

2012年10月30日

報道関係各位

食欲の秋！旅情あふれる留萌の味覚を堪能

スカイレストラン「丹頂」^{るもい} 留萌フェア開催！

JRタワーホテル日航札幌（札幌市北5条西2丁目、総支配人 佐藤 英海）の35階スカイレストラン「丹頂」では、北海道北西部に位置する日本海沿いの地域・留萌管内の旬の味覚を存分にお楽しみいただける「留萌フェア」を開催し、11月1日（木）～30日（金）のランチタイムに、留萌の食材をふんだんに使用した二段弁当「留萌食べづくし」をご提供いたします。

札幌駅から留萌までは、JR北海道スーパー特急「カムイ」に乗り約1時間、深川駅で留萌本線増毛行きに乗り換え普通列車に揺られることさらに約1時間。約2時間の鉄道の旅もおすすめですが、札幌駅の真上にいながらにして旅情あふれる美味を味わっていただきたいという思いを込めて、ホテル総支配人と料理長が直接現地まで赴き留萌地域の食材の魅力に触れながら地元の方からのお話を伺い、個性豊かなメニューを開発致しました。



※写真はイメージです

二段弁当「留萌食べづくし」

2012年11月1日（木）～11月30日（金）

ランチ／11:30～14:30（土日祝は15:00まで）

お一人様 2,800円

【お造り】増毛産ゴジラ海老、赤鯿、帆立

【煮物】蛸やわか煮、季節野菜

【焼物】出し巻き卵、八角二味焼、鯿しょうが焼き

【揚物】留萌産かすべのザンギ、天ぷら盛り合わせ

【酢物】増毛産数の子と南蛮海老のみぞれ酢掛け

【お食事】南るもい米「夢味心」（新米）の海老雑炊

【香の物】留萌市「田中青果」のお漬け物

【甘味】増毛産りんごのコンポート

※日本最北端の酒蔵「国稀酒造」の通常現地でしか飲めない限定酒や、全国にファンがいる大変人気の「国稀」3酒飲み比べセット、増毛産りんご100%のシードルなど、留萌フェアならではの特別なお飲み物もご提供いたします。

■国稀酒造株式会社 取締役 林 花織 様より

「留萌管内は、日本一の水揚量を誇る甘エビをはじめとした豊富な海の幸に恵まれ、日本最北の酒蔵や果樹園があり、高品質な南るもい米など食材の宝庫です。お客様には、この豊富な「るもい」の食材を使ったお食事を堪能していただき、是非留萌管内に足を運んで頂きたいと思っております。」

■JRタワーホテル日航札幌 総支配人 佐藤 英海より

「猛暑の8月最後の週末に、北海道留萌振興局の知人とのご縁で初めて留萌を訪れました。江戸後期から日本海の豊富な漁場の交易の場「ルルモツペ場所」（※アイヌ語で「海水が静かでいつもあるもの」を意味する地名の由来）を目指して、石狩湾を北に向けて険しい峠と岬を幾つも越えてようやくたどり着いた所が「留萌」でした。日本海に沈む夏の夕日と風を感じながら、留萌市長を始め生産者の皆様に歓待いただき、酒・魚・米・野菜・果物など地物食材の鮮度と美味に酔いしれ、豊富な食材と歴史に感銘しました。今回は、私の夏の体験を皆様にお裾分したく企画致しました。ぜひ、日本一の夕日が輝くまち・留萌の味をご賞味ください。」

■ 報道関係の方からのお問い合わせ先

JRタワーホテル日航札幌

マーケティンググループ 大嶋 弥生

TEL.011-251-6325/FAX.011-218-6672

y-ohshima@rhotels.co.jp

■ お客様からのお問い合わせ先

JRタワーホテル日航札幌

35階 スカイレストラン「丹頂」 TEL.011-251-6377（直通）

★ご取材や写真のe-mail送付をご希望の際は、マーケティンググループにお申し付けください。