

2016年5月24日

## ホテルエミシアの米作り 2016

### ホテルエミシア札幌×JA ながめま

～総勢 20 名のホテルエミシアによる、田植え / 5 月 26 日(木) 雨天決行～

ホテルエミシア札幌(所在地:北海道札幌市厚別区、総支配人:知念 浩)では、今年も、ながめま農業協同組合のご好意とご支援のもと、ながめま産”ななつぼし”米の米作りに取り組みます。

このプロジェクトは、2013 年から始まり今年で 4 年目を迎えます。毎年、ホテルの様々な分野で活躍するスタッフが米作りに参加し、農業の重要性や必要性を、身を以って体験します。この取り組みは、北海道の食の素晴らしさを広めたいという思いから、美味しく・安全な“北海道のお米”を自身の手で生産することで、地域コミュニティとの繋がりを深め、一番の理解者として具体的に地域に貢献することを目的としています。

今年は、統括料理長をはじめ、料飲部、営業部、マーケティング部、宿泊部、人事部などから総勢 20 名のスタッフが田植えに参加いたします。直接お客様に接する部門はもちろんのこと、他部門で活躍するスタッフも全員同じ気持ちで米作りを行うことで、ホテルが一体となり、地域の方との繋がりを深めるイベントとなることを確信しています。

9 月末に稲刈りをした新米は、館内全レストランやご宴席にてお客様へご提供いたします。各レストラン、**新米“ななつぼし”**の特徴を活かしたシェフのアイデア満載のお料理をご用意し、ホテル全館でながめま産ななつぼし米を味わっていただけるフェアを開催する予定です。

**【2016 年 10 月予定“ながめま産 ななつぼし米”フェア】** ※ 一部紹介

#### 1 階 日本料理「雪花」

**・茸の炊き込みご飯 800 円**

料理長厳選素材「南芽部産 真昆布」と鰹で丁寧にとった出汁で炊き上げます。旬の舞茸など、茸の香りがふわっと広がる秋のごちそうをお届けいたします。

**・北海道産焼き秋刀魚の小袖寿司 1,290 円**

脂の乗った炙り秋刀魚の香ばしさと酢飯が食欲を刺激する一品。秋刀魚を漬け込む特製たれがななつぼし米の甘味をより一層引き出します。

#### 30 階 中国料理「仙雲」

**・仙雲特製 焼きたて又焼炒飯 1,350 円**

バラの香りがするお酒などを入れた特製たれに 6 時間以上漬け込み、300 度で一気に焼き上げたハーブ豚と、ななつぼし米を合わせた究極の炒飯。強火で空気を入れながら炒めることにより、しっとりパラパラの炒飯に仕上がりに、お米一粒一粒の美味しさを味わっていただけます。



### 31 階 イタリアンレストラン「ラ・ステラ」

#### ・長沼産ななつぼし米のイタリアンライスコロッケ Sette Stella / セッテ ステラ -ななつぼし- 1,400 円

とろける蟹クリームをサフランライスで包んだ“蟹クリームのスツプリ”と、牛肉の旨味たっぷりのライスコロッケからとろ〜りチーズが溶け出す“牛ラゲーのアランチーニ”をご用意いたします。

※メニュー、料金は変更になる場合がございます。稲刈りのご報告の際に、再度ご案内いたします。

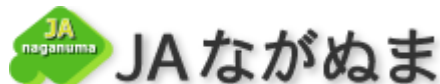
#### 【ななつぼし米について】

日本穀物検定協会が毎年行っている「米の食味ランキング」で最高評価「特 A」を獲得する「ななつぼし」は、北海道を代表するブランド米のひとつです。ほどよい甘味と粘りが特徴で、特に女性やお子様にも好まれるお米です。味、粘り、やわらかさ、白さ、つや、香りのバランスを重視して開発されたななつぼし米は、お寿司や和食によく合うと言われて

#### 【エミシア・ライス・フィールド 田植え日程】

- 日時： 5月26日(木) ※雨天決行
- 時間： 午前9時～(11時頃終了予定)
- 場所： 夕張郡長沼町3区  
エミシア・ライス・フィールド(300坪・10a)
- 収穫予定：9月下旬(約500kg)

#### 【協力】



(昨年の様子)

私たちが植えた苗は、ながぬま農業協同組合の皆さまのご協力のもと、地域の皆さま、ホテルをご利用の皆さまのために有益であるようお願いを込めて大切に育てます。

お米の成長過程をホテルエミシア札幌のホームページ・Facebook ページにてご紹介して参ります。

### ホテルエミシア札幌について

ホテルエミシア札幌は、自然豊かな日本最大のリゾートエリアである北海道の主都、札幌の副都心・新札幌のシンボルとして、2014年10月1日に開業いたしました。エミシアとは、「ほほ笑み」=「Emi」と、「幸せ」=「Siawase」を組み合わせ、ホテルを利用する全ての方のHappinessにつながることを意味しています。全511室のゲストルームでは、変化に富んだ四季の自然を眺めながら、あたたかなおもてなしと、寛ぎのひとときをお楽しみいただけます。館内5つのレストランとバーでは、旬の食材をふんだんに使用した料理の数々をお楽しみください。地下1階には約2000㎡の規模を誇る「スパ・アルパ」を併設し、充実した施設とトリートメントをご用意しております。自然に恵まれた北海道は、人々の心の温かさでも知られています。訪れるたびに幸せになれる、何度でも来たいと思える場所、ホテルエミシア札幌で充実のひとときをお過ごしください。

### ホテルエミシア札幌・概要

- 【所在地】 北海道札幌市厚別区厚別中央2条5丁目5-25
- 【電話/FAX】 TEL 011-895-8811 / FAX: 011-895-8820
- 【規模】 地上32階 / 地下2階
- 【客室】 511室
- 【施設】 レストラン・バー(5店舗)、宴会場(13会場)、  
ベーカリーショップ、スパ、ウエディングチャペル
- 【交通】JR「新札幌駅」、地下鉄「新さっぽろ駅」、  
バスターミナル「新さっぽろ駅」いずれも徒歩2分  
札幌の中心部「大通駅」まで地下鉄で19分、  
JR「札幌駅」まで8分、新千歳空港からJR新札幌駅まで車で約30分
- 【駐車場】 約200台



#### **本プレスリリースに関するお問合せ先**

〒004-0052 北海道札幌市厚別区厚別中央2条5丁目5-25

ホテルエミシア札幌 マーケティング部 進藤 沙也加

Tel: 011-895-8811 Fax: 011-801-1418

E-mail: [sshindo@hotel-emisia.com](mailto:sshindo@hotel-emisia.com)

URL: <http://www.hotel-emisia.com/>