

2022年8月31日

報道関係各位

【ホテル日航ノースランド帯広】 開業 25 周年記念イベント

「至福のタベ～感謝を込めて～」10月30日（日）開催

ホテル日航ノースランド帯広×JR タワーホテル日航札幌×フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」

5名のシェフによる

一夜限りのコラボレーションディナー

ホテル日航ノースランド帯広（所在地：北海道帯広市、総支配人：木村尚志）では2022年10月30日（日）に開業25周年を記念して、全品に十勝の食材を使用したフルコースをお楽しみいただける1日限定の特別ディナー企画「至福のタベ～感謝を込めて～」を開催いたします。



JR タワーホテル日航札幌 ホテル日航ノースランド帯広 統括総料理長 津田 敏治（右から2人目）ほかシェフ4名

本記念イベントは、『ホテル日航ノースランド帯広』『JR タワーホテル日航札幌』と JR タワーホテル日航札幌のレストランの一つであるフレンチレストラン『ミクニ サッポロ』の5名のシェフによる料理をフルコースでご提供いたします。それぞれ培った経験と磨いた技で、滋味深い美味しさの十勝の食材を使用したスペシャリテをお楽しみいただけます。これまでホテル開業より25年間、地域の皆様に支えられた感謝の想いを込めた一夜限りのコラボレーションディナーをご堪能ください。

十勝地方は、豊かな土壌の広がる農業、酪農業、畜産業が盛んな地域として広く知られ、また清らかな水流をいかした酒造り、養殖業が行われている食の宝庫です。本企画の準備段階において、JR タワーホテル日航札幌とホテル日航ノースランド帯広の統括総料理長 津田 敏治はじめシェフ達が、今回使用する食材の生産者から「エルパソ豚牧場」「トヨニシファーム」、酒蔵の「碧雲蔵」に赴き、こだわりを直接伺いました。

「エルパソ豚牧場」の“十勝産放牧豚どろぶた”は、ビタミンとミネラルを含んだ土を大切な栄養源とし、広大な大地でおおらかに育つことから脂の旨味が広がる味わいと肉質が特徴のブランド豚として知られています。ご提供する温前菜では、どろぶたのさまざまな部位を使い、肉の旨味をクロケットに閉じ込めた一品に仕上げています。魚料理

は、魚介のムースとともに帯広畜産大学構内に酒蔵を構える「碧雲蔵」の酒粕と十勝の風土をいかし栽培されたマッシュルーム”とかちマッシュ”の香りと旨みを味わえる軽い食感の一品です。肉料理では「トヨニシファーム」が手がけるブランド牛”帯広牛”を使用し、ヘルシーな赤身と霜降りの良さを兼ね備えた肉質の滋味深い美味しさをご堪能いただける一品を統括総料理長 津田のスペシャリテとしてご提供します。



“十勝産放牧豚どろぶた” 画像提供 株式会社エルパソ



“碧雲蔵” 画像提供 十勝緑丘株式会社



“帯広牛” 画像提供 有限会社トヨニシファーム

本コースは、それぞれのシェフの手により味、香り、盛りつけをすべてご堪能いただける特別ディナーです。ぜひ、晩秋のひととき、一夜限りの美味溢れるコラボレーションディナーを楽しみください。

【イベント概要】

- 企画名称 / 至福のタベ～感謝を込めて～
- 日 時 / 2022年10月30日(日)
受付開始 17:00、時間 18:00より
- 会 場 / ホテル日航ノースランド帯広
2階ノースランドホール
- 料 金 / お一人様 12,000円(消費税、サービス料込)
- 内 容 / フルコース料理
お飲み物フリードリンク
- 予約開始日 / 2022年9月5日(月)
- ご予約・お問合せ / 0155-24-1301(宴会予約直通 9:00~18:00)



冷前菜より “十勝産百合根とブロッコリーのムース
コンソメジュレ
池田町ドナルドサーモンとツブ
北寄のマリネ

■内 容 /

- ・冷前菜－ ホテル日航ノースランド帯広 洋食料理長 佐藤 英二
十勝産百合根とブロッコリーのムース コンソメジュレ 池田町ドナルドサーモンとツブ 北寄のマリネ
- ・温前菜－ JRタワーホテル日航札幌 レストラン&バー「SKY J」料理長 宮田 裕志
十勝産放牧豚どろぶたのクロケット 和田農園わだのごぼうのスープ仕立て
- ・魚料理－ フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」料理長 二本柳 眞
松川鱧と帆立貝 碧雲蔵の酒粕ととかちマッシュのクルート
- ・グラニテ－ JRタワーホテル日航札幌 パティシエ料理長 二葉 昭一
苺のグラニテ、十勝のスパークリングワイン
- ・肉料理－ JRタワーホテル日航札幌 ホテル日航ノースランド帯広 統括総料理長 津田 敏治
帯広牛肩ロースの低温ブレゼともも肉のロースト 生姜のソース ポムデュセス添え
- ・デザート－JRタワーホテル日航札幌 パティシエ料理長 二葉 昭一
十勝産クリームチーズを使ったなめらかなチーズケーキと栗のアイスクリーム

お出しするパンは、北海道産の小麦、全粒粉を使いベーカリーで焼き上げたものです。

- ※ 要予約
- ※ 限定120名様（事前チケット制）
- ※ 未就学児のご入場はご遠慮ください。
- ※ 食材の入荷状況により内容を予告なく変更する場合がございます。

■ホテル日航ノースランド帯広について

JR帯広駅隣接、アクセス便利なリゾートホテル。帯広の自然と十勝の美味しい食を楽しむ「やすらぎと感動」のひとときを過ごせるのが大きな魅力。客室数171室、帯広随一の規模を誇る宴会場、レストラン「J」、ラウンジ「オーロラ」では様々なシーンに対応。ホテル日航ノースランド帯広は1997年6月17日、ホテルノースランド帯広として開業、2007年の4月1日リブランドを経て本年開業25周年を迎えました。

住所：〒080-0012 帯広市西2条南13丁目1番地

TEL：0155-24-1234（ホテル代表）

ホテル公式サイト：<https://www.jrhotels.co.jp/obihiro/>



■新型コロナウイルスの感染予防対策について

ホテル日航ノースランド帯広では衛生ガイドラインに基づき、アルコール消毒液を設置、館内の消毒、ご来館のお客様へ検温、スタッフ全員のマスク着用、状況に応じて入店制限を行うなどの取り組みを行っております。ホテルの新型コロナウイルス感染症拡大防止ガイドラインについては公式サイトをご覧ください。
<https://www.jrhotels.co.jp/obihiro/covid-19/>

■報道関係の方からのお問い合わせ

JR 北海道ホテルズ株式会社 マーケティング部

担当：鈴木智哉・川原知子

TEL：011-251-6325（直通 平日 9 時～17 時半）