

1 / 27 (月) ~ 1 / 31 (金) の行事



北海道白老町に2020 OPEN!

報道発表資料の配付日時 1月10日(金) 10時00分

発表項目 (行事名)	『いぶりのお魚フェア』 第2弾「いぶりお魚ランチフェア」の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>胆振総合振興局では、平成27年度(2015年度)から振興局の独自事業として、胆振の魚介類の食べ方提案やPR活動を行いながら、魚食の普及や水産物の消費拡大に取り組んでいます。</p> <p>今回は、『いぶりのお魚フェア』第2弾として、<u>北海道産食材にこだわったオリジナルメニューに定評があるホテルポールスター札幌の協力を得て、ホテルのシェフが考案した胆振の魚介類メニュー3品を期間限定でランチバイキングメニューに加える「いぶりお魚ランチフェア」</u>を昨年度に続き開催します。</p> <p style="text-align: center;">記</p> <p>日時：令和2年(2020年)1月27日(月)～1月31日(金)の5日間 11時30分から14時30分まで</p> <p>場所：ホテルポールスター札幌1階レストラン「ダイニング&バー179」 (札幌市中央区北4条西6丁目)</p> <p>内容：通常のランチバイキングに、胆振の魚介類を活用したメニュー3品が上記の日時限定で加わります。1日100食限定です。</p> <p>主催：北海道胆振総合振興局</p> <p>協力：北海道市町村職員共済組合 ホテルポールスター札幌</p> <p>メニュー：別紙をご参照ください。</p>		
参考	<ul style="list-style-type: none"> 令和元年(2019年)12月7日に第1弾イベント「いぶりお魚クッキングスクール」を室蘭市にて開催。 胆振総合振興局と包括連携協定を締結している学校法人北斗文化学園の全面的な協力を得て、北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校の調理室にて一般参加者24名を招集。 これまでの魚食普及の取組(平成27年度から) 胆振の魚介類のレシピ開発、料理試食会「いぶりお魚キッチン」、 『いぶりのお魚フェア』などを実施 		
報道(取材)に当たってのお願い	<ul style="list-style-type: none"> 積極的な取材について、何卒よろしくお願いいたします。 		
他のクラブとの関係	同時配付	(場所)	
	同時レク		
担当 (連絡先)	北海道胆振総合振興局産業振興部水産課(担当：漁政係長 川村) TEL 0143-24-9809 (内線2611)		

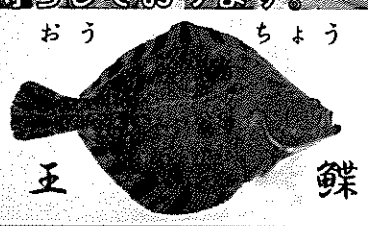


いぶりのお魚フェア



いぶりの海は洞爺湖や有珠山などの雄大な自然の恩恵を受け、
栄養豊富で多種多様な魚介類が獲れます。

昨年ご好評をいただきました「いぶりのお魚フェア」を、令和
元年度も実施いたします。各イベントへ、みなさまのご来場を
心からお待ちしております。



12月 いぶりお魚クッキングスクール

●募集定員 20名程度

胆振で手に入る身近なお魚を使用した、お魚料理の基礎
が学べるクッキングスクールを開催します。

今年は違った種類のカレイで2品を北斗文化学園のシェ
フが簡単で美味しいレシピに。

若者世代の主婦の皆様のご参加、大歓迎です。



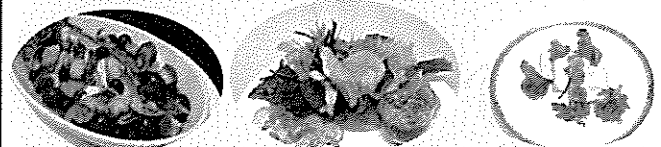
・日時 12月7日(土) 10:30~13:30
・会場 北斗文化学園インターナショナル調理技術専門学校
(室蘭市山手町1丁目11番34号)

1月 いぶりお魚ランチフェア

定評があるホテルポールスター札幌のランチバイキン
グ。

令和2年1月の5日間、1日100食限定で胆振産のお魚
メニューが加わります。

有名シェフや浜の母さんが考案したお魚メニューのレ
シピも無償で配布。

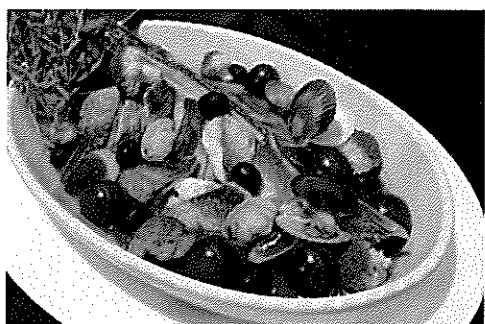


・日時 1月27日(月)~31日(金) 11:30~14:30
(ランチbuffetにて)
・会場 ホテルポールスター札幌
1階レストラン 「ダイニング&バー179」
(札幌市中央区北4条西6丁目)

連絡先 〒051-8558 室蘭市海岸町1丁目4番1号 むろらん広域センタービル4階
北海道胆振総合振興局産業振興部水産課漁政係 TEL0143-24-9809(直通)

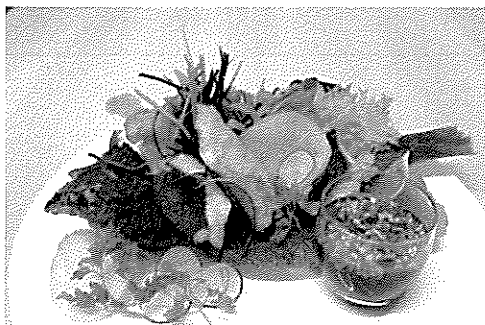


いぶりお魚ランチフェアメニュー 3品 (ポールスター札幌 ランチバイキング)



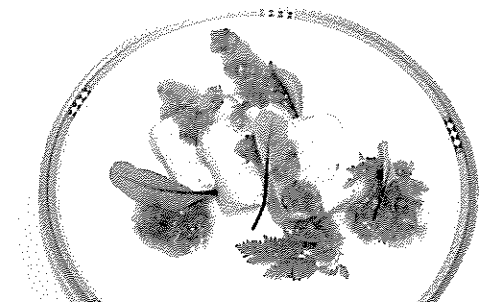
○いぶりのお魚ブイヤベース(新作)

- ・胆振の魚介類でダシを取った旨みスープ
- ・オリーブオイル・ニンニク・人参・セロリ・トマト・白ワイン
- ・青魚は臭みが付くので入れない
- ・タラ・カジカ・貝・甲殻類・・・ダシがよく出るもの



○ソウハチ鰯の唐揚げ 油淋ソース ジャガイモのコンフィ添え 山椒風味(新作)

- ・塩コショウしたカレイを唐揚げ
- ・ジャガイモは皮付きのままオリーブオイルをまぶして揚げる



○ホタテのテリーヌ ベーコン巻きベルジュソース (昨年好評につき今年も出品)

- ・ホタテをダイスにカットしたものとすり身にしたものを、スケソのすり身と混ぜてテリーヌにする
- ・テリーヌの廻りにベーコンを巻く