

洞爺の食材と人気ホテルがコラボ 洞爺湖町×センチュリーロイヤルホテル 洞爺湖町フェア開催

ホテルロビーでの展示



農家を紹介するロビー展



農産物の魅力を伝える動画

提供されたランチ・ディナーメニュー



「雪蔵とうや」のソースを使った料理



とうや湖和牛のソテー



泡状にした洞爺湖町産の野菜を添えた魚料理



「雪蔵とうや」のスイートポテトと赤シソのジュレ

洞爺湖町とセンチュリーロイヤルホテル（札幌市中央区）は8月1～31日、町の農産物の魅力を広めるため「洞爺湖町フェア」を同ホテルで開催しました。

町では、安心・安全な農産物を育てるクリーン農業が進んでいます。2009年11月、JAとうや湖が、農産物の安全性の高さを示す国際認証規格「GLOBAL G.A.P 認証」を全国のJA系統組織で初めて取得しました。2021年7月現在、ジャガイモ、カボチャ、レタス、トマト、ミニトマト、セロリ、ピーマン、ニンジン、キャベツ、大根の10品目が認証を受けています。

GLOBAL G.A.P 認証は、信頼性の高さが世界的に評価されていて、今夏、行われた東京オリンピック・パラリンピックの選手村で使う食材の調達基準になりました。認証を得た野菜は世界中を熱狂させたアスリートの身体を支えました。

センチュリーロイヤルホテル

特別メニューに使われた食材



ジャガイモ



赤シソ



とうや湖和牛

洞爺湖町産の野菜の品質をアピールするロビー展も開催。味の特徴や生産に携わる農家の声を写真やインタビュー動画で紹介し、知名度アップに取り組みました。町は、今後も「食」に関する情報を道内外に発信していきます。

洞爺湖町産の野菜の品質をアピールするロビー展も開催。味の特徴や生産に携わる農家の声を写真やインタビュー動画で紹介し、知名度アップに取り組みました。町は、今後も「食」に関する情報を道内外に発信していきます。

ルのレストラン「ロンド」では、雪蔵で貯蔵して甘みを増したジャガイモ「雪蔵とうや」のソースや、道内一の産出量を誇る赤シソのジュレ、とうや湖和牛のソテーなどを盛り込んだ特別メニューが登場し、大勢のお客さんの舌を楽しませました。