

洞爺の味を道内外にPR

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

■問合せ 農業振興課農業振興グループ(☎82-5111)



見た目も鮮やかな洞爺ベジランチ

今回のフェアでは、ジャガイモ「雪蔵とうや」やとうや湖和牛、財田米など町が誇る農産物や食肉をふんだんに

使った特別メニューが提供されました。1日にはホテル内のレストラン「ロンド」で試食会が開催。下道町長やJ.A.とうや湖高井一英代表理事組合長のほかとうや湖観光大使が参加しました。

洞爺湖町の食材の魅力を広く知ってもらおうと、洞爺湖町、J.A.とうや湖、センチュリーロイヤルホテル（札幌市中央区）による「洞爺湖町フェア」が8月1日から31日にかけて、同ホテルで行われました。



多彩な料理が並ぶ洞爺美菜膳

洋食の「洞爺ベジランチ」は、財田米と洞爺の野菜を使った焼きリゾットや、洞爺名産の赤しそで作ったジュレを添えた海鮮マリネなど華やかな料理がずらり。和食レストラン「北乃路」の「洞爺美菜膳」では、噴火湾産鮭のバター焼き、雪蔵とうやのマッシュポテト、財田米の釜



雪蔵とうやのマッシュポテトを添えた竜田揚げなど

炊きご飯などが並びました。どの食材もシェフの手によって魅力を引き出され、参加者たちも料理の出来栄に驚いていました。このほか、ロビー展も行い、町の農業などについてホテル利用者にPRしました。



こだわりが詰まった和食のディナー

されており、品質の高さが認められています。



◀町内の農業などをPRしたロビー展

▶洞爺湖町フェア試食会の様子

