

2021年9月

札幌プリンスホテル
 福田農場と連携し、牛の健康と環境に配慮して育てられた
 「美蘭牛・福姫」を取り入れたコース料理を販売
 【期 間】2021年10月1日(金)より

札幌プリンスホテル(所在地:北海道札幌市中央区南2条西11丁目、総支配人:寺本 貢士)では、牛の健康と環境に配慮した取り組みをしている有限会社福田農場(所在地:北海道本別町美蘭別、代表:福田 博明)と連携し、2021年10月1日(金)より「美蘭牛・福姫」を取り入れたコース料理を販売いたします。

美蘭牛・福姫は、「牛づくりは、土づくりから」を信念に掲げて循環型農法と環境再生型農法を行う福田農場が育てたブランド牛です。

牛の健康や地球の未来を考えた農業を実践する福田農場が育てる「美蘭牛・福姫」を推奨する事で、西武グループが積極的に取り組む「サステナビリティアクション」の一環として環境に配慮した取り組みに貢献いたします。

また地元食材をメニューに取り入れることで地産地消の食文化を継承し地域活性の一端を担ってまいります。

プリンスホテルでは、新型コロナウイルス予防対策として独自の衛生・消毒基準「プリンス セーフティ コミットメント」に基づき安全で清潔な空間で快適にご利用いただけるようさまざまな対策を講じ、お客さまをお迎えいたします。

■美蘭牛「福姫」とは

十勝本別町美蘭別で福田農場が育てるこだわりのブランド牛「美蘭牛」は、黒毛和牛の雄とホルスタイン(乳用牛)の雌による交雑種です。ほぼ自社生産の国産飼料を食べて育つ牛が、『福姫』として名付けられています。

「牛」「肥料」「飼料」を農場内で循環させ、土壌を改善させながら自然環境の回復に繋げる農法を行っている福田農場により、肉本来の旨みを追求しながら、化成肥料をできるだけ使わず土づくりから人の健康を考えた農業をしています。

また土を耕さず農作物を育てることで Co2 削減や合成肥料をできるだけ使わず土壌の健康を保つ環境再生型農法を取り入れて環境にも配慮されています。



商品概要

【期 間】2021年10月1日(金)～11月30日(火)
 【時 間】5:30P.M.～10:00P.M.(ラストオーダー8:30P.M.)
 【場 所】フランス料理 トリアノン(28F)
 【料 金】秋の味覚 美蘭牛ディナー 1名さま ¥10,000

秋の味覚 美蘭牛ディナー (10月のメニュー)

お食事前の軽い一皿
 道産豚のパテ・ド・カンパニユ
 プリのコンフィと紅芯大根 タブナードとオリーブオイルのパウダー
 栗のポタージュ エピスの香り
 寿都漁港からの贈り物 本日のお魚のボワレ バリグールとサフランのアクセント
 十勝美蘭別 福田ファームの美蘭牛・福姫フィレ肉を軽く燻して エンシャロットソース
 マロンクリームとメープル風味のマスカルポーネームス ソルベ・ポワール添え
 パケット オリーブとバジルのパン
 コーヒーと小菓子

※11月のメニューは、一部内容が変更になります。



美蘭牛・福姫を使ったコース料理 (イメージ)



土づくりにこだわる福田さん

◆「福田農場」が考える環境への取り組み

<https://www.his-j.com/corp/foodproject/project/fukuhime/pdf/kankyo.pdf>

【お客さまからのお問合せ・ご予約】

札幌プリンスホテル レストラン予約係 TEL:011-241-1251(10:00A.M.～6:00P.M.)

<https://www.princehotels.co.jp/sapporo/plan/trianon/biran/dinner/>

※料金には消費税が含まれております。別途サービス料 10%を加算させていただきます。※上記内容は、リリース時点(9月17日)の情報であり、変更にな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。※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。※政府による緊急事態宣言等の発出により営業時間・期間については変更になる場合がございます。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは

札幌プリンスホテル 事業戦略

TEL:011-241-1114 FAX:011-271-6647