

2018年7月11日

ホテルエミシア札幌

酪農学園大学附属 とわの森三愛高等学校コラボメニュー ～夏を感じる和・洋メニューを高校生が考案！～

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、酪農学園大学附属 とわの森三愛高等学校（所在地：北海道江別市文教台緑町 569 番地、校長：西田 丈夫）フードクリエイティブコースの生徒の皆さんとタッグを組んで、8月1日（火）から8月30日（土）までの期間、コラボメニューを1階 カフェ・ドムにてご提供いたします。今年は、「自分のお母さんやおばあちゃんに食べさせたいメニュー」をテーマに、鶏肉、野菜、パスタ、白身魚、お米を使用したメニューを考案しました。食材がもつ栄養素や見た目にもフォトジェニックなお料理など高校生ならではのアイデアが光るメニューを食のプロがアレンジをしてお客さまのテーブルへお届けいたします。食材の組み合わせや、見た目にもこだわった料理の数々をお楽しみください。

また、生徒の皆さんには販売活動を行う上でのPR活動や実際にお客さまへのサービスも体験していただきます。

<酪農学園大学附属 とわの森三愛高等学校フードクリエイティブコース>

学園内の農園で20種類以上の野菜を栽培し、収穫した食材を販売や調理、加工、新開発などに使用し、食に関わる総合的な学習をしています。ホテルエミシア札幌でも、2015年より生徒が大切に育てた農作物を積極的に仕入れ、朝食ブッフェなどで提供してきました。今回のコラボレーションにおいても、プチトマトやズッキーニなど作物の成長状況、収穫量を考慮しながら、仕入れが可能な範囲でメニューに使用いたします。



<打ち合わせの様子>



メニュー完成までに2度の打ち合わせを実施いたしました。1回目は、ホテルが提示したテーマに基づき、生徒のみなさんが考えたレシピやイラストを使って、シェフに料理の説明をし、イメージのすり合わせを実施いたしました。2回目の打ち合わせでは、ご提案いただいた料理をシェフがプロのアレンジをし、実際に生徒のみなさんにメニューを試食してもらい、味の感想や思い描いていたものになっているかなど最終調整をいたしました。また、試食をしながらお客様へのPR文言、メニューブックのデザインなどを考えてもらい、今度は商品を販売するためのマーケティング活動に取り組んでいただきます。

<サービス体験日時>

2018年8月8日（水）・8月16日（木） 11:00～13:30

【1階 カフェ・ドム】 ランチタイム 11:30~14:30 L.O.

ウィークリーランチ 1,500円

週替わりでメイン料理が変わる「ウィークリーランチ」。8月は週替わりメニュー1品の他に、2週間ごとに1品ずつとわの森三愛高等学校の生徒の皆さんが考案したコラボメニューをご提供いたします。

“野菜たっぷり栄養満点プレート”

提供期間：8月3日（金）～16日（木）

● 冷製カッペリーニ グレープフルーツ風味

グレープフルーツ、オリーブオイルをベースに黒酢を加えた爽やかな味わいのパスタ。共に疲労回復効果が期待できる生ハムとグレープフルーツをトッピングし、アクセントにブラックペッパーを振りかけました。ビタミンCやアミノ酸が豊富な食材を使用しているため、紫外線が気になる夏におすすめです。



● チキンと野菜のインヴォルティーニ 彩り野菜ソース

栄養価が優れていて、美肌効果があり、見た目にも綺麗な料理を食べて欲しいという生徒の思いでできたメニュー。肌荒れや乾燥、老化防止予防が期待できるオクラや腸の働きを整えるゴボウをブイヨンで煮たもの、ヤングコーンとチーズを鶏肉で巻きました。美肌効果、免疫力アップが期待できる2色のパプリカソースと、鮮やかなグリーン色のジェノベーゼソースを絡めてお召し上がりください。また、お皿に添えているサラダのドレッシングには、生徒考案の「梅メープルドレッシング」を使用。意外な組み合わせをぜひご賞味ください。

● 赤パプリカのプディング パイスティック添え

最後のデザートまで女性の「美」を意識しました。赤パプリカのピューレをクリームブリュレ生地に混ぜ合わせた、パプリカの甘さが濃厚なスイーツです。

“夏を感じる和風プレート”

提供期間：8月17日（金）～30日（木）

● 鱸塩焼 敷焼きズッキーニ 玉蜀黍新丈照り焼き レモンを添えて

● 鱧の南蛮漬け 香味野菜添え ペティトマト セルフィーユ

● 味噌風味の炊き込みご飯 金糸玉子 打ち茗荷 万能葱 柚子大根漬け

醤油味の五目御飯はよく見かけるが、日本人の生活に欠かせない「味噌」を使用するのはどうだろう。もっと具材も豪華にしたい。という生徒の思いで誕生した炊き込みご飯。鰹出汁をベースに、3種の味噌と生姜、味醂、胡麻などで風味豊かに仕上げました。具材には、鶏肉、ひじき、シイタケ、つきこんにゃくを混ぜ合わせ、低カロリーなのに満足感を感じられる一品に仕上げました。



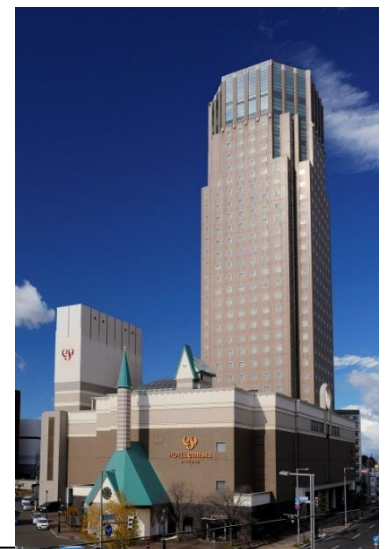
● 清汁仕立て 玉子豆腐 順菜 梅肉 木の芽

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（3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
URL: <http://www.hotel-emisia.com/>

とわの森三愛高等学校 × ホテルエミシア札幌
【事前予約制】メディア関係者向け特別試食会予約表

- ご利用期間：● 野菜たっぷり栄養満点プレート 2018年8月3日（木）～8月8日（水）
● 夏を感じる和風プレート 2018年8月17日（木）～8月22日（水）
※ いずれも土・日は除外
- 会場：ホテルエミシア札幌 1階 カフェ・ドム
札幌市厚別区厚別中央2条5丁目5-25
- お願い：試食後、SNSやブログなどでご紹介いただけると幸いです。

ホテルエミシア札幌 マーケティング部 行

FAX 返信先：011-801-1418

ご予約希望日時 ①	2018年8月 日 希望時間：
ご予約希望日時 ②	2018年8月 日 希望時間：
貴社名	
媒体名／部署名	
ご芳名 ※ 各社2名まで	
お電話番号	
E-mail	

お手数ですが上記に必要事項をご記入のうえ、
7月23日（月）の正午までに、FAXにてご返信くださいますよう宜しくお願い申し上げます。
後日、マーケティング部よりご予約日時についてご連絡させていただきます。