

報道関係各位

東京ドームホテル 秋の恒例企画「北海道フェア 2019」 ～秋の食材を探し求めて函館・十勝帯広の大地 4 日間の旅～ 北海道食材がどんなグルメになるか乞うご期待

2019年6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：大川大作）では、スーパーダイニング「リラッサ」において、シェフが現地で見つけた北海道の食材を中心に使用したメニューを提供する「北海道フェア 2019」を2019年8月20日（火）より開催いたします。

同フェアの開催に伴い、スーパーダイニング「リラッサ」のシェフが4日間、函館・十勝帯広へ足を運び、農園や牧場、市場など多くの場所を訪れ、今年のフェアに使用する食材を探してまいりました。

多くの生産者の方々から食材の特徴をご紹介いただくことで、魅力的な食材と出会うとともに、新たなメニューのヒントを掴むことができました。北海道産の紅ズワイ蟹をはじめ、現地で見つけたたくさんの美味しい食材を、お客様に喜んでいただけるメニューにアレンジしてご用意いたします。

※詳しいフェア内容及びメニュー、企画などに関しましては、7月中旬にお送りいたします。

《開催レストラン・シェフのご紹介》

3F スーパーダイニング「リラッサ」

都内最大級のブッフェレストラン。50種類を超える洋食・中華・和食・スイーツのパラエティ豊かなメニューをご提供いたします。



スーパーダイニング
「リラッサ」統括シェフ
清水 直徳

今回の視察で“北海道産紅ズワイ蟹”をフェアメニューに取り入れることができました。現地で実際に食材を手に取り、目にすることの大切さを改めて実感したと同時に、生産者の方々が想いを込めて作った食材の美味しさを、料理を通じてお客様に届けたいと思います。これまで以上に満足していただける北海道フェアを目指します！

今回の視察で生産者の方々の食材に対するこだわりを改めて感じることが出来ました。食材ひとつひとつの良さをさらに引き出すメニューを中華で表現してまいります。リラッサでお客様に“北海道の味覚”を身近に感じていただければと思います！



スーパーダイニング
「リラッサ」中華シェフ
稲飯 龍典

＜シェフのおすすめポイント＞

紅ズワイ蟹（檜山郡江差町）：

水揚げされてすぐにボイル・凍結をして鮮度を保つことで、しっかり身の詰まった、甘みのある味わいを楽しむことができる。旨味を存分に活かしたメニューでご提供予定。

日原メロン（夕張郡栗山町）：

火山灰地に広がる農園はメロン栽培に理想的な風土と気候条件がそろい、さらに手をかけることで最高品質のメロンに仕上がる。鮮やかなオレンジ色の果肉と豊かな香りが特長。とろりとした濃厚な果汁で糖度が高い。今回は日原メロンをその場でカットサービスや、見た目にも可愛いパフェスタイルにアレンジしてご提供予定。

ししゃも（広尾郡大樹町）：

一般的に出回っているししゃもは「カラフトシシャモ（別名：カペリン）」と呼ばれる魚が多く、本来のししゃもは北海道の太平洋沿岸の一部の地域でしか水揚げされていない。風味豊かで味わい深いししゃもを、カラッと天ぷらにしてご提供予定。

西洋野菜（河東郡音更町）：

フレンチで比較的多く使用される、ポワロー・根セロリなどが登場予定。

山わさび（河西郡芽室町）：

各所で薬味としてご紹介いただいた“山わさび”がリラッサにも登場予定。香りが高く辛さの効いた味わいを前菜やおそばに添えてご提供予定。

～シェフが駆け回った北の大地、4日間の視察内容～

※視察動画・撮影画像素材をご用意しておりますので、下記問い合わせ先までご連絡ください。

<p>＜1日目：函館・札幌＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・函館市昭和 →紅ズワイ蟹 ・檜山郡江差町 →紅ズワイ蟹 ・札幌市中央区 北海道庁 	<p>① </p>
<p>＜2日目：札幌・十勝帯広＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・夕張郡栗山町 →日原メロン・とことんかぼちゃ ・河東郡音更町 →ボワロー・根セロリ・にんじん・エシャロット・ホワイトアスパラガス・パクチー など ・河東郡鹿追町 →ソフトクリーム・ヨーグルト・飲むヨーグルト・牛乳 ・河東郡士幌町 →パクチー・わかもろこし・アーティチョーク など ・帯広市西2条南 	<p>② </p> <p>③ </p>
<p>＜3日目：十勝帯広＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・広尾郡大樹町 →ししゃも・つぶ貝 ・中川郡池田町 →十勝ワイン各種 ・河東郡音更町 →たまご（米艶・玉艶） ・河東郡音更町 →牛乳・バター・ヨーグルト・チーズ・ソフトクリーム など ・帯広市西20条北 →冷凍野菜（インカのみぎめ・ホウカイコガネ・キタアカリ・ノーザンルビー）・ レアチーズケーキ・カタラーナ・カッサータ・タルトケーキ・ キッシュ・十勝ごぼうの唐揚げ・山わさびとろろ など 	<p>④ </p>
<p>＜4日目：十勝帯広＞</p> <ul style="list-style-type: none"> ・帯広市川西町 →とかちマッシュ（ブラウン・ホワイト） ・帯広市西21条北 →いくら・ししゃも・はっかく・マツカワ など ・帯広市大通南 →かみこみ豚・十勝牛・加工品（八千代牧場 ハム・ソーセージ・スモーク） ラクレットチーズ入り餃子 ・河西郡芽室町 →じゃがいも（マチルダ）・えだまめ2種・ フリーズドライ商品（えだまめ・あずき・とうもろこし） ・河西郡芽室町 →葉茎菜類・果菜類・根菜類 など ・上川郡清水町 →ハスカップ・梅・あんず・すもも・プラム・プルーン・りんご・梨・カシス など 	<p>⑤ </p> <p>⑥ </p>

本件に関する報道関係者の方の問い合わせ先

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>

共同ピーアール

PRアカウント本部 11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. 03-3571-5236 FAX. 03-3574-9364