

報道関係者各位

2026年3月26日
SAPPORO STREAM HOTEL

北海道の次世代を担う生徒のアイデアをプロが形に。
SAPPORO STREAM HOTELにて、ニセコ高校と共同開発した『雪下野菜』メニューを4/16より提供開始

SAPPORO STREAM HOTEL（札幌市中央区／総支配人：百瀬 毅）は、2026年4月16日（木）から6月15日（月）まで、レストラン「BAR & GRILL Splish」のランチbuffetにて、北海道ニセコ高等学校と共同開発した限定メニューを提供いたします。



詳細：<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/140217/index.html>

BAR & GRILL Splish のランチbuffetでは、北海道各地の魅力を食で巡る企画「道内探訪メニュー」を展開しています。料理長自らが道内各地を訪ね、生産者や地域の食文化に触れながら、その土地ならではの食材やストーリーを料理として紹介してきました。今回は北海道ニセコ町にスポットを当て、北海道ニセコ高等学校の生徒さんのアイデアを取り入れたメニューをはじめ、ニセコを含む後志（しりべし）地域の食材を使用した料理をbuffetスタイルでお楽しみいただけます。

■ ニセコ町の持続可能な農業を次世代とともに発信

「SDGs 未来都市」・「環境モデル都市」であるニセコ町に位置する北海道ニセコ高等学校（以下、ニセコ高校）は、独自の「アグリフードコース」や有機 JAS 認定農地を持つ、農業教育の先進校です。本企画では、同校の生徒さんの瑞々しい感性とプロの技を共鳴させ、地元食材を使って開発したオリジナルメニューを提供いたします。コラボレーションはメニューの開発のみに留まりません。期間中には1日限定で同校の生徒さんがレストランに登場し、お料理の提供や手作りメッセージカードでお客さまをおもてなしいたします。また、料理長が実際にニセコ高校の訪問を予定しており、プロの視点から「食育」や「キャリア形成」をテーマにした特別講義を通して、次世代の食を担う生徒さんたちを多角的に支援いたします。単なる「消費するだけの観光」から「地域を育てる観光」へのシフト、そして地産地消を通じた「おいしい地域貢献」を目指します。

■ ニセコ高校の生徒さんが考案！素材の旨味を最大限に引き出したスペシャルメニュー

期間中は同校の生徒さんが考案した3品を中心に、後志地域の恵みを Splish らしくアレンジしたメニューを提供いたします。

【生徒さん考案メニュー】

・雪下人参のポタージュ：雪の下で越冬させた人参は、特有の青臭さが少なく、驚くほど濃厚な甘み特徴。素材本来の味を

ストレートに楽しめるポタージュです。

・ **ニセコ産ポテトで作るジャーマンポテト**：羊蹄山麓で育まれたジャガイモのホクホクとした食感に、こんがり焼いた香ばしさをプラス。ポテトの深い甘みと濃厚な旨味が口いっぱい広がります。

・ **バインミーで作るサルサドッグ ザワークラウト仕立ての雪下キャベツを添えて**：パリッと香ばしいバインミーに、たっぷりのサルサソースとシャキシャキの雪下キャベツをサンド。ザワークラウト仕立てにすることで引き出されたキャベツの甘みが、肉の旨味を一層引き立てます。

【その他の後志・ニセコメニュー】

- ・ 食べるスープ しりべしコトリアード *1
- ・ ニセコ・雪下キャベツのミートローフ仕立て など

*1：「しりべしコトリアード」とは、後志のレストランシェフの有志が中心となりフランス・ブルターニュ地方の郷土料理「コトリアード」をヒントに開発した、北海道後志地域で獲れた魚介類、野菜、果物、北海道産乳製品など地元食材を使用した「食べるスープ」です。



ニセコ高校の生徒との打ち合わせの様子

■ 世界最高賞受賞「ニセコ蒸留所」×「ニセコ高校」のクラフトジン

ニセコアンブリの良質な伏流水を使用して作られた「ohoro GIN」は、クリアでスムーズでありながら芯のあるしっかりとした味わいが特徴。女性にも飲みやすく、食前の一杯としてはもちろん、食中酒としてもおすすめです。中でも、ニセコ町の町花・ラベンダーを使用したジンは、**ニセコ高校で育まれた摘みたてラベンダー**のエキスを抽出し香りづけした限定品です。期間中はその特別なクラフトジンを使用したカクテルをランチタイム限定でご用意いたします。



左から：スタンダード、ラベンダー、ニホンハッカ

- ・ **ラベンダージントニック**（ラベンダーテイスト使用）：生徒が育てたラベンダーの繊細な香りが広がります。
- ・ **ニホンハッカジンソーダ**（ニホンハッカテイスト使用）：ニホンハッカの清涼感が心地よく、爽やかな味わいを楽しめます。

■ 【1日限定】想いを一皿に。ニセコ高校の生徒さんが贈る特別なおもてなし

2026年4月19日（日）には、ニセコ高校の生徒さんたちが実際にレストランに登場。特設ブースにて自ら「雪下人参のポタージュ」を盛り付け、お客さまに手渡しで提供いたします。手作りのメッセージカードや限定ランチョンマットをご用意し、レストランがニセコ町の魅力に染まる特別な1日となります。ニセコ町の魅力を五感でお楽しみください。

SAPPORO STREAM HOTEL では今後も、北海道各地との連携を深めながら、地域の魅力に出会える企画を積極的に展開してまいります。

■ 概要

【期間】「道内探訪メニュー」後志地方ランチbuffet 2026年4月16日（木）～6月15日（月）

【会場】SAPPORO STREAM HOTEL 7階「BAR & GRILL Splish」（札幌市中央区南4条西4丁目1番地1）

【時間】〈ランチbuffet〉11:30～14:00 / L.O.13:30

【料金】〈ランチbuffet〉平日：大人 3,600円 / 4歳～小学生：1,800円

土日祝：大人 3,800円 / 4歳～小学生：1,900円

〈ohoro GIN カクテル〉各 700円

【メニュー】道内探訪メニュー～後志エリア～

〈ニセコ高校の生徒さん考案メニュー〉

雪下人参のポタージュ / ニセコ産ポテトで作るジャーマンポテト / バインミーで作るサルサドッグ ザワークラウト仕立ての雪下キャベツを添えて

〈その他 後志メニュー〉

食べるスープ しりべしコトリアード / ニセコ・雪下キャベツのミートローフ仕立て / ニセコ・じゃが芋のモーリヨ・ヴェルデと豚バラ肉の煮

込み/ニセコ・豪雪うどんのサラダ仕立て

〈ohoro GIN カクテル〉

ラベンダージントニック/ニホンハッカジンソーダ

【企画・協力】 株式会社 Okika

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれます。 ※食物アレルギーをお持ちの方は事前にお申し出ください。

※食材の仕入れ状況により内容は変更となる場合があります。 ※席の指定は承っておりません。

※アルコールの提供は 20 歳以上の方に限ります。 運転される方への提供は固くお断りします。

※掲載の写真はすべてイメージです。 実際の内容とは異なる場合がございます。

●「北海道ニセコ高等学校」について



全国初の「アグリフードコース」を設置。 校内の有機 JAS 認定農地で持続可能な農業を実践的に学び、観光・農業と連携した独自の探究活動を展開する道立校です。

住所：〒048-1501

北海道虻田郡ニセコ町字富士見 141 番地 9

TEL：0136-44-2224

●「株式会社ニセコ蒸留所」について



2021 年、八海醸造グループが創業。「ohoro GIN」が世界最高賞を受賞するなど、ニセコの伏流水を活かした高品質な酒造りで国内外から注目される蒸留所です。

住所：〒048-1511

北海道虻田郡ニセコ町ニセコ 478-15

TEL：0136-55-7477

●「SAPPORO STREAM HOTEL」について

渋谷と札幌から展開する東急ホテルズの新たなライフスタイルホテルブランド「STREAM HOTEL」の第 1 号店。新しい



「すすきの」のカルチャーに触れる自由な旅のワンシーンにも、日常を離れた心おどるひとときにも、それぞれの用途に合わせて愉しめる「旅の拠点」として、また地域とゲストをつなぐ「HUB（ハブ）」としてご利用いただけます。

住所：〒064-0804 北海道札幌市中央区南 4 条西 4 丁目 1 番地 1

TEL：011-206-1099【代表】

〔ホテル公式ウェブサイト〕

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/index.html>

〔ホテル公式“Instagram”〕<https://www.instagram.com/sapporostream/>

〔ホテル公式“X”〕 <https://x.com/sapporostream>

本件に関する取材・お問合せ先

SAPPORO STREAM HOTEL マーケティング TEL：011-206-1699

竹内(たけうち) E-mail：m.takeuchi@tokyuhotels.co.jp

西條(さいじょう) E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp