

【報道関係者各位】

CC-16-01
札幌国際観光株式会社
釧路センチュリーキャッスルホテル
2016年2月26日

【釧路センチュリーキャッスルホテル】
釧路の新しいご当地グルメに。
宿泊客向け「ホテル特製鹿肉カレー」の無料提供を開始



札幌国際観光株式会社（札幌市中央区、代表取締役社長：桶川昌幸）が運営する釧路センチュリーキャッスルホテル（総支配人：浅野清貴／釧路市大川町2番5号）は、宿泊客の満足度向上の一環として「鹿肉カレー」の無料提供を2016年3月1日（火）より本格的に開始いたします（1日10食限定）。鹿肉カレーは、1月29日（金）より試験提供をしておりましたが、好評であったため本サービスを通年提供することにいたしました。

当ホテルでは、これまでに鹿肉を使用したポトフを朝食で提供し、利用客から好評を博しておりました。そこで、釧路管内を代表する貴重な食材である鹿肉をもっと多くの方に楽しんでもらおうと、世代を問わず人気があるカレーに着目いたしました。「ここでしか味わえない北海道・釧路の味」をテーマに、じっくりと鹿肉を煮込み、数種のスパイスを調合した調理長特製のまろやかなカレールウを合わせて、老若男女問わず好んでもらえるコクがある中にも、“あっさり”としたやさしい味わいに仕上げました。今後は利用客の声や嗜好を参考に、更なる改良を加え、当ホテル発の新しい北海道名物料理を目指してまいります。

総支配人の浅野は「道東の地「釧路」は、豊かな自然に囲まれ、海・山・大地の育む多彩で豊富な食材に恵まれている。さんま、牡蠣、ししゃもなどの海鮮系メニューが多いなか、鯨や鹿肉を使った料理も増えてきている。釧路センチュリーキャッスルホテルは、釧路唯一の地元資本のシティホテルとして、これからも食材の宝庫である釧路・道東の食材の情報発信基地となるべく、ホテル全体で地元食材を積極的に使用し、「食」と「観光」による地域振興に取り組んでまいります。」とコメントしております。

【報道関係の方のお問い合わせ先】
釧路センチュリーキャッスルホテル 反保(たんぼ)
Tel : 0154-43-2111 Fax : 0154-42-0318

◆◆宿泊者限定「鹿肉カレー」無料提供 概要◆◆

■サービス内容： 宿泊者限定「鹿肉カレー」の無料提供

■実施目的：

宿泊客の満足度向上の一環として実施。道東を代表するジビエ食材である鹿肉の美味しさを、釧路を訪れる“域外”のお客様にお伝えし、認知度を高める一助とする事を目的としています。

◆鹿肉カレーについて

現在の鹿肉は血抜き処理などがしっかりとされている為、昔と違い臭みは少ないですが、それでも食べにくいと言う声もある事から、長時間煮込んで臭みを取り去り、柔らかな鹿肉とシェフ特製のまるやかなカレールウを合わせた、老若男女問わず好んでもらえるコクがある中にも、“あっさり”としたやさしい味わいに仕上げました。

■提供期間： 2016年3月1日（火）～通年提供

■提供時間： 20:30～22:00

■提供場所： 1F 宿泊者ラウンジ

《釧路センチュリーキャッスルホテル施設概要》

名称：釧路センチュリーキャッスルホテル

所在地：〒085-0837 北海道釧路市大川町 2-5

連絡先 TEL：0154-43-2111 FAX：0154-42-0318

URL：<http://www.castlehotel.jp/stay/>

開業：2015年（平成28年）1月31日

総支配人：浅野清貴（あさのきよたか）

施設：地上9階、客室数：48室、収容人員：83名

（2015年12月23日 全客室フルリニューアル）

レストラン YUUYOO TERRACE KUSHIRO

宴会場 12室 結婚式場、その他：写真室、駐車場有り（80台）無料

以上