

【報道関係者各位】

CR-18-102

センチュリーロイヤルホテル

2018年11月21日

センチュリーロイヤルホテル×北星学園大学ワインプロジェクト 学生が育てたブドウで醸造した地産ワインに合う 学生とシェフが考案したオリジナルディナーコース 12月1日(土)～12月31日(月) スカイレストラン ロンドで



センチュリーロイヤルホテル（総支配人：桶川昌幸／札幌市中央区北5条西5丁目）23階スカイレストラン「ロンド」は、2018年12月1日(土)から12月31日(月)までの期間限定(12月22日～25日は除く)で、北海道産ワインのブランド化に取り組む北星学園大学ワインプロジェクト(経済学部 経営情報学科教授：西脇 隆二／札幌市厚別区)とコラボレートした特別ディナー「北海道マリアージュ Twinkle Stars(ツインクル・スターズ)」をご提供いたします。

これは、地産地消をテーマに地元・北海道を応援している当ホテルが、同プロジェクトワインとのコラボティナーの企画・開発を提案し、実現いたしました。当ホテルと北星学園大学との共同企画は、初となります。

今年で10年目を迎えた北星学園大学ワインプロジェクトは、同大学・西脇教授ゼミの活動で、北海道がワイン用ブドウの生産量日本一であることから、地域資源であるワインの有効活用とブランド化に取り組んでおります。ワインは、ゼミ生らが(浦臼町)鶴沼ワイナリー内で栽培、収穫したブドウを北海道ワイン株式会社(小樽市)が醸造し、商品化しております(今年は、白・赤ワインの2種)。加えて、ラベルデザインの決定、そして台湾での試飲会を行うなど、マーケティングの一連の流れを実践的に学んでおります。

今回のディナーは、同ワインプロジェクトのゼミ生11名と当ホテル営業企画室のスタッフ、スカイレストラン ロンドのシェフ 古川浩気が約3ヶ月間にわたりミーティングと試作・試食を行い、商品化いたしました。ワインとの相性はもちろんのこと、「大学の現在・過去・未来」「大学のシンボルカラー」「大学のシンボル」など学生からの料理テーマをもとに、シェフが北海道産の魚介、ワイナリーがある浦臼町で飼育された和牛などを使用した特別料理を考案いたしました。前菜からデザートまで合計10個の星を料理にデザインし、同プロジェクトの発足10周年を表現しております。期間中は、ゼミ生が考案・作成したワインPOP(購買時点)広告を採用し、レストランのテーブル上に設置いたします。

センチュリーロイヤルホテルでは、今後も産学連携による商品開発や地元に着目した安全・安心な食材の開拓と新たな食文化の発信に努めてまいります。概要は別紙の通りです。

【報道関係の方のお問い合わせ先】

センチュリーロイヤルホテル 営業企画室：蝦名(えびな)・大湯(おおゆ)

TEL/011-210-9340 FAX/011-210-9331

センチュリーロイヤルホテル×北星学園大学ワインプロジェクト共同企画
コラボレートディナー「北海道マリアージュ”Twinkle Stars”概要

- ◆開催期間：2018年12月1日(土)～2018年12月21日(金)、12月26日(水)～12月31日(月)
- ◆開催店舗：スカイレストラン ロンド (23階)
- ◆後援：北海道150年事業実行委員会(申請中)、浦臼町
特別協力：北星学園大学ワインプロジェクト
- ◆プラン名：センチュリーロイヤルホテル×北星学園大学ワインプロジェクト共同企画
コラボレートディナー「北海道マリアージュ” Twinkle Stars”
- ◆ご利用時間：16：00～23：00 (コースL. 0. 21：00、L. 0. 22：00)
- ◆料金：ディナー 8,000円(税込価格8,640円)
ペアリングワイン付き 1名様 10,500円(税込価格11,340円)
- ◆メニュー：
 - ・液体窒素で仕上げるアニューズ 百合根のムースと青紫のジュレ 金と銀の雫
 - ・本日より野菜のプティスープ 黒トリュフの香りで
 - ・海の幸のガトー仕立て キャビア イクラ サラダ添え
 - ・雲丹のフランと塩水雲丹 金箔 カプチーノ添え
 - ・本日白身魚のポワレと北海道産貝類の白ワインバターソース
 - ・神内和牛あかサーロインと滝川産合鴨肉のポワレ カシスと赤ワインのソース
 - ・特製バイク・ド・チーズケーキ
季節のフルーツとチョコアイス
 - ・パン ・オーガニックコーヒー ・小菓子
- 2018年北星学園大学ワインプロジェクト オリジナルワイン十一房の葡萄 X(ten)について
品種「ロンド」を使用した赤ワインは、渋みが少ない辛口。
白ワインは品種「バックス」を使用し、香り豊かでフルーティーな味わいが特徴。いずれも上品で華やかな味わいが楽しめる。
 - ・グラスワイン 1杯 各1,300円(税込価格1,404円)
 - ・ボトル 1本 7,500円(税込価格8,100円)
- ◆ご予約・お問い合わせ先：011-221-3008(ロンド 直通/受付時間：14:00～22:00)

【北星学園大学ワインプロジェクトについて】

北星学園大学経済学部 西脇隆二教授のゼミの活動。2009年からオリジナルワインプロジェクトを開始。北海道がワイン用ブドウの生産量日本一であることから、地域資源であるワインの有効活用とブランド化に取り組み、今年で10周年を迎えた。毎年異なるコンセプトで、ブドウの栽培から収穫まで携わり、北海道ワイン株式会社(小樽市)と共同でワインを作っている。ワインは、ゼミ生らが(浦臼町)鶴沼ワイナリー内で栽培、収穫したブドウを北海道ワイン株式会社(小樽市)が醸造し、商品化している。加えて、ラベルデザインの決定、そして台湾での試飲会を行うなど、マーケティングの一連の流れを実践的に学んでいる。

《センチュリーロイヤルホテル施設概要》について

名 称	センチュリーロイヤルホテル
所在地	〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2番地
連絡先	TEL : 011(221)2121 FAX : 011(231)2538 URL : http://www.cr-hotel.com/
開 業	1973年(昭和48年)5月10日
総支配人	桶川 昌幸
施 設	地上23階・地下3階
客室数	300室
収容人員	557名
レストラン	「YUUYOO TERRACE SAPPORO」(ユーヨーテラス サッポロ) 「日本料理 北乃路」「スカイレストラン ロンド」 「ティーラウンジ フォンテーヌ」
宴会場	4室 結婚式場(チャペル)
その他	スーベニアショップ、エステ、 衣裳室、写真室
駐車場	30台収容(地下3階駐車場)

2018年11月21日現在

《北星学園大学 概要》

所在地	〒004-8631 北海道札幌市厚別区大谷地西2-3-1
電話番号	TEL. 011-891-2731 (代表) URL : http://www.hokusei.ac.jp/
開学	1962(昭和37)年
学 長	大坊 郁夫
学部学科	
◆文学部	
英文学科	
心理・応用コミュニケーション学科	
◆経済学部	
経済学科/経営情報学科/経済法学科	
◆社会福祉学部	
福祉計画学科/福祉臨床学科/福祉心理学科	
◆短期大学部	
英文学科/生活創造学科	
大学院	
文学研究科/経済学研究科/社会福祉学研究科	

2018年11月21日現在

以上