

元気です「いしかり」、元気です「北海道」。

『秋の「食の石狩フェア」』3連弾

石狩振興局では、大消費地である札幌に近く新鮮な状態で出荷が可能という利点を活かし、石狩産品のブランド化とPRを図ることを目的に、商品の発掘・磨き上げや振興局独自事業「シェフを活用した石狩ブランドづくり事業」などを通じて、地域の食の魅力向上と周知に取り組んでいる。

この秋、これまでの取組の成果を活かし、『秋の「食の石狩フェア」』として、石狩管内の新鮮で豊かな食資源や魅力ある産品をPRすることを目的に、民間企業と連携して食に関する3つの企画を集中的に実施し、道民に石狩の「食」を発信する。また、あわせて石狩の観光の魅力を発信し、「食と観光」の一体的なアピールを行う。

北海道胆振東部地震により本道経済や観光に大きな影響が生じている中、一日も早く活気ある北海道を取り戻し、道民や観光客の皆様が豊かな北海道を実感していただけるよう本企画を実施する。

第1弾 「秋の食祭・石狩フェア」 (レストランフェア) **初開催**

道産食材に関心が高い客層であり、かつ、シェフと気軽に会話が出来る個店の飲食店3店舗にて、石狩産食材を用いたメニューを提供するフェアを開催。石狩産食材の魅力をシェフに発信していただくことで、管内産品のPRとブランド力を高める。

- (1) 時期 平成30年10月2日(火)～16日(火)
- (2) 場所
 - ① カジュアルフレンチレストラン カンティエヌ セル
(札幌市中央区南3条西5丁目三条美松ビル3F)
 - ② イタリアンレストラン イルピーノ
(札幌市中央区北1条西3丁目荒巻時計台ビルB1)
 - ③ 鉄板ステーキレストラン YANAGI
(札幌市中央区南6条西3丁目ジョイフル酒肴小路ビル4F)
- (3) 協力 黒滝 祐輔氏(カンティエヌ セル オーナーシェフ)
川端 美枝氏(イルピーノ オーナーシェフ)
堂本 靖二(YANAGI オーナーシェフ)
- (4) 内容 平成28～30年度「シェフを活用した石狩ブランドづくり事業」の参加生産者の食材を中心に、石狩管内の食材を使用したメニューを各店舗で提供する。

第2弾 「石狩フェア」 in どさんこプラザ札幌店 (物産フェア)

普段は地元でしか買えない石狩管内選りすぐりの商品を一堂に集め、生産者や地元企業等による美演販売を行うなど、各産品の魅力を強くアピールするフェアを開催。

- (1) 時期 平成30年10月31日(水)～11月6日(火) (7日間)
- (2) 場所 どさんこプラザ札幌店(札幌市北区北6条西4丁目)
- (3) 内容 日替わりで管内市町村毎の産品の美演販売や地元商品の販売を行う。

第3弾 ホテルオークラ レストランフェア (レストランフェア) **初開催**

「ようこそいしかり～絶品倉庫・味のフェア」

ホテルオークラ内の4店舗にて、1ヶ月に渡り、石狩管内の食材を使ったメニューを提供する規模感のあるフェアを開催(主催:株式会社ホテルオークラ札幌)。期間中、ホテル内での観光ポスター展の開催など、石狩管内の魅力をまるごとPR。

- (1) 時期 平成30年11月 (1か月間)
- (2) 場所 ホテルオークラ(札幌市中央区南1条西5丁目)
レストラン コンチネンタル 中国料理 桃花林
きょうと料理亭 杉ノ目 ラウンジ プレシャス

※石狩振興局は、食材情報の提供や生産者との連絡調整、画像素材の提供等によるポスター展企画へ協力 等

関連企画

「道の駅」グルメラリー **初開催**

応援イベント

石狩管内の「道の駅」5施設が連携し、各地の特色を活かした逸品グルメとスタンプラリーを組み合わせた「グルメラリー」を開催(9/20～11/30)。

石狩振興局は、応援企画として観光や地域特産品をPRするイベントを実施(9/28～30 各道の駅1回ずつ巡回)。

9月	10月	11月
	←→	←→
	◆秋の食祭・石狩フェア	◆石狩フェア in どさんこプラザ札幌店
		←→
		◆ホテルオークラ レストランフェア
	←→	
	◇石狩管内「道の駅」グルメラリー ◆振興局応援イベント	