

## 北海道喜こんぶフェアの開催について

北海道昆布漁業振興協会（事務局：北海道ぎょれん）は、地産地消をテーマに北海道を応援しているセンチュリーロイヤルホテル（札幌市中央区）とタイアップし、3月より「北海道喜こんぶフェア」を実施いたします。

今年で5回目を迎える本企画、今回は、昆布と他食材との相性を愉しむ造語「昆布（コンブ）ネーション」をテーマに、ホテル内レストランにて北海道産昆布を使用した特別料理の提供やホテルロビーでの昆布の展示を行うほか、**2023年3月20日(月)**には、美味しく楽しく昆布について学べる昆布セミナーを開催するなど、北海道産昆布の魅力を存分に体験できるイベントを各種展開してまいります。ぜひ、この機会に昆布の魅力をご堪能ください。

### 北海道喜こんぶフェア 実施概要

#### 特別料理&ロビー展示

##### ◆開催期間

2023年3月1日(水)～3月31日(金)

##### ◆開催店舗

23階 スカイレストラン ロンド

19階 日本料理 北乃路(きたのじ)

2階 ユーヨーテラス サッポロ

※詳細は別添よりご覧ください



スカイレストラン ロンド  
喜こんぶランチ (全7品)



スカイレストラン ロンド  
喜こんぶディナー (全9品)



※昨年のロビー展の様子です。



日本料理 北乃路  
喜こんぶ会席 (全9品)

#### 昆布セミナー

◆開催日時：2023年3月20日(月) 11:30～13:00予定

◆開催場所：センチュリーロイヤルホテル 20階バンケットルーム

◆定員：先着50名 ※18歳以上

◆参加費：無料

◆申込先：<http://www.cr-hotel.com/information/konbu2023>

◆申込期間：2023年2月28日(火)15:00～

※定員に到達次第、受付終了となります

※ご予約はホテルからの連絡をもって予約成立となります

※新型コロナウイルスの感染状況によっては、中止または延期となる場合がございますので、ご了承ください。

##### ◆セミナー内容

第一部は「昆布の食育講座」で、昆布の種類や生産方法に関する講話、昆布や出汁の試飲・試食、飲み比べなどを行います。

第二部では、センチュリーロイヤルホテル総調理長による、試食メニューのご提供やおすすめレシピをご紹介します。ビシソワーズや昆布入りソースの牛ロースコンフィなど、7種類のメニューで昆布と食材の相性を体感していただきます。

#### 【本記事に関するお問い合わせ先】

北海道漁業協同組合連合会 販売企画部 田村

札幌市中央区北3条西7丁目水産ビル TEL: 011-281-8590 FAX: 011-271-2294