

報道関係者各位

2026年6月11日
札幌エクセルホテル東急

その一皿は学生の狙い通り？
札幌エクセルホテル東急×北海道伊達市×北海道武蔵女子大学による
共同プロジェクト「思わず食べたくなる」伊達フェアを開催！

札幌エクセルホテル東急（北海道札幌市 総支配人：水谷 徳之）では、2026年7月16日（木）～8月15日（土）の期間、1階 レストラン「ラール」と、2階 和食「からまつ」にて、北海道伊達市の食材を使用した「思わず食べたくなる」伊達フェアを開催いたします。本フェアは、北海道伊達市および北海道武蔵女子大学との産学官連携プロジェクトとして実施され、行動経済学の視点を取り入れた“思わず食べたくなる食体験”をご提供いたします。



詳細はこちら▽

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/restaurant/karamatsu/plan/142919/index.html>**■産学官連携による、行動経済学を活かした実践型プロジェクト**

本プロジェクトは、札幌エクセルホテル東急と北海道伊達市、北海道武蔵女子大学による産学官連携プロジェクトとして実施されるものです。北海道武蔵女子大学の吉地ゼミナール（行動経済学・マーケティング研究）の学生が参画し、「人はどのような情報に惹かれ、何を基準に料理を選ぶのか」という行動経済学の視点を取り入れながら、レストランにおけるPOPやメニュー提示方法、料理の見せ方、動線設計などについて企画・提案を行います。思わず手に取りたくなる“選ばれる仕掛けづくり”を通じて、伊達産食材の新たな魅力発信を目指します。ホテルとしては、地域食材の価値発信、地域との連携強化、そして次世代教育への貢献を目的としており、地域と教育と観光が交差する新たな食体験の創出を目指しています。

■伊達産の食材の魅力について



“北の湘南”と呼ばれている伊達市は、雪が少なく温暖な気候の地域です。そんな気候を活かして育てられる伊達野菜は、みずみずしさ・甘み・香りのバランスに優れており、北海道を代表する農産物として親しまれています。また、噴火湾に面した立地を活かし、江戸時代から水産業も盛んに営まれてきました。ホタテやサケなどの豊かな海の幸に加え、放牧に適した環境の中で生産される質の高い乳製品など、多彩な食材に恵まれています。土地の特性と生産者のこだわりによって生み出されるそれぞれの味わいは、料理の素材として高い評価を得ています。

■多彩な伊達産食材を活かした、五感で味わうメニューラインナップ

1階 レストラン「ラーブル」では、ランチbuffetの一部で伊達産食材の魅力を活かしたメニューを7月・8月の2期に分けてそれぞれ異なる内容でお楽しみいただけます。フルーツのような甘さが特徴のスイートコーンを使用したチャウダーや、皮目を香ばしく焼き上げた伊達産“真健鶏”に、旨み豊かな伊達産トマト“藤五郎”のサルサソースを添えた一品などをご用意。さらに、6月13日より開催するビアガーデンでは、期間限定メニューとして、濃厚でジューシーな伊達産ミニトマト“ネネ”とモッツアレラチーズをあわせたおつまみなどもお楽しみいただけます。2階 和食「からまつ」では、通常メニューに伊達産の旬食材を取り入れた、季節感あふれる和食をご用意いたします。店頭ではその日に使用している伊達産の旬の食材を掲示し、料理を味わうだけでなく、選ぶ瞬間も含めた食体験をお楽しみいただけます。

レストラン「ラーブル」メニュー



伊達産スイートコーンのチャウダー



伊達産“真健鶏”のソテー “藤五郎”のサルサ



ネネとモッツアレラの“和”プレーゼ

和食「からまつ」お献立 一例



からまつ弁当（昼食）



雅の雫会席（夕食）



道産チーズのフォンデュ（夕食）

■本フェアへの意気込み、コメント

〈北海道武蔵女子大学 吉地ゼミナール学生〉

「お客さまの選択や行動の関係性を結びつけて伊達産食材の魅力を伝えられたらと思っています。」

「今までのゼミで学んできたことを活かせるように、たくさんアイデアを出していきたいです。」

「講義で得た知識をもとに、ゼミのメンバーと意見を出し合いながら進めていくことを楽しみにしています。」

〈札幌エクセルホテル東急 総支配人〉

本プロジェクトは、地域の豊かな食材である伊達食材の魅力を、ホテルという場を通じて新たな形で発信する試みです。また、行動経済学という学術的視点と学生の柔軟な発想を掛け合わせることで、これまでにない“選ばれる食体験”の創出を目指しています。地域・教育・観光が連携する本プロジェクトを通じて、持続的な価値創造につなげてまいります。

■「思わず食べたくなる」伊達フェア概要

期 間：2026年7月16日（木）～8月15日（土）

店 舗：札幌エクセルホテル東急 1階レストラン「ラール」/2階和食「からまつ」

時 間：

【1階 レストラン「ラール」】

・ランチbuffet

〈平日〉11：30～14：00 / 〈土日祝〉11：30～15：00

※最終入店時間は閉店の1時間前

・ビアガーデン

12：00～15：00、16：00～21：00

※ラストオーダーは閉店の60分前

【2階 和食「からまつ」】

11：30～15：00 / 17：30～21：00

※会席料理ラストオーダーは閉店の90分前

料 金：

【1階 レストラン「ラール」】

・ランチbuffet

〈平日〉大人 2,900円 / 65歳以上 2,600円 / 小学生 1,500円 / 4歳～6歳 1,100円

〈土日祝〉大人 3,100円 / 65歳以上 3,100円 / 小学生 1,500円 / 4歳～6歳 1,100円

※3歳以下終日無料

・ビアガーデン

ネネとモツアレラの“和”プレーゼ 800円 / 伊達野菜のカポナータ 1,000円

【2階 和食「からまつ」】

お食事プラン 2,700円～ / アラカルト 300円～

※食材の仕入状況により提供食材・プランが異なります。詳しくは店頭にてご確認ください。

伊達フェアご提供メニュー：

【1階 レストラン「ラール」】

・ランチbuffet

7月16日～7月31日提供メニュー：ネネとお豆腐の“和”プレーゼ/ 黄金豚のパネ 伊達産トマトのケツカソース / 噴火湾産秋鮭のオーフー 焼き雲丹クリームソース / 伊達産スイートコーンのチャウダー / 北海道産フロマーヂュブラン アロニアとドライパイヤ / スイートコーンフォカッチャ

8月1日～8月15日提供メニュー：伊達野菜のカポナータ / 黄金豚のソテー 伊達産さつまいものピューレとりんごのソース / 伊達産“真健鶏”のソテー “藤五郎”のサルサ / 伊達産かぼちゃスープ / 伊達産トマトゼリー / スイートコーンフォカッチャ

・ビアガーデン

7月16日～7月31日提供メニュー：ネネとモツアレラの“和”プレーゼ

8月1日～8月15日提供メニュー：伊達野菜のカポナータ

【2階 和食「からまつ」】 一例

からまつ弁当 / 雅の宴会席 / 道産のチーズフォンデュ など

食材の仕入状況により提供食材・プランが異なります。詳しくは店頭にてご確認ください。

協 力：北海道伊達市・北海道武蔵女子大学

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※食材の仕入れ状況によりメニューが変更になる場合がございます。

※写真は全てイメージです。

※法令によりお車を運転される方、20歳未満のお客さまへのアルコールのご提供は一切お断りいたします。

■お客さまのお問い合わせ先

1階レストラン「ラブル」 011-530-3304（直通） / 2階 和食「からまつ」011-530-3302（直通）

■北海道伊達市について



北海道伊達市は、北海道南西部に位置し、温暖で比較的雪が少ない気候に恵まれた地域です。年間を通じて安定した農業が行われており、「伊達野菜」をはじめとした高品質な農産物の産地として知られています。

みずみずしさや甘み、香りのバランスに優れた野菜が育つ土地として評価されており、地域の特性を活かした食の魅力発信にも取り組んでいます。

<https://www.city.date.hokkaido.jp/>

■北海道武蔵女子大学 吉地ゼミナールの取り組みについて



北海道武蔵女子大学 吉地ゼミナール（行動経済学・マーケティング研究）では、企業連携・地域連携・実践型学習を軸に、マーケティングおよび行動経済学の知見を活かした研究・提案活動を行っています。本プロジェクトでは、消費者の意思決定行動に着目した実践的な企画・提案に取り組めます。提案内容は実際の店舗運営に反映され、現場での検証を通じて学びを深める機会となります。

<https://www.hmu.ac.jp/>

■札幌エクセルホテル東急について



札幌中心部に位置し、地下鉄南北線「中島公園駅」から徒歩約3分、すすきのへも徒歩圏内と、観光やビジネスの拠点として便利な立地のホテル。ゆとりある客室と落ち着いた空間で、快適な滞在をご提供します。館内にはレストランや宴会場を備え、観光・ビジネス・各種会合など幅広いシーンでご利用いただけます。

所在地：〒064-0808 北海道札幌市中央区南8条西5丁目420番地

電話：011-533-0109

<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/index.html>

本件に関する取材・お問合せ先

札幌エクセルホテル東急 マーケティング TEL : 011-533-0109 (代)

中野 : rion.nakano@tokyuhotels.co.jp

西條 : y.saijo@tokyuhotels.co.jp