

報道関係各位

ANA クラウンプラザホテル札幌
2025 年 9 月 26 日 NEWS RELEASE CPSP25-3

ANA クラウンプラザホテル札幌×クリーン農業の先進地・洞爺湖町
産地直送の農作物や幻の和牛をふんだんに使用し、
洞爺湖町の大地（ジオ）の恵みを発信するレストラン企画
「湖畔の収穫祭！シェフが贈る洞爺湖町・食の Discovery」を開催
2025 年 10 月 1 日（水）より



今年 6 月 5 日に開業 51 周年を迎えた ANA クラウンプラザホテル札幌（札幌市中央区北 3 条西 1 丁目、総支配人：小柳 裕司）は、2025 年 10 月 1 日（水）より、クリーン農業の先進地・洞爺湖町の食材や特産品を使用した「湖畔の収穫祭！シェフが贈る洞爺湖町・食の Discovery」を開催いたします。

これは、地産地消に取り組む当ホテルが、安全・安心で品質の良い農産物を生産する洞爺湖町の魅力を、道内外からのゲストに PR することを目的に開催するもので、洞爺湖町と当ホテルの初のコラボレーションとなります。本企画は、北海道の観光情報サイト「ぐうたび北海道」（運営：北海道バリュースコープ株式会社／札幌市中央区、代表取締役社長：三浦 重道）の「食のマッチング支援事業」の主旨に賛同し、協力ホテルとして実施するものです。

洞爺湖町はクリーン農業に取り組んでおり、JA とうや湖は 2009 年に国際基準である GLOBAL G. A. P.（グローバルギャップ）団体認証を日本で初めて取得しました。また、「イエスクリーン」への取り組みや、エコファーマー推進、自然エネルギーを活用した「雪蔵」による馬鈴薯の熟成出荷などを実施しており、自然環境に配慮した高品質な農作物の生産を、町をあげて推進しています。

期間中はホテルの 3 レストランにて、洞爺湖町から直送される種類豊かな農作物や、年間出荷頭数が約 250 頭という希少さから幻の和牛といわれる「とうや湖和牛」をご提供いたします。また、南瓜「雪化粧」を用いた、客室やテイクアウトでお楽しみいただけるハロウィン仕様の限定ケーキをペストリーブティックで販売するほか、館内では「デジタルサイネージで楽しむ洞爺湖町の風景展」を開催いたします。

総料理長の富田 充祥は、「ANA クラウンプラザホテル札幌は、食を通じて生産者と消費者をつなぎます。洞爺湖町の豊かな自然の中で作られた食材を沢山のお客様に食して頂き、生産者の熱意がもたらす、未来へつづく大切な恵みを伝えてまいります。」とコメントしております。概要は下記の通りです。

【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

ANA クラウンプラザホテル札幌 PR・マーケティング 吉崎／大湯
TEL：011-242-1890 FAX：011-231-7271（平日 9：00～17：30）
e-mail：shinichiro.yoshizaki@ihg.com eri.oyu@ihg.com

クリーン農業の先進地・洞爺湖町
湖畔の収穫祭！シェフが贈る洞爺湖町・食の Discovery
開催概要

開催期間：2025年10月1日（水）～2025年10月31日（金）※店舗により異なります

主催：ANA クラウンプラザホテル札幌

後援：洞爺湖町、JA とうや湖

企画：ぐうたび北海道

【提供店舗】

2F ALL DAY DINING MEM（オールデイ ダイニング メム）

◆「選べるパスタランチ」※選べるパスタ1品として

ご提供価格／2,100円（税サ込）

ご提供期間／2025年10月1日（水）～2025年10月31日（金）

※水～金曜日／祝日は提供休み

ご提供時間／11:30am～3:30pm(L.O.3:00pm)



《MENU》

とうや湖和牛腿肉と月浦ワインのハッシュドビーフソースと
洞爺湖町産野菜のショートパスタ クリームソースと共に

とうや湖和牛の旨味が強い腿肉を、同郷の月浦赤ワインと
デミグラスソースでじっくり煮込みました。

旨味ソースの仕上げに洞爺湖町「健康工房とうや」の黒豆味噌を加えて
奥深さを出しています。

◆ランチbuffet Buffet de saison 2025 第四弾×洞爺湖町・食の Discovery

ご提供価格／大人：3,600円（税サ込） 小学生：1,850円（税サ込） 未就学児：無料

ご提供期間／2025年10月4日（土）～2025年10月26日（日）

※土曜日／日曜日／祝日のみ限定開催

ご提供時間／11:30am～3:00pm (L.O.2:30pm)



《MENU》

- ・“とうや湖和牛”ハッシュドビーフと洞爺湖町産野菜のショートパスタ
- ・洞爺湖町産大根・人参と北海道産豚頬肉のラグー 塩麴デミグラス
- ・総料理長おすすめ天ぷら
洞爺湖町産野菜と洞爺湖町噴火湾産“カムイ・ミンタルの塩”
- ・洞爺湖町産南瓜と牛肉の山賊焼き
- ・洞爺湖町産秋野菜と自家製鶏チャーシューの照り焼きピザ
- ・洞爺湖町産野菜と冷製ローストビーフ マオンクリームドレッシング
- ・洞爺湖町名物“白いおしるこ”MEMスタイル 他

食べ応えのあるお料理に洞爺湖町の野菜をふんだんに使用。ライブキッチンでは、「とうや湖和牛」のハッシュドビーフのショートパスタを提供。洞爺湖町名物「白いおしるこ」には、MEMスタイルとして洞爺湖町産のトマトを使ったシェフ特製トマトジャムを使用しています。

【提供店舗】

B1F 和食處 雲海

◆昼会席

ご提供価格／5,000 円（税サ込）

ご提供期間／2025 年 10 月 1 日（水）～2025 年 10 月 31 日（金）

ご提供時間／11:30am～3:30pm（L.O.2:00pm）

《MENU》

- ・洞爺湖町産人参のラペと蒸し鶏 洞爺湖町産アロニア風味
- ・洞爺湖町産玉葱と戻り鰹のたたき サラダ仕立て 洞爺湖町産赤しそドレッシング
- ・洞爺湖町産じゃが芋「とうや」と秋鮭のバター煮
- ・洞爺湖町産 新米ななつぼし 5種のお惣菜と共に
- ・洞爺湖町産トラ豆の冷やし汁粉 他



全品に洞爺湖町の農作物や特産品を使用。素材本来の美味しさを活かす調理法を用いており、ご飯は新米ななつぼしをご提供いたします。甘味の洞爺湖町産トラ豆を使った冷やし汁粉は、料理人が豆から6時間かけて手作りしています。

【提供店舗】

26F 鉄板焼 石狩

◆洞爺湖町・大地の恵み特別コース

ご提供価格／18,000 円（税サ込）

ご提供期間／2025 年 10 月 1 日（水）～2025 年 10 月 31 日（金）

ご提供時間／5:00pm～9:00pm（最終入店 7:30pm）

※2名様より、2日前 5:00pm までの事前予約制

○ランチタイムでもご利用いただけます。

11:30am～3:00pm（最終入店 1:00pm）

水～日曜日（月・火曜日定休/祝日は営業）

※2名様より、2日前 5:00pm までの事前予約制



《MENU》

- ・洞爺湖町産焼き野菜
（新じゃが『とうや』、かぼちゃ『雪化粧』、ピーマン、玉葱、人参）
- ・とうや湖和牛（サーロインステーキ 140g、洞爺湖町産 カムイ・ミンタルの塩と共に）
- ・洞爺湖町産 新米ゆめびりか 釜炊き白飯
- ・洞爺湖町「健康工房とうや」の味噌の味噌汁 他

年間約 250 頭しか出荷されない、「とうや湖和牛」。洞爺湖周辺の牧草を食べて健やかに育ち、まろやかで甘い脂が特長です。体温で溶けてしまうほどの上質でくちどけの良い脂の霜降り肉です。

【提供店舗】

1F Pastry Boutique (ペストリー プティック)

◆Jack in the lake 洞爺 (南瓜モンブラン)

販売期間／2025年10月上旬～2025年10月31日(金)

販売価格／700円(税込)

販売時間／10:00 am～7:00 pm



ピスタチオペーストを混ぜたガナッシュをスポンジで包み、その上に洞爺湖町産南瓜「雪化粧」を使用した南瓜モンブランをのせました。ピスタチオの香ばしさと南瓜の甘さの対比がリッチな、ハロウィン仕様の特別ケーキです。

「デジタルサイネージで楽しむ洞爺湖町の風景展」

開催期間：2025年10月1日(水)～2025年10月31日(金)

ホテル館内のサイネージにて、洞爺湖の豊かな自然を楽しむ風景写真を展示いたします。

クリーン農業に取り組むJAとうや湖

2009年11月、農作物が安全であることを示す国際基準のGLOBALG.A.P.認証を、JA・系統組織では日本で初めて取得しました。GLOBALG.A.P.認証は、2017年3月に東京オリンピック・パラリンピックの選手村で使用する食材の基準に採用され、話題になりました。

■ANAクラウンプラザホテル札幌について

日本最大の都市の1つである札幌に位置するANAクラウンプラザホテル札幌は、心休まるおもてなしと相まって、ラグジュアリーとリラクゼーションのランドマークとなっています。

全412室の客室は、ナチュラルカラーを基調とした快適なインテリアで、心地よい時間をお過ごしいただける極上の空間を演出します。

ANAクラウンプラザホテル札幌には、様々な用途に対応できる大小合わせて20室の宴会場がございます。23階と24階にある天空の宴会場と札幌最大級の本格的な数寄屋造りの座敷は、音響と照明が完全にシンクロし、あらゆるイベントに最適な空間を目指しています。

レストランは、直営4店舗、テナント2店舗の6業態をご用意。最上階26階「スカイラウンジ サッポロビュー」で景色を楽しむことができ、2階の「オールデイダイニング メム」では穏やかな空間で日常から離れたひとときが過ごせます。北の地に心温まるメゾンのようなレストランがあり、最高のおもてなしと料理でゲストをお迎えます。

〒060-0003 札幌市中央区北3条西1丁目2-9 TEL：011-221-4411 FAX：011-222-7624

URL：<https://www.anacpsapporo.com/>

Facebook：<https://www.facebook.com/anacrowneplazasapporo>

Instagram：https://www.instagram.com/anacrowneplaza_sapporo