

報道関係各位

2025年8月7日

近年注目の北海道の“新顔おさかな”を味わう 「新顔おさかなフェア」9月1日(月)～10月31日(金)まで ～ブリ・オオズワイガニをもっと身近に！おいしく学ぶ料理教室も開催～

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、9月1日（月）～10月31日（金）の期間中、館内35階のレストラン2店舗において、「新顔おさかなフェア」を開催いたします。

近年北海道で漁獲量が増えている海産物、ブリ・オオズワイガニの認知向上ならびに消費拡大を目的に、北海道漁業協同組合連合会（本所：北海道札幌市中央区 代表理事長：阿部 国雄、以下北海道ぎょれん）協力のもと、ランチ限定メニューを提供します。北海道の代表的な海産物である秋鮭、昆布も使用し、北海道の海の幸を多彩に味わっていただけるフェアとなっています。該当メニューをご利用のお客様には、ご自宅でもホテルの味を再現していただけるようレシピカードをプレゼントいたします。

また、2025年9月28日（日）には、ブリの消費拡大を図るイベントとして、北海道ぎょれん協力のもと、ブリを使った料理教室も開催いたします。

今後も、JRタワーホテル日航札幌では、地域の豊かな食材を取り入れたメニュー開発や情報発信を通じて、持続可能な社会実現の一助となるよう取り組んでまいります。

<フェア、イベント概要>

1. 「新顔おさかなフェア」

- ・開催期間：2025年9月1日（月）～10月31日（金）
- ・対象レストラン：JRタワーホテル日航札幌
35階 レストラン&バー「SKY J」
35階 スカイレストラン「丹頂」
- ・メニュー&料金：
【レストラン&バー「SKY J」】
・ランチ「パノラマブッフェ」：
お一人様 大人3,200円、小学生1,600円、幼児600円（消費税込）
- ・洋食、中国料理、自家製パン、スイーツを含む約30種類のランチブッフェ
- ・該当メニュー：
 - ・蟹味噌ラーメン（オオズワイガニのオイル漬けをトッピング）
 - ・ブリの春雨昆布蒸し
 - ・北海道産秋鮭と焼き海苔の燻製カルボナーラ



蟹味噌ラーメン



ブリの春雨昆布蒸し



北海道産秋鮭と焼き海苔の燻製カルボナーラ

【スカイレストラン「丹頂」】

・秋彩弁当：お一人様 3,600 円（消費税・サービス料込）

該当メニュー：ブリ、オオズワイガニを使用した 2 品を含む、海の幸や秋の実りを味わう二段弁当

＜一の重＞

造里三種盛り合わせ、秋刀魚甘露煮、くるみ豆腐、
さつま芋揚げ浸し、ブリ南蛮漬け、本日の小鉢 二種

＜二の重＞

出汁巻き玉子 赤魚西京漬け 鶏八幡巻き、
オオズワイガニのブリ巻き 味噌クリームソース、栗ご飯、香の物
味噌汁、甘味



秋彩弁当

・ご予約・お問い合わせ：Tel 011-251-6377（35 階共通 10:00～22:00）

・URL：<https://www.jrhotels.co.jp/tower/news/90611>

- ・備考：フェアメニューをご利用のお客様にレシピカードをプレゼントいたします。600 名様に北海道ぎょれんの「ほたてのスープ1箱」がその場で当たる抽選プレゼントキャンペーンも開催します。
- ・食材の入荷状況により内容を予告なく変更する場合がございます。
 - ・画像はイメージです。

2. 関連イベント

新顔おさかな料理教室～ブリをもっと身近に～

漁獲量が増えているものの、まだまだあまり馴染みのない魚「ブリ」。このブリをもっと身近に感じていただけるよう、ホテルシェフによる料理教室を開催いたします。北海道ぎょれんの協力のもと、ブリの特徴や魅力、生態についての解説も交えながら、シェフがご家庭で実践しやすい調理法をご紹介します。料理教室のあとは、ブリを使ったホテルシェフ特製のランチコースもご用意しております。



過去料理教室の写真

・開催日：2025 年 9 月 28 日（日）

・イベントスケジュール：

10:30 スタート（受付開始 10:00）／ 10:30～12:00 料理教室 ／ 12:00～13:00 ランチ

・料金：お一人様 5,000 円（消費税・サービス料込）

・お問い合わせ：TEL：011-251-2200（宴会予約直通 10:00～18:00）

・ご予約：ホテル公式ホームページ限定 URL：<https://www.jrhotels.co.jp/tower/news/93092>

・協力：北海道ぎょれん

・備考：小学生未満のお子様のご入場はご遠慮いただいております。

＜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、北海道有数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」のひとつを過ごせるのが大きな魅力。客室数 330 室、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。2025 年 5 月 31 日に開業 22 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 北海道ホテルズ株式会社 マーケティング部 原田・川原

TEL：011-251-6325（直通 平日 9 時～17 時半）