

報道関係各位

2024年8月19日

JR北海道ホテルズ株式会社

## 北海道の海を美味しく味わい、未来へつなぐレストランフェア 開催！

「海のサステナブル Dish」～北海道ぎょれん×JRタワーホテル日航札幌～

### コラボレーションメニュー発表会開催のお知らせ

2024年8月28日(水)11時より

JR北海道ホテルズ株式会社(所在地:札幌市中央区 代表取締役社長 白崎 力雄)が経営・運営するJRタワーホテル日航札幌では、2024年9月1日(日)～10月31日(木)までの間、館内4店舗にて「環境に配慮して漁獲された北海道産海産物」を使ったレストランフェア「海のサステナブル Dish」～北海道ぎょれん×JRタワーホテル日航札幌～を開催いたします。

本フェアは、北海道の海を守る活動を行う北海道漁業協同組合連合会(以下北海道ぎょれん)の協力を得て、北海道産の“ほたて”、“秋鮭・いくら”、“昆布”を使用した、趣向を凝らした料理をホテル内の4店舗で提供します。この取り組みは、SDGsの目標「12. つくる責任 つかう責任」および「14. 海の豊かさを守ろう」に貢献し、北海道の水産資源を未来に繋げることを目指しています。

つきましては、本取り組みをより多くの皆様に知っていただくためコラボレーションメニュー発表会を行います。

ご多忙の中恐縮ではございますが、ぜひともご出席いただき、ご取材の程よろしくお願い申し上げます。概要は下記の通りでございます。※記事掲載は、同発表会以降にお願いいたします。

#### <記>

- 日 時：2024年8月28日(水) 11時～12時(受付開始:10時30分)  
コラボレーションメニュー発表会・試食会
- 会 場：JRタワーホテル日航札幌 36階 スカイバンケットルーム「たいよう」  
(札幌市中央区北5条西2丁目5番地)
- 開催プログラム：JRタワーホテル日航札幌より挨拶、北海道ぎょれんより企画協力について説明、企画概要、ホテル内4施設提供「海のサステナブル Dish」試食他

#### ※コラボレーションメニュー発表会・試食会のご出席について

準備の都合上、お手数ですが、別紙FAX返信状に必要事項をご記入の上8月23日(金)15時までにFAXにてご連絡賜りますようお願いいたします。

本件のお問い合わせ：JR北海道ホテルズ株式会社 マーケティング部 広報担当 原田・川原・安保  
TEL011-251-6325(マーケティング部直通 平日9時～17時半)

<「海のサステナブル Dish」～北海道ぎょれん×JR タワーホテル日航札幌～ 企画概要>

- 開催期間:2024年9月1日(日)～10月31日(木)
- 提供内容:環境に配慮して漁獲された4つの北海道産海産物“ほたて”、“秋鮭-いくら”、“昆布”を使い一皿に凝縮した一品
- 対象店舗詳細:

店舗名	メニュー	提供時間
レストラン&バー「SKY J」	ディナーコース:Chef's Selection 魚料理:帆立貝と秋鮭のスフレ 白ワインソース いくら添え	17:30 ～ 20:30(L/O)
スカイレストラン「丹頂」	ディナーコース:四季会席 蒸物:秋鮭と帆立貝の利尻昆布蒸し 利尻昆布と鮭節の出汁にて	17:30 ～ 20:00(L/O)
フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」	ディナーコース:旬と薫りのマリアーージュ 前菜:鮭と帆立貝のタルティーヌ いくら添え	17:30 ～ 19:30(L/O)
The Lobby Lounge	アラカルトメニュー:秋鮭と帆立貝のきのこ クリームパスタ	11:30 ～ 17:30(L/O)

- 備考:試食会場では、全4品をご用意しております。  
レストランフェア期間中 The Lobby Lounge 以外の3店舗では、コース料理の1品として提供いたします。

以上