

1/17(金), 1/24(金), 1/31(金)の行事

【石狩振興局プレスリリース】

報道発表資料の配付日時 1月15日(水) 15時00分

発表項目 (行事名)	石狩産食材を使用したオリジナルメニューの商品販売について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
概要	<p>札幌ベルエポック製菓調理専門学校では、石狩振興局の独自事業「いしかりの食のブランド化推進事業」による食育授業をきっかけに、石狩産食材を使用し、学生が考案したオリジナルメニューの商品販売を次のとおり行います。</p> <p>1 日時 令和7年(2025年)1月17日(金)、24日(金)、31日(金) 各日 11:30~13:30 (ラストオーダー13:15) ※ 商品がなくなり次第終了とさせていただきます。</p> <p>2 場所 札幌ベルエポック製菓調理専門学校 (札幌市中央区北1条西9丁目3-4)</p> <p>3 内容 別添チラシを参照。なお、石狩産食材を使用したオリジナルメニューは次のとおり。</p> <p>1/17(金) こい~ケバブ(ブロッコリー)、豚重(豚肉、米) ※ 石狩振興局独自事業による食育授業関連</p> <p>1/24(金) ホッケの洋風炊き込みご飯(ホッケ、米) タコの和風ペペロンチーノ(タコ)</p> <p>1/31(金) ソイの酢飯冷やし茶漬け(ソイ、米)</p>		
参考	<p>○ 石狩振興局独自事業「いしかりの食のブランド化推進事業(「農」と「食」をつなぐサポーターづくり)」(令和4~6年度)</p> <ul style="list-style-type: none"> シェフや飲食店勤務を志す「次世代を担う若者」を対象に、将来的な石狩地域の農畜産物等の消費拡大を目的として、食育授業を実施。 <p><令和6年度> 豚肉やブロッコリーなどの生産者から話を聞いたり、生産現場を視察したりするなどの授業を3回実施。</p>		
報道(取材) に当たって のお願い			
他のクラブ との関係	同時配付 同時レク	道政記者クラブ	
担当 (連絡先)	<p>石狩振興局産業振興部農務課 (担当者: 山田)</p> <p>TEL ダイヤルイン 011-204-5843 内線34-701</p> <p>公用スマホ 011-585-6104 内線42325</p>		

石狩産食材を使用したオリジナルメニュー

OPEN 11:30 CLOSE 13:30 (LO13:15)

1月17日 (金)

こい〜ケバブ

具材盛り盛り!
こい〜ケバブ
石狩産ブロッコリー使用 (時期
により産地が変わります)

¥550

豚重

北海道千歳産 う米豚使用
ガツンと来る香りと旨味!!

¥550

1月24日 (金)

ホッケの洋風

炊き込みご飯

フレンチと和食を合体!
石狩産ホッケを使用し
とても美味しい!皿が出来
上がりました!

¥600

タコの和風

ペペロンチーノ

旬の石狩産タコの頭
をたっぷり使った和
風のペペロンチーノ
です!

¥600

1月31日 (金)

ソイの酢飯

冷やし茶漬け

酢飯にしたご飯の上に炙った
石狩産ソイをのつけたお茶漬けなの
にお寿司のような新感覚!!

¥650

☆その他のメニューも販売します。

- ・沼田町産トマトのピザ
- ・沼田町産トマトのアラビアータ
- ・バターチキンカレー
- ・ミネストローネ

- ・鶏胸肉のトマトソースペンネ添え
- ・具材たっぷりとろーりチーズピザまん
- ・バターチキンカレー
- ・ミネストローネ

- ・マッシュカルボナーラ
- ・丸ごと玉ねぎの肉詰めペンネ添え
- ・ムサカ風ラザニア
- ・バターチキンカレー
- ・ミネストローネ

☆商品がなくなり次第終了とさせていただきます。

◆問い合わせ先 札幌ベルエポック調理専門学校
住所 札幌市中央区北1条西9丁目3-4
TEL 011-261-0141