

さっぽろ雪祭にて初登場！！

北海道新名物『スープカレーおでん串』

北海道のソウルフード『スープカレー』に北海道銘柄鶏の中札内田舎どり鶏つくねを使用

世界的に有名な北海道の冬の三大観光『さっぽろ雪祭り』は北海道のみならず国内外から多くの観光客で賑わう大イベント！

雪祭り期間中、テレビ塔下の屋外スペースにて開催される『食のおもてなし市』にて雪祭り新名物グルメ『スープカレーおでん串』が登場します！！

北海道の食文化や道産品の研究、商品開発を手がけている『北海道ブランド研究所』が開発！



『雪景色と冬の寒さを楽しみながら北海道グルメが気軽に楽しめるフードメニューがあったらいいな』と考案して辿り着いたのが『スープカレーをおでん出汁に見立てたスープカレーおでん串』
寒い会場でスパイシーなスープカレーを飲んで温まりながら、片手で簡単に食べれるおでん串は冬の観光に最適！！
移動式社員食堂を運営する㈱ハラペコが開発したスープカレーと北海道ならではの食材をコラボして、観光客の胃袋を掴んで心も身体も温まっていたきたいと思います。

《おでん串の食材への拘り》

北海道銘柄鶏『中札内田舎どり』の鶏つくね串を使用

北海道の豊かな自然環境で地養素（樹液・酵素・海藻・ヨモギ等を粉末ミックスした漢方処方の特製飼料）を使用した飼料で育った臭みの無い北海道の銘柄ブランドです。

お子様から年配の方まで柔らかく食べやすい鶏つくね串を使用しています。

北海道のソウルフード『ザンギ』をイメージした『お魚ザンギ串』

道産原料に拘ったホッケを使用。とり唐揚げに負けないパンチの効いた味付けでお肉を食べているかのような満足度ある食感！

串だけじゃ無い！カレーの相棒ご飯大事！チーズ好きには堪らない『スープカレー焼チーズおにぎり』

焼きおにぎりにモッツアレラチーズを乗せてスープカレーをかけた『おじゃ風スープカレー』

チーズのコクと香りでスパイシーなスープがまるやかなに！とろけて伸びるチーズが糸引く旨さ！

4社コラボで今までありそうで無かった新グルメの誕生！

北海道ブランド研究所の企画により、㈱ハラペコのオリジナルレシピで開発したスープカレー、㈱中札内若どりの北海道を代表する銘柄鶏、㈱北武フーズ独自製法『お魚ザンギ』

4社の協力により、今までありそうでなかったワンハンドグルメの誕生です！



北海道ブランド研究所

『食のおもてなし市』

開催期間 2026年2月3日(火)～2月12日(木)

開催時間 10:00～21:00(最終日のみ10:00～19:00)

場所 さっぽろテレビ塔1階 屋外スペース

～代表挨拶～

北海道ブランド研究所の上前裕美(カミマエユミ)と申します。
北海道生まれ、北海道育ち、北海道が大好きな北海道ラバーズの一人です。

北海道は食の宝庫と言われています。

誰かと一緒に食事や料理をしたり、食べ物の収穫を体験したり、季節や地域の料理を味わったり
私達は「食」を通じて食文化や地域の特色、生産者の思い、生態系など学べる事が多々あります。
そして『食事』を共にする事でコミュニケーションを図る事が出来る人間関係構築に大切な事だと思います。

私は前職でサバサンドが名物の『パフェとサンドイッチのお店』を運営していた経験があり
有難い事に北海道でサバサンドブームの火付け役として各種メディアからの取材を多数いただきました。

どんなに美味しい料理を作っても、知ってもらえなければ食べてもらう事が出来ません。
楽しさを取り入れる事でワクワクしたり、お料理の見た目に感動し、食べて笑顔になる
飲食を通じて様々な角度から楽しんでいただけるよう研究し、勉強させていただきました。

店舗経営、レシピ考案、メニュー開発、食品加工、仕入れに関する知識など、これまでの経験を活かし

2022年11月『有限会社北海道ブランド研究所』の代表に就任致しました。

北海道の魅力を追求し

生産者様、食品加工製造業者様、食品流通業者様、卸小売り業者様、消費者様
北海道の食文化を支える北海道ラバーズの皆様と共に北海道を盛り上げていきたいと思っております。

食を通じて沢山の笑顔が生まれますように。

有限会社北海道ブランド研究所
代表取締役 上前裕美
《連絡先》080-3293-1974 y.kamimae@hkd-bl.com
<https://hokkaidolove.theshop.jp/>