

【報道関係者各位】

CR-20-160  
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9月14日

## センチュリーロイヤルホテル×新冠町 新冠町の特産品「ピーマン」を多彩にアレンジ ピーマンを用いたデザートも登場 2020年10月1日(木)より館内レストランで提供



全道各地域の食材をはじめ、地域の情報発信に取り組んでいる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）では、2020年10月1日(木)から10月31日(土)迄、新冠町と連携し、『にいかっふピーマンのチカラ』と題したレストランフェアを開催いたします。同町との連携事業は、今年で3回目を迎える人気企画となっております。

新冠町は、北海道南部に位置する、豊かな土壌と昼夜の大きな気温差を有するピーマン栽培に適した地域で、1980年に生産が始まってから年々定着化し、生産量の増大及び規格の統一が図られ、現在ではピーマンの生産量は北海道一を誇り、ピーマンの特徴を活かした地域ブランドの確立、消費者からの信用維持、農業競争力の強化等を目的に地域団体商標を取得しております。

今年のフェアでは、同町のブランド特産品「にいかっふピーマン」と町内で僅か数軒の農家が栽培する稀少なレッドビートを用いた限定料理を館内レストランでご提供いたします。ロビーでは、「レ・コード館」にコレクションされている100万枚のアナログレコードより、同町の特産品である「ピーマン」の鮮やかな『緑』と、食べる輸血とも言われるレッドビートのルビー色『赤』を彷彿とさせるカラーレコードと、それぞれの野菜の解説パネルを共に展示するなど、同町の特産品を楽しくPRいたします。10月12日(月)には、一般市民を対象に前菜からデザートまで、「にいかっふピーマン」尽くしのフルコース料理を楽しむ無料試食会を企画・開催し、新冠町の特産品である「ピーマン」の魅力・価値を広く訴求してまいります。

センチュリーロイヤルホテルでは、今後も道内の各市町村などと共同で、特産品を用いた特別料理を提供するイベントやレストランでのメニュー販売を通じて、北海道産食材の魅力・価値を広く訴求してまいります。開催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

新冠町×センチュリーロイヤルホテル  
「にいかっふピーマンのチカラ plus レッドビート」開催概要

■開催期間： 2020年10月1日(木)～10月31日(土)

※営業日、営業時間等は予告なく変更となる場合がございます

■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）、  
2階朝食ビュッフェ ユーヨーテラス サッポロ

■後 援： 新冠町

※本フェア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。

【23階スカイレストラン ロンド】

●シェフ古川の Pastaランチ

ご利用時間： 11：30～14：00

販売価格：おひとり様 2,300円（税込）

- ・北海道産小麦のスパゲティ にいかっふピーマンと新冠産レッドビート ルージュなパスタ他  
4種類のパスタより1つお選びいただけます。
- ・デザート ・オーガニックコーヒー



●北海道いいとこどりランチ

ご利用時間： 11：30～15：00 (L.014：30)

販売価格：おひとり様 3,800円（税込）

- ・にいかっふピーマンと彩り野菜のムース  
海の幸のマリネ イクラ添え
- ・真狩産豚ロースのポワレ 新冠産レッドビートのローストとピューレ  
金山寺味噌とマッシュルームのアクセント
- ・にいかっふピーマンのミルクアイス 他全8品



●北海道いいとこどりディナー

ご利用時間： 16：00～22：00（コース L.020：30、ドリンク 21：00）

販売価格：おひとり様 5,000円（税込）

- ・にいかっふピーマンと彩り野菜のムース  
海の幸マリネ イクラ添え
- ・本日のお肉を新冠産レッドビートのローストとピューレ  
金山寺味噌とマッシュルームのアクセント
- ・ガトーショコラとにいかっふピーマンのミルクアイス 他全6品



### ●シェフ古川の特別ディナー “ボヌール”

ご利用時間：16：00～22：00（コースL.020：30、ドリンク21：00）

販売価格：おひとり様15,000円（税込）

- ・ 柚子と彩り野菜のジュレ にいかっぶピーマンと彩り野菜のムース  
海の幸のマリネ キャビア添え 他全10品

### ●アニバーサリーロイヤルペアディナー ※前日までの予約制

ご利用時間：16：00～22：00（コースL.020：30、ドリンク21：00）

販売価格：おふたり様18,000円（税込）

- ・ にいかっぶピーマンと彩り野菜のムース 海の幸のマリネ キャビア添え
- ・ 北海道産牛サーロインのポワレ 新冠産レッドビートのローストとピューレ  
金山寺味噌とマッシュルームのアクセント
- ・ ガトーショコラとにいかっぶピーマンのミルクアイス 他全9品

### 【19階日本料理 北乃路】

#### ●茶話会プラン

ご利用時間：11：30～15：00（L.0.14：30）

販売価格：おひとり様4,000円（税込）

- ・ 先付：にいかっぶピーマンのちりめん山椒和え 白髪葱
- ・ 八寸：北海道産秋鮭のココットグラタン 秋刀魚漬け焼き  
茸色々のかき揚げ さつまいも蜜煮  
にいかっぶピーマンと新冠産レッドビートの手まり寿司
- ・ 蒸し物：北あかり万頭新冠産レッドビートを使ったバター餡 他全7品



#### ●健菜会席

ご利用時間：17：00～21：30（コースL.0.20：00）

土・日・祝：16：00～

販売価格：おひとり様5,000円（税込）

- ・ 前菜：にいかっぶピーマンのちりめん山椒和え  
白髪葱 湯葉 山わさび旨出汁ジュレ  
昆布と大豆の煮物  
エリンギ照り焼き 银杏松葉串
- ・ スープ：畑のお肉とたっぷり野菜の新冠産レッドビート入り  
ミネストローネ仕立て
- ・ 刺身替り：新冠産レッドビート トマト ラディッシュ  
人参 クレソン 味噌マヨネーズ 塩
- ・ 台の物：にいかっぶピーマン オクラ パプリカ 長芋  
ヤングコーンのオイル焼き ジェノベーゼソース
- ・ お食事：茸色々と大揚 人参 にいかっぶピーマンの土鍋炊き込みご飯 他全8品



## ●秋風ランチ

ご利用時間：11：30～15：00（L.O. 14：30）

販売価格：おひとり様3,300円（税込）

- ・サラダ：季節野菜とローストポーク 豆色々のパワーサラダ  
    にいかっふピーマン、新冠産レッドビート 他全7品

## ●秋の美味会席

ご利用時間：17：00～21：30（コースL.O. 20：00）※土・日・祝：16：00～

販売価格：おひとり様6,000円（税込）

- ・蒸し物：北あかり万頭 新冠産レッドビートの夕日仕立て 青味 他全8品

## ●秋の旬会席

ご利用時間：17：00～21：30（コースL.O. 20：00）※土・日・祝：16：00～

販売価格：おひとり様10,000円（税込）

- ・炙り物：甘鯛沖津焼き にいかっふピーマンと新冠産レッドビートのピクルス他全8品

### 【2階 ユーヨーテラス サッポロ】

朝食ビュッフェの1品として下記メニューを日替わりで  
ご提供いたします。

- 新冠産レッドビートのパンケーキ

- 新冠産レッドビートのボルシチ

ご利用時間：6：30～11：00

販売価格：大人3,000円（税込） 子供 1,500円（税込）



---

## 新冠町ロビー展 ※観覧無料

■開催期間：2020年10月1日（木）～10月31日（土）

■場 所：センチュリーロイヤルホテル 2F ロビー

■展示内容：

- 『にいかっふピーマン plus レッドビーツ×アナログレコード』コラボアート展

栄養満点のピーマンの鮮やかな『緑』と、食べる輸血とも言われるレッドビートのルビー色『赤』を彷彿とさせるカラーレコードを、それぞれの野菜の解説と共に、展示いたします。※ピーマンとレッドビーツの写真を背景に、それぞれの野菜の色をカラーレコードで表現。

- レ・コード館からエールを！応援歌の神様『古関裕而』展

朝ドラ「エール」の主人公モデルにもなっている、応援歌の神様『古関裕而』の年譜に沿って、古関メロディーのジャケットを展示します。コロナ疲れの皆さんに、この展示から「エール」を送ります。

- レ・コード館特別企画展『アイヌ～レコードに刻まれた記憶と音～』

7月12日、北海道白老町にオープンした『ウポポイ』によって、全国的に注目を集めている「アイヌ文化」ですが、その文化はレコードを通し、多くの音楽にも取り入れられています。

**新冠町「にいかっぷピーマン」のブランド化推進！**  
**「ピーマン」尽くしのフルコースを楽しむ特別試食会 開催概要**

■目 的：

- ・地域特産物の認知度向上による地産地消を進め、農業生産の維持・向上を図る
- ・にいかっぷピーマンの価値向上

■開催日時：2020年10月12日(月) 11:00～

■開催時間：11:10～13:45 (受付開始 11:00)

■場 所：23階スカイレストラン ロンド

■申し込み方法：ホテルの公式サイト上の専用応募フォームから応募。応募多数の場合は抽選。  
最低催行人員(4名)に達しなかった場合は、中止いたします。

■申し込み期間：2020年9月1日(火)～9月30日(水) ■参 加 料：無料

■内 容：

- ・にいかっぷピーマンの生産者で野菜ソムリエの佐々木碧氏に教わる「ピーマン教室」
- ・にいかっぷピーマンの特徴や保存と調理、選び方などの基礎知識
- ・にいかっぷピーマンの食べ方&お手軽レシピ
- ・当ホテル総調理長 金子厚による、にいかっぷピーマンを用いた特別ランチコースの試食

■募集人員：10名様 (応募多数の場合は抽選)

■参加条件：

- ①各種SNS(フェイスブック、インスタグラム、ツイッターのいずれか)をされている方
  - ②自身が持っているSNSアカウントのフォロワー数が200人以上 ※フォロワー数は目安
  - ③地域特産品のPRに関心がある方
  - ④今回のコース料理を含め、センチュリーロイヤルホテルについて、ご自身のSNSで発信していただける方
  - ⑤(にいかっぷ)ピーマンに関心がある方
  - ⑥子供の頃はピーマンが苦手で、いまは食べられるようになった方
- ※以上のすべての条件を満たしている方に限らせていただきます

■主 催：センチュリーロイヤルホテル

■後 援：新冠町 ■特別協力：キューピー株式会社

※上記内容は、ホテルホームページでお知らせいたします。内容は予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

## 《センチュリーロイヤルホテル施設概要》

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(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9月14日現在  
以上