

2011年9月1日

報道関係各位

食通垂涎の“幻の羊”をこの機会に是非ご堪能ください

フレンチレストラン「**ミクニ サッポロ**」で「**プレ・サレ** ^{やぎしりとう しおかぜ} **焼尻島の潮風**」ディナー開催
 協力 ^{はぼろ ほうしゅう} **羽幌町 萌州ファーム**

JRタワーホテル日航札幌（札幌市中央区北5条西2丁目、総支配人 佐藤英海）では、フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」において、焼尻島の高級子羊肉を使用した特別ディナーコース「プレ・サレ 焼尻島の潮風」を9月1日（木）～10月31日（月）の2ヶ月、期間限定で開催いたします。

「プレ・サレ」とはフランスノルマンディー地方沿岸の牧場で潮風による塩分を含んだ牧草を食べて育った子羊のことで、世界最高品質とされています。フランス語でPREは牧場、SALEは塩の意。周囲を海で囲まれた焼尻島では、同じように常に潮風が吹いており、牧草に塩分、ミネラル分が蓄えられます。また、島には野犬や蛇など羊にストレスを与える外敵がいません。その素晴らしい環境で育った純粋サフォーク種の羊たちは臭みもなく、脂は白く甘みがあり、本場の「プレ・サレ」に勝るとも劣らぬ肉質となります。焼尻めん羊牧場は羽幌町営ですが2008年（平成22年）から「萌州ファーム」が指定管理者として、牧場管理とともに「プレ・サレ焼尻」の普及活動を展開しています。

本企画の準備段階には、ミクニサッポロの支配人とシェフが札幌から車で約3時間の北部に位置する羽幌町から高速船（所要35分）で焼尻島に赴き、高級羊肉を飼育する「萌州ファーム」大井牧場長から羊飼育へのこだわりを直接伺い、潮風を受けておおらかに育つ羊たちと会って参りました。北海道・洞爺湖サミットでも使用された高級食材で、首都圏の高級レストランなどで食通に高い評価を得ている焼尻島の高級羊肉「プレ・サレ焼尻」の滋味深い美味しさをご堪能いただける特別ディナーです。是非、極上の美味をこの機会にご堪能ください。



“本日のひと皿”



日本海の潮風を受けて育つ羊たち



萌州ファーム 牧場長 大井 公世

- 企画名称 / 「プレ・サレ 焼尻島の潮風」
- 開催期間 / 2011年9月1日（木）～ 10月31日（月）
- 開催店舗 / JRタワーホテル日航札幌 フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」
- 営業時間 / ディナータイム 17:30 ～20:30（ラストオーダー）
- 料 金 / お一人様 12,000円（税金・サービス料込み）
- 内 容 / アミューズ、前菜2品、本日のひと皿（焼尻島・大井さんが育てた子羊（サフォーク種）“プレ・サレ焼尻”）、チーズ、デザート2品、コーヒー、小菓子

■ 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

marketing@jrhotels.co.jp ※ご取材や写真の e-mail 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。

■ お客様からのお問い合わせ先

サッポロステラプレイス 9階
 フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」
 TEL.011-251-0392