

【報道関係者各位】

CR-19-139

センチュリーロイヤルホテル

2019年11月25日

**北星学園大学ワインプロジェクトとのコラボ企画  
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特別ペアディナーを販売  
12月1日(日)~12月31日(火)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、2019年12月1日(日)より、北星学園大学オリジナルワインプロジェクト（経済学部 経営情報学科 西脇 隆二教授）とコラボレートした特別ディナー「北海道マリアージュ ツインクル・スターズ2019」を販売いたします。同プロジェクトとのコラボレートは昨年に続き2回目となります。

本コラボレートは、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いる同大 西脇教授のゼミ生が地産ワインと地産食材を掛け合わせた特別ディナーをホテルと共に開発し、その商品のPRやアンケート等を実施し、机の上だけでは得られない、ビジネスの流れを企業と協働する体験型の産学連携企画です。ワインは、同大のゼミ生18人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。

ディナーはゼミ生と調理長の古川が、ワインとの相性や「今年のワインコンセプト」「大学のシンボルカラー」「開学月にちなんだ誕生石」など学生ならではの発想を盛り込みながら試行錯誤し、特別料理を完成させました。

プロジェクトSNS担当の佐々木さんは「ワイナリーがある浦臼町の食材等を使用した魅力的な『地産ディナー』を作ることができました。今年は、調理長へ事前取材を実施し、同プロジェクトのSNSによる情報発信を行います。たくさんの人に見てもらい、私たちが今年設定したコンセプト（時忘れ）のように、ゆったりとした時間を過ごしていただけたら嬉しいです。」と話しています。

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密着した安全・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 Stars2019”概要

- ◆開催期間：2019年12月1日(日)～2019年12月21日(土)、12月26日(木)～12月31日(火)
- ◆開催店舗：スカイレストラン ロンド (23階)
- ◆後援：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×北星学園大学オリジナル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 Stars2019”」
- ◆ご利用時間：16：00～22：30（コースL.O. 20:30、L.O. 21:30）※前日迄の予約制
- ◆料金：ディナー 2名様 20,000円（税・サ込）  
ペアリングワイン付き 2名様 24,000円（税・サ込）
- ◆メニュー：
  - ・液体窒素で仕上げるアミューズ 紫いものピューレ リンゴのコンフィ
  - ・「つなぐと未来が見えてくる。」 18種の魚介とお野菜のアスピック キャビア  
思いをつなぐソースで
  - ・「時忘れ」 浦臼町産野菜とコンソメロイヤル 貝類と青海苔とチャウダー風の泡で
  - ・「玉手箱」 北海道のお魚を浦臼町産野菜のソースで 軽いスモークで
  - ・「ロンド」 神内和牛あかのラグー 赤ワインクリームのアクセントで
  - ・「情熱」 パッションムースのドーム仕立て  
浦臼町から届いたぶどうジュースの特製ジュレを添えて
  - ・パン ・小菓子 ・オーガニックコーヒー
- 2019年北星学園大学ワインプロジェクト オリジナルワインについて
  - ・コンセプト：「時忘れ」  
このワインを飲むことで思わず時間を忘れてしまうような癒やしや体験を提供したい、ということからこの名前が考えられました。
  - ・白ワイン：品種 ナイヤガラ&ポートランド  
マスカットの様な華やかな香りと、清涼感あるフルーティな甘さの香り高い「ナイヤガラ」種ぶどうと、まるやかで芳醇な味わいの「ポートランド」種ぶどうをブレンドし、軽やかで飲みやすさ抜群の白ワインです。
  - ・赤ワイン：品種 ロンド  
ロンドはドイツで交配された赤ワイン用品種で、ベルギーやデンマーク、イギリス、オランダなど北ヨーロッパの寒冷地で栽培が広がってきました。北海道で収穫したロンド種を、小樽の醸造所で丁寧に醸し、濃い色合いながらも、渋みがやわらかで、軽く冷して美味しい赤ワインです。
  - ・グラスワイン 1杯（白・赤） 各1,500円（税・サ込）
  - ・ボトル 1本 8,000円（税・サ込）
- ◆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11年目を迎えた。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 : <a href="http://www.cr-hotel.com/">http://www.cr-hotel.com/</a>
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	衣裳室、写真室
駐車場	30台収容(地下3階駐車場)

2019年11月25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 : <a href="http://www.hokusei.ac.jp/">http://www.hokusei.ac.jp/</a>
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

2019年11月25日現在