

【報道関係者各位】

CR-19-109
札幌国際観光株式会社
センチュリーロイヤルホテル
2019年2月14日

新しい北海道の郷土料理を発信！
「みらいの『食べる北海道スープ』レシピコンクール」
実行委員会がレシピ集を作成
2019年2月18日(月)より無料配布開始



15作品を紹介する「みらいの『食べる北海道スープ』レシピコンクール」レシピBOOK(表紙)

「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(主催: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)は、2019年2月18日(月)に同コンクール(2018年8月終了)のレシピ冊子「みらいの『食べる北海道スープ』レシピBook」(以下、レシピBook)を発行いたします。完成したレシピBookは、A5版カラー20ページ。6,000部発行し、札幌市内の各区役所、札幌市中央図書館、石狩市役所、センチュリーロイヤルホテル、札幌市役所地下食堂などに順次無料配布いたします。また、センチュリーロイヤルホテルのホームページ上でもレシピ公開いたします。

コンクールは、北海道命名150年記念事業の一環として実施。北海道の郷土料理「石狩鍋」に続く「道産食材を使用した具だくさんの食べるスープ」と題して、家庭でも手に入りやすい道産「秋鮭、鹿肉、野菜、米」のいずれかをメイン食材とした作品を募集。全国から36作品の応募があり、同年8月に札幌市内で実施した決勝大会では、事前の1次選考を通過した12作品を(レシピ考案者が)実際に調理。審査員が試食し、独自性、味、作りやすさ、食材の活用等を基準に審査いたしました。レシピBookには、最優秀賞の他にも、優秀賞、センチュリーロイヤルホテルのシェフ考案レシピなど計15レシピの料理写真、レシピのポイント、各レシピの栄養分を掲載しております。また、石狩鍋の歴史や作り方を紹介し、先人たちが築き上げた伝統の食文化に関する情報も掲載しております。

本コンクール実行委員長である桶川は、「創意工夫に溢れたレシピばかり。レシピBookから石狩鍋やスープカレーのように、道民や観光客らに喜ばれる北海道を代表する料理に育っていくことを期待している」とコメントしております。今後同委員会では、センチュリーロイヤルホテルでの商品化を検討するほか、学校給食の献立化を目指すなど、「道産食材を使用した新しい郷土料理」の周知、普及に取り組んでまいります。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

「みらいの食べる北海道スープ」レシピBookの概要

タイトル: みらいの『食べる北海道スープ』レシピBook

企画・編集: みらいの「食べる北海道スープ」レシ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)

発行日: 2019年2月18日(月)

仕様: A5判 20ページ オールカラー

発行冊数: 6,000冊

配布場所: ※2月18日(月)より下記施設に順次配布、設置予定

センチュリーロイヤルホテル、札幌市役所地下食堂、紀伊國屋書店(レジカウンター)、道の駅石狩「あいろーど厚田」、石狩市役所 企画経済部 商工労働観光課、石狩市学校給食センター、石狩市民図書館、石狩観光協会、札幌市中央区役所、北区役所、東区役所、白石区役所、厚別区役所、豊平区役所、清田区役所、南区役所、西区役所、手稲区役所、札幌市中央図書館、大通情報ステーション、大通駅のふれあいパンフレットコーナー、各区保健センター
センチュリーロイヤルホテル公式ホームページ上でのレシピ公開も予定。

内 容 :

- (1)最優秀賞作品 しかのチタタプの豆乳スープ※
- (2)優秀賞作品 秋鮭のトロトロ長芋スープ
- (3)優秀賞作品 おいもたっぷり七変化! あったかビミソワーズ
- (4)優秀賞作品 飲むおにぎりスープ
- (5)決勝大会参加作品 玉ねぎたっぷり秋鮭のバター醤油鍋
- (6)決勝大会参加作品 鮭団子と野菜の洋風スープ
- (7)決勝大会参加作品 不易流行・エゾシカカレースープ
- (8)決勝大会参加作品 鹿肉と豆の野菜たっぷりミネストローネ
- (9)決勝大会参加作品 北海道の恵みいっぱい食べるポタージュスープ
- (10)決勝大会参加作品 倶知安ほうれん草と倶知安ブロッコリーの新緑スープ
- (11)決勝大会参加作品 野菜たっぷりサムゲダン風スープ
- (12)決勝大会参加作品 カレーライススープ
- (13)かぼちゃとコーンの濃厚ポタージュ(キューピー株式会社提供)
- (14)鮭バーグ入り北海道産玉ねぎときゃべつの味噌と豆乳スープのグラタンスープ※
- (15)鮭水煮缶とたっぷり野菜の葛餡スープ※

※上記(14)(15)は、センチュリーロイヤルホテル調理長 考案のレシピ

(16)石狩とサケ漁の歴史 (17)漁師の知恵とサケの美味しさがつまった「石狩鍋」

※上記(1)最優秀賞 しかのチタタプの豆乳スープ【掲載例】



《みらいの「食べる北海道スープ」レシピコンクール概要》

- 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
- 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)
- 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）
- 入賞作品の取り扱いについて：
 - ・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
 - ・レトルト、インスタント等商品化 ・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

◆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

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

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）

2019年2月14日現在
以上