

報道関係各位

2023年8月16日

JRタワーホテル日航札幌

北海道の農畜産業を応援！9月1日(金)提供開始

厳選食材を味わう「JAグループ北海道×JRタワーホテル日航札幌」コラボレーションメニュー

JRタワーホテル日航札幌(所在地:北海道札幌市 総支配人:加藤 隆之)では、JAグループ北海道とのコラボレーション企画「Discovery Dish」第一弾を開催します。本企画は当ホテル内4レストランで、厳選されたこだわりの3つの食材、JAきたみらい“環(めぐる)玉ねぎ”、JAおとふけの南瓜“メルヘン”と“知床牛”を用いた一品料理やコース料理を提供し、北海道の生産者や農畜産業の未来を応援するものです。提供期間は2023年9月1日(金)から10月31日(火)の2カ月間です。秋の到来と共に、北海道の魅力溢れる旬の食材と、極上の知床牛を使用した料理の数々をお楽しみいただけます。



<総料理長 津田 敏治(つだ としはる)のコメント>

今回、4店舗の料理長とシェフが、JAグループ北海道の生産者が育てた農畜産物を活用した料理をご提供します。各食材が持つポテンシャルを和食・洋食・フランス料理それぞれの調理法で引き出し、味わい深く彩り豊かなメニューを完成させました。生産者の皆様の熱意が詰まった最高の食材をぜひご堪能ください。本企画「Discovery Dish」を通じ、これからの北海道の農畜産業の未来に向けて、生産・飼育に取り組んでいる皆様の想いを繋ぐ一助になることを願っています。

<JAグループ北海道からの3つの食材について>

本企画第一弾で使用するJAグループ北海道の食材、JAきたみらい“環(めぐる)玉ねぎ”は、特別な栽培基準により農薬や化学肥料を通常の50%以下とし、環境への負荷を抑え、消費者は食べることで環境問題に貢献が可能となります。この玉ねぎは、JAきたみらいの生産全体のわずか1%にしかならず、まだ市場にあまり出回っていない特別な玉ねぎです。

JAおとふけの南瓜“メルヘン”は、北海道十勝地方の音更町で長期間にわたり特別な栽培基準で生産されています。小規模ながらも音更町の農家が誇るこの南瓜は、ホクホク感と甘みが特徴です。本企画を実施するにあたり、当ホテル総料理長 津田 敏治が「メルヘン」を栽培する音更町の大野農園を訪れ、ふかふかの土に美しく整備された圃場を見学し、代表の大野さんと「メルヘン」の特徴や南瓜の調理法などについて交流を行いました。



大野農園の「メルヘン」圃場

またオホーツクで生産される“知床牛”は、全て北海道で収穫された「メイドイン北海道」の粗飼料を牛に与え、「味」「香り」「旨み」が広がるやわらかな肉質が特徴です。これらの食材を最大限に活かし、お客様に美味しさと満足をお届けします。

【Discovery Dish ～JA グループ北海道×JR タワーホテル日航札幌 概要】

- ・提供期間：2023年9月1日(金)～10月31日(火)
- ・提供レストラン：レストラン&バー「SKY J」、スカイレストラン「丹頂」、フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」、The Lobby Lounge 計4店舗

<提供メニュー詳細>

■レストラン&バー「SKY J」(JRタワーホテル日航札幌 35階)

<メニュー：Chef's Selection>

- ・アミューズ：蝦夷鹿のタルタル ジェニパーベリーの香り
ルヴァントーストを添えて
- ・冷製オードブル：北見産“環(めぐる)玉ねぎ”のムース
魚介と海老のコンソメロワイヤル
- ・温製オードブル：音更産南瓜“メルヘン”と牛舌のクロケット
グリビッシュとスパイスのソース
- ・魚料理：本日の鮮魚の酒蒸しとオマール海老のロースト
増毛のお酒“国稀”の泡
- ・肉料理：“知床牛”フィレ肉のグリル 季節の野菜と赤ワインソース
- ・デザート：和栗のパリ・プレスト 季節の林檎とご一緒に
- ・ホテルメイドパン デュカ ゲランドの海塩 オリーブオイル
- ・食後のお飲み物：コーヒー、紅茶、フレーバーティー

料金 / ¥12,000

提供時間 / デイナー 17:30～20:30(ラストオーダー)

お問い合わせ先 / レストラン&バー「SKY J」 TEL 011-251-6377(35階共通 10:00～22:00)

■スカイレストラン「丹頂」(JRタワーホテル日航札幌 35階)

<メニュー：四季会席>

- ・旬菜：音更産南瓜“メルヘン”秋の彩り和え 蟹身と春菊 鰻押し寿司
- ・吸物：鳴門穴子 焼き茄子 松茸 クィーンベル みぞれ仕立て
- ・造里：金目鯛湯霜作り 牡丹海老 沖つぶ貝
- ・煮物：欣喜酒蒸し～北見産“環(めぐる)玉ねぎ”含ませ煮
大黒占地 ミニ青梗菜 干し貝柱の餡
- ・焼物：“知床牛”フィレ肉の炙り焼き 茸のソース 舞茸 ささぎ豆 茗荷

- ・食事：握り寿司 松皮鰯 小肌 赤貝 いくら 赤出汁
- ・甘味：栗のムースと洋梨のコンポート マスカルポーネの
アイスクリームを添えて

料金 / ¥13,200

提供時間 / デイナー 17:30～20:00(ラストオーダー)

お問い合わせ先 / スカイレストラン「丹頂」 TEL 011-251-6377(35階共通 10:00～22:00)



北見産“環(めぐる)玉ねぎ”のムース
魚介と海老のコンソメロワイヤル



音更産南瓜“メルヘン”秋の彩り和え

■フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」(JR タワー札幌ステラプレイス 9 階)
 <メニュー: 大地と自然の恵みのハーモニー>

- ・北見産“環(めぐる)玉ねぎ”のタルト/ スープ ド ポワソン
- ・蟹と椎茸のクロメスキ
- ・MIKUNI 特製パテ
- ・オマール海老のパルマンティエ ソース オマルディーヌ
- ・本日の鮮魚
- ・“知床牛”サーロインのロティ ソース ポルト ルージュ
- ・北海道とヨーロッパからのフロマージュ
- ・アヴァン デセール



“知床牛”サーロインのロティ ソース ポルト ルージュ

- ・音更産南瓜“メルヘン”とショコラ イヴォワールのフラン サンドリオン カカオのグラス
- ・コーヒー・小菓子

料金 / ¥15,000

提供時間 / ディナー 17:30~20:00(ラストオーダー)

お問い合わせ先 / TEL 011-251-0392(お電話受付時間 10:00~20:00)

定休日 / 毎週火曜日、ほか月に不定期で休業日・ディナー休業あり

■The Lobby Lounge(JR タワーホテル日航札幌 1 階)

<メニュー>

“知床牛”の赤ワイン煮込み 北見産“環(めぐる)玉ねぎ”と
 音更産南瓜“メルヘン”を添えて

料金 / ¥2,800

提供時間 / 11:30~19:30(※9 月 30 日まで 17:30 ラストオーダー)

お問い合わせ先 / TEL 011-251-6338(お電話受付時間 9:00~19:30)



“知床牛”の赤ワイン煮込み 北見産“環(めぐる)玉ねぎ”と
 音更産南瓜“メルヘン”を添えて

※掲載料金はサービス料と消費税が含まれております。

※JA グループ北海道の 3 つの食材を用いたメニューは太字で記載
 しております。

■JA グループ北海道について

農業者などのJA組合員を含む、全道 100 を超えるJA、ホクレンなどの連合会の総称。日本の食料基地である北海道農業のさらなる発展のため、農畜産物の販売のみならず、北海道農業・食の魅力発信や食農教育、子ども食堂への食材提供など地域に根差した様々な取り組みを行っています。



■JR タワーホテル日航札幌について

JR 札幌駅直結と抜群のアクセス、北海道で 1 番の高層タワーというロケーションで、美しい眺望に抱かれ「やすらぎと感動」のひとときを過ごせるのが大きな魅力。客室数 330 室、フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」、レストラン&バー「SKY J」など料飲施設 4 店、天然温泉スパ、ヘアサロン、エステティックサロン、バンケットルーム 3 会場。2023 年 5 月 31 日に開業 20 周年を迎えました。



住所: 札幌市中央区北 5 条西 2 丁目 5 番地
 電話: 011-251-2222(ホテル代表)

■報道関係の方からのお問い合わせ

JR タワーホテル日航札幌 広報担当 鈴木・川原・安保 (あんぼ)

TEL : 011-251-6325 (直通 平日 9 時~17 時半)