SPRING PARTY PLAN

札幌グランドホテル　スプリングパーティープラン

2013.2.1 FRI－4.30 TUE.



SAPPORO GRAND HOTEL

～ 今、北海道は食の新時代へ ～

北海道ならではの食の総合産業の確立を目指す

食クラスター連携協議体プロジェクト

食クラスター連携協議体とは

食クラスター活動は、厳しい環境が続いている北海道経済の中にあって、国内外から高い支持を受けている「希望の星」である食の分野において、食に関わる幅広い産業と関連機関がオール北海道で今まで以上に緊密に連携・協働できる体制を整備するとともに、効果的なバリューチェーン（価値連鎖）の形成に努め、北海道ならではの食の総合産業を構築しようとする取組です。

❶雪ひしお　ほたて魚醤

オホーツクの帆立貝柱の旨みを閉じ込めて熟成させました。クセが少なく、麹のチカラで風味豊かに仕上がっています。



❷鱒次郎

水揚げ当日に急速冷凍したカラフトマスのみを使用しております。
熟成時に内臓を加えず魚の身だけを塩と麹で漬け込み、一定の温度でじっくり熟成させた醤油風味調味料です。



❸鮭太郎

新鮮な秋鮭を、水揚げ当日に急速冷凍し風味を閉じ込めております。
熟成時に内臓を加えず魚の身だけを塩と麹で漬け込み、一定の温度でじっくり熟成させた醤油風味調味料です。





❹濃縮しそジュース『ビエンナーレ』

北海道一の生産量を誇る洞爺湖の大葉赤紫蘇の葉を使用しており鮮やかな色合いと爽やかな口当たりが特徴です。
赤紫蘇にはカロチンをはじめカルシウムや鉄分等の栄養素が豊富に含まれております。



❺のぼりべつ牛乳

登別・室蘭で育まれた生乳だけを使用した地域限定の牛乳です。
特徴は爽やかな飲み口ながらも、ミルクの濃厚さ、甘さをしっかりと感じる事ができるクリーミーな味わいです。



❻べつかいの甘酒ハニーミルク

新感覚のクリーミーな飲み口が特徴です。
原料は全て北海道産であり、特に主原料の生乳は指定牧場から受け入れた高品質で新鮮な生乳を使用しています。



❼中標津しいたけ『憩いの茸』(乾燥)

中標津の広大な大地と武佐岳から湧き出るミネラル豊富な天然水を使用し、北国の豊かな気候風土に合わせ丁寧に育てた逸品です。



❽サケ節

昆布と同じ成分であるグルタミン酸が豊富に含まれており「甘み」と「まろやかさ」で深みのある味わいを演出いたします。



❾北海道野菜餡(コーン)

素材となる野菜は全て北海道産にこだわり、糖質も北海道産のビート糖を使用。
特殊な製法で野菜本来の香りを残し、色鮮やかでつやのあるなめらかな質感が特徴です。



札幌グランドホテルは食クラスター連携協議体に参画し、プロジェクトを推進しております。
今回、食クラスター活動から生まれたそれぞれの食材の特徴を活かしてシェフがアレンジし、メニュー化しております。