

2017年6月5日

## ホテルエミシア札幌 社内料理コンクール グランプリメニュー提供開始！

ホテルエミシア札幌（所在地：北海道札幌市厚別区、総支配人：知念 浩）では、5月9日（火）に、ホテル全体の調理レベルの向上をめざし、キッチンスタッフの技とアイデアを競う社内料理コンクールを開催いたしました。テーマは、「カフェタイムのランチに提供するメイン料理」。食材は、豚肉、鶏肉、北海道産の白身魚のいずれかを使用し、副材料として旬のアスパラガスを用いることを条件としました。調理技術、見た目、味、実用性、話題性（トレンド）の項目を採点し、もっとも得点が高かったメニューを、1階 カフェ・ドムにて期間限定で提供いたします。

今回、グランプリを獲得したのは、当館30階にある中国料理 仙雲のスタッフ 山崎 哲央（勤続5年）が作った、「ソイのロースト ジャスミン米サラダ添え」です。北海道の鯛と呼ばれるソイを老酒の香りとともにローストし、豆鼓（とうち）と香辣脆（シャンラーツエ）を使用した香りとおコのあるソースに、ジャスミン米と十五穀米のチャイニーズライスサラダを添えた、彩り鮮やかな一品です。

中国料理 仙雲自慢の調味料を最大限に活かしたこちらのメニューは、黒大豆を塩漬け発酵させた“豆鼓”を使用。醤油や味噌よりも歴史は古く、中国では生薬として用いられるほど、血糖値の上昇を防ぐ効果があると言われています。また、玉葱の甘みと唐辛子の香りを引き出した、唐辛子辣油、“香辣脆”で仕上げているので、食欲がなくなる暑い時期にぴったりのメニューとなっています。サラダには、アボカド、紫玉葱、レタス、きゅうり、セロリ、ミョウガなど、体内から健康になれる栄養素たっぷりの野菜を使用。アスパラガスで作った、クリーミーなアスパラソースを混ぜてお召し上がりいただくのもおすすめです。

◆ ソイのロースト ジャスミン米サラダ添えセット 1,500円

<MENU>

- ・ソイのロースト ジャスミン米サラダ添え
- ・ミニ トムヤム フォー
- ・花巻

提供場所：1階 カフェ・ドム

提供期間：6月15日（木）～7月15日（土）



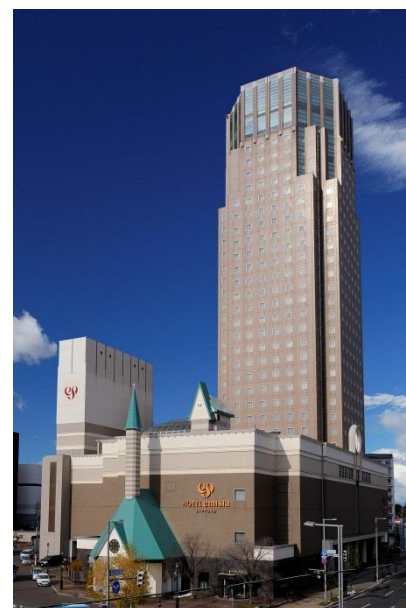
尚、ご取材のための試食などはいつでも承りますので、お気軽にご連絡ください。

### ホテルエミシア札幌について

ホテルエミシア札幌は、自然豊かな日本最大のリゾートエリアである北海道の主都、札幌の副都心・新札幌のシンボルとして、2014年10月1日に開業いたしました。エミシアとは、「ほほ笑み」＝「Emi」と、「幸せ」＝「Siawase」を組み合わせ、ホテルを利用する全ての方のHappinessにつながることを意味しています。全512室のゲストルームでは、変化に富んだ四季の自然を眺めながら、あたたかなおもてなしと、寛ぎのひとときをお楽しみいただけます。館内5つのレストランとバーでは、旬の食材をふんだんに使用した料理の数々をお楽しみください。地下1階には約2000㎡の規模を誇る「スパ・アルパ」を併設し、充実した施設とトリートメントをご用意しております。自然に恵まれた北海道は、人々の心の温かさでも知られています。訪れるたびに幸せになれる、何度でも来たいと思える場所、ホテルエミシア札幌で充実のひとときをお過ごしください。

### ホテルエミシア札幌・概要

- 【所在地】 北海道札幌市厚別区厚別中央2条5丁目5-25
- 【電話/FAX】 TEL 011-895-8811 / FAX: 011-895-8820
- 【規模】 地上32階 / 地下2階
- 【客室】 512室
- 【施設】 レストラン・バー（5店舗）、宴会場（13会場）、  
ベーカリーショップ、スパ、ウエディングチャペル
- 【交通】 JR「新札幌駅」、地下鉄「新さっぽろ駅」、  
バスターミナル「新さっぽろ駅」いずれも徒歩2分  
札幌の中心部「大通駅」まで地下鉄で19分、  
JR「札幌駅」まで8分  
新千歳空港からJR新札幌駅まで車で約30分
- 【駐車場】 約200台



### **本プレスリリースに関するお問合せ先**

〒004-0052 北海道札幌市厚別区厚別中央2条5丁目5-25

ホテルエミシア札幌 マーケティング部 進藤 沙也加

Tel: 011-895-8811 Fax: 011-801-1418

E-mail: [sshindo@hotel-emisia.com](mailto:sshindo@hotel-emisia.com)

URL: <http://www.hotel-emisia.com/>