセージ・葱・玉葱・南瓜 北海道岩見沢農業高等学校

チーズ・小松菜 北海道旭川農業高等学校

トマト 北海道美幌高等学校、北海道大野農業高等学校、北海道静内農業高等学校、
 北海道真狩高等学校、北海道壮瞥高等学校、北海道岩見沢農業高等学校

人参 北海道士幌高等学校

馬鈴薯 北海道帯広農業高等学校、北海道遠別農業高等学校、北海道士幌高等学校

牛肉 北海道倶知安農業高等学校

帆立貝柱 北海道小樽水産高等学校

秋刀魚 北海道函館水産高等学校

甘海老 北海道小樽水産高等学校卒業生



▲総料理長 佐藤 伸裕



▲オードブルとメイン料理



ともに
 シリワールを育む広場

京王プラザホテル札幌では、生産者や地域とのつながり・信頼関係を生かし、ホテル従業員がもつ(べき)地域への愛着や愛情をもとに、一歩先の北海道の魅力を発信しております。地域内経済循環、さらには地域の持続的発展に貢献してまいります。

本件に関するお問い合わせ：京王プラザホテル札幌
 営業戦略室 企画広報担当 永原、遠山、高橋 まで
 札幌市中央区北5条西7丁目2番地1 TEL 011-271-9260
<https://www.keioplaza-sapporo.co.jp/>



詳しくはこちら
 (ホテル HP)