

報道関係者各位

News Release

2024年4月10日

東川 PERICAN

北海道 東川町の大自然と食、そして北海道のワインを堪能。

毎日 30～50 種類ほどのグラスワインを楽しめるワインオーベルジュ。



北海道 東川町にて開業準備を進めてきたワインオーベルジュ「東川 PERICAN」が、ついに 2024 年 4 月 19 日（金）グラ
ランドオープンします。東川 PERICAN を営むのは、東京で一軒家レストラン「広尾ペリかん」のオーナーシェフを務めた
佐野健（さのたけし）。北海道のワイン生産者を訪ねているうちに、北海道のワインや食材、そして大自然に魅了され、2023
年 5 月に東川町へ一家で移住。2024 年 1 月下旬には、客室 2 部屋とレストラン 14 席を兼ね備えたオーベルジュが完成し
ました。

■ 東川 PERICAN コンセプト

北海道の ワインと料理に ひたる旅。

東川町にポツンとたたずむ
ちいさなオーベルジュ。

ペリカンは、北海道のワインを
心ゆくまで楽しめる宿です。

季節にあわせた料理

ゆたかな自然に囲まれた景色。

ときには動物たちも顔を出したり
静かで愛おしい時間が流れます。

気持ちのいいお店や

エネルギーにあふれる人が

たくさん集まっている東川町。

ペリカンを旅の拠点に

この町をつつむ空気を

ぜひゆっくりと味わってください。

■ 東川 PERICAN の魅力

レストランで料理とワインを思う存分お楽しみいただき、そのまま部屋でゆっくりと眠りにつくことができるワインオーベルジュ。心地よい時間をお過ごしいただけるよう、細部にまでこだわって作りました。

● ランチ

ランチコースは2つご用意しております。90~120分ほどのお時間の中で一品ずつ作らせていただきますのでゆっくりとお過ごしください。

【 MENU 】

- ・ライトコース：3,000円（アミューズ / 前菜 / ポターージュ / メイン）
- ・スタンダードコース：5,000円～（アミューズ / 前菜 / ポターージュ / 温菜 / メイン / デザート又はフォアグラご飯）



● ディナー

東川 PERICAN のディナーコースは2つのコースをご用意しております。

【 MENU 】

- ・スタンダードコース：7,000円（アミューズ / 前菜 / ポターージュ / メイン）
- ・シェフのお任せコース：10,000円（アミューズ / 前菜 / ポターージュ / 肉 / 魚 / デザート又はフォアグラご飯）

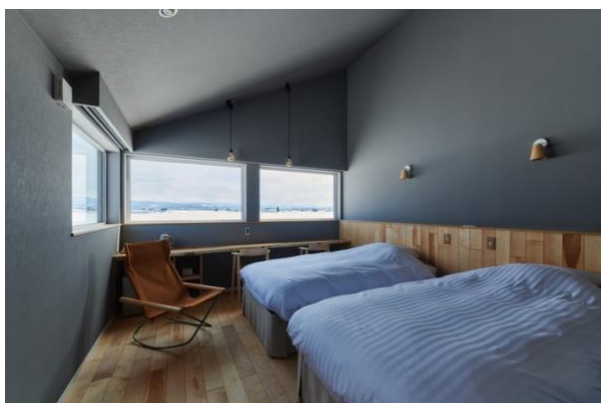
・ワインペアリング：4,000円（3杯）

・ワインチケット：10,000円（10杯）



● 客室

客室に入ると、すぐに目に飛び込んでくるのは四季折々の東川町の風景です。滞在中には、この景色を堪能していただきたいと考え、地元の方と一緒に間伐した白樺の木材でカウンターをつくりました。パジャマは、コットン 100% のあえてパリッとしていないやわらかい生地のものを採用。PERICAN のロゴも刺繍しています。そして冬の東川町はとても寒いのでコンパクトサイズではありますが、しっかりとお湯に浸かっていただけるようバスタブもあります。



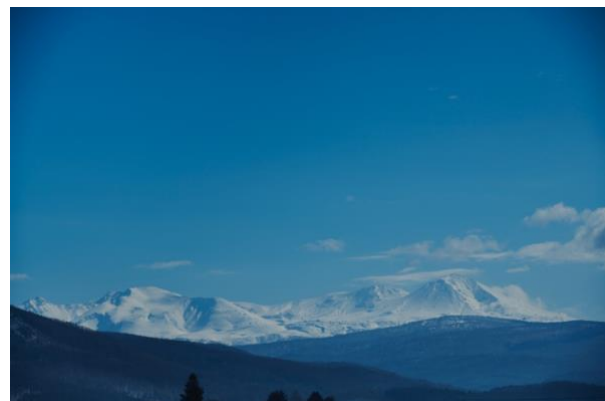
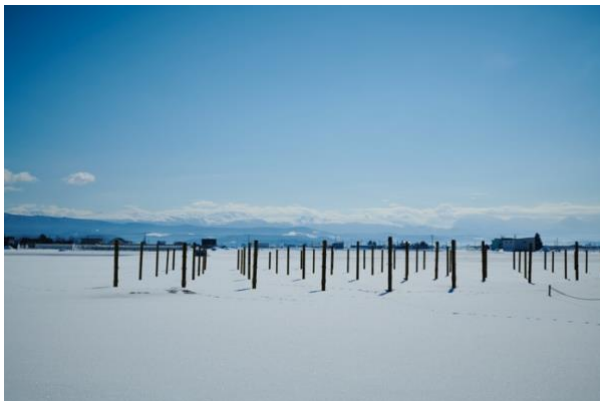
● 北海道のワイン

毎日日替わりで 30~50 種類ほどの北海道のワインをグラスでご用意。そのほか、ワインショップ「Coperi」でお好きなワインを選んでいただきボトルで味わっていただくこともできます。また、滞在中にいつでもワインを楽しむ「ワインチケット 10,000円（10杯分）」もご用意。10杯をお連れさまとシェアするもよし、贅沢に一人で10杯をどのタイミングで飲もうかと計画するのも楽しみ方のひとつです。広尾でレストランを営んでいた頃から北海道の生産者のみなさんにはとてもお世話になっているので、これからもおいしさを伝えていけるよう丁寧にご提供していきたいと思ひます。



- 大雪山連邦を見渡せる大パノラマの眺望

東川町の自慢のひとつは雄大な山々と広い空、そして田園風景。晴れた日には、北海道最高峰の旭岳などの山々が連なる大雪山連邦がくっきりと美しく見えます。春夏秋冬、どの季節をとっても北海道らしい眺望をお楽しみいただけます。



- 東川町の美味しい天然水

大雪山の大自然が蓄えた雪解け水が、長い年月をかけてゆっくりと地中深くにしみ込み、東川町へ大切に運ばれてきます。天然の美味しい水で育った米や野菜も格別。東川 PERICAN の客室では、冷蔵庫に天然水を冷やしてありますので滞在中はご自由に飲んでいただくことができます。また、朝食でご提供している湯豆腐もおいしい水から作られています。



- 都心からも好アクセス

旭川空港から車で約 15 分。都心からのアクセスもよいため、週末の午後に飛行機に乗って、土日はゆっくり東川町での暮らしを満喫し、また週明けには日常に戻っていただくというような滞在もおおすすめです。また全国的にも人気の「旭山動物園」までも車で 20 分、美瑛や富良野方面への観光の拠点にもちょうどよい場所です。

- オーナーシェフ 佐野健について

1973 年、東京都生まれ。学生時代に見た映画でフランスへあこがれを抱き、調理専門学校へ進学。卒業後、銀座のフランス料理店で 6 年学び、刺身や炭焼のテクニックを身につけるために別の和食店に 3 年勤めました。その後、数件の料理店の立ち上げに関わらせていただいた後、39 歳で「広尾ペリかん」を開店。葡萄の収穫シーズンに北海道のワイナリーへ毎年通っているうちに、北海道のワインや食材に魅せられ、2023 年に一家で移住しました。



- 隣接するワインショップ「Coperi」

東川 PERICAN の隣にある小さなワインショップです。宿泊やレストランでご利用いただいているお客様はもちろん、ワインの購入のみのご利用も可能。ショップにはスタッフが常駐していないため、ワインショップのみをご利用いただく場合には、まず「東川 PERICAN」へお越してください。スタッフがご案内します。少人数のスタッフでの対応となりますので、事前にご来店のご連絡をいただけますとスムーズにご案内することができます。

また、オンラインショップ（ <https://coperi.official.ec/> ）でも、店頭で取り扱っているワインを販売する予定です。そちらも合わせてご覧ください。

【ワインショップ Coperi 営業時間：10～12 時 / 15～18 時 不定休】



■ 北海道でご協力いただいた作家

● SPOON ARAYA (旭川)

自分たちが管理する山に自生する「ハルニレ」「ミズナラ」「カエデ」などの広葉樹を使いながらスプーンをはじめ、キッチンツールなどを作る SPOON ARAYA。手馴染みのいいスプーンとしゃもじを製作いただきました。



● キムラヤ (小樽)

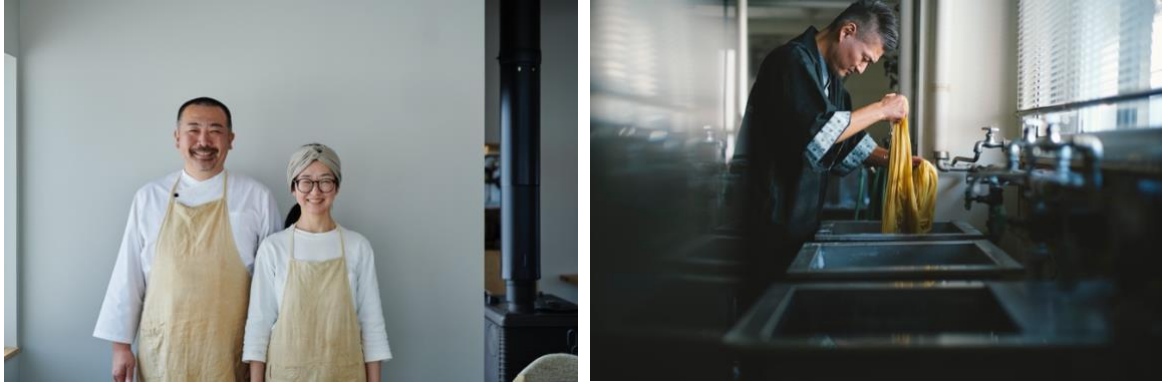
シャープさもあがりながら、手に持つとあたたかみや優しさを感じるキムラヤ。東川 PERICAN では、朝食の器やコーヒーを入れるカップなどを製作していただきました。



● BetulaN (札幌)

札幌の老舗染物屋 野口染舗の染師による北海道の白樺の間伐材を使った「白樺染め」の製法を用いて、リネン

のエプロンを白樺色に染めました。やさしいイエローは、私たちのトレードマークにもなっています。



■ ワインの造り手との「北海道のワイン会」

2024年1月から3月までのプレオープン期間中には、各地のお世話になっている生産者のみなさまにご協力いただき、ワイン会を開催させていただきました。(1/27(土) 宮本ヴィンヤード / 2/10(土) 近藤ヴィンヤード / 3/2(土) ドメーヌ ブレス / 3/30(土) 宮本ヴィンヤード) 今後の開催については東川 PERICAN の Instagram (@higashikawa_perican) で告知していく予定です。

<公式ウェブサイト/SNS>

・東川 PERICAN 公式ウェブサイト

<https://higashikawa-perican.com/>

・東川 PERICAN 公式 Instagram

https://www.instagram.com/higashikawa_perican/

・ワインショップ Coperi オンラインショップ

<https://coperi.official.ec/>

・ワインショップ Coperi 公式 Instagram

https://www.instagram.com/co_pe_ri/

<お問い合わせ>

東川 PERICAN 担当：佐野健・菜穂

〒071-1408

北海道上川郡東川町西8号北26

旭川空港から車で15分

<取材のご連絡先・ご予約について>

・東川 PERICAN の Instagram DM (https://www.instagram.com/higashikawa_perican/)

・メール：higashikawa.perican@gmail.com)

・TEL：0166-56-8846

のいずれかからお問い合わせをお願いします。