

報道関係者各位

**【羽田エクセルホテル東急】  
こだわりの旭川食材を味わう「北海道旭川フェア」開催  
2016年9月1日(木)～2016年10月31日(月)**

羽田エクセルホテル東急(所在地:東京都大田区、総支配人:高橋博紀)では、2016年9月1日(木)～2016年10月31日(月)の期間、カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」(2階)にて、「北海道旭川フェア」を開催いたします。



北海道旭川 夢民村のとうもろこし ゴールドラッシュとクリスピーホワイトのポタージュ(イメージ)

2ヶ月毎に空港を拠点とした近隣地域で開催しているレストランフェア。第11回目となる今回は、羽田空港から約105分、「旭川空港」から市内まで車で約30分、北海道中央部の大雪山麓の上川盆地に位置する旭川市をクローズアップ。

料理長の石川が現地に赴き、大雪山の伏流水、肥沃な大地、冷涼な気候という農畜産物作りに適した「旭川」ならではの利点を活かし、こだわりのものづくりをされている生産者の方々によって作られた旭川食材を、お客様が美味しく食べていただく事で橋渡しができたらと、メニューを考案いたしました。

旭川の蔵元「高砂酒造」の酒粕を飼料に育てられた「旭高砂牛(あさひたかさごぎゅう)」は、やわらかさを味わっていただく為、ロースステーキや、飼料にもなっている「高砂酒造」の酒粕や梅酒と一緒に煮込んだシチューとしてお召し上がりいただけます。

旭川近郊で採れるクマザサを飼料に配合している「大雪さんろく笹豚(だいせつさんろくささぶた)」は、臭みがない肉質をシンプルに味わっていただける豚丼や、旭川産ゆめぴりかの甘酒でマリネしたポワレ、また加工されたソーセージもアラカルトメニューをご用意しています。

低温殺菌で、カルシウムやタンパク質などの変化や消失が少なく、味を大切にするため均質化する作業を行っていない「ノンホモ牛乳」は、際立つ濃さと、牛乳本来の味を味わっていただけるようミルクプリンにし、栗と合わせたスイーツに。

冷めてもモチモチ食味がよい低アミロース米、栽培が難しく収穫量が少ない希少なお米「彩(あや)」は、洋食コースの付け合わせとして秋鮭と合わせたサラダ仕立てや、リゾットとしてご用意。また旭川で食用自給率を上げる為に普及に取り組んでいる米粉と合わせたスイーツも。和食では、前菜や、ランチで一部お召し上がりいただけます。

その他にも、旭川ならではのご当地グルメや、「北の灘」とも呼ばれる旭川の名酒もお召し上がりいただけます。また、PRコーナーでは旭山動物園をはじめとした観光スポットのポスターの展示、パンフレットの配布などを行います。

**[協賛・協力]北海道旭川市**

**■こだわりの旭川食材**

**●旭高砂牛-ひかり牧場**

飼料の酒粕で、やわらかく、出荷時期にこだわり旨味が最大限に引き出されている極上の赤身肉です。

**●大雪さんろく笹豚-大雪山麓社**

昔から生薬や健康飲料の原料となっているクマザサを食べることで豚が元気に育ち、臭みが少なく良質な肉質となっています。

**●ノンホモ牛乳-クリーマリー農夢(ノーム)**

アニマルウェルフェア(家畜福祉)にのっとり、家畜にできるだけストレスを与えない飼育方法で育てられています。また、牛舎を清潔にし、1頭1頭専用の搾乳室で清潔に搾乳することで、細菌数の少ない良質な生乳を生み出しています。

**●低アミロース米「彩」-西神楽夢民村(にしかぐらむーみんむら)**

他の品種に比べ冷害に弱い為、栽培が難しく、収穫量が少ないお米を、土壌診断からこだわった畑で、自家採種で品種を守っています。その他にも季節の農作物を生産、農場より直送することで、美味しさを直接伝える取り組みをしています。

\*フェアではその他に北海道旭川産&北海道産の食材として、米粉、黒豆、かぼちゃ、とうもろこし、玉ねぎ(札幌黄ほか)、赤玉メロン(9月のみ)、海産物などを使用いたします。お酒は、「北の灘」と呼ばれる酒造りの盛んな旭川の老舗蔵元「高砂酒造」の日本酒「国士無双 烈」、またご当地グルメとして、「江丹別(えたんべつ)そば」、「旭川ラーメン」、豚ホルモンを塩で味付けした「塩ホルモン」なども、アラカルトメニューや週替わりランチの期間限定メニューとしてご用意しています。

**■旭川のおいしい水を先着600名様に、抽選で5名様に幻のお米「あや」、旭川ラーメンなどのセットをプレゼント!**

期間中、ディナーコースをお召し上がりいただいたお客様先着600名様に、大雪のしずく「あさひかわの水」をプレゼント!

さらに、アンケートに回答していただきましたお客様の中から抽選で、「夢民村のあや」、旭川ラーメン、旭川ならではのお菓子などが入った「旭川バラエティセット」をプレゼントいたします。

**<概要>**

**■名称** 「北海道旭川フェア」

**■期間** 2016年9月1日(木)～2016年10月31日(月)

**■時間** 10:00～25:00

<ランチ> 10:00～17:00

<ディナー> 17:00～25:00 (ラストオーダー: コース料理21:30・アラカルト24:30)

<ドリンク> 10:00～25:00 (ラストオーダー 24:30)

<ケーキ> 10:00～25:00 (ケーキはなくなり次第終了)

**■場所** カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」  
(羽田エクセルホテル東急 2階・羽田空港国内線第2旅客ターミナル出発ロビー直結)



■メニュー一例

<ディナー>

○洋食コース 4,800円・7,000円・9,000円

シェフおすすめディナー 9,000円

- ・北海道産秋鮭と甘海老とホタテのマリネ  
醤油漬けイクラとオニオンビネグレット 北海道旭川 夢民村のバジルと共に
- ・北海道産ホタテのポワレ ゆめびりかの米粉入りそうめんと雲丹クリームソースで
- ・北海道旭川 夢民村のとうもろこし ゴールドラッシュとクリスピーホワイトのポタージュ(\*)
- ・和牛リブロースステーキ(A5)のグリルトリュフソース 焼き松茸を添えて  
加茂茄子のにんにく味噌と旭川産三升漬けとトリュフ風味のポテトピューレと共に
- ・大雪さんろく笹豚粗挽きソーセージのサラダ
- ・北海道かぼちゃのムースと巨峰のシャーベット シーベリーソース  
マカロン添え

\*パン又はライス、コーヒー付き

(\*)ランチでは9月のエクセレントランチ(4,200円)、ディナーではエクセレントディナー(7,000円)

でお召し上がりいただけます。



シェフおすすめディナー

○和食コース 4,800円・6,000円

季節の会席コース 6,000円

- 【前菜】 松前漬け・鶏肉のザンギ・燻製玉子など
- 【お造り】 お造り盛り合わせ(北海道産甘海老など)
- 【強肴】 北海道産秋鮭とかすべのちゃんちゃん焼き風
- 【蒸物】 雲丹入り米粉の銀鮎をかけた北海道産帆立と毛蟹の湯葉包み
- 【焼物】 北海道産和牛ロース・加茂茄子・じゃがバターなど
- 【揚物】 松茸・かぼちゃ・ごぼう・蓮根のはさみ揚げ(旭高砂牛使用)
- 【お食事】 江丹別そば
- 【甘味】 ミルクまんじゅう(ザ・さんくろうど「蔵〇」)と抹茶のアイス  
フルーツ添え



季節の会席コース

○アラカルトメニュー 926円より

- ・鶏肉のザンギ(旭川産米粉使用) 926円
- ・鮭とば 1,029円
- ・サンマのオイル漬けとソフト貝柱のサラダ 1,439円
- ・塩ホルモン焼き 1,748円
- ・北海道旭川ひかり牧場 旭高砂牛ロースステーキ(ホルスタイン種)のグリル  
和風胡麻ソース 2,365円(写真A)

<ランチ> \*ソフトドリンクバー付き

- ・大雪さんろく笹豚丼(9/12-18・10/24-30) 1,950円(写真B)
- ・江丹別そば・ミニ海鮮丼・鶏肉のザンギ(9/26-10/2・10/17-23) 1,950円
- ・フライヤーズ御膳(9月)\*10月はメニューが変更となります。  
甘酒で漬けた大雪さんろく笹豚の生姜焼き・かすべのフライ XO醤ソースで・茄子の煮浸しと蒸し野菜 玉葱ドレッシング・おろしとイクラの醤油漬け・江丹別そばサラダ・茸と黒大豆の味噌汁・旭川産米「彩(あや)」と三升漬け・ゆめびりか甘酒のミルク寒天 しょうがのシロップ

<ドリンク>

- ・日本酒:特別純米 国士無双 烈(高砂酒造) 926円(写真C)

<ケーキ> 各617円 (写真D:左から)

- ・米粉のパバロア (旭川産米粉と旭川産米「彩(あや)」のパバロア)
- ・オートヌム (北海道産かぼちゃとカシスのムース)
- ・シャテーニュ (ノンホモ牛乳のミルクプリン&抹茶と和栗のムース)

※料金は消費税・サービス料込み

※食材の仕入の都合により、内容が変更となる場合がございます。



(写真A)旭高砂牛ロースステーキのグリル



(写真B)大雪さんろく笹豚丼



(写真C)国士無双 烈



(写真D)ケーキ



プレゼント:あさひかわの水



プレゼント:旭川バラエティセット

\*写真は全てイメージです。

ご予約・お問合せ先

羽田エクセルホテル東急 カフェ&ダイニング「フライヤーズテーブル」 TEL:03-5756-6000(代表)

本件に関するお問合せ先

羽田エクセルホテル東急 販売促進 萩原(はぎわら)・渡邊(わたなべ)  
TEL:03-5756-6000 FAX:03-5757-0706 E-mail: aki.hagiwara@tokyuhotels.co.jp  
URL: http://www.haneda-e.tokyuhotels.co.jp