

【報道関係者各位】

CR-18-88

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8月7日

**北海道 150 年事業「北海道みらい事業」  
みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクール  
決勝大会開催のお知らせ  
第一次審査を通過した 12 作品から「新しい郷土料理」を決定  
2018 年 8 月 20 日(月) エルプラザにて**

開業45周年を迎えた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）と公益社団法人北海道栄養士会（会長：山部秀子、以下：栄養士会）が共同開催する「みらいの『食べる北海道スープ』レシピコンクール決勝大会・表彰式」を2018年8月20日(月)に札幌エルプラザ(札幌市北区北8条西3丁目)で開催いたします。

「みらいの『食べる北海道スープ』レシピコンクール」は、北海道命名150年記念事業の一環で、北海道の食文化をPRすると共に次世代に繋げていくことを目的に開催される初の試みです。平成30年春にオープンした道の駅石狩「あいろーど厚田」を運営する株式会社あい風、北海道漁業協同組合連合会、ホクレン農業協同組合連合会等が協賛する他、道や道教育委員会等が後援しております。

本コンクールの開催にあたり、管理栄養士・栄養士や調理師を目指す学生らを対象にレシピ募集を行い、36通の応募がありました。レシピは、栄養学の専門家と当ホテル総調理長らが審査し、レシピ4部門・12作品を1次選考いたしました。8月20日(月)の決勝大会では、この12作品が会場内で、90分という限られた時間で実際に調理し、専門家による試食審査によって受賞者を決定いたします。受賞作品は、学校給食での献立化を目指すほか、レシピ集を作成し、各種食育関連のイベント等で配布するなどの普及・啓発活動を実施いたします。また、イオン北海道での商品化、石狩管内の飲食事業者やホテル、札幌市役所地下食堂でのメニュー販売も予定しております。

本コンクールのテーマは「ポスト石狩鍋」。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、北海道産の秋鮭、鹿肉、野菜、お米をメインに使用したオリジナルのスープレシピを募集しておりました。

本コンクール実行委員長である桶川は、「応募期間中に、道内外から36作品の応募をいただいた。どの作品もみらいの北海道の食に対する意気込みを感じることができた。この大会を契機に「新しい石狩鍋(新しい郷土料理)」を地元・北海道に根付かせていき、北海道の食を支える多様な人材育成と北海道の食文化を未来へ広げていきたい。そして、北海道の未来の食を考え、食育への関心を高めるきっかけになれば嬉しい」とコメントしております。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 FAX/011-210-9331

## 《みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクール決勝大会 概要》

応募者本人が調理(制限時間:90分で4人分を調理)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。食材購入費は3,000円を上限といたします。

○開催日時：2018年8月20日（月）13:00～17:00 表彰式 17:30～17:45(予定)

○会場：決勝大会・表彰式／札幌エルプラザ(札幌市北区北8条西3丁目)

### ○出場作品：

#### 【秋鮭メインの具たくさんスープ部門】

- ・玉ねぎたっぷり秋鮭のバター醤油鍋
- ・鮭団子と野菜の洋風スープ
- ・秋鮭のトロトロ長芋スープ

#### 【鹿肉メインの具たくさんスープ部門】

- ・不易流行・エゾシカカレースープ
- ・しかのチタタプの豆乳スープ
- ・鹿肉と豆の野菜たっぷりミネストローネ

#### 【お野菜たっぷりのポタージュ部門】

- ・北海道の恵みいっぱい食べるポタージュスープ
- ・倶知安ほうれん草と倶知安ブロッコリーの新緑スープ
- ・おもたたっぷり七変化!あったかビミ(み)ソワーズ

#### 【北海道米のスープ主食部門】

- ・飲むおにぎりスープ
- ・野菜たっぷりサムゲタン風スープ
- ・カレーライススープ

### ○賞：(予定)

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：**敬省略

- ・審査委員長 荒川義人(北海道食育コーディネーター会座長、札幌市食育推進会議会長  
札幌保健医療大学 保健医療学部 栄養学科 学科長)
- ・山部秀子(公益社団法人 北海道栄養士会会長、天使大学 看護栄養学部 栄養学科 教授)
- ・桶川昌幸(札幌国際観光株式会社・センチュリーロイヤルホテル代表取締役社長・総支配人)
- ・金子厚(センチュリーロイヤルホテル総調理長)
- ・吉田和彦(株式会社 あい風 代表取締役)
- ・松井秀之(イオン北海道株式会社 商品本部 食品商品部デリカマネージャー)
- ・曾賀 環(道新サービスセンター オントナ事業部 さっぽろシティライフ編集長)
- ・中居香織(滝本食品株式会社 常務取締役)
- ・長堀昭人(テレビ父さんのマネージャー・株式会社さっぽろテレビ塔経営企画室 室長)

**○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、北海道漁業協同組合連合会、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)／(株)さっぽろテレビ塔

**○結果発表方法：**

- ・コンクールの結果発表は、2018年8月下旬を予定しております。
- 入賞者の発表は、センチュリーロイヤルホテル公式ホームページ(<http://www.cr-hotel.com/>)にて行います。・受賞に関してのお問い合わせにはお答えできませんのでご了承ください。

**○入賞作品の取り扱いについて：**

- ・学校給食の献立化
- ・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
- ・石狩市内の飲食事業者による提供と各種商品化
- ・レトルト、インスタント等商品化
- ・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

**○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)

## ○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す。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。

---

## ◆みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクール事業実施主体

### ○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 URL: <http://www.cr-hotel.com/>

開 業: 1973年(昭和48年)5月10日

代 表 者: 総支配人 桶川 昌幸

事業内容: ホテル経営、運営



### ○公益社団法人 北海道栄養士会 概要

名 称: 公益社団法人 北海道栄養士会

所 在 地: 〒060-0061 札幌市中央区南1条西5丁目20 郵政福祉札幌第一ビル4F

連 絡 先: TEL: 011-251-7071 FAX: 011-251-0783 URL: <http://hoku-ei.sakura.ne.jp/>

設 立: 1984年(昭和59年)8月3日

代 表 者: 会長 山部 秀子

事業概要: 道民の栄養改善に関する調査および研究(道民の食生活実態調査など)、道民の栄養および、健康に関する知識の普及のための講演会、栄養相談等の開催、栄養士のための研修会などの開催、機関紙の発行、その他、この法人の目的を達成するために必要な事業(国、道、関係団体からの委託事業など)