

星野リゾート トナム（北海道勇払郡占冠村）
30品種のじゃがいもの違いを知ることができる秋のイベント
「じゃがいもパーラー30」を開催

開催期間：2018年9月1日～30日

北海道最大級の滞在型リゾート「星野リゾート トナム」は、2018年9月1日～30日の期間に、じゃがいもの味や見た目の違いを知ることができるイベント「じゃがいもパーラー30」を開催します。当イベントでは、「じゃがいもセラー」に約30品種のじゃがいもが並びます。それらのじゃがいもを実際に見て触ったり、様々な方法で食べ比べたりすることで、シャドークイーンの鮮やかな紫色やインカのめざめの栗のような甘みなど、品種の違いを知ることができます。さらに今年は自分でバターを作り、3種類のトッピングを合わせることができる「じゃがバターカウンター」が登場します。



背景

北海道が国内収穫量1位（*1）を誇るじゃがいもは、秋に収穫の時期を迎えます。北海道のじゃがいもは、甘みがあるものやほくほくとした食感のもの、濃い黄色や鮮やかな紫色をしたものなど様々な品種があり、それぞれに合う食べ方も多様です。このような異なる品種のじゃがいもを見たり、触ったり、食べ比べたりすることで、北海道ならではの秋の味覚を知ってほしいという思いから、じゃがいもパーラー30を開催します。

（*1）農林水産省ホームページより

4つのポイント

1 じゃがいもを見て触って知ることができる「じゃがいもセラー」

「じゃがいもセラー」とは、北海道で収穫されているじゃがいものうち約30品種が並ぶじゃがいも専用のセラーです。そこに並ぶじゃがいもを、実際に見て触って、色や重さ、大きさ、形の違いなどを楽しめます。

2 じゃがいもにまつわる知識を伝授する「じゃが店長」

北海道のじゃがいもをこよなく愛する、当イベントの主催者「じゃが店長」が、じゃがいもの美味しい食べ方や、味わいの違いなどの「じゃが知識」を伝授します。じゃが店長はじゃがいもを愛するあまり、多種多様でカラフルなじゃがいもが描かれたオリジナルのエプロンと、ハンチング帽を身につけています。

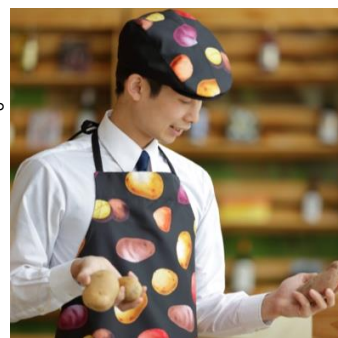
じゃが店長が伝授するじゃが知識一例

・インカのめざめは栗のような風味とほくほくとした食感が特徴で、スイートポテ

トやパウンドケーキなどのスイーツに適しています。

・シャドークイーンは見た目にも色鮮やかで、加熱してもその色合いを失うことが

なく、ポテトチップスとして美味しく食べることができます。



Power Up 3 ジャガイモを食べて、味や食感の違いを知る「ジャガイモ5品種食べ比べ」

約30品種のジャガイモからじゃが店長が食感や色の異なる5品種を選び、石焼き・蒸し焼き・揚げなど、それぞれに合った調理法で提供します。また、トッピングはオホーツクの塩やオリーブオイル、チーズ、十勝マッシュ（良質の堆肥で育ったマッシュルーム）のソースを用意します。4種類のトッピングに加えて、甘みとジャガイモの新しい組み合わせを味わっていただけるよう、今年は新たにあんこを用意します。



じゃが店長のおすすめの食べ方は、最初に塩だけで5品種を食べ比べ、ジャガイモ自体の味や食感の違いを楽しむ食べ方です。そのあとにお好みのトッピングを載せて食べ比べると、様々な味を楽しむことができます。



インカのめざめ
栗のような甘みと食感が特徴です。ほくほくとした食感が引き立つように、揚げて提供します。



シャドークイーン
皮、中身ともに紫色で、加熱すると出る鮮やかな青みが特徴です。特に色が鮮やかになる、ポテトチップスにして提供します。

New 4 手作りのバターに3種類のトッピングを加え、じゃがバターの様々な味わい方を知る「じゃがバターカウンター」

今年は、じゃがバターの様々な味わい方を知っていただくための「じゃがバターカウンター」が登場します。ここでは、2つの企画を実施します。

(1) 自分で作ったバターで味わう「バター作り体験」

じゃがバターカウンターでは自分でバターを作り、じゃがバターにすることができます。そして、バター作りは「バタ tender」というスタッフがサポートするため、初めてバターを作る方でも安心です。バタ tender と名付けた理由は、生クリームと塩を混ぜて振るバター作りの工程と、リキュールなどを混ぜて振るカクテル作りの工程が似ているためです。

また、バタ tender が作ったバターも提供するため、自分で作ったバターと比較しながら食べることもできます。



(2) 北海道らしい3種類のトッピングで味わう「じゃがバター食べ比べ」

北海道でじゃがバターと組み合わせることが多い塩辛や、北海道の郷土料理として知られる松前漬けをトッピングとして用意します。

さらに、北海道でよく食べられている、バターとコーンを載せた味噌ラーメンをイメージしたオリジナルトッピング「北海みそコーン」を考案しました。これをじゃがバターに合わせると、みその香ばしさとコーンの甘みが、じゃがバターにアクセントとして加わります。



3種類のトッピングと合わせることで、じゃがバターの様々な味わい方を食べ比べて楽しむことができます。

「ジャガイモパーラー30」概要

- 期間：2018年9月1日～30日
- 場所：ザ・タワー ウェルカムコート周辺
- 対象：宿泊者、日帰り共に利用可
- 予約：不要

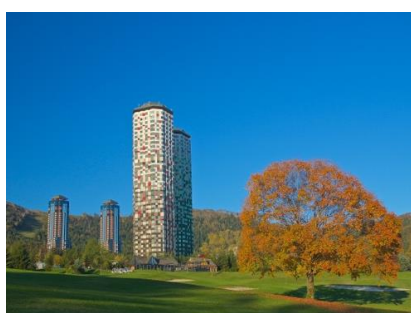
<ジャガイモ5品種食べ比べ> <じゃがバター食べ比べ>

- 時間：14:30～16:30
- 先着10名
- 料金：無料

<バター作り体験>

- 時間：15:00～15:15 16:00～16:15 *各回
- 料金：無料

*仕入れ状況により、料理内容や食材の産地、品種の数が一部変更になる場合があります。
*天候により、開催時間が変更になる場合があります。



星野リゾート トマム / 星野リゾート リゾナーレトマム
北海道のほぼ中心に位置する滞在型リゾートです。「ザ・タワー」「リゾナーレトマム」の2つのホテルを中心に、四季を通して北海道を体感できるアクティビティが楽しめます。

住所：〒079-2204 北海道勇払郡占冠村字中トマム
電話：0167-58-1111 (星野リゾート トマム 代表電話)
アクセス：新千歳空港より車で約100分、JRで約90分 (南千歳駅乗換)
客室数：735室 (ザ・タワー535室、リゾナーレトマム200室)
チェックイン15:00~/チェックアウト～11:00
宿泊料金：1泊朝食付2名1室利用時1名あたり ザ・タワー11,500円～、リゾナーレトマム20,500円～ (いずれも税・サ込)

URL：https://www.snowtomamu.jp

本リリースに関する報道関係者からのお問合せ先 星野リゾート グループ広報
TEL：03-5159-6323 FAX：03-6368-6853 Email：pr-info@hoshinoresort.com