

美味しいアイデアで、北海道を元気に。 「みらいの『食べる北海道スープ』 レシピコンクール」受賞作品を商品化！

イオン北海道株式会社（以下、当社）は、北海道150年事業のパートナー企業として、札幌国際観光（株）センチュリーロイヤルホテル（以下、センチュリーロイヤルホテル）と公益社団法人北海道栄養士会（以下、（公社）北海道栄養士会）主催の「みらいの『食べる北海道スープ』 レシピコンクール」に協力し、商品化と当社での販売をいたします。

北海道は、「北海道」と命名されてから2018年で150年を迎え、これまでの歴史や先人の偉業を振り返り、そして次の50年に向けた新たな北海道の魅力や価値について考え、国内外に発信していくために、道民や企業、団体などと一体となって記念式典やイベントなどを開催・企画しております。

この度の北海道150年事業「北海道みらい事業」にも登録されている「みらいの『食べる北海道スープ』 レシピコンクール」は、北海道の食材を使用したメニュー開発及び提供等に取り組んでいるセンチュリーロイヤルホテルと、道民の食育促進や管理栄養士・栄養士の資質向上に取り組んでいる（公社）北海道栄養士会が、北海道の食文化に関心を高めてもらい、継承を後押しすることを目的に企画されました。アイヌ民族の伝統的な料理「オハウ」が起源とされている北海道の郷土料理「石狩鍋」に着目して「道産食材を用いた具だくさんの食べるスープ」と定義し、北海道の食材「秋鮭」「鹿肉」「野菜」「お米」をメインに使用した4部門のレシピを4月15日より公募しています。

当社ではこの取り組みに賛同し、店頭でのコンクールについての周知に協力するとともに、8月下旬に開催予定の決勝大会で決定した受賞作品の中から試作等を行い、今秋以降の商品化と当社での販売をおこなうこととなりました。

当社は今後も北海道との連携を更に深め、北海道の活性化や道民の皆さまへの新しいサービスの創出に取り組んでまいります。

【「みらいの『食べる北海道スープ』 レシピコンクール」商品化の概要について】

8月下旬に開催予定のレシピコンクールの決勝大会で決定した受賞作品の中から、試作等を行い、今秋以降の商品化と当社での販売を目指します。

レシピ募集期間：2018年4月15日（日）～2018年6月15日（金）

応募締切：2018年6月15日（金）※（郵送の場合）当日消印有効

募集テーマ：「北海道の食材を使用した、具だくさんの食べるスープ」

- ①秋鮭メインの具だくさんスープ部門
- ②鹿肉メインの具だくさんスープ部門
- ③お野菜たっぷりのポタージュ部門
- ④北海道米のスープ部門

※商品化にあたり、レシピを一部調整させていただく可能性があります。



【本件に関するお問い合わせ先】

イオン北海道株式会社 総務部広報・IR 佐藤・山崎

電話：011-865-9111

ご参考

◆「北海道150年事業」について

2018年に、北海道が「北海道」と命名されてから150年目の節目を迎えます。北海道はかつて「蝦夷地」と呼ばれていましたが、1869年7月に、松浦武四郎が「北加伊道」を含む6つの名前を候補とする意見書を明治政府に提案し、その後8月15日に、太政官布告によって「北海道」と命名されました。

北海道では、北海道命名150年の記念事業を推進することを目的として、2016年11月7日に北海道150年事業実行委員会を設立しました。この「北海道150年事業」は、積み重ねてきた歴史や先人の偉業を振り返り、感謝し、道民・企業・団体など一体となってマイルストーン（通過点の節目）として祝うとともに、未来を展望しながら、互いを認め合う共生の社会を目指して、次の50年に向けた北海道づくりに継承することを基本理念としております。

◆「みらいの『食べる北海道スープ』レシピコンクール」開催概要について

■コンクール名称：みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクール

■募集内容：テーマ「北海道の食材を使用した、具たくさん食べるスープ」

※指定食材…北海道産の秋鮭、鹿肉、野菜、お米

■応募締切：2018年6月15日（金）※（郵送の場合）当日消印有効

※応募方法の詳細はこちら→<http://www.cr-hotel.com/anniversary45/souprecipe.html>

■一次審査（書類審査）：審査期間：は2018年7月1日（日）～7月15日（日）

実行委員会が委嘱した審査員が、レシピや調理工程等の書類審査を行い、12作品を決定します。

■決勝大会（実技審査・試食審査）表彰式：開催日は2018年8月下旬、会場は札幌市内を予定しています。

一次審査を通過した12作品を大会会場で調理し、実行委員会が委嘱した審査員、後援・協賛団体・企業の審査員による試食審査を行います。

■審査方法：味覚、調理のしやすさ、独創性、加点要素など10段階評価による独自の基準を適用。

■テーマ：「道産食材を用いた具たくさん食べるスープ」。

下記部門の使用食材は、いずれも北海道産に限る。

① 秋鮭メインの具たくさんスープ部門 ② 鹿肉メインの具たくさんスープ部門

③ お野菜たっぷりのポタージュ部門 ④ 北海道米のスープ部門

■賞：最優秀賞 1名（全部門より1名）

優秀賞 3名（最優秀賞を受賞した部門を除く3部門より1名ずつ）

※名称は仮称です。※審査員特別賞も予定しています。

■主催：みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクール実行委員会

（センチュリーロイヤルホテル、公益社団法人北海道栄養士会）

■協賛：株式会社あい風、北海道ぎょれん、ホクレン農業協同組合連合会

■後援：北海道／北海道150年事業実行委員会／北海道教育委員会／公益社団法人北海道

アイヌ協会／札幌市／札幌市教育委員会／一般社団法人札幌観光協会／石狩市／

石狩市教育委員会／一般社団法人石狩観光協会／あき味の会／

NPO法人北海道遺産協議会／一般財団法人ベターホーム協会 他

■協力：札幌市役所地下食堂（運営：滝本食品㈱）、イオン北海道㈱ 他

■受賞作品の取り扱いについて

- ・イオン北海道での商品化、販売を検討。
- ・学校給食の献立化。
- ・石狩市内の飲食事業者による提供と各種商品化。
- ・受賞作品のレシピ紹介のほか、石狩鍋をはじめとした北海道の郷土料理の歴史などの解説入りの冊子の制作、各種食育関連イベントでの配布。ホームページ・SNS等へ掲載し、普及・啓発活動。
- ・料理講習会を開催し、参加者に具体的な調理方法等の助言・指導。
- ・センチュリーロイヤルホテルでのメニュー販売・札幌市役所地下食堂でのメニュー販売。

■応募レシピの取り扱いについて

- ・応募作品（レシピ（画像を含む）及びコメント、応募者氏名など応募されたすべての項目）においては、主催者に所属するものとし、新聞、テレビ、雑誌、各種印刷物、ホームページ等に二次使用する場合がございませう。予めご了承ください。誌面の都合や表記統一のため、レシピ上の表現やレシピ名等が変更されることがあります。
- ・応募作品は、コンクール終了後も「みらいの『食べる北海道スープ』レシピコンクール」専用サイトに掲載させていただきます。
- ・本コンクールに応募したことにより、上記の留意事項について、（応募者）本人の承諾を得たこととさせていただきます。

【「みらいの『食べる北海道スープ』レシピコンクール」に関するお問い合わせ先】

センチュリーロイヤルホテル営業企画室

蝦名・大湯

電話：011-210-9340