

2024年8月8日

レストランフェア「海のサステナブルDish」 の開催について

北海道漁業協同組合連合会は、JRタワーホテル日航札幌とコラボレーションし、9月1日（日）～10月31日（木）の期間中、レストランフェア「海のサステナブルDish」を開催することとなりましたので、お知らせいたします。

フェア期間中、弊会提供の北海道産秋鮭・いくら、ほたて、昆布が一皿に凝縮された逸品が、ホテル内4店舗からそれぞれ提供されます。

北海道の海を美味しく味わうことのできる本フェアを通じ、北海道産秋鮭、ほたて、昆布の消費拡大と認知度向上を図ってまいります。



レストランフェア「海のサステナブルDish」

提供期間：2024年9月1日(日)～10月31日(木)

提供レストラン及び料理名

レストラン&バー「SKY J」：帆立貝と秋鮭のスフレ 白ワインソース いくら添え

スカイレストラン「丹頂」：秋鮭と帆立貝の利尻昆布蒸し 利尻昆布と鮭節の出汁にて

フレンチレストラン「ミクニ サッポロ」：鮭と帆立貝のタルティーヌ いくら添え

The Lobby Lounge：秋鮭と帆立貝のきのこクリームパスタ

計4店舗

HP <https://www.jrhotels.co.jp/tower/news/90611>

【お問い合わせ先】

北海道漁業協同組合連合会 販売企画部（担当：栗田・山田・西尾）

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