

Press Release

センチュリーロイヤルホテル

【報道関係者各位】

札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2022年3月8日

【取材依頼書】

センチュリーロイヤルホテル×北海道ぎょれん

おいしい可能性をご提案

パティシエに学ぶ昆布スイーツ&セミナー開催のお知らせ

2022年4月5日(火)午後2時より



センチュリーロイヤルホテル(総支配人:桶川昌幸／札幌市中央区北5条西5丁目)と北海道漁業協同組合(以下、北海道ぎょれん)は、2022年4月5日(火)に、当ホテル宴会場において北海道産昆布を使用したスイーツをテーマにしたセミナーを開催いたします。

本セミナーでは、昆布の栄養素や効能をご紹介するとともに、これまでにない昆布の活用方法をご紹介いたします。セミナーは二部構成となっており、第一部では、北海道ぎょれん職員による昆布食育講座を行い、第二部では、当ホテルのパティシエによる「昆布スイーツ」のレシピをご紹介いたします。セミナーの締めくくりには、「昆布スイーツ」の試食会も開催し、道産昆布の新たな美味しさと楽しさを提案してまいります。参加者は、事前公募した一般市民で、定員は50名(先着順)。参加費は無料。ホテル公式ホームページの専用フォーム限定にて受付いたします。

当ホテルでは、これまでに道産昆布の魅力や美味しさを発信しようと、2019年より北海道ぎょれんと連携したレストランフェアと「道産昆布」の普及・発信を目的とした食育セミナー等をシリーズで実施しております。

パティシエの中村は、「昆布は、だしをとったり、締めにすることで魚や肉、野菜に独特のうまみが加味されるが、スイーツにも適している。セミナーを通して、昆布の魅力に触れていただきながら『昆布スイーツ』の新しい味わいを体験して、食生活に昆布を取り入れる機会となれば嬉しいです」とコメント。概要は下記の通りです。

※取材を希望される方は、3/31(木)までに別紙 取材申込書をFAXにてお送りください。

【報道関係の方のお問い合わせ先】

◆センチュリーロイヤルホテル 営業企画室：蝦名(えびな)・大湯(おおゆ)
TEL／011-210-9340

Century Royal Hotel

～北海道喜こんぶフェア開催記念企画～昆布×スイーツ「美味しいセミナー」開催概要

◆開催日時：2022年4月5日（火）14:00～15:30

※新型コロナウイルス感染拡大の状況によっては、中止または延期などになる場合がございます。何卒ご了承いただきますようお願いいたします。

◆開催場所：センチュリーロイヤルホテル20階バンケットルーム

◆共 催：センチュリーロイヤルホテル、北海道漁業協同組合連合会

◆対 象：道産昆布に関心の高い一般市民

◆定 員：先着50名 ◆参 加 料：無 料

◆講 師：第一部：北海道漁業協同組合連合会 販売企画部 田村望美

第一部内容：北海道産昆布の栄養のお話、昆布だしの試飲他

第二部：センチュリーロイヤルホテル 製菓長 中村不二男

第二部内容：昆布スイーツのレシピ紹介、作り方の実演（参加者の調理はございません）

●レシピ紹介・実演メニュー：日高昆布風味仕立ての洋梨コンポートを長昆布のクレープで巻いて

●昆布スイーツ試食（昆布スイーツ5種+ 軽食 + ドリンク）

・利尻昆布とデコポンのシャーベット

一晩水出しした昆布だしとデコポンの汁、皮を合わせて爽やかな味わいに

・真昆布のスフレチーズケーキ

昆布だしと鰹節パウダーを加え、早煮昆布を刻み混ぜ合わせた旨味溢れるケーキ

北海道産クリームチーズケーキとマスカルポーネとの相性も良い

・ホットケーキミックス粉を使った真昆布のパウンド風ケーキ

ミックス粉とバター、豆乳、真昆布、卵、砂糖で仕立てたヘルシーなパウンドケーキ

・白ワインと真昆布のサバイヨンムース ドライトマトのグアニル酸

水出しの昆布だしとドライトマトのグアニル酸との2つ旨味成分の相乗効果を楽しめる

◆申込方法：ホテルの公式サイト上の専用応募フォームから応募。

◆予約受付開始日：2022年3月11日（金）より受付開始

締め切り日：2022年3月31日（木）※ご予約は、当ホテルからの連絡をもってご予約成立となります。

※定員に到達次第受付終了となります。 当選者への連絡：順次連絡

「北海道 喜こんぶフェア」開催概要

■開催期間：2022年3月1日（火）～4月30日（土）※日本料理「北乃路」3月22日（火）予定～

■開催店舗：23階 スカイレストラン ロンド、19階 日本料理 北乃路（きたのじ）、

2階朝食ビュッフェ ヨーヨーテラス サッポロ

■後 援：北海道、北海道昆布事業協同組合

■協 賛：北海道昆布漁業振興協会（事務局：北海道ぎょれん）

◆レストランフェア 北海道産昆布を使用した期間限定の料理を館内各レストランで提供。

◆北海道喜こんぶロビー展

期 間：2022年3月1日（火）～4月30日（土）

場 所：センチュリーロイヤルホテル 2階ロビー ※鑑賞無料

【4月5日（火）】
～北海道喜こんぶフェア開催記念企画～
昆布×スイーツ「美味しいセミナー」取材申込書
ご出欠確認 FAX 返信用紙

FAX : 011-210-9331

センチュリーロイヤルホテル 営業企画室内 行

ご出欠	ご出席・ご欠席（○でお囲みください）
貴社名	
部署名	
ご芳名	
ご出席人数	計（ ）名様
お電話番号	

■日 時 : 2022年4月5日（火）14:00～15:30

■場 所 : センチュリーロイヤルホテル20階バンケットルーム

※お手数ですが添付の申し込み用紙に必要事項をご記入のうえ、3月31日（木）14時までにFAXにて
ご返信くださいますよう宜しくお願ひ申し上げます。

《センチュリーロイヤルホテル施設概要》

名 称	札幌国際観光株式会社 センチュリーロイヤルホテル
所在地	〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2番地
連絡先	TEL : 011-221-2121 FAX : 011-231-2538 URL : http://www.cr-hotel.com/
開 業	1973年（昭和48年）5月10日
代表取締役社長・総支配人	桶川 昌幸（おけがわ まさゆき）
施 設	地上23階・地下3階
客室数	300室
収容人員	557名
レストラン	「YUUYOO TERRACE SAPPORO」（ユーヨーテラス サッポロ） 「日本料理 北乃路」 「スカイレストラン ロンド」 「ティーラウンジ フォンテーヌ」
宴会場	4室 結婚式場（チャペル）
その他	衣裳室、写真室
駐車場	30台収容（地下3階駐車場）

2022年3月8日現在