

【報道関係者各位】

SPH-19-06

SAPPORO PARK HOTEL  
札幌パークホテル

2019年10月28日

～ 世界中で注目の高タンパクで低カロリーな健康食がテーマ ～

**「ソイフードフェア」開催！！****開催期間：2019年11月1日(金)～12月31日(火)**

株式会社グランビスタ ホテル&リゾート(本社:東京都千代田区、代表取締役社長:須田貞則)が経営する、札幌パークホテル(札幌市中央区、総支配人:金森淳司)では、世界中で注目されている「ソイフード」を使用したメニューをご堪能いただける「ソイフードフェア」を2019年11月1日(金)よりホテル内レストラン2店舗、館外レストラン1店舗で販売を開始いたします。



テラスレストラン ピアレのメニュー

四川料理 桃源郷のメニュー

ソイフードとは大豆からできた食材のことで、味噌や醤油、納豆、豆腐をはじめとする日本の食卓に欠かせない食材です。最近では大豆をおいしく食べられるように、加工されたチーズのような豆乳発酵食品やお肉のような食感の大豆ミートなど様々な商品が開発されております。

食生活の多様化が進み、健康志向が高まる中で食への関心も高まっており、大豆は高タンパクで低カロリーな健康食として注目されております。今回のソイフードフェアでは、様々なソイフードを各店舗の特徴を活かした調理法でご提供いたします。

ぜひこの機会に、様々なソイフードをお試しいただき、ご家庭でも取り入れて頂けると幸いです。

企画・概要は別紙の通りです

**【報道関係お問い合わせ先】**

札幌パークホテル マーケティング室 担当:関 TEL:011-511-3143 FAX:011-531-2453

E-mail: naoko\_sekii@granvista.co.jp

## ◆◆◆ ソイフードフェア 概要 ◆◆◆

開催期間: 11月1日(金) ~ 12月31日(火)

お問い合わせ: テラスレストラン ピアレ(1階) / 四川料理 桃源郷(4階) 011-511-3136 (食堂予約係)

テラスレストラン キタラ (コンサートホール kitara 内) 011-520-1189

※テラスレストラン キタラが休業日の際は、食堂予約係までお問合せください。

## ◆ テラスレストラン ピアレ (1階) 11:30 ~ 20:30 (L.O.)

・大豆を使ったピッツァ・マルゲリータ風 1,650円 (税サ込)

チーズの代わりに低脂肪豆乳を原料とした豆乳発酵食品の

「大豆舞珠(まめまーじゅ)」を使用した本格的なピザをお楽しみください。



・豆乳、鶏肉、季節野菜のスパゲッティ 1,650円 (税サ込)

生クリーム代わりに豆乳を使用することでさっぱりとした食感の

クリームスパゲッティに仕上げました。



・豆乳ブランマンジェ 700円 (税サ込)

豆乳を使用しながらもしっかりとしたコクのある食べごたえのある1品に仕上げました。



## ◆ 四川料理 桃源郷 (4階) 11:30 ~ 15:00 / 17:00 ~ 20:30 (L.O.)

・豆乳入りタンタン麺 1,500円 (税サ込)

桃源郷の伝統のスープと合わせた豆乳のまろやかさが引き立つタンタンメン。



・大豆ミート入り麻婆豆腐 1,500円 (税サ込)

まるでお肉のような食感で、歯ごたえもしっかりとした大豆ミートをひき肉の

代わりに使用した麻婆豆腐です。同じ大豆からできた豆腐との相性もピッタリです。



・ソイチキとミックスビーンズの中華サラダ 1,500円 (税サ込)

鶏肉のように繊維質をしっかり感じる大豆加工食品のソイチキを使用した

サラダです。健康的に食べごたえのある一皿です。



・豆乳入り杏仁豆腐と黒胡麻入り白玉団子のきな粉和え 800円 (税サ込)

クリーミーな杏仁豆腐に豆乳を加えることでより一層くちどけの良い食感に仕上げました。



## 【報道関係お問い合わせ先】

札幌パークホテル マーケティング室 担当: 関 TEL: 011-511-3143 FAX: 011-531-2453

E-mail: naoko\_seki@granvista.co.jp

◆ テラスレストラン キタラ（コンサートホール kitara 内） 11:30 ～ 20:30（L.O.）

【11月】

・グリルソーセージと大豆ミートのボロネーゼのライスボウル 1,300円（税サ込）

大豆ミートを豚ひき肉に見立てたボロネーゼソースはトマトの風味をより一層引き立て、上品な味わいに仕立てました。



・大豆ミート入りロコモコライスボウル 1,300円（税サ込）

ハンバーグに使用するお肉に大豆ミートをプラスすることでヘルシーな一品に。



・グリルチキンと大豆ミートのガパオライスボウル 1,300円（税サ込）

鶏肉の代わりに大豆ミートを使用したピリ辛のガパオライスは食欲をそそるパンチの効いた仕上がりです。



【12月】

・しじみと豆乳のチャウダーヌードル 900円（税サ込）

しじみのダシが効いた濃厚でまろやかな豆乳スープが口の中で余韻を残します。



・みそ香る魚介ブイヤベースヌードル 900円（税サ込）

サフランの香りが立つブイヤベーススープにほんのり効かせた味噌が隠し味の自慢の一品です。



・大豆ミート入りトマトタンタンヌードル 900円（税サ込）

中華の定番タンタンメンを洋風。豚肉の代わりに大豆ミートを使用しトマトをさっぱりとした味わいに仕上げました。



【報道関係お問い合わせ先】

札幌パークホテル マーケティング室 担当: 関 TEL: 011-511-3143 FAX: 011-531-2453

E-mail: naoko\_seki@granvista.co.jp

**札幌パークホテル 概要**

名称: 札幌パークホテル

所在地: 〒064-8589 北海道札幌市中央区南10条西3丁目1番1号

お問合せ: TEL: 011-511-3131

開業: 1964年7月10日

構造: 地上11階・地下3階 客室数: 216室・357名

URL: <http://www.park1964.com>

Facebook: <https://www.facebook.com/park1964>



札幌パークホテルは、1964年7月に緑溢れる中島公園の中に開業しました。お客様が自分を取り戻し輝かせることのできるシティ・リゾートホテルとして、また国際都市札幌における社交場、コンベンションホテルとして、国際化時代に対応した数々の実績を挙げております。

1972年、オリンピック冬期札幌大会のIOC本部ホテルをはじめ、近年ではJCI(国際青年会議所)世界会議、アジア国連軍縮会議等、多くの国際会議・コンベンションの施設として指名を受けております。また、皇族の方々を始め、多くの賓客・各国の要人をおもてなししてきた歴史と伝統により、お客様からも高い信頼を得ております。

※札幌パークホテルは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。

**■グランビスタ ホテル&リゾートについて**

グランビスタ ホテル&リゾートは、北海道で初めての本格的洋式ホテルとして誕生した北の迎賓館・札幌グランドホテルを有し、全国各地にシティホテル、ビジネスホテル、温泉旅館、総合海洋レジャー施設、ゴルフ場、ハイウエイレストランなどの施設運営を通じ、ホテル運営受託事業を展開、地域とともに歩んでいます。

企業名: 株式会社グランビスタ ホテル&リゾート

所在地: 東京都千代田区内神田 2-3-4 S-GATE 大手町北 5F

創立: 1958年8月27日

資本金: 1億円

代表取締役社長: 須田 貞則

TEL: 03-5209-4121 (代表)

URL: <http://www.granvista.co.jp/>

Facebook: <https://www.facebook.com/granvista.co.jp>

GRANVISTA  
地域の価値で、未来を変えていく。

《施設一覧》 札幌グランドホテル 札幌パークホテル 熊本ホテルキャッスル(提携施設) ホテルインターゲート京都 四条新町

ホテルインターゲート東京 京橋 ホテルインターゲート広島 ホテルインターゲート金沢 銀座グランドホテル ホテル・ザ・ルーテル

白良荘グランドホテル ホテルゆもと登別 鴨川シーワールド 鴨川シーワールドホテル 苫小牧ゴルフリゾート 72

佐野ハイウェイレストラン 足柄ハイウェイレストラン 大津ハイウェイレストラン 熱海ビーチライン

**【報道関係お問い合わせ先】**

札幌パークホテル マーケティング室 担当: 関 TEL: 011-511-3143 FAX: 011-531-2453

E-mail: [naoko\\_seki@granvista.co.jp](mailto:naoko_seki@granvista.co.jp)