

ANA クラウンプラザホテル札幌

2026 年 8 月 26 日 NEWS RELEASE CPSP26-1

ANA クラウンプラザホテル札幌
年間出荷頭数約 250 頭の“幻の和牛”から、新たな特産品“さつまいも”まで
「湖畔の収穫祭！洞爺湖町フェア 食の Discovery 2026」
10 月からは、酪農学園大学とのコラボメニューが登場
2026 年 9 月 1 日(火)より開催



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、9 月 1 日（火）～10 月 31 日（土）、「湖畔の収穫祭！洞爺湖町フェア 食の Discovery2026」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、洞爺湖町の安全・安心で品質の良い農産物を、料理を通じて紹介するものです。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）が実施する「食のマッチング支援事業」の趣旨に賛同し、協力ホテルとして開催いたします。

また、今年は当ホテルと酪農学園大学（2009 年「地域総合交流に関する協定」締結）の管理栄養士コースがコラボレーションし、10 月から同町の新たな特産品である「JA とうや湖のさつまいも（協力：さつまいも北海道プロジェクト）」を使ったメニューを、フェア内でご提供。学生が考案したレシピをホテルのシェフが監修・共同開発し、学生が実際の商品開発を学ぶ機会にもなる取り組みとなっております。

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。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熟成出荷など、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。

期間中はホテル内レストランとショップにて、洞爺湖町の農作物や特産品、年間出荷頭数が約 250 頭という稀少さから幻の和牛といわれる「とうや湖和牛」などをご提供いたします。酪農学園大学コラボメニューは、10 月からご提供開始となります。総料理長の富田 充祥は、「食の未来を担う学生と連携を行い、深い感銘と意義を感じている。2 年目となる今年の洞爺湖町フェアでは、同町の新たな魅力と生産者、作り手の思いを精一杯皆さんに伝わるよう発信していきたい」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

TEL：011-242-1889 FAX：011-231-7271（平日 9：00～17：30）

大湯／eri.oyu@ihg.com 池田／Shuji.lkeda@ihg.com

クリーン農業の先進地・洞爺湖町

「湖畔の収穫祭！洞爺湖町フェア 食の Discovery2026」

開催概要

開催期間：2026年9月1日（火）～2026年10月31日（土）※店舗により異なります
企画：ぐうたび北海道 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
特別協力：酪農学園大学 さつまいも北海道プロジェクト（事務局 ノーステック財団）

【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」※選べるパスタの1品として

ご提供価格／2,300円（税サ込）

ご提供期間／2026年9月2日（水）～2026年10月30日（金）

※月・火、土日祝は提供休み

ご提供時間／11:30am～3:30pm（L.O.3:00pm）

《MENU》

とうや湖和牛腿肉と「健康工房とうや」「黒豆味噌 雄大」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



【10月からご提供開始】酪農学園大学コラボメニュー

・デザートとして「メープル香るさつまいもレアチーズタルト」を提供。

※選べるパスタランチと同期間・同提供時間にてワンプレートランチ（2,500円税サ込）でもデザートに提供いたします。

◆ランチbuffet 「Buffet de saison 2026 第五弾 × 洞爺湖町・食の Discovery」

ご提供価格／大人：3,800円（税サ込） 小学生：1,850円（税サ込） 未就学児：無料

ご提供期間／2026年9月5日（土）～2026年11月3日（火・祝）

※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》

- ・とうや湖和牛腿肉と「健康工房とうや」「黒豆味噌 雄大」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
- ・洞爺湖町産トマトと秋刀魚のカルパッチョ 柿と長葱のソース
- ・秋鮭と海老のグリル 洞爺湖町産帆立とベーコンのオイルソース
- ・＜9月限定＞洞爺湖町産秋野菜と自家製チャーシューの照り焼きピザ
- ・洞爺湖町特産“アロニアジュース”のミニパフェ MEMスタイル 他



【10月からご提供開始】酪農学園大学コラボメニュー

- ・JA とうや湖のさつまいもとベーコンのナッツチーズカナッペ
- ・JA とうや湖のさつまいもと北海道産野菜のラザニア風グラタン



【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／2026 年 9 月 1 日（火）～2026 年 10 月 31 日（土）

ご提供時間／11:30am～3:30pm（L.O.2:00pm）

《MENU》

- ・洞爺湖町産 野菜と茸のゼリー寄せ 胡麻マヨネーズ
- ・洞爺湖町産 ジャガ芋「とうや」と秋鮭の焼き浸し 焼き茄子 紅葉麩 青味
- ・洞爺湖町産 南瓜蒸し焼きと秋刀魚照り焼き 山椒風味 酢取茗荷
- ・洞爺湖町産「財田米」ななつぼし 道産豚肉煮込みと煮卵添え 他全 6 品



◆会席 洞爺 -とうや-

ご提供価格／9,000 円（税サ込）

ご提供期間／2026 年 9 月 1 日（火）～2026 年 10 月 31 日（土）

※月曜ディナー定休／祝日は営業

ご提供時間／5:00pm～9:00pm（L.O.7:30pm）

《MENU》

- ・洞爺湖町産 野菜と茸のゼリー寄せ 秋鯖の燻製 胡麻マヨネーズ
- ・洞爺湖町産 帆立真丈 椎茸 紅葉人参 銀杏人参 青味 柚子
- ・洞爺湖町産 南瓜と若鶏 洞爺湖町 阿部自然農園のなたね油焼き ガラムマサラ風
- ・洞爺湖町産「財田米」 ななつぼし 道東産 秋刀魚の蒲焼添え -葱 胡麻 生姜- 他全 7 品



【10 月からご提供開始】酪農学園大学コラボメニュー

- ・甘味として「洞爺 金秋（とうやきんしゅう）」を提供 ※昼会席、会席洞爺共通

【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／20,000 円（税サ込）

ご提供期間／2026 年 9 月 1 日（火）～2026 年 10 月 31 日（土）

ご提供時間／5:00pm～9:00pm（最終入店 7:30pm）

※2 名様より 1 日前 12:00pm までの事前予約制

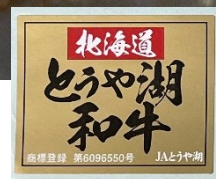
○ランチタイムでもご利用いただけます。

11:30am～3:00pm（最終入店 1:00pm）

水～日曜日（月・火曜定休/祝日は営業）

《MENU》

- ・レークヒル・ファーム カチョカヴァロチーズ焼きとメルバトースト
- ・洞爺湖町「お肉屋さんたどころ」 500 時間熟成ベーコンと黒毛和牛のポトフ
- ・北海道「とうや湖和牛」 サーロインステーキ 120g 洞爺湖町「健康工房とうや」手作り味噌「大地」使用 石狩自家製 味噌タレと洞爺湖町産 カムイ・ミンタルの塩と共に 他全 7 品



【提供店舗】

1F Pastry Boutique（ペストリーブティック）

販売期間／2026 年 10 月 1 日（木）～2026 年 10 月 31 日（土）

販売時間／10:00 am～7:00 pm

◆**酪農学園大学コラボ** 洞爺 金秋（とうやきんしゅう）

販売価格／800 円（税込）

さつまいもとマスカルポーネのムース。あんこの優しい甘みと黒ゴマ入りタルトの香ばしい風味が広がる仕上がりです。

◆**酪農学園大学コラボ** おひるねきつねのさつまいもムースケーキ

販売価格／850 円（税込）

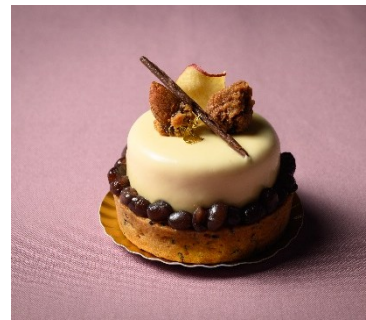
さつまいもムースで、りんごのコンポート入りの紅茶ムースを包みました。きつねは生クリームを絞り、チョコレートで色づけ。

◆**酪農学園大学コラボ** メープル香るさつまいもレアチーズタルト

販売価格／750 円（税込）

さつまいもペースト、レアチーズ、さつまいものムースとカラメル、紫芋クッキーが層をなす、メープルがふわっと香るスイーツ。

※商品が売り切れの場合がございます。予めご了承ください。



【提供店舗】

26F SKY LOUNGE SAPPORO VIEW（スカイラウンジ サッポロビュー）

販売期間／2026 年 10 月 1 日（木）～2026 年 10 月 31 日（土）

販売時間／5:30 pm～11:00 pm（L.O. 10:30 pm）

◆**紅あずまのカクテル** 販売価格／1,400 円（税サ込）

◆**紅あずまのモクテル** 販売価格／1,000 円（税サ込） ※ノンアルコール

さつまいも「紅あずま」のペーストと、大地の恵みといわれるテキーラをあわせたデザートカクテル。



【特別価格】

《10 月のアフタヌーンティー》にて、「紅あずまのモクテル」を 500 円（税サ込）でご提供。

販売期間／2026 年 10 月 1 日（木）～2026 年 10 月 31 日（土）

販売時間／平 日 11:30 am～3:30 pm（L.O.3:00 pm）

土日祝 二部制 ▶一部 11:30 am～2:00 pm（L.O.1:30 pm） ▶二部 2:30 pm～5:00 pm（L.O.4:30 pm）

※月曜提供休み／祝日は営業 ※2 日前 9:00pm までの事前予約制

酪農学園大学コラボメニューについて

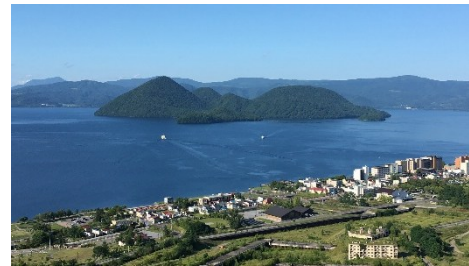
江別市にある酪農学園大学 管理栄養士コースの 5 名の学生が、JA とうや湖のさつまいもペーストを使用したメニューを考案。

ホテルシェフと打ち合わせや試食を重ね、実際の商品開発を体験しました。



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。また、「イエスクリーン」への取組みや、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。



■ANAクラウンプラザホテル札幌について

日本を代表するの都市の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・ショップは、直営5店舗、テナント2店舗の7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。また、1階の「ペストリーブティック」では、人気のアフタヌーンティーを手掛けるパティシエによる、ケーキや焼きたてのパンを販売しております。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します。

〒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

クラウンプラザ®ホテルズ&リゾーツについて：

世界有数のプレミアムホテルブランドであるクラウンプラザは、都市や空港、リゾート、郊外など、さまざまなロケーション、絶好の立地にホテルを展開しています。ビジネスでもレジャーでも、そのふたつの旅が交差する新しい旅でも、現代のゲストのニーズに発想豊かなアイデアでお応えします。日本では、ANAクラウンプラザブランドとして、現在全国 23 都市（釧路、千歳、札幌、秋田、安比高原、新潟、富山、金沢、成田、名古屋、浜松、知立、高知、京都、神戸、岡山、広島、米子、松山、福岡、長崎、熊本、沖縄）で 5,000 室以上を展開しており、そのネットワークは拡大し続けています。

詳細は、ブランド公式サイト www.crowneplaza.com,

SNS 公式アカウント <https://www.facebook.com/Crowne.Plaza> www.instagram.com/crowneplaza をご覧ください。

BOILERPLATE

As one of world's largest premium hotel brands with locations in city, airport, resort and suburban destinations, Crowne Plaza is perfectly placed to meet the needs of today's guest, whether they are traveling for business, leisure, or a blend of both. For more information, visit www.crowneplaza.com, and connect with us on [Facebook](#) and [Instagram](#).