

2017年7月17日

ホテルエミシア札幌

酪農学園 とわの森三愛高等学校コラボメニュー

～高校生とシェフがタッグを組んだ 夏に美味しいパスタセット～

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、8月1日（火）から9月30日（土）までの期間、学校法人酪農学園 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、学校長：榮 忍）フードクリエイティブコースの生徒の皆さんと一緒に考案したメニューを提供いたします。同校では、学内で農業実習をし、自らの手で食材を生産すること、そして、生産した農作物の調理や加工法、流通、販売について学習しています。農業を通じた様々な実践教育活動を知り、ホテルエミシア札幌では、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をまいりました。今年は、更に歩を進め、共同メニューの開発、販売活動を行う上でのマーケティング活動、お客さまへのサービスなど、高校生が学習を通して培ってきた力を発揮することができるコラボレーションを実現しました。

<学校法人酪農学園 とわの森三愛高等学校の農作物について>

学園内の畑やビニールハウスで20種類を超える野菜を生産・収穫しています。今回のコラボメニューでも、野菜の生育を見ながら、収穫が可能な際は、生徒が大切に育てた野菜を積極的に使用いたします。

※ 作物の成長状況、収穫量を考慮し、通常仕入れの野菜がメインとなります。



<2016年度 収穫の様子>



高校生が考案したアイデア豊富なメニューを、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。

【31階 イタリアンレストラン ラ・ステラ】 ランチタイム 11:30～14:30 (L.O. 14:00)

<1日10食限定> とわの森三愛高等学校スペシャルランチセット 2,000円

色々な味を楽しみたい！そんな欲張りな気持ちから誕生した3種のパスタセット。美味しいものを少しずつ、たくさんの種類を食べてみたいという女性におすすめです。



【前菜】季節野菜ガーデンサラダ とわの森三愛高校考案ディップと共に
<生徒より/使用するディップ>

野菜や果物などを組み合わせたソースを10種類以上試作し、夏野菜によく合い
美容や健康に良い3種のソースを商品化しました。



アボカドソース：ギネスに認定されるほど栄養価が高いアボカドを使用した、クリーミーなソース。

ダイエットや美肌、動脈硬化を予防する効果が期待できます。

豆乳味噌ソース：豆乳と味噌のコクで、美味しく野菜をお召し上がりいただけるヘルシーなソース。

どんな野菜とも相性抜群です。

梅ディップ：梅の酸味とクリームチーズの濃厚な味わいがベストマッチ。暑い夏の日にも、さっぱりと
食べられるよう、梅を多めに入れるのがポイントです！

【パスタ】3種のパスタプレート

<生徒より>

・フレッシュトマトとバジルの冷製パスタ カッパーニ

爽やかな甘味のあるトマトとバジル、アクセントの生ハムを使用し、バルサミコ酢
をベースにしたソースでお召し上がりいただく、さっぱりとした味わいのパスタ。
これからの暑い季節、夏バテ気味な方にもおすすめです。



・アスパラとズッキーニ 茄子のカポナータ コンキリエパスタ

貝の形をしたパスタ“コンキリエ”と、ズッキーニや茄子などの夏野菜をアラビ
アータ風のピリ辛に仕上げました。アスパラやズッキーニには、疲労回復や
風邪予防に良いとされている栄養素が含まれているので、暑さに疲れた身体を
癒してくれるパスタです。



・ホウレン草とボロネーゼ 自家製パスタカネロニのグラチネ

留萌産ルルロッソで作る自家製パスタ“カネロニ”で、特製のボロネーゼを包んだ
グラタン風のパスタ“グラチネ”。栄養満点のホウレン草をパスタの下に敷くこと
で、チーズと一緒に摂取しカルシウムを補うことができます。チーズのクリーミー
な味わいにトマトの酸味がマッチした、やみつきになるパスタです。



【デザート】とうもろこしのブリュレと北海道牛乳のジェラート

<生徒より>

とうもろこしの自然な甘さと、カラメルソースのほろ苦さがよく合うスイーツ。
とうもろこしには、ビタミンB1やB2が入っているため、疲労回復効果が期待
できる健康に良い一品です。食後のデザートで、心も身体も癒されてください。



尚、取材のためのご試食や同校の畑の見学、生徒へのインタビューは、
確認の上、積極的に承りますので、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）、
ベーカーリーショップ、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/>