

【報道関係者各位】

CR-18-80

札幌国際観光株式会社  
センチュリーロイヤルホテル  
2018年5月15日

センチュリーロイヤルホテル×イオン北海道のコラボレーション  
あなたのレシピが商品化されるかも！？  
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」受賞グルメの商品化へ

 ×  Century Royal Hotel

センチュリーロイヤルホテル（総支配人：桶川昌幸／札幌市中央区）は、北海道150年事業パートナー企業であるイオン北海道株式会社（代表取締役社長：星野三郎／札幌市白石区）と連携し、北海道の新しい郷土料理の開発を目指す「みらいの『食べる北海道スープ』レシピコンクール」（北海道150年事業「北海道みらい事業」）受賞作品の商品開発等を検討いたします。北海道命名150年記念事業の一環で、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販売を目指してまいります。

本コンクールは、1973年の開業以来、北海道の食材を使用したメニュー開発・提供等に取り組んでいる当ホテルと道民の食育推進、管理栄養士・栄養士の資質向上に取り組んでいる公益社団法人北海道栄養士会が、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いたしました。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、同料理を「道産食材を用いた具だくさんの食べるスープ」と定義し、北海道産の秋鮭、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日より公募しております。

本コンクール実行委員長である桶川は、「このたび、地元企業であるイオン北海道様とコラボレーションできることを大変嬉しく思っている。同社は、これまでも北海道の特産品の販売や北海道の食が持つ「安全・安心・美味しい」を活かした付加価値のある商品開発に取り組んでいる。"地元企業"同士による、美味しいアイデアの連携で、北海道を元気にしていきたい。今後も、同社と力を合わせて北海道の魅力を幅広くお客様に提案していきたい。」とコメントしております。

レシピコンクールの概要は別紙の通りです。

【報道関係の方のお問い合わせ先】

◆センチュリーロイヤルホテル 営業企画室：蝦名(えびな)・大湯(おおゆ)

TEL／011-210-9340

◆イオン北海道株式会社 総務部広報・IR: 佐藤・山崎

TEL／011-865-9111

## 《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》

■**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

■**一次審査（書類審査）**：審査期間：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：2018年8月下旬 【会場】札幌市内  
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**：名称は仮称

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） ※審査員特別賞他も予定

■**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。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ございませう。
- ・応募作品は、コンクール終了後引き続き当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。

- 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(株))、イオン北海道(株) 他
- お問い合わせ：  
「みらいの食べる北海道スープレシピコンクール」事務局  
センチュリーロイヤルホテル内(〒060-0005 札幌市中央区北5条西5丁目2)  
TEL：011-210-9340 ※受付時間は、10：00～17：30 (土日祝を除く)
- 

## 【参照】

### イオン北海道株式会社 概要

所在地：〒003-8630 札幌市白石区本通 21 丁目南 1 番 10 号  
連絡先：TEL 011-865-4120 FAX 011-865-4131  
事業内容：総合小売業  
店舗数：77 店舗(内まいばすけっと 36 店舗、イオンバイク 1 店舗 ※2018 年 4 月末現在)  
設立：1978 年 4 月 5 日  
資本金：61 億 43 万円  
代表者：代表取締役社長 星野三郎



### 札幌国際観光株式会社 センチュリーロイヤルホテル 概要

名称：センチュリーロイヤルホテル  
所在地：〒060-0005 札幌市中央区北 5 条西 5 丁目 2 番地  
連絡先：TEL：011-221-2121 FAX：011-231-2538  
事業内容：ホテル経営、運営  
開業：1973 年 5 月 10 日  
資本金：4,900 万円  
代表者：代表取締役社長・総支配人 桶川 昌幸

2018 年 5 月 14 日現在  
以上