

NORTHERN
Horse Park
NEWS RELEASE
ノーザンホースパーク ニュースリリース



報道関係各位

2016年11月4日

めくるめくパンの世界へようこそ「パンのアトリエ」開催のお知らせ
2016年11月26日（土）11：30より

株式会社ノーザンホースパーク（所在地：北海道苫小牧市 代表者：代表取締役 吉田 勝巳）が運営する、北海道の大自然のなかで、馬とのふれあいを楽しめるテーマパーク「ノーザンホースパーク」では、2016年11月26日（土）、ビュッフェ形式のパンとトップシェフ渾身のコース料理を味わう「パンのアトリエ」を開催いたします。



ノーザンホースパークは1989年の開園当初より、母体の競走馬生産育成牧場「ノーザンファーム」に訪れる競走馬のオーナーや著名人をもてなすために、本格的な料理・サービスを提供し続けています。

パーク初開催となる一日限りの「パンのアトリエ」は、パンを愛するすべてのゲストに向けて、料理を煮きたてる素朴ながらも味わい深い‘食事パン’の世界を伝えることを目的としています。「厳選素材を活かした身体にやさしいパンや、自家製酵母を使った噛みしめるほどに味わい深いパンなど、華やかな見た目ではないかもしれないけれど、料理と出会うことでより一層かがやくパンたちにスポットライトを当てたい」。当パークのパン職人が長年抱いていた想いをかたちにしました。

この「パンのアトリエ」では、魅惑のパンの世界を存分に味わっていただきたいと、バゲットやパン・ド・カンパーニュ、ブリオッシュなど10種を超えるパンをビュッフェ形式にてご用意いたします。

そして、パンとともにお楽しみいただくのが、当パークのトップシェフ渾身のコース料理です。シェフ自ら産地に足を運び直接生産者から仕入れる野菜や牛肉、魚介など旬の食材を使用。見た目にも華や

かな、「パンのアトリエ」限定スペシャルコース料理に仕上げました。パンとコース料理との新たなマリアージュをどうぞお楽しみください。ご希望のゲストにはシニアソムリエがパンと料理に合うワインをご提案いたします。また、アトリエでは製法・素材違いの食べ比べやパン職人とおきのパンの食べ方のご紹介など、食事パンの魅力をお楽しみいただきながら学べる内容となっております。

【日 時】2016年11月26日(土) 11:30~13:00(受付11:00~)

【会 場】ノーザンホースパーク『ディアド ブエナビスタ』

【定 員】40名(予約制)

【料 金】4,000円(税込・ソフトドリンク込)

【ご予約・お問い合わせ】

ノーザンホースパーク TEL 0144-58-2116 (10:00~16:00)

Mail: northern-taste@northern-horsepark.co.jp

【コース料理】食前のドリンク・オードブル・十勝マッシュルームのスープ

北海道産牛のローストビーフ・本日のデザート・コーヒー

※ソフトドリンク付、グラスワインは500円からご用意しております。

◆ブーランジェ



パン職人 遠藤将史

北海道大学ではアライグマの研究を専攻。ホテルでのパン製造経験を経て、2004年ノーザンホースパークに入社。パーク内の専用工房にて毎朝パンを焼き、時間をみつけてはパンの食べ歩きや講習会に参加するなど研究熱心。

遠藤が焼くパンは世界中からパークに訪れる競走馬のオーナーや著名人にも定評がある。



[このニュースリリースに関するお問い合わせ先]

ノーザンホースパーク マーケティング室

担当 岡田 okada@northern-horsepark.co.jp TEL 0144-58-2116 FAX 0144-58-2377