

【報道関係者各位】

CR-19-136
札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2019年10月25日

センチュリーロイヤルホテル
「オリゴノール」と「がごめ昆布きざみ」で美味しく、キレイに
和食・洋食レストランで「美人ランチ企画」
2019年11月1日(金)より提供開始



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」と19階「日本料理 北乃路（きたのじ）」は、2019年11月1日（金）より、女性の美と健康を共通テーマとした特別ランチ「美人ランチ」を提供いたします。これは、北海道食品機能性表示制度「ヘルシーDo」の認定素材を用いたメニューを札幌市内のホテル・飲食店（今回は11施設13店舗）で提供し、実際に口にしてもらうことで、同制度の認知向上を図ることを目的としたシリーズ企画で、今回で10回目の開催となります。

今回は、同制度の認定素材「オリゴノール」と「がごめ昆布きざみ」を用いた「美人ランチ」を期間限定でご提供いたします。

「ヘルシーDo」は、北海道で製造された加工食品に含まれている「機能性成分」に関して「健康的でいられる科学的な研究」が行われた事実を北海道が認定する制度で、2013年4月からスタートしております。

スカイレストラン「ロンド」では、大豆由来のバター様食品「ソイレブール」やミネラルが豊富で「食べる輸血」と称されているレッドビート等を使用した全5品を。日本料理「北乃路」では、オリゴノール入り玉葱ドレッシングをかけたレッドビート他が入ったサラダをはじめ、がごめ昆布きざみをトッピングして楽しめる釜飯他全6品をご提供いたします。

メニューを考案した調理長の古川（ロンド）と熊谷（北乃路）は、「ヘルシーDoの魅力を各飲食店と共に盛り上げていきたい。ヘルシーな特別ランチで、気持ちもカラダも美しくなりたい。」とコメントしています。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

◆ヘルシーDo 応援プロジェクト “美人ランチ” 企画概要◆

■開催期間：2019年11月1日（金）～11月30日（土）

※日本料理「北乃路」は12月31日（火）まで

■開催店舗：23階スカイレストラン「ロンド」、19階 日本料理 北乃路（きたのじ）

◇23階スカイレストラン「ロンド」

美人ランチ

ご利用時間：11：30～16：00

販売価格：おひとり様2,800円（税込）

・帆立貝とツナ 彩り野菜のガトー仕立て

レッドビート入りサラダ オリゴノール入りタマネギドレッシングで

・本日のオリゴノール入りポタージュ レッドビートピューレ

・ノルウェーサーモンのがごめ昆布きざみとソイレブール焼き

オリゴノール入りトマトソースと

バルサミコのアクセントで

（または）

・北海道産鶏腿肉のがごめ昆布きざみとソイレブール焼き オリゴノール入りトマトソースと
バルサミコのアクセントで

・オリゴノール入り生姜のブランマンジェ 南瓜飾り

・パン ・オーガニックコーヒー

※+700円（税込）で、メイン料理【魚料理・肉料理】の両方をお召し上がりいただけます。

◇ご予約・お問い合わせ TEL. 011-221-3008(ロンド・直通)

◇19階日本料理「北乃路」

美人特選釜飯膳

ご利用時間：11：30～15：00（ラストオーダー14：30）

販売価格：1名様 2,900円（税込）

<メニュー内容>

・お造り：本日の魚介二点盛り

・八寸：玉子焼き 焼肴 小揚物 あしらひ

・サラダ：季節の野菜サラダ オリゴノール入り玉葱ドレッシング

・季節の釜飯：3種類の釜飯A、B、Cより1つお選びいただけます。

※オリゴノールとがごめ昆布きざみ入りの小鉢付き

A. 鯛と枝豆 B. 炙り鶏 C. タコ柔らか煮

・味噌汁、香の物 ・甘味：季節のアイスクリーム ・オーガニックコーヒー

◇ご予約・お問い合わせ TEL. 011-221-3007(北乃路・直通)

※上記ランチでご用意する食材は、現地からの入荷状況により品切れ、または変更となる場合がございます。何卒ご了承の程お願い申し上げます。

<2019年ヘルシーDo 応援プロジェクト「美人ランチ企画」実施概要>

■企画概要

2013年4月からスタートした北海道食品機能性表示制度（ヘルシーDo）の認定製品を使用したメニューを札幌市内のホテル・飲食店で提供し、実際に認定製品を口にしてもらうことで、制度の認知向上を図る。また、北海道の食の安心・安全、健康機能に特化した制度であることから、各店舗の食の取り組みに対する優良なイメージ定着と、北海道の食産業の振興を目指しております。尚、今回は横の連動企画として、「オリゴノール」と「がごめ昆布きざみ」を使用した特別メニューを提供し、より女性客に響きやすいメニュー展開をいたします。

【ヘルシーDoとは】

北海道機能性表示制度の愛称。科学的に研究された健康に良い成分を使った製品を北海道庁が認定し、その証として認定マークが表示されます。

【Oligonol（オリゴノール）とは～ライチ由来低分子化ポリフェノール】

生体への吸収が低いとされるポリフェノールを低分子化し、一般的なポリフェノールより吸収性が高い世界初の素材で幅広い抗酸化・抗老化作用があります。



《センチュリーロイヤルホテル施設概要》

名 称	札幌国際観光株式会社 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
代表取締役社長・総支配人	桶川 昌幸（おけがわ まさゆき）
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）

2019年10月25日現在
以上