

報道関係各位

No.2071

2012年8月20日

## 酪農学園大学×札幌グランドホテル コラボレーション企画【第二弾】 今年は学生が育てた愛着野菜を使用した料理を提供

2012年8月21日(火)、レストランで使用する「野菜」を  
ホテルシェフが学生たちと共に収穫いたします。



「収穫」を前にホテルシェフが下見に赴いた様子(2012年7月7日)

札幌グランドホテル(総支配人:秋月清二/札幌市中央区北1条西4丁目)は、昨年行った酪農学園大学(学長:谷山弘行/江別市文京台緑町582番地)とのコラボレーション企画(以下、コラボ)に続き、今年は学生たちが栽培した野菜を活用した料理をレストランにて提供いたします。これに先立ち、8月21日(火)午後1時より、当ホテルシェフが同大学に赴き、学生たちと共にホテルで使う野菜の収穫会を開催いたします。

同大学とのコラボは、ホテル側の「安心・安全な食材を活用した新たな食文化の発信」と大学側の「社会経験と実践力ある人材育成」という双方の目的が合致し実現したものです。

昨年11月は「U-beef&U-pork」(=Uは、Universityの頭文字)と銘打ち、学内で飼育された肉牛や豚、乳製品を使用したレストランフェアを開催いたしました。

「第二弾」となる今年は、「(肉牛や豚肉だけではなく)『土を愛する』という建学の精神に基づいた当大学の取り組みをホテルに協力いただきながら、広く一般の皆様にも知っていただきたい」という大学側からの提案に賛同し、野菜を使ったメニューを提供いたします。今回収穫する野菜は、朝食メニューのほか、総料理長 小泉哲也と和食レストラン調理長 上原 貴幸による特別ディナーメニューとして提供する予定です。また、このほか、今回の作物実習で学んだことを活かし、実際にお客様へプレゼンテーションする場として学生販売員による「大学野菜市場」をホテル内に開設する予定です。

札幌グランドホテルでは、今後も産学連携による商品開発や地元密着した安全・安心な食材の開拓と新たな食文化の発信に努めてまいります。

メニュー概要は別紙の通りです。

### 報道関係の方のお問い合わせ先

札幌グランドホテル マーケティング室 PR・コミュニケーション:蝦名(えびな)、小林  
TEL/011-261-3336 FAX/011-231-1934

## 酪農学園大学×札幌グランドホテル コラボレーション企画第二弾 実施概要

### ■実施概要

- (1) 8月21日(火)、当ホテルシェフが酪農学園大学において、全学群一年生の農場実習(作物実習)並びに酪農学部農業経済学科4年生の有機農業実習で栽培された野菜の収穫(仕入れ)をいたします。
- (2) 上記(1)で収穫した野菜を活用した料理を作り、ホテル内レストランで提供いたします。
- (3) 大学側が目指す「社会経験と実践緑のある人間育成」の場としてホテル内に、上記(1)で収穫した野菜を販売する「大学野菜市場」を開設いたします。

### ■実施概要(1) 野菜収穫会

- ・開催日程 2012年8月21日(火)
- ・開催時間 13:00~14:30
- ・開催場所 酪農学園大学敷地内(江別市文京台緑町582番地)
- ・収穫内容 とうもろこし(スーパースイートコーン商品名:ピクニックコーン)  
枝豆(品種名:湯上り娘)  
トマト(品種名:アイコ、イエローアイコ、シシリアンルージュ、ロッソナポリタン、ベネチアサンセット、ピッコラカナリア、トスカーナバイオレット、アマルフィの誘惑)
- ・参加者 (ホテル側)  
小泉総料理長、伊藤副料理長、上原調理長ら計10名予定  
(大学側)  
園田高広教授、森志郎准教授、他

### ■実施概要(2) 野菜を使用した料理の提供

- ・提供レストラン-1 北海道ダイニング ビッグジョッキ[別館1階]
- ・提供時間 【朝食バイキング】07:00~10:00
- ・提供内容 店内グリルコーナーで実演調理する「炙り野菜」として提供
- ・料金 大人1名様 2,500円(税込)

- 
- ・提供レストラン-2 ガーデンダイニング 環楽(わらく)[本館4階]
  - ・提供期間 9月25日(火)~27日(木)
  - ・提供時間 17:00~20:00(ラストオーダー)
  - ・提供内容 上記期間限定で、小泉総料理長と同店上原調理長による  
コラボレーションディナーのメニューとして提供
  - ・料 金 大人1名様 12,000円(税込)

- 
- ・提供レストラン-2 ガーデンダイニング環楽(わらく)[本館4階]
  - ・提供期間 8月22日(水)予定~食材がなくなり次第
  - ・提供時間 11:30~14:30、17:00~20:00
  - ・提供内容 同大学の野菜を用いた野菜会席をランチタイム、ディナータイムに提供
  - ・料 金 ランチ「野菜会席」1名様 2,000円(税・サ込)  
ディナー「彩菜会席」1名様 5,200円(税・サ込)

- ・提供レストラン-3 ラウンジ・バー オールドサルーン 1934[別館 1階]
- ・提供期間 8月22日(水)予定～食材がなくなり次第
- ・提供時間 平日・土曜日 17:00～23:00 ※日曜日、祝日はお休み
- ・提供内容 同大学で収穫したトマトを用いたカクテルを提供
- ・料 金 酪農学園大学×札幌グランドホテル コラボカクテル  
「トマトマティーニ」1杯1,200円(税・サ込)

■実施概要(3) 大学野菜市場(仮称)

- ・開催日程 2012年9月(日程を調整中)
- ・開催時間 09:30～20:00の間で調整中
- ・開催場所 ノード43° ザ・ベーカリー&ペイストリー[東館1階]
- ・販売商品 とうもろこし(スーパースイートコーン商品名:ピクニックコーン)  
枝豆(品種名:湯上り娘)  
トマト
- ・販売者 酪農学園大学の学生

以上

●札幌グランドホテル施設概要

名称	札幌グランドホテル
所在地	〒060-0001 札幌市中央区北1条西4丁目
連絡先	TEL: 011-261-3311 FAX: 011-231-0388 URL: <a href="http://www.grand1934.com/">http://www.grand1934.com/</a>
開業	1934年(昭和9年)12月11日
総支配人	秋月 清二(あきづき せいじ)
施設	地上17階・地下2階
客室数	561室
収容人員	942名
レストラン	北海道ダイニング「ビッグジョッキ」 チャイニーズダイニング「黄鶴(こうかく)」 レストラン ノード43°、 ガーデンダイニング「環楽(わらく)」
バー・ラウンジ	ラウンジ&バー「オールドサルーン1934」 バー「キャラベル」、ロビーラウンジ「MIZAR」
宴会場	22室 結婚式場(チャペル「カナ」、本館神前、別館神前)
その他	「ノード43° ザ・ベーカリー&ペイストリー」 Grand in Grand Club Lounge、Healing Court RENNOX エグゼクティブルーム、メモリアルライブラリー、ビジネスセンター、 ホテルショップ、ショッピングアーケード、 美容室、衣裳室、写真室、喫煙室
駐車場	133台収容(立体駐車場)

2012年8月現在