

【報道関係者各位】

ホテルエミシア札幌
2017年9月22日

ホテルエミシア札幌 × JA ながぬま ～新米ななつぼし使用！「縁」を結ぶ「おむすび」フェア～

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、ながぬま農業協同組合のご好意とご支援のもと、5月に田植えをしたお米（ななつぼし米）の収穫を、9月28日（木）に行います。

このプロジェクトは、2013年から今年で5年目を迎えます。美味しく・安全な“北海道のお米”を自身の手で生産することで、農業の重要性や必要性を体験し、北海道の食の素晴らしさを広げて行きたいという想いと、地域コミュニティとの繋がりを深め、一番の理解者としても具体的に地域に貢献することを目的とし行っている行事です。

5月27日（土）に、一本一本私たちの手で植えた苗は、順調に成長し、稲穂がずっしりと重く、黄金色になりました。これから行われる稲刈りも、鎌を使用して、できる限り自分たちの手で刈り取っていきます。収穫した新米 ななつぼしは、10月16日（月）より館内各レストランにてお召し上がりいただけます。今年は、ながぬま農業協同組合との「縁」、お客様と、地域との「縁」を結んでいきたいという想いを込めて「おむすび」を全レストランにてご提供いたします。

5月27日（土）田植え時の様子



6月23日（金）



8月25日（金）



9月14日（木）



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

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

新米ななつぼし使用！「縁」を結ぶ「おむすびフェア」

期間：2017年10月16日（月）～11月30日（木）

※ 31階 イタリアンレストラン ラ・ステラは、10月23日（月）よりスタート！

B1F リラクゼーション スパ・アルパ 提供時間：11：00～23：30（L.O. 22：00）

肉巻おむすび&豚汁セット 700円

（単品：肉巻おむすび 500円/豚汁 280円）

柔らかい豚ロースでななつぼし米を包んだ、食べ応えのある一品。甘辛い味がアクセントになったタレと、肉汁がお米に染み込んだおむすびです。栄養豊富な野菜をふんだんに使用した豚汁と一緒に召し上がりください。



1F カフェ・ドム 提供時間：11：30～22：00（L.O. 21：30）

おむすびプレート 1,200円

（ななつぼし おにぎり2種+サラダ、唐揚げ、厚焼き玉子、お味噌汁、漬物）ワサビのツンとした香りが食欲をそそる、桜海老と大葉のおむすび、ツナと昆布を混ぜ合わせたおむすび2種がお楽しみいただけます。唐揚げや厚焼き玉子など、ご飯にぴったりのメニューと一緒に召しみてください。



30F 中国料理 仙雲 提供時間：11：30～14：30（L.O. 14：00） 17：30～22：00（L.O. 21：30）

キノコ、秋鮭のピリ辛餡かけおむすび 1,400円

中国漬物と干し海老を混ぜ込み焼き上げた、香ばしいおむすび。秋の食材、鮭やキノコ、身体を温める唐辛子などの具材を使用し、仙雲自家製の調味料で仕上げた熱々の餡に絡めて、お召し上がりいただきます。



31F イタリアンレストラン ラ・ステラ 提供時間：11：30～14：30（L.O. 14：00）

ラ・ステラ特製 イタリアン弁当 2,000円

（スープ+9品（ワンプレート）+パン、コーヒー）

ななつぼし米に鮭とチーズを混ぜ込み、生ハムで包んだ手毬おむすびをはじめ、ライスコロッケ、リゾットなど、ななつぼし米をさまざまな料理で味わえるボリューム満点のお弁当をご用意いたします。サラダやグラタン、肉料理も楽しめるワンプレートをご堪能ください。



【ななつぼし米について】

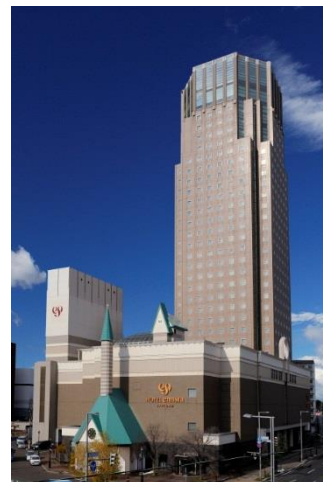
“北斗七星のように輝いてほしい”との思いを込めて命名された「ななつぼし」は、2001年に全国デビューした北海道のブランド米。7つの要素（味・白さ・粘り・香り・柔らかさ・口当たり）のバランスが良いという意味もあります。お米を炊いている時の香りが抜群で、ふっくらとした食感とあっさりとした味わいが、女性やお子さまに特に人気です。

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首都、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、寛ぎのひとつ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つ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