

報道発表資料の配付日時 7月17日 (金) 10時00分

行 事 名	ホテルオークラ札幌レストランフェア「いしかりフェア」について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発 表 者	
		発表場所	
概 要	<p>石狩振興局では、大消費地である札幌に近く、新鮮な状態で出荷が可能という利点を活かし、石狩製品のブランド化の推進とPRを目的に、地域の食の魅力向上に取り組んでいます。</p> <p>この度、ホテルオークラ札幌の協力のもと、8月1日からの1か月間、石狩管内8市町村の食材を使用したメニューを提供する「いしかりフェア」を開催いたします。</p> <p>&lt;いしかりフェア&gt;</p> <p>【期 間】：令和2年8月1日 (土) ～8月31日 (月)</p> <p>【内 容】：・石狩管内の食材を使用したメニューの提供 ・観光パネル展 (石狩管内の食絶景及び花絶景)</p> <p>&lt;いしかりフェアオープニング試食会の御案内&gt;</p> <p>報道機関をはじめ、食関係事業者を対象とした「試食会」を開催します。「新北海道スタイル」の実践として、着席形式で行います。</p> <p>【日 時】：令和2年8月3日 (月) 11:30～13:00</p> <p>【場 所】：ホテルオークラ札幌2階宴会場「フォンテーヌ」 (札幌市中央区南1条西5丁目)</p> <p>【参加者】：石狩振興局長 佐藤 則子 ホテルオークラ札幌 代表取締役社長 宮崎 誠 飲食店、バイヤー、生産者、メディア関係者 等</p> <p>【内 容】：・料理長からのフェアメニュー及び石狩産食材の紹介 ・フェアメニューの試食 ・生産者からのプレゼンテーション</p>		
参 考	・「いしかりフェア」は、今年で3回目の開催となります。		

報 道 ( 取 材 ) に 当 た っ て の お 願 い	「試食会」に参加いただける場合は、お席の準備の都合上、7月27日 (月) までに下記まで連絡願います。		
他 の ク ラ ブ と の 関 係	同 時 配 付	(場所) 「道政記者クラブ」	
	同 時 レ ク	・ホテルオークラ札幌が7月17日 (金)、プレスリリースを「市政記者クラブ」及び「経済記者クラブ」に配付	

担 当 ( 連 絡 先 )	石狩振興局産業振興部商工労働観光課 (担当者：鶴蒔、梅原) TEL ダイヤルイン 011-204-5830
------------------	--

# 8月のメニュー

RESTAURANT  
CONTINENTAL <1階> ※月曜日定休  
レストラン コンチネンタル

- コンチネンタルランチ ~いしかりから~ 3,000円
- オークラランチ ~いしかりから~ 1,890円



コンチネンタルランチ

中国料理 **桃花林** <地下1階>  
とうかりん

- 楊貴妃ランチ~いしかりから~ 2,850円
  - 広東美食ランチ~いしかりから~ 3,950円
  - 料理長特撰プレミアムランチ (土日祝限定) 6,700円
  - 広東美食紀行~いしかりから~ 8,600円
- =ランチ ○ =ディナー



楊貴妃ランチ

Precious Lounge <1階>  
ラウンジ プレシャス

さっぱりレモン  
~当別町産ミントを添えて~  
728円

レモンのグラニテとジュレ、さっぱり蜂蜜のジュレ、と3層を重ねてソーダで割ったドリンク。レモンピールのほろ苦さが大人好みのアクセントに。お好みでミントを加え、一層爽やかに。



さっぱり蜂蜜とは

札幌の中心部のビルの屋上で養蜂し、周辺の草木、花から集められた非加熱のはちみつ。採れる時期によって色も味わいも異なるのが魅力です。



「さっぱり蜂蜜」はコンチネンタルでもお求めいただけます。  
☆さっぱりCLUB会員募集中! 詳しくは公式HPをご覧ください。

※表記料金は消費税・サービス料込み。  
※仕入れの状況によりメニューが変わる場合がございます。

## いしかりパネル展

8市町村の美しい自然風景などを存分にご覧ください。  
期間/8月1日(土)~31日(月)  
場所/地下1階「中国料理 桃花林」横の通路



● じゃがいも、大根、ヤーコン、小松菜 など

## 恵庭市 えびすかぼちゃ

【コンチネンタルランチより】  
恵庭産えびすかぼちゃの  
冷製スープ

高い糖度と鮮やかな果肉の色が特長のえびすかぼちゃ。かぼちゃの自然な甘みとオークラフレンチに欠かせないブイヨンに合わせて、深く濃厚な味わいに。

【コンチネンタルランチより】  
千歳産支笏湖チップの  
エスカベッシュ  
バルサミソース

毎年6月~8月に水揚げされる、チップ(ヒメマス)。今年は魚体が“大きめ”といわれるチップを、香りの良いバルサミソースで。

● ハスカップ、鶏卵、千歳駒そば など



## 江別市 えぞ但馬牛

【広東美食紀行より】  
江別産えぞ但馬牛と  
彩りトマトの炒め

まるやかで上品な旨味のブランド牛“えぞ但馬牛”。オイスターソースのコクを効かせたソースにトマトの酸味が加わり、爽やかな後味に。

● 小麦、ブロッコリー、えぞ山わさび など



## 石狩市 望来豚

● 鮭、ミニトマトなど



【楊貴妃ランチより】  
恵庭産カブの  
石狩産望来豚巻き

きめ細かな霜降り肉汁豊かな望来豚の甘み、カブのみずみずしい食感。素材の良さを引き出すためにさっと蒸し、香港の醤油が香るソースと一緒に。

【楊貴妃ランチより】  
当別町産金時草と  
北広島産まるひろ大根のスープ

加賀野菜の金時草を、当別町で栽培。北広島産まるひろ大根と一緒に、桃花林で毎日仕込む滋味深いスープで。

## 当別町 金時草 北広島市 まるひろ大根

● [当別町] いもだんご汁、いちご、手作りハム・ソーセージ など

● [北広島市] はちみつ、赤毛米、トマトジュース など



● 札幌伝統やさい[札幌黄(玉ねぎ)、札幌大球(キャベツ)、サッポロロドリ(枝豆)] など



## 新篠津村 田舎風味噌

【オークラランチより】  
新篠津村の  
田舎風味噌をつかった  
ソイとじゃがいもの  
クリームグラタン

新篠津村の大豆と自家製麴で作った生味噌だからこそ楽しめる発酵香と味わいを、ベジマルソースと合わせて、こんがり香ばしいグラタンに。

● 米、ブロッコリー、日本酒 など

# 8月 いしかり フェア



北海道を食べよう  
vol.87

【協力】  
北海道石狩振興局

札幌周辺の食の豊かさを改めて感じる



いしかりの立ち寄りスポット  
地域の特産品や新鮮野菜があります。

- 1 道の駅石狩「あいろーど厚田」
- 2 北欧の風 道の駅とうべつ
- 3 道の駅 しんしのつ
- 4 EBRI (エブリ)
- 5 北海道だんごプラザ札幌店
- 6 ホクレン食と農のふれあいファーム くるの杜
- 7 道と川の駅 花ロードえにわ
- 8 道の駅「サーモンパーク千歳」

● 各市町村の特産品をご紹介します!

大地と海に恵まれた石狩エリア。ホテルが位置する札幌を取り巻く、食材の豊かさや奥深さを再発見していただきたい。そんな思いを込めて、ホテルオークラならではの味わいをお届けいたします。