

報道関係各位

No.2124

2013年10月25日

札幌グランドホテル
グランドプレミアムエール 2013 を数量限定販売
国内ビール醸造の先駆者「札幌開拓使麦酒醸造所」とのコラボレーション
上富良野産ホップを使用したオリジナルプレミアムビール
2013年11月1日(金)より

札幌グランドホテル（総支配人：秋月清二/札幌市中央区 北1条西4丁目）は、2013年11月1日（金）から、日本における本格的ビール醸造の先駆者である札幌開拓使麦酒醸造所（札幌市中央区北2条東4丁目、以下：開拓使麦酒醸造所）と共同開発したオリジナルビール「グランドプレミアムエール2013」を1階「北海道ダイニングビッグジョッキ」（以下：ビッグジョッキ）で数量限定販売いたします。開拓使麦酒醸造所はサッポロビールの前身である開拓使麦酒醸造所だった現サッポロファクトリー（札幌市中央区北2条東4丁目）内にあるマイクロブルーワリーで、国内ビール醸造の先駆者です。

昨年、サッポロビール株式会社（代表取締役社長：尾賀真城、以下：サッポロビール）と札幌市が中心となり、札幌らしいビール文化を創出・定着・浸透させることで、次世代に繋がる新しい観光資源創出を目指す「ビールでまちづくり さっぽろ」プロジェクトがスタートしました。今回のオリジナルビールの開発は、このプロジェクトの主旨に当ホテルが賛同し、サッポロビールにご提案した結果、実現したものです。伝統ある「開拓使麦酒醸造所」とのコラボレーションによって、北海道初の本格的洋式ホテルとして開業した当ホテルの持つフロンティア精神を強く訴求したビールが完成いたしました。

「グランドプレミアムエール2013」は、社内の「ビール開発委員会」と開拓使麦酒醸造所が共同で「味わい」「色」「ホップ香」「爽快感」「濾過の有無」について議論と吟味を重ねて醸造した英国で親しまれている“エール”タイプのビールで、希少なホップ「ソラチエース」と道内産大麦麦芽を一部使用（※1）し、ワイン感覚で食事と共にごゆっくりお楽しみいただくというコンセプトで醸造いたしました。ビール本来の美味しさを味わっていただくため未濾過にし、活きたビール酵母の旨みと共に上面発酵による華やかな香りと道産ソラチエースの爽やかな香り、麦芽のほのかな甘味と最後を締めくくる上品な苦みを実現いたしました。

「グランドプレミアムエール2013」を提供するビッグジョッキは「ホテル内ビヤホール」の先駆的存在として1985年にオープンした店舗です。当初より工場直送のサッポロ生ビールとオリジナルビヤフードを提供し、「札幌で飲むビールの美味しさ、楽しさ」をご来店のお客様にご提供しております。また、北海道を代表するご当地グルメ「ラーメンサラダ」発祥の店としても知られ、今日に至っております。今回、オリジナルビールに合わせ「ワイン感覚で楽しむビールとのマリアージュ」をテーマに、オリジナルレシピの当別産黒豚ウインナーや特製ソースに漬け込んだ上富良野産ポークのスペアリブなど全6品を新たにご提供いたします。

北海道の豊かな恵みを使用した「グランドプレミアムエール2013」が、「ビールのまち さっぽろ」の魅力の一つとなり、札幌における地域活性・ビール文化の醸成に貢献できるよう、道内外の多くの皆様に楽しんでいただきたいと願っております。また、お客様に喜んでいただける独自の価値を持ったオンリーワン商品を今後も提案し、顧客満足の上昇に努めてまいります。概要は別紙の通りです。

報道関係の方のお問い合わせ先

札幌グランドホテル マーケティング室：蝦名（えびな）

TEL/011-261-3336 FAX/011-231-1934

グランドプレミアムエール 2013 商品概要

- 商品名 グランドプレミアムエール 2013
- アルコール分 5.0%
- 原材料 麦芽・ホップ
- 製造工場 株式会社札幌開拓使麦酒醸造所(札幌市中央区北2条東4丁目)
- 販売日 2013年11月1日(金)
- 販売店舗 札幌グランドホテル別館1階 北海道ダイニング ビッグジョッキ
- 提供時間 11:30~14:00/17:00~21:30(ラストオーダー)
- 販売価格 800円/380ml
- コンセプト 「札幌グランドホテルらしさを伝える1杯」
日本人がつくったビール発祥の地である札幌に開業した札幌グランドホテル。1985年、ホテルの中のビヤホールをオープンした先駆け「北海道ダイニング ビッグジョッキ」と日本における本格的ビール醸造の先駆者である札幌開拓使麦酒醸造所が共同開発した数量限定ご当地プレミアムビール
- 中身特徴※1 英国で親しまれているエール。そのエールに道内産大麦麦芽及びホップを一部使用。ビール本来の美味しさを味わっていただくため未濾過にし、活きたビール酵母をその旨みと共に、未濾過ならではのまろやかな味わい、上面発酵による華やかな香りと希少なホップである”上富良野産ソラチエース”の爽やかな香り、麦芽のほのかな甘味と最後を締めくくる上品な苦みが特徴のビール。
- 販売量 1,800樽



オリジナルビヤフード商品概要

ビッグジョッキ調理長が「ワインのようなビールとのマリアージュ」をテーマに考案いたしました。

- 販売店舗 北海道ダイニング ビッグジョッキ [別館1階]
- ご利用時間 17:00-21:30(ラストオーダー)

[メニュー内容]

- ・当別産黒豚ウインナー 500円
- ・道産ポークのニューレンベルガー 500円
- ・道産チーズ3種盛り合わせ 1,000円
江別 小林牧場手作りカマンベールチーズ
江別 小林牧場手作りブルーチーズ
興部町ノースプレインファーム スモークチーズ
- ・上富良野産ポークのスペアリブ 850円
- ・ソフトシュリンプのスパイシーソテー 800円
- ・骨付きラム肉の香草パン粉焼き 1,500円

■ご予約・お問い合わせ

TEL. 011-261-3376(食堂予約係 ダイヤルイン)

受付 平日 10:00~18:00



骨付きラム肉の香草パン粉焼き



上富良野産ポークのスペアリブ

●札幌グランドホテル施設概要

名称	札幌グランドホテル
所在地	〒060-0001 札幌市中央区北1条西4丁目
ご予約・お問合せ	TEL：011-261-3311 URL：http://www.grand1934.com/
開業	昭和9（1934）年12月11日
運営	株式会社グランビスタ ホテル&リゾート 所在地 〒104-8256 東京都中央区新川1-26-9
構造	地上17階・地下2階
総支配人	秋月 清二
客室数	504室・932名
チェックイン/アウト	15時/11時
レストラン	4店舗、ラウンジ1店舗、ラウンジ&バー2店舗 ・「ノーザンテラスダイナー」 ・北海道ダイニング「ビッグジョッキ」 ・チャイニーズダイニング「黄鶴（こうかく）」 ・ガーデンダイニング「環楽（わらく）」 ・ロビーラウンジ「MIZAR」（ミザール） ・ラウンジ&バー「オールドサルーン 1934」 ・バー「キャラベル」
宴会場	22室、結婚式場（チャペル「カナ」、別館神前）
その他	「ザ・ベーカリー&ペイストリー」、「グランビスタギャラリー サッポロ」、Grand in Grand Lounge、Healing Court RENNOX、エグゼクティブルーム、メモリアルライブラリー、ビジネスセンター、ホテルショップ、ショッピングアーケード、グランビスタギャラリー サッポロ、美容室、衣裳室、写真室、喫煙室
駐車場	133台収容（立体駐車場）

2013年10月12日現在



札幌グランドホテル

故、秩父宮殿下提唱のもと、政財界の応接室、市民の社交場として1934年に誕生し、「北海道初の本格的洋式ホテル」として、西欧文化の窓口という役割を担い続けております。

1951年5月に北海道初の政府登録国際観光ホテルとなり、1978年6月には日本初のベルパーソン（女性）が登場するなど、常に時代の先駆者として歩み続けております。札幌グランドホテルは多くのお客様からご愛顧をいただいております。2013年4月26日、1室44㎡の「デラックスツインルーム」を「次の標準、新スタンダード」と位置づけ、東館5階から13階の客室をリニューアルオープンいたしました。また、同年6月には、テラス席新設したオールディダイニング「ノーザンテラスダイナー」を、7月には常設のギャラリーをオープンいたしました。

グランビスタホテル&リゾート

グランビスタホテル&リゾートは、北海道で初めての西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運営を通じ、地域とともに歩んでいます。

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

札幌グランドホテルは、グランビスタ ホテル&リゾートのグループ施設です。