

【報道関係者各位】

CR-20-155

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2020年7月10日

センチュリーロイヤルホテル
新たな夏の食スタイルをご提案
お盆のご馳走『サマーおせち』販売のお知らせ
2020年7月13日(月)午前11時より予約受付開始



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）は、2020年7月13日（月）より、業務用向け冷凍食品の製造メーカーとコラボレーションした冷凍おせちの予約受付を開始いたします（7月31日まで）。これは、当ホテルが、新型コロナウイルス感染拡大の影響で消費が減少する道産や他産地の食材の需要拡大などの支援、夏の新しいおもてなし料理を目指して企画したものになります。

おせちは、お重のサイズが横21、縦21、高さ5センチで、計58品が入った3人前となっております。炙り鯉の甘露煮、紫花豆など北海道産食材を取り入れた和食のお重、パテ・ド・カンパーニュ、ローストビーフ等世界各国の調理技法で仕立てた洋食と、豚肉香料焼や牛肉の豆鼓炒め等の中華を盛り合わせた洋・中折衷のお重、道産バターを使用したケーキや道産ハスカップムース等を盛り合わせた華やかなデザート重の三段重で構成しております。盛り付けられた状態で重箱ごと3Dフリーザーで急速冷凍されていて、自宅で解凍してお召し上がりいただけます。いずれも使用食材の選定や味つけ、盛り付け等を当ホテルのシェフが企画し、メーカーに製造を依頼いたしました。販売価格は18,000円（税込、送料込）。販売数量は200個限定。当ホテルの公式ホームページ他、電話、FAXでの注文を受け付けます（8月7日から16日の期間限定で配送）。

総調理長の金子は、「冷凍おせちは、夏の新しいおもてなし料理として企画し、衛生管理された専用キッチンとノウハウを持つメーカーの協力により実現した。冷凍というと「味が落ちる」等というイメージだが、冷蔵おせちは保存性を高めるために味付けが濃くなりがちなのに対し、冷凍おせちでは美味しく食べられる最適な味付けと状態にできるのが特徴。だんらんの時間を涼やかに、楽しく美味しく過ごしてほしい」とコメントしております。商品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

サマーおせち 商品概要

■予約期間：2020年7月13日（月）～7月31日（金）

■お渡し（発送）期間：2020年8月7日（金）～8月16日（日）

■販売価格：18,000円（税込）

※北海道内、本州（東京）までの送料含む。クール宅急便でお届けいたします。

■販売数量：200個限定

■ご予約・お問い合わせ：

センチュリーロイヤルホテル公式ホームページの専用フォームでの受付、

同宴会営業部 TEL. 011-221-3002（直通）、または同部 FAX. 011-210-9337

■メニュー内容：

【一の重】和食・洋食

《和食》

- ①道産南瓜のカステラ ②助惣鱈 昆布煮 ③道産鶏牛蒡巻
- ④銀鮭とインカのめざめのチーズ押し ⑤道産椎茸煮 ⑥道産梅型人参 ⑦無頭海老
- ⑧鯨と数の子の小笹包み ⑨きんかん ⑩花巾着 ⑪豚肉煮（梅袋入り）⑫道産紫花豆
- ⑬ほうれん草高野巻 ⑭銀鮭塩麴焼 ⑮はじかみ ⑯梅型いかんじょ ⑰道産しらす入り胡桃煮
- ⑱がんも煮 ⑲若桃甘露煮 ⑳道産炙り鯨甘露煮

《洋食》

- ㉠モッツァレラチーズとセミドライトマトのカプレーゼ風 ㉡帆立と人参のサラダ風

【二の重】洋食・中華

《洋食》

- ①知床鶏ロール ②ローズサーモン ③鰯のエスカベッシュ ④茸のマリネ
- ⑤パテ・ド・カンパーニュ ⑥コルニッションピクルス ⑦ローストビーフ
- ⑧鱈のブランダード ⑨ライブオリーブ ⑩生ハムマリネ ⑪スタッフドオリーブ

《中華》

- ⑫豚肉香料焼 ⑬海老のトマト煮 ⑭ツブとコウフ煮 ⑮牛肉の豆鼓炒め⑯胡桃の飴炊き
- ⑰酢豚 ⑱胡瓜甘酢漬け ⑲白菜甘酢漬け ⑳鶏肉の甘辛炒め ブロッコリー添え

【三の重】デザート

- ①アップルティー ②抹茶ミルク ③ブラッドオレンジドルチェ ④ザッハトルテ（白）
- ⑤ベルガモッティ ⑥道産バターケーキ ⑦ザッハトルテ ⑧ストロベリーライチ
- ⑨道産白餡ムース ⑩道産チーズムース ⑪道産南瓜ムース ⑫マンゴームース
- ⑬道産ハスカップムース ⑭道産イチゴムース ⑮チョコレートムース ⑯道産小倉クリーム

■製造委託先：エア・ウォーターグループ 株式会社 見方

（〒061-1274 北海道北広島市大曲工業団地2丁目1-3）

全国の有名ホテル、リゾート、テーマパーク、機内食への食品・食材提供の他、OEMによる大手菓子メーカーの商品製造、自社PB商品の開発および販売など、多彩な業務を手作りで手がける食品製造企業。

センチュリーロイヤルホテル概要

| | |
|--------------|--|
| 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 | 衣裳室、写真室 |
| 駐車場 | 30 台収容 (地下 3 階駐車場) |

2020 年 7 月 10 日現在