NEWS RELEASE

Prince Hotels & Resorts

2021 年 8 月

北海道エリアのプリンスホテル
北海道内の食材をテーマに
プリンスホテル料理コンクール北海道エリア優勝メニューを販売

【期間】2021 年 9 月 1 日（水）～11 月 30 日(火)

北海道エリアのプリンスホテル(所在地:北海道札幌市中央区南 2 条西 11 丁目、北海道エリア統括総支配人:寺本　貢士)は、「第 31 回プリンスホテル料理コンクール北海道エリア決勝大会」の各部門で優勝したメニューを 2021 年 9 月 1 日(水)から 11 月 30 日(火)まで、北海道エリア 4 ヵ所のプリンスホテルにて販売いたします。

プリンスホテル料理コンクールは、これまで社内で受け継がれてきた高い調理技術を生かしながら、各時代の料理人が新たな発想でメニューを考案し、優勝したメニューを販売してきました。コロナ禍の 2021 年度は、全国各エリアでコンクールを開催しております。北海道エリアにおいては、道内 4 ヵ所のプリンスホテルから 30 名が参加し、予選を通過した 15 名が 2021 年 6 月 24 日(木)の決勝大会に参加いたしました。

今年は「地元食材と地元食文化の発信」というメインテーマに沿った料理で腕を競い、北海道の食材を調理人がそれぞれの持つ感性を生かして新しいメニューを開発いたしました。各部門のトップに選ばれた料理は、味だけでなく盛り付けや創造性など総合的な面で評価された作品となっており、その作品を多くのお客さまにお楽しみいただくべく、下記の優勝メニューを販売いたします。また、この優勝メニューは、「プリンスホテル」と「日本航空」の連携による地域活性化の取り組みの一環として、『JAL　ふるさとアンバサダー』がおすすめするメニューです。

プリンスホテル料理コンクール北海道エリアの優勝メニュー

西洋料理部門

日本料理部門

中国料理部門

製菓部門

製パン部門

◎本件に関する報道各位からのお問合せ
プリンスホテル北海道エリアセールス&マーケティング
TEL:011－241－1114　（札幌プリンスホテル内）

Seibu Group
でかける人を、ほほえむ人へ。

優勝メニュー概要

西洋料理部門

″知床鶏腿肉の蝦夷桜の燻煙香、北海道産黒米のリゾット、グリーンカレーとさらべつチーズのソース、まるごとオニオングラタンスープ″

優勝者：山上琳恵（札幌プリンスホテル）

北海道の食材をふんだんに使い、かつ、札幌のソウルフードでもあるスープカレーをイメージしました。鶏肉に纏わせた燻煙香の蝦夷桜は胆振東部地震の時の倒木を燻製チップにしたものです。食材の循環サイクルも意識しました。

日本料理部門

北海道 秋の恵 ヒンナ御膳 美唄風鶏飯の姫おにぎり

優勝者：數藤祐希（札幌プリンスホテル）

北海道を代表とする食材である鮭の中でも（時知らず）を皮も骨も余すことなく使い、北海道のアイヌ料理の（チタタプ）を現代風に仕上げました。椀は生姜で香りよく炊いた鮭の身を南瓜で饅頭仕立てにしお月見をイメージしました。

中国料理部門

猿払産帆立貝の二種料理 北海道産干し貝柱入りXOソースとハスカップソース、中札内鶏の蟹まぶし団子、山海の旨味たっぷり蒸しスープ

優勝者：鎌田恭平（札幌プリンスホテル）

北海道産干し貝柱を使用したXO醤と北海道産ハスカップソースをベースに、北海道産食材と共に2種類の料理を盛り合わせました。

蒸しスープは中札内鶏の団子に蟹をまぶし、北海道産の干し貝柱の旨味をベースに北海道産野菜ともに蒸しあげました。

製菓部門

雪の花

優勝者：佐藤可織（札幌プリンスホテル）

更別工房のスノーホワイトというチーズを使用し、下段はしっとりと焼き上げたチーズケーキに、上段は雪のように軽いレアチーズに仕立て、二つのタイプを一緒に味わうことができ、道産ハスカップと共に味わい深く仕上げました。

製パン部門

北海道産がごめ昆布の豆乳ぱん

優勝者：永井拓也（函館大沼プリンスホテル）

北海道産小麦の春よ恋の全粒粉に道南産米粉（地元酒蔵の米糠）を加えて香ばしさを出し道南産のがごめ昆布と豆乳で練りあげ、仕上げに削り昆布をトッピングして焼き噛むほどに昆布と小麦の香ばしさが感じれる商品となってます。

第31回プリンスホテル料理コンクール北海道エリア決勝大会 開催概要

【期　　日】 2021年6月24日（木）
【審 査 会場】 札幌プリンスホテル
【出　場　者】 西洋料理部門4名、日本料理部門4名、中国料理部門4名、製菓・製パン部門3名
【課　　題】 西洋料理：知床鶏とさらべつチーズ、地産地消食材を使用した「ワンプレート料理メインとスープ」
日本料理：鮭を使用した地産地消の和定食【メイン・お椀・小鉢・香の物・御飯】
中国料理：猿払産ホタテ貝を使用した地産地消のワンプレート料理
製　　菓：さらべつチーズ工房のチーズを使った テイクアウト菓子
パ　　ン：北海道産豆乳を使用した地産地消の朝食パン
【審　査　員】 社内審査員8名

販売概要

【 販 売 期 間 】2021 年 9 月 1 日(水)～11 月 30 日(火) (ホテル・店舗により販売期間は異なります)

◆販売ホテル一覧

	レストラン名	販売期間	営業時間	コンクール優勝者	メニュー名
札幌	スカイラウンジ トップオブプリンス	2021年 9月1日（水）～11月30日（火）	5:30P.M.～10:00P.M. （ラストオーダー9:00P.M.）	西洋料理部門　札幌プリンスホテル 山上琳恵	知床鶏腿肉の蝦夷桜の燻煙香 北海道産黒米のリゾット グリーンカレーとさらべつチーズのソース まるごとオニオングラタンスープ
	ルームサービス		5:30P.M.～9:00P.M.	日本料理部門　札幌プリンスホテル 數藤祐希	北海道秋の恵　ヒンナ御膳 美唄風鶏飯の姫おにぎり
	芙蓉城		5:30P.M.～9:00P.M. （ラストオーダー8:00P.M.）	中国料理部門　札幌プリンスホテル 鎌田恭平	猿払産帆立貝の二種料理 北海道産干し貝柱入りXOソースとハスカップソース　中札内鶏の蟹まぶし団子　山海の旨味たっぷり蒸しスープ
	ハプナ		11:30A.M.～2:30P.M. （ラストオーダー2:00P.M.） 土休日の営業からスタート予定	全部門優勝者・全商品	
	宮の森珈琲		9:00A.M.～6:00P.M. （ラストオーダー5:30P.M.）	製菓部門　札幌プリンスホテル 佐藤可織	雪の花
	朝食会場 (トリアノンまたはハプナ)		7:00A.M.～10:00A.M.	製パン部門　函館大沼プリンスホテル 永井拓也	北海道産がごめ昆布の豆乳ぱん
新富良野	メインバンケットホール	2021年 9月1日（水）～10月30日（土） 宿泊日	5:30P.M.～9:00P.M. （ラストオーダー8:30P.M.）	西洋料理部門　札幌プリンスホテル 山上琳恵 製パン部門　函館大沼プリンスホテル 永井拓也 製菓部門　札幌プリンスホテル 佐藤可織	知床鶏腿肉の蝦夷桜の燻煙香 黒米のリゾットグリーンカレーとさらべつチーズのソース 北海道産がごめ昆布の豆乳ぱん 雪の花
屈斜路	ルーペーニュ	2021年 9月1日（水）～11月13日（土） 宿泊日	6:00P.M.～8:30P.M. （ラストオーダー8:00P.M.）	製菓部門　札幌プリンスホテル 佐藤可織	雪の花
函館大沼	メインダイニングルーム	2021年 9月1日（水）～10月30日（土） 宿泊日	5:45P.M.～9:00P.M. （ラストオーダー8:30P.M.）	西洋料理部門　札幌プリンスホテル 山上琳恵	知床鶏腿肉の蝦夷桜の燻煙香 北海道産黒米のリゾット グリーンカレーとさらべつチーズのソース まるごとオニオングラタンスープ
				製菓部門　札幌プリンスホテル 佐藤可織	雪の花
				製パン部門　函館大沼プリンスホテル 永井拓也	北海道産がごめ昆布の豆乳ぱん
	メインダイニングルーム		12:00NOON.～2:00P.M. （ラストオーダー1:30P.M.） 土曜日限定販売	日本料理部門　札幌プリンスホテル 數藤祐希	北海道秋の恵　ヒンナ御膳 美唄風鶏飯の姫おにぎり
	プリンスパン工房 (ホテル1階メインダイニングルーム内)		10:00A.M.～5:00P.M. （毎週水曜日定休日）	製パン部門　函館大沼プリンスホテル 永井拓也	北海道産がごめ昆布の豆乳ぱん
	プリンスホール（朝食）		7:00A.M.～9:00A.M.	製パン部門　函館大沼プリンスホテル 永井拓也	北海道産がごめ昆布の豆乳ぱん

※販売期間は、新富良野プリンスホテル、屈斜路プリンスホテル、函館大沼プリンスホテルは異なります。また、札幌プリンスホテルの店舗により異なります。
※表紙の写真は全てイメージです。
※政府による緊急事態宣言やまん延防止等重点措置等により営業内容が変更になる場合がございます。
※各メニューの料金はホテルにより異なりますのでお問合せください。
※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。
※当社のレストラン、宴会場等における食物アレルギー対応につきましては、食品表示法により製造会社等(当社の食材仕入先)に表示義務のある特定原材料7品目(えび・かに・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。特定原材料7品目の対応をご希望のお客さまは事前にお申し出ください。

JAL ふるさとアンバサダーについて

地域の活性化のために仕事をしたいという想いを強く持つ、社内公募にて選ばれた客室乗務員から構成され、2020 年 8 月に発足しました。自身の故郷やゆかりのある地域に移住し、培ってきた知見を活かして、各地域の自治体、観光協会や観光地域づくり法人(DMO)、また、地域産品の生産者の皆さまと、地域資源を活用したコンテンツの創出や商品開発など地域課題の解決に対する企画のご提案などを行います。

JAL「ふるさとアンバサダー」については
https://press.jal.co.jp/ja/release/202103/006013.html

JAL　ふるさとアンバサダーの皆さま