



SPA RESORT IN THE FOREST

HOKKAIDO
HOTEL

2018年4月20日
森のスパリゾート
北海道ホテル


News Release

報道関係各位

～ 食と^{かち}価値の新たな発信 ～

十勝の食の魅力を北海道ホテルのレシピで！

『ぐるっと TOKACHI フェア』を 開催いたします。

【後援・共催】十勝管内各 JA・ JA ネットワーク十勝
十勝管内各町村役場・各関係団体

森のスパリゾート北海道ホテル（所在地：北海道帯広市西7条南19丁目1）では、5月1日（火）～10月31日（水）の期間中、テラスレストラン「バード・ウォッチ・カフェ」にて、「ぐるっと TOKACHI フェア」を開催いたします。

当ホテルでは、十勝の食の素晴らしさを広めていくため長年に渡り、“地産地消”を心がけ取り組んで参りました。十勝の台風被害から約1年半。私共の大きな役割の一つは「十勝の食材の良さを地元や十勝管外へ発信していくこと」と改めて認識し、食材の見極めに確かな目を持つフランス料理エスコフィエ協会正会員のシェフ4名を筆頭に、日本ソムリエ協会認定のソムリエ6名が合わせる料理とワインのマリアージュをお楽しみいただけるメニューをご用意。農業王国十勝が持つ食材の魅力をオリジナリティあふれる料理としてご提供することで、十勝の食の更なる発展と消費拡大に繋がればと思っております。ご多用中と存じますが、報道関係者の皆様にもご参加・ご協力を賜りたく、お願い申し上げます。

【フェア概要】

- ◆フェア期間：2018年5月1日（火）～2018年10月31日（水）※農産物の最盛期（春～秋 6か月間）
（月替わりで各地の特産品を活かしたメニュー提案）
2019年・2020年・2021年と4年計画とし、十勝全町村のフェアを開催予定。
- ◆フェア会場：森のスパリゾート北海道ホテル テラスレストラン「バード・ウォッチ・カフェ」

【フェア内容】

- ◆産地特産品を使ったメニューのレストランフェア
テラスレストラン「バード・ウォッチ・カフェ」にて、毎月1地域の特産品を使用したメニューを提供いたします。
- ◆各町村様の食材を取り入れた会食プラン等の提供
 - ①女性部様の料理講習会やお食事会
 - ②各種歓送迎会や懇親会のご宴会（ぐるっと TOKACHI フェア内容にて）
15名様以上にてご利用の場合は、ご宴会場の室料を無料提供いたします。
ご予約は1週間前まで。（空き状況によりお受けできない日もございます。）
- ◆産地特産品をショップにて販売
ショップ「エブリシングノース」にて、十勝各地の特産品コーナーの設置。
旬の食材の直送など、全国に十勝の美味しさを発信いたします。
（発注方法は、要相談させていただきます。）

本件に関する報道関係者様のお問合せ先

森のスパリゾート北海道ホテル マネジメント戦略室まで TEL：0155-21-0001 FAX：0155-21-0002

～ 食と価値の新たな発信 ～
『ぐるっと TOKACHI』シリーズ Vol.1

テラスレストラン【バード・ウォッチ・カフェ】
2018. 5月「帯広かわにしフェア」

北海道ホテル開業以来、十勝産食材を積極的に取り入れた料理づくりに取り組んで参りました。そして十勝の食材の魅力を、さらに発信すべく『ぐるっと TOKACHI』をシリーズでスタート致します。第一弾として、「帯広かわにしフェア」を開催。新鮮な野菜や越冬野菜、豊西牛・黒豚などの畜産物。帯広川西地区の美味しい食材を、お皿に託して提供致します。

■おすすめランチ ……2,000 円 (税・サービス料込)



写真はイメージです

◇スープ

帯広川西産 ジャガイモとお豆たっぷりミネストローネスープ

◇パスタ

帯広川西産 居島さんの卵を使ったスパゲティ カルボナーラ

◇メイン料理 お肉とお魚の盛り合わせ

十勝ながいも黒豚肉のソテー、野菜のチーズ風味焼きと魚介のソテー、帯広川西産 長芋のステーキ 彩り葉野菜添え

◇ホテル特製パン (十勝産小麦キタノカオリ使用)
又は

ライス (北海道産米ふっくりんこ使用)

◇十勝加藤牧場のアイスクリーム、彩りフルーツ添え

◇コーヒー 又は 紅茶

◇帯広川西産の野菜を使った前菜

ゆり根とチーズのミニキッシュ・長芋とズワイ蟹のカクテル仕立て
ポークパテと帯広川西産豆類のサラダ、彩り葉野菜を添えて

◇スープ

帯広産「とかちマッシュ」のクリームスープ カプチーノ仕立て

◇お魚料理

北海道産 本鱈のポワレと帆立貝のフリッター
帯広川西産 長芋のロースト添え レモン風味の焦がしバターソース

◇お口休めにシャーベット

◇お肉料理

帯広産「豊西牛」フィレ肉のステーキ
帯広川西産 ポテトのパンチェッタ巻き添え

◇ホテル特製パン (十勝産小麦キタノカオリ使用)

◇十勝加藤牧場のアイスクリーム
帯広川西産 金時豆のパウンドケーキとともに

◇コーヒー 又は 紅茶

※ランチセット、ディナーコースメニューの他、帯広川西産の食材を使った「おすすめ単品メニュー」もございます。

■おすすめスペシャルディナー ……6,700 円
(税・サービス料込)



写真はイメージです

帯広川西産の使用食材 (予定)

- ・ジャガイモ・豆類・アイスクリーム (十勝加藤牧場)
- ・十勝ながいも黒豚肉・豊西牛肉・鶏卵・長芋・ユリ根
- ・とかちマッシュ・玉葱 など …

◆主催：森のスパリゾート北海道ホテル ◆共催：JA 帯広かわにし・JA ネットワーク十勝

本件に関する報道関係者様のお問合せ先

森のスパリゾート北海道ホテル マネジメント戦略室まで TEL：0155-21-0001 FAX：0155-21-0002