

## ANA クラウンプラザホテル札幌

## 【ホテルレストラン×Gelateria uni の初コラボ】

ホテルシェフとジェラート職人が、デザートのカクテルをこえた料理専用の「ガストロノミーゼラート」を共同開発。新たな食体験を発信。

2025年6月20日（金）からは、ホテルのビアテラスにて uni の期間限定デザートジェラート「ストロングカカオ」を特別提供。



今年6月5日に開業51周年を迎えたANAクラウンプラザホテル札幌（札幌市中央区北3条西1丁目、総支配人：小柳 裕司）は、このたび、今年6月13日に開店1周年を迎えた札幌の人気ジェラート専門店「Gelateria uni（ジェラテリア ウーニ）」（札幌市中央区北1条西19丁目1-4、代表取締役：濱屋 幸佑）とコラボレーションし、デザートのカクテルにとどまらず料理として楽しむ「ガストロノミーゼラート」を共同で開発いたしました。札幌に店舗を構える2企業のクリエイティブを掛け合わせ、札幌のグルメシーンを盛り上げてまいります。

今回開発した「ガストロノミーゼラート」は、「バルサミコ酢」、「スイートチリソース」、「ブラックオリーブ&タイム&アップルビネガー」の3種類。食材の掛け合わせや、素材の使い方でも美味を追求するホテルの洋食シェフ李澤が、食材そのものの味を楽しむための「料理法」としてジェラートの研究・開発に取り組む濱屋さんに相談し、今回のコラボレーションが実現しました。「Gelateria uni」がホテルレストランとコラボするのは、これが初となります。3種のジェラートはホテル内の洋食レストランほかで、コースの1品として順次ご提供いたします。

また、6月20日よりホテルのビアテラスにて、uni がバレンタイン向けとして期間限定で販売する「ストロングカカオ」をデザートに添えて特別にご提供。同店が手掛けるデザートジェラートの美味しさをお届けいたします。

李澤は「ジェラートは、ソースや”和える”とは違う創造を可能にしました。夏のビアテラスでは、カカオ本来の力強さを堪能する uni のジェラートと、ホテルスイーツのコラボを楽しんでいただきたい」と申しております。また、濱屋さんは「『どんな食材でもジェラートにできる』この概念をどういった形で表現することができるかを李澤シェフと共に試行錯誤し、ついにいくつか形にできました。シェフと私のアイディアで全く新しいジェラートの楽しみ方を続々と展開していくので、是非体験してみてください。」と話しております。

## 【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ANAクラウンプラザホテル札幌 PR・マーケティング 吉崎/大湯  
TEL：011-242-1890 FAX：011-231-7271（平日 9：00～17：30）  
e-mail：[shinichiro.yoshizaki@ihg.com](mailto:shinichiro.yoshizaki@ihg.com) eri.oyu@ihg.com

## ◆ANA クラウンプラザホテルコラボ ガストロノミーゼラート 商品概要

### 【バルサミコ酢】

バルサミコ酢の特徴である酸味を活かした料理専用開発したフレーバー。  
口に入れた瞬間感じるキレのある酸味と、  
口溶け後鼻から抜ける香りがゼラートになることで倍増している。

ポイント／料理に合わせて丁度良く味わえるように、あえて酸味は控え目。  
肉料理であれば後味がさっぱり、野菜料理であればドレッシングのような使い方が可能。



### 【スウィートチリソース】

甘味、酸味、塩味、三位一体となった料理専用万能フレーバー。  
冷えてもしっかりと感じられる辛味がクセになる一品。

ポイント／肉料理、魚料理、野菜料理全てに合わせられる万能な味わい。  
溶けても楽しめるため、温かい料理に乗せて溶かしながら食すことも可能。



### 【ブラックオリーブ&タイム&アップルビネガー】

香りを楽しむ複雑な組み合わせの料理専用フレーバー。  
最初にオリーブの香りとアップルビネガーの酸味が主張し、  
後からタイムの爽やかな香りが鼻から抜け、上品な味わいを堪能できる。

ポイント／噛む度に広がる様々な香りを楽しめる。シンプルな食材に組み合わせると  
複雑な味わいになりワンランクアップした味わいになる。



## ★uni期間限定ゼラート「ストロングカカオ」 商品概要

○こちらのストロングカカオは、ホテルコラボゼラートではございません。  
(今年、2月のみuni店舗で販売。今後、2月のバレンタインの時期だけに販売予定)

### 【ストロングカカオ】

カカオ本来の力強さを最大限引き出したフレーバー。  
組み合わせの定番である牛乳はあえて使用せずシンプルにすることで  
カカオの旨味とコクをダイレクトに感じられる一品。

提供店舗、提供メニュー、次ページへ続きます

◆提供店舗

ANAクラウンプラザホテル札幌2F オールデイダイニング MEM (メム)

◆提供メニュー 下記期間以降も、順次メニューにてご提供いたします。

○ビアテラスの1品 《uniデザートジェラート》

「濃厚クリーmypディング ストロングカカオジェラート添え  
プチココナッツタルト ベリーソース」

提供期間：2025年6月20日（金）～9月7日（日）※月曜定休（祝日は営業）

提供時間：17:00～21:00 (L.O.20:30)



○ランチbuffetの1品 《共同開発ガストロノミーデザート》

「スペイン産ハモンセラノと長沼産グリーンアスパラガスの  
トマトチーズソース ジェラートバルサミコ」

提供期間：2025年6月29日（日）まで ※土曜日/日曜日/祝日のみ限定開催

提供時間：11:30～15:00 (L.O.14:30)

○ランチbuffetの1品として 《共同開発ガストロノミーデザート》

7月はスウィートチリソース、

8月はブラックオリーブ&タイム&アップルビネガーを使用したメニュー を提供（予定）

提供期間：2025年7月5日（土）～8月31日（日）まで ※土曜日/日曜日/祝日のみ限定開催

提供時間：11:30～15:00 (L.O.14:30)

※また、ビアテラスでご提供する「ストロングカカオ」(Uniオリジナル)は、

7月、8月の「選べるパスタランチ」「ワンプレートランチ」にてご提供予定です。

◆「オールデイダイニング MEM (メム)」概要

〒060-0003 北海道札幌市中央区北3条西1丁目2-9

ANAクラウンプラザホテル札幌 2F

TEL: 011-242-2822 (レストラン予約)

モーニングからディナーまで、お客様お一人おひとりのシーンに  
彩りを添えるオールデイダイニング。

シンガポール発の高級紅茶「TWG」も楽しめる

フリーフロー付きのランチがゆったり過ごせるとして人気です。

土日祝はランチbuffetを開催。



《朝食》6:00 am～10:00 am (最終入店 9:30 am)

《喫茶》10:30 am～5:00 pm

《ランチ》平日 11:30 am～3:30 pm (L.O. 3:00 pm)

土日祝 11:30 am～3:00 pm (L.O. 2:30 pm)

※ランチ営業日 水～日曜日、祝日

《ディナー》5:00 pm～9:00 pm (L.O. 8:30 pm)

## ◆「Gelateria uni（ジェラテリア ウーニ）」概要

株式会社一蓮（2024年2月26日創業）

〒061-0223 北海道石狩郡当別町 6564-40

一蓮は、『食材の組合せ』や『新たな楽しみ方』を提案する企業。根拠に基づいた確かな『食材の組合せ』を用いた食品を通じて、お客様のニーズを創出し、より創造的で豊かな食事を提供しています。

○Gelateria uni（2024年6月13日開店）

〒060-0001 北海道札幌市中央区北1条西19丁目1-4

TEL: 011-600-0702

オーナー自身が「本当に美味しい」と感じたものだけを厳選、素材として使用し、「スイーツに留まらないジェラートの新しい楽しみ方」を普及させるべく、日々ジェラートを創作。北海道産の素材を積極的に活用し、地産地消にこだわり続けています。



○オーナー兼店長 濱屋 幸佑

北海道に生まれ、学生時代は当別町で過ごす。北海道大学病院で理学療法士として働きながら、イタリアのジェラート大学に留学、研鑽。毎日型破りな発想で、ジェラートの創作に情熱を注いでいる。

---

## ■ANAクラウンプラザホテル札幌について

日本最大の都市の1つである札幌に位置するANAクラウンプラザホテル札幌は、心休まるおもてなしと相まって、ラグジュアリーとリラクゼーションのランドマークとなっています。

全412室の客室は、ナチュラルカラーを基調とした快適なインテリアで、心地よい時間をお過ごしいただける極上の空間を演出します。

ANAクラウンプラザホテル札幌には、様々な用途に対応できる大小合わせて18室の宴会場がございます。23階と24階にある天空の宴会場と札幌最大級の本格的な数寄屋造りの座敷は、音響と照明が完全にシンクロし、あらゆるイベントに最適な空間を目指しています。

レストランは、直営4店舗、テナント2店舗の6業態をご用意。最上階26階「スカイラウンジ サッポロビュー」で景色を楽しむことができ、2階の「オールデイダイニング メム」では穏やかな空間で日常から離れたひとときが過ごせます。北の地に心温まるメゾンのようなレストランがあり、最高のおもてなしと料理でゲストをお迎えます。

〒060-0003 札幌市中央区北3条西1丁目2-9

TEL:011-221-4411 FAX:011-222-7624

URL:<https://www.anacpsapporo.com/>

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

Instagram:[https://www.instagram.com/anacrowneplaza\\_sapporo](https://www.instagram.com/anacrowneplaza_sapporo)