

2010-016

2010年11月12日

北海道の美味しいもんスペシャリストがやって来る！ 北海道フードマイスター特選「北海道フェア」開催中

大阪・心斎橋のホテル日航大阪（大阪市中心区：総支配人 秋月清二）では、12月17日（金）までフランス料理「レ・セレブリテ」及び鉄板焼「銀杏」にて「北海道フェア」を開催しています。

今回の「北海道フェア」では、北海道の食材をもっと知ってもらい、その美味しさを楽しんでいただこうと、JALホテルズのチェーンメリットを活かし、「北海道フードマイスター」の資格を持つJRタワーホテル日航札幌 我妻 博之がこの時期に北海道で一番美味しい食材を厳選し、「レ・セレブリテ」シェフ小西 太郎が特別メニューに仕立てています。

「北海道フードマイスター」とは、北海道の食材に精通するだけでなく、その魅力をより多くの人に伝えようと、札幌商工会議所が認定する資格です。我妻 博之は「北海道フードマイスター」として、北海道の食材の美味しさを最大限に引き出すメニューの考案など、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」にて活躍中です。

11月26日（金）・27日（土）の両日には我妻 博之を招聘し、「レ・セレブリテ」にて北海道食材についてのエピソードなどを披露します。



レ・セレブリテ

Menu HOKKAIDO お一人様 ¥10,972～

サーモンと帆立のモザイク仕立て サラダとウニを添えて
北海道かぼちゃのポターージュ カプチーノスタイル
アンコウのベーコン巻き 毛がいのソース
エンゾ鹿のロースト ハスカップソース
北海道牛フィレ肉のグリル 十勝ワインソース など



銀杏

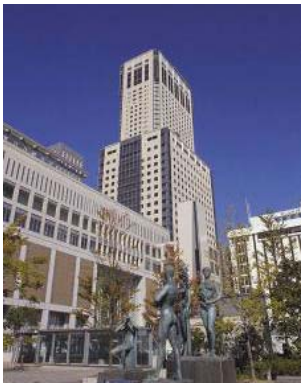
北海道 お一人様 ¥16,170

カニとウニのカクテル アセロラソース
北海道鮭のチャンチャン焼風
具だくさんスープ ポトフ仕立て
北海道直送新鮮魚介類の鉄板焼
北海道黒毛和牛フィレ肉またはロース肉（120g）
北海道産の温野菜 など

お客様からのご予約・お問い合わせ先 3階 フランス料理「レ・セレブリテ」
直通 TEL. 06 (6244) 2472
3階 鉄板焼「銀杏」
直通 TEL. 06 (6244) 2468



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」支配人
我妻 博之



「北海道フードマイスター」
札幌商工会議所が認定する資格で、北海道で収穫・生産される食材についての正しい知識を身につけ、食材と併せて北海道の第一次産業の歴史や食材の栄養についても総合的に学び、「地産地消」と「食育」そして観光客へのおもてなしの向上や各産業の協業による北海道食材の価値向上を目指す。年に一度検定試験が実施される。

JR タワーホテル日航札幌は 2003 年 5 月に開業。JR 札幌駅に隣接する札幌で一番背の高いホテルです。ホテル内にはレストランを 4 店舗備え、それぞれの店舗が「地産地消」にこだわり、北海道の旬の食材を常に楽しむことができます。

報道関係各位からのお問い合わせ先

広報担当—^{おにむら}鬼村または岩名まで
直通 TEL. 06 (6244) 0747 にて承ります。

ホテル日航大阪は、1982 年 9 月 4 日開業。客室 643 室、直営レストラン・バーラウンジ 10 店舗を備える、大阪ミナミ 心齋橋のランドマークホテル。今年のクリスマスは全館で「S Plus (エス・プリュス)」をテーマに、Shinsaibashi (心齋橋) から Smile Sweet など、さまざまな「S」を散りばめた「S Plus」なクリスマスを展開します。