報道関係各位

東京ドームホテル　スーパーダイニング「リラッサ」
『北海道フェア 2018』 第１弾
～魅力的な北海道の美味しさをリラッサで～

2018 年 7 月吉日

東京ドームホテル（所在地：東京都文京区後楽 1-3-61、代表取締役社長　総支配人：萩原実）では、北海道庁後援のもと、スーパーダイニング「リラッサ」において 2018 年 9 月 1 日(土)から 12 月 20 日（木）まで『北海道フェア 2018』を開催いたします。

※本リリースの画像は全てイメージです。

今年で秋の開催が 16 回目となった毎年恒例の同フェアは、多くのお客様にご利用いただいており、昨年は来場者数 10 万人を突破いたしました。

“北海道の美味しい食材を東京で味わってもらいたい”という想いから 2003 年に開催して以来、食材探しのためこれまで多くの地を実際に訪れ、北海道の良質な食材と魅力的なご当地メニューに出会ってまいりました。今年は新たに北見エリアをはじめ、釧路、十勝帯広エリアなど 18 箇所の地を訪れ、50 種類を超える食材を生産者の方々にご紹介いただきました。

第 1 弾<9 月 1 日（土）～10 月 18 日（木）>では、北海道産帆立貝や栗山町日原メロン（日原グループ）、北海道産黒毛和牛をはじめ、視察で訪れた生産者の方々の想いがたくさん詰まった北海道食材を中心に、シェフこだわりのアレンジメニューの数々をご提供いたします。

洋食・中華・和食・スイーツのバラエティ豊かなメニューをブッフェスタイルでお楽しみください。

※ 食材の入荷状況によりメニューが変更になる場合がございます。
※ 第 2 弾、第 3 弾の詳細に関しましては後日プレスリリースを配信いたします。

※視察の内容は最終ページにてご案内しております。

■北海道産帆立貝の鉄板焼き（ディナー限定）

素材の味わいをそのままに、北海道産帆立貝を鉄板で焼き上げてご提供いたします。身が引き締まった帆立貝の食べ応えやバターと醤油の香ばしい香りをお楽しみいただける、第１弾おすすめの逸品です。

※お一人様一皿限定

■栗山町日原メロン（日原グループ）（ディナー限定）

同フェアで大人気メニューの日原メロンは、水はけの良い火山灰地、昼夜の寒暖差の激しい北海道栗山町で育まれた、糖度が高く品質の良いメロンです。

毎年開催時期に合わせて東京ドームホテル専用の畑で栗山町日原グループの皆様によって栽培されています。

■栗山町とことんかぼちゃの“シンデレラのスープ”（ディナー限定）

昨年の同フェアで女性に大人気のメニューとなった栗山町のとことんかぼちゃを丸ごと 1 個使用したスープが今年も登場。スープの中央には、くり抜いたかぼちゃを器にしたホワイトグラタンが入っています。グラタンが溶け出したスープは一層まろやかになり、コクと甘みが増します。

■北海道産黒毛和牛と
ところピンクにんにくのソテー　バジル風味（ディナー限定）

北海道産黒毛和牛とパプリカやズッキーニを炒めた食欲をそそる逸品。都内では珍しい“ところピンクにんにく”をアクセントにしました。

【ところピンクにんにく：北見市（常呂町農業協同組合）】
常呂町で古くから栽培されてきた在来種。その希少性から“幻のにんにく”といわれている。収穫時に皮がピンク色で香りが高く辛味が強いのが特長。

■十勝産キャベツとかみこみ豚の回鍋肉（ランチ・ディナー共通）

柔らかく甘みのあるかみこみ豚と十勝産のキャベツを使用して中華料理のアレンジに。かみこみ豚の脂の美味しさとキャベツのシャキシャキ感を活かし、豆板醤や甜麺醤で味わい深く仕上げています。

【かみこみ豚：帯広市（有限会社　五日市）】
豚全体の約 3～5%（100 頭におよそ 3 頭）という貴重な豚。断面の真ん中に太く入った「かみこみ脂」と呼ばれる部分から全体にいきわたった脂が特長の肉は、焼くことでジューシーかつ柔らかな食感となる。流通量が少なく、都内ではなかなか味わうことができない。

■阿寒湖ざりがにのビスク入り厚焼きオムレツ（ディナー限定）

ざりがにの旨みが凝縮されたビスクを使用して卵料理に。視察時に地元の食べ方としてご提案いただいた“厚焼き卵“をヒントにアレンジしました。

【ウチダザリガニ（レイクロブスター）：釧路市（阿寒湖漁業協同組合）】
1920 年、アメリカから食用として移植されたのが始まりで、1930 年に摩周湖に放流され、阿寒湖に持ち込まれ自然繁殖。他に比べ大きく、湖の冷たい水で育つため身が詰まっている。フランス料理では高級食材として使用されている。

■芽室町マチルダとチーズのグラタン（ディナー限定）

ホワイトソースをベースに芽室町で育った馬鈴薯マチルダと北見玉ねぎやベーコンを敷き詰めて焼き上げました。チーズの香ばしさとマチルダの甘さを活かした風味豊かな逸品です。

【馬鈴薯マチルダ：河西郡（芽室町農業協同組合）】
独自の栽培基準を設け、契約栽培を行っており、他の品種と比べて比較的病気に強いのが特長。キウイのような形をしており、煮崩れもしにくい品種で、なめらかさとホクホク感がある。

■大地の蒸し野菜（ランチ・ディナー共通）

北見玉ねぎをはじめ、馬鈴薯、とうもろこしなど北海道食材の素材をそのままに楽しめます。アンチョビソースやカレーソース、粉チーズなどをお好みでかけてお召し上がりいただけます。

【北見玉ねぎ：北見市（きたみらい農業協同組合）】
玉ねぎ生産量日本一の北見市を中心に作られた玉ねぎ。降水量が少なく、季節により 1 日の寒暖差が大きい気候で育つ玉ねぎは球がしっかりと締まっていて、加熱することで甘みがぐっと強まるのが特長。

■ゆめぴりかを使った海鮮ちらし寿司（ランチ限定）

北海道米ゆめぴりかにサーモンやしめ鯖、帆立などを乗せて彩り鮮やかな逸品に仕上げました。

【ゆめぴりか】
「日本穀物検定協会」が発表した食味ランキングで、平成 22 年産米より 8 年連続最高位の「特Ａ」に輝いた北海道米。ほど良い粘りと豊かな甘みがあり、炊き上がりは柔らかくツヤがあって美しいと称されている。

■オホーツク北見塩やきそば（ランチ限定）

北見市のご当地メニューが本フェアに初登場。視察時にご紹介いただいたメニューです。

素材を活かした塩味が印象的な逸品。北海道産小麦を使用した麺に、北海道産帆立、北見玉ねぎなどを加え鉄板で焼き上げます。地元で使われている専用だれを使用し、香ばしさとともに素材の旨味を楽しめます。

■よつ葉ソフトクリーム（ディナー限定）

昨年度好評だったソフトクリームが別ブランドにて登場。北海道十勝産の乳製品を 100%使用し、豊かなコクとなめらかな口どけが特長のソフトクリームは牛乳の美味しさが活きたおすすめの逸品。チョコレートやナッツなど各種トッピングでお客様オリジナルのソフトクリームもお楽しみいただけます。

※牧場風のフォトスポットを設置。

■その他オススメメニュー

蟹味噌ラーメン
【ランチ限定】

蟹の鉄板蒸し
【ディナー限定】

（上）焼きとうもろこしのプリン
【ディナー限定】
（下）北海道産ミルクと
かぼちゃプリン
【ランチ限定】

クレープ
（ハスカップソース・
チョコレート）
【ディナー限定】

≪北海道知事からのメッセージ≫

北海道知事　高橋はるみ

今年も「北海道フェア」が開催されます。

北海道の自然の恵みと生産者の想いが育んだ食材が、シェフの皆さんの素晴らしい技により、その魅力を極限まで引き出されたお料理となって、皆様に味わっていただけることと思います。

私どもが誇る「北海道産食材」を、どうぞ心ゆくまでお楽しみください。

『北海道フェア 2018』開催概要

■ 期間：2018 年 9 月 1 日（土）～12 月 20 日（木）
　第 1 弾　9 月　1 日（土）～10 月 18 日（木）
　第 2 弾　10 月 19 日（金）～11 月 30 日（金）
　第 3 弾　12 月　1 日（土）～12 月 20 日（木）

■ 時間：ランチ　11:30～15:00　（ラストイン 14:30）
　ディナー　17:00～21:30　（ラストイン 21:00）

■ 場所：3 階　スーパーダイニング「リラッサ」
　https://www.tokyodome-hotels.co.jp/restaurants/fair/rilassa-hokkaido/

■ 料金：ランチブッフェ　（90 分制）
　お一人様　2,900 円（3,132 円）
　お子様（4 歳～小学生）　1,300 円（1,404 円）
　ディナーブッフェ（120 分制）
　お一人様　4,500 円（4,860 円）
　お子様（4 歳～小学生）　1,700 円（1,836 円）
　シニア（65 歳以上）　3,900 円（4,212 円）
　※（ ）内は消費税込み、ソフトドリンクバー付き

■ ご予約・お問い合わせ：TEL. 03-5805-2277

本件に関する報道関係者の方のお問い合わせ先

東京ドームホテル
総支配人室　渡辺
〒112-8562　東京都文京区後楽 1-3-61
TEL.03-5805-2151　FAX.03-5805-2153
URL https://www.tokyodome-hotels.co.jp
報道関係資料 https://www.tokyodome-hotels.co.jp/company/press

共同PR
PR アカウント本部 3 部　大須賀／佐藤／長瀬
〒104-8158　東京都中央区銀座 7-2-22 同和ビル
TEL.03-3571-5238　FAX.03-3571-5360

～シェフが視察で訪れた北の大地、4 日間の視察内容～

2018 年 9 月 1 日(土)から 12 月 20 日(木)まで北海道庁後援のもと開催する『北海道フェア 2018』に際し、2018 年 6 月 12 日（火）から 6 月 15 日（金）の 4 日間、初訪問の北見をはじめ、釧路、十勝・帯広を中心に視察を行いました。数多くの農園や牧場、市場などを訪れ、食材の特長や生産までの苦労、エピソードを伺うことができました。 **※視察動画・撮影画像素材をご用意しております。**

<1 日目：北見エリア>

- **網走郡** **①株式会社カネダイ 大橋牧場**
  知床牛
- **北見市** **JA ところ（常呂町農業協同組合）**
  ところピンクにんにく
- **北見市** **JA きたみらい（きたみらい農業協同組合）**
  北見玉ねぎ / 馬鈴薯
  うどん / 玉葱醤油 / 白花豆を使った商品
- **北見市** **農業法人 有限会社香遊生活**
  有機ブレンドハーブティー / キャンディー
  各種ハーブ
- **北見市** **株式会社マルキタ**
  オホーツク北見塩やきそば
  白花豆のペースト ほか

①

②

<2 日目：釧路 / 十勝エリア>

- **釧路市** **②阿寒湖漁業協同組合**
  ヒメマス / ワカサギ / ザリガニ
  ジンギスカン / マスの卵
- **帯広市** **有限会社五日市**
  白樺ポーク / かみこみ豚 / 加工品
- **河西郡** **株式会社なまら十勝野**
  葉茎菜類 / 果菜類 / 根菜類
- **河西郡** **JA めむろ（芽室町農業協同組合）**
  マチルダ（馬鈴薯） / えだまめ ほか

③

<3 日目：十勝エリア>

- **帯広市** **帯広地方卸売市場株式会社**
  つくねいも / ラワンぶき
- **足寄郡** **③JA あしょろ（足寄町農業協同組合）**
  ラワンぶき
- **河東郡** **よつ葉乳業株式会社（十勝主管工場）**
  牛乳 / バター / ヨーグルト / チーズ
  ソフトクリーム ほか
- **帯広市** **④十勝農工房株式会社**
  菜の花オイル
  亜麻オイル / 亜麻の実
- **帯広市** **デリカファクトリー十勝株式会社**
  ロールケーキ（ハスカップ）
  チーズケーキ（ビーツ・ベリー・インカのめざめ）
  北海道産帆立 / 冷凍野菜各種
- **帯広市** **一般社団法人帯広物産協会**

④

<4 日目：十勝エリア>

- **帯広市** **ときいろファーム**
  ハスカップ / シーベリー / ブルーベリー
  ブラックラズベリー / イエローラズベリー ほか
- **河西郡** **⑤株式会社十勝野フロマージュ**
  カマンベールソフトクリーム
  カマンベールジェラート
- **帯広市** **中村農場**
  ビーツ

⑤