

2022 年 8 月

地域と連携し北海道の食の魅力を発信

新富良野プリンスホテル

テレビドラマ「北の国から」放映 40 周年記念

道産食材とドラマのストーリーをテーマにした「地産地消ディナーbuffet」を限定開催

【販売期間】2022 年 9 月 17 日(土)～25 日(日)

新富良野プリンスホテル(所在地:北海道富良野市中御料 総支配人:宮地 博篤)では、2022 年 9 月 17 日(土)から 25 日(日)の期間限定で、テレビドラマ「北の国から」放映 40 周年を記念し「地産地消ディナーbuffet」を開催いたします。

1981 年 10 月から始まった富良野を舞台としたテレビドラマ「北の国から」が昨年放映 40 周年を迎えました。富良野プリンスホテル、新富良野プリンスホテルは「連続ドラマ」から「2002 遺言」までロケ隊の拠点として、「98'時代」では新富良野プリンスホテルがドラマの舞台となり放送されました。2021 年 6 月 1 日(火)より 2022 年 10 月 8 日(土)まで開催されている、「北の国から」放映 40 周年記念事業の一環である、富良野市「北の国から飲食店コラボメニュー」に当該ホテルレストランも参加しています。今回はコラボメニュー第 3 弾として「地産地消ディナーbuffet」を開催いたします。道産食材やドラマのストーリーをテーマにした和洋中料理メニューを思う存分お楽しみいただける期間限定のディナーbuffetです。

新富良野プリンスホテルは西武グループが推進するサステナビリティアクションの取り組みとして、地域と連携して地産地消の推進を図ってまいります。



「北の国から」放映 40 周年記念「地産地消ディナーbuffet」



会場 メインバンケットホール

「北の国から」放映 40 周年記念「地産地消ディナーbuffet」

【期 間】2022 年 9 月 17 日(土)～25 日(日)

【場 所】新富良野プリンスホテル(B1) メインバンケットホール

【時 間】5:30P.M.～9:00P.M.(ラストオーダー8:30P.M.)

【料 金】1 名さま おとな¥6,400 こども(7～12 才)¥3,100 幼児(4～6 才)¥1,200

※料金には消費税が含まれております。

※仕入れ状況により、食材・メニュー・産地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。

◎本件に関する報道各位からのお問合せは
新富良野プリンスホテル セールス&マーケティング
TEL:0167-22-1118 FAX:0167-22-1189

『北の国から』放映 40 周年記念「地産地消ディナーbuffet」一部メニュー紹介

- ・西洋料理：『連続ドラマ第4話』 黒板家オリジナル自家製燻製
白樺チップのスモーク香る「かみふらのポーク」

純と蛍が燻製器から自家製のホッケ・豚肉の燻製を取り出すシーンより
雪国ならではの白樺チップを使い地元食材「かみふらのポーク」で表現しました。



- ・日本料理：『95' 秘密』 蛍が住む落石町の海岸で五郎が蛍に鮭を渡すシーン
北海道産鮭のちゃんちゃん焼き

蛍を心配する五郎と純が、蛍が住むオホーツク海の北にある落石町に逢いに行く。
五郎は道の途中で鮭を買い蛍に手渡した後「蛍！いつでも富良野に帰ってくんだぞ！」
と叫ぶ。蛍が五郎の元に戻り泣き崩れる名シーンより。



- ・中国料理：『84' 夏』 市内の食堂で五郎と純、蛍が食べたラーメン
利尻昆布だしの和風醤油ラーメン
かみふらのポークの自家製チャーシュー

富良野市内の食堂で、運ばれてきたラーメンに手をつけずに丸太小屋の出来事を
純が五郎へ正直に打ち明けるシーン。閉店間際で純のラーメンを下げようとした時に
「こどもがまだ食ってる途中でしょうが！」と五郎が発した有名なシーンより。



- ・デザート：『92' 巣立ち』 五郎と純の誠意のかぼちゃ
北海道森町産 有機かぼちゃ「くりりん」を使用したプリン

純と恋人のエピソードに五郎が持参した誠意のかぼちゃを
デザート仕立でお楽しみください。



- ・西洋料理：地産地消メニュー
北海道産豚肉ベーコンと北海道産野菜のポトフ

チキンブイヨンスープをベースに食材をじっくりと煮込み、北海道産ベーコンの旨味と
北海道産野菜の甘味・風味を味わえる一品です。



- ・日本料理：地産地消メニュー
北海道産帆立貝と烏賊の北海道バター焼き

旨味がギュッと凝縮した北海道産帆立貝と烏賊を風味豊かに北海道産バターで
焼き上げた一品です。



- ・中国料理：地産地消メニュー
北海道産牛肉と玉葱のオイスター炒め

北海道産の牛肉を強い火力でやわらかく炒め、玉葱の甘味とオイスターソースの
コクと旨味で仕上げた一品です。



- ・デザート：地産地消メニュー
北海道産リンゴのパイ包み焼き

北海道産リンゴをパイ生地で包んで焼き上げた一品。
サクサクの生地とシナモン風味のリンゴをお楽しみください。



- ・上記以外にも北海道産食材を使用したメニューをご用意しております。

お客さまからのお問合せ先は

新富良野プリンスホテル（レストラン予約係）TEL:0167-22-1111