

札幌発のスーパカレー「SAMA」 羽田空港に初出店

道産農産物の付加価値向上と
農家の6次産業化支援を通じ 所得向上を目指す

2026年10月27日
報道関係者各位
記者会見のご案内
ハイブリッジ・ジャパン
北洋銀行

北洋銀行が農業ファンドから運営会社に1,996万円出資。

北海道の「おいしい」を農家の「稼ぐ力」に
11月11日(水) 札幌で記者会見開催!!

北海道で親しまれてきた一杯を、世界の人が北海道を知る一杯へ。

スーパカレー専門店「SAMA」を運営する株式会社ハイブリッジ・ジャパン（所在地：札幌市中央区／代表取締役：高橋 秀一）は、2026年11月20日(金)、羽田空港第2ターミナル地下1階に新店舗をオープンする予定です。SAMAにとって初めての羽田空港出店。北海道の食材や生産者の魅力を、国内外の人々へ届ける新たな発信拠点と位置づけています。

この出店と今後の事業展開を後押しするため、北洋銀行はほくよう農業地域活性化2号ファンドを通じ、ハイブリッジ・ジャパンへの1,996万円の出資を決定しました。同社が進める道産食材を生かした店舗展開と、農家の6次産業化支援を通じ、道産農産物の付加価値向上と農家の所得向上を目指します。

北海道の「おいしい」を、農家の「稼ぐ力」に。出店概要や出資の狙い、農家との連携事業についてご説明する記者会見を、11月11日（水）に札幌市内で開催します。当日は、ハイブリッジ・ジャパン、北洋銀行、北斗市白石農園の3者が登壇。それぞれの立場から、取り組みの内容と今後の展望をお伝えします。

羽田空港に北海道の味を。限定メニュー3品も登場

新店舗のコンセプトは、「北海道の太陽を感じるアーバンレストラン」。羽田空港第2ターミナル地下1階に、店舗面積25坪、席数36席の店舗を開く予定です。

全9種のメニューのなかでも注目は、道産食材を生かした羽田空港限定のスープカレー。次の3品を提供する予定です。

北海道産ホタテと海の幸の
シーフードカレー



北海道産和牛ハンバーグ
野菜カレー



北海道2種ジンギスカンと
十勝産チーズカレー



ホタテや十勝産チーズ、北海道産和牛など、道産食材の魅力を盛り込んだラインアップで、旅の途中に北海道らしいおいしさを楽しんでいただきます。

札幌で22年、磨いた一杯を羽田へ。北海道の食と農の未来をつなぐ挑戦

01

札幌で22年。
こだわりの一杯を、
新たな舞台へ

創業から変わらない
「味・店舗演出・人」への
こだわりを、今度は羽田空港へ
届けます。



02

一杯のおいさと、
その向こうにいる
北海道の作り手を伝えたい

道産の玉ねぎ・にんじん・
じゃがいも・肉・チーズなどの
北海道の食材を使用し、
生産地や生産者の情報も
発信していきます。



03

スープカレーに、
なぜ「農業ファンド」？

北洋銀行の「ほくよう農業地域活性化2号ファンド」を通じ、
ハイブリッジ・ジャパンへ1,996万円を出資。
店舗展開に加え、道産農産物の付加価値向上や、
農家の所得向上につなげます。



農家が育てた食材を、農家の一皿に。白石農園との連携

ハイブリッジ・ジャパンが力を入れているのが、農産物を生産するだけでなく、加工・調理して消費者へ届ける農業の6次産業化の支援。その実例として、北斗市白石農園とパートナー契約を結び、農園直営のスープカレー店にスープのプロデュースや集客ノウハウを提供しています。

北斗市白石農園では、自社ブランド「神トマト」をジュースに加工し、スープに活用。米と、スープに使用する神トマトジュースは、年間を通じて自社農園のものを使用しています。農家が育てた食材に、飲食店の商品づくりや運営のノウハウを組み合わせ、その価値を一皿の料理として届ける仕組みです。

今後は、農家や自治体と連携した「SAMA専用野菜」の専属契約・共同開発、道内農家によるパートナー店の出店支援なども進める構想です。目指すのは、「SAMAを食べることが、北海道の農業を応援することにつながる」ブランドづくり。食を通じて道産農産物の価値を高め、農家の所得向上に貢献していきます。

記者会見 開催概要

日 時：2026年11月11日（水）11:00～12:00

会 場：メルキュール札幌（札幌市中央区南4条西2丁目2-4）

登壇者：株式会社ハイブリッジ・ジャパン

代表取締役 高橋 秀一（たかはし しゅういち）

株式会社北洋銀行

執行理事公金地域創生部長 権平 宗中（ごんだいら むねのり）

北斗市白石農園株式会社

代表取締役 白石 敏明（しらいし としあき）

主な発表内容

羽田空港店の概要・限定メニュー、北洋銀行による出資と支援方針、白石農園との連携事例、今後の農業連携・事業展開について。

試飲・撮影・取材について

来場記者の皆さまには、スープの試飲をご用意します。

登壇者への質疑応答、フォトセッション、個別取材の時間も設ける予定です。

また、羽田空港限定メニュー、店舗パースなどの画像素材がダウンロード出来るプレスキットもご用意しております。

北海道で親しまれてきた食文化が、羽田空港から全国、そして世界へ。その挑戦と、北海道農業につながる事業の展望について、3者それぞれの立場からお伝えします。ぜひご取材くださいますようお願い申し上げます。

▼申し込みはこちらから

お問い合わせ・取材のお申し込み

右記QRコードより事前申し込みをお願いいたします。

担当：湯瀬（080-8385-1137）

