



札幌 エクセルホテル東急



札幌 東急REIホテル

SAPPORO —STREAM—HOTEL—

報道関係者各位

2026 年 7 月 28 日

札幌エクセルホテル東急

札幌東急 REI ホテル

SAPPORO STREAM HOTEL

北海道・今金町の食と文化を札幌から発信！

**札幌東急ホテルズが中学生・高等養護学校と連携した「地域共創プロジェクト」を始動
～ブランドじゃがいもを味わい尽くすオリジナルメニューを 8 月 16 日より限定提供～**

札幌東急ホテルズ（北海道札幌市・札幌エクセルホテル東急、札幌東急 REI ホテル／総支配人：水谷徳之、SAPPORO STREAM HOTEL／総支配人：百瀬毅）は、2026 年 8 月 16 日（日）～9 月 15 日（火）の期間、北海道今金町、JA 今金町、地域教育機関と連携し、ブランドじゃがいも「今金男しゃく」をテーマにした地域共創プロジェクトを実施します。今金中学校の生徒が考案したレシピをホテルシェフがメニュー化するほか、今金高等養護学校が制作した器や和紙を活用した食体験を展開します。



（左）札幌東急ホテルズのシェフ



（右）各ホテル提供メニューイメージ

詳細：https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporostream/imakane_fair/index.html

本企画は、札幌東急ホテルズが主催し、北海道ブランド食材の魅力発信と地域連携を目的として実施するものです。実施にあたっては、北海道の観光情報サイト「ぐうたび北海道」（運営：北海道バリュースコープ株式会社／札幌市中央区、代表取締役社長：三浦 重道）の「食のマッチング支援事業」の協力を受け、今金町および JA 今金町、地域教育機関などと連携して取り組みます。

札幌東急ホテルズ 3 施設・4 レストランでは、各ホテルのシェフが考案した「今金男しゃく」のオリジナルメニューを提供するほか、教育機関とも連携し、食・文化・ものづくりを通じて地域の魅力を多角的に発信するとともに、地域食材のおいしさに加え、生産者の想いや町で育まれる学び、ものづくりにも触れていただくことで、ホテルを通じた新たな交流の創出を目指します。

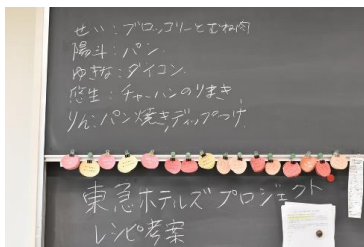
■北海道ブランドじゃがいも「今金男しゃく」について

北海道今金町を代表するブランドじゃがいも。昼夜の寒暖差が大きい気候と豊かな土壌のもとで育てられ、強い甘みとホクホクとした食感が特長です。品質管理を徹底した生産により全国的に高い評価を受けており、その品質と地域ブランドとしての価値が認められ、農林水産省の地理的表示（GI）保護制度への登録、特許庁の地域団体商標登録を受けるなど、産地ブランドとして高い信頼を築いています。

■地域とともに広げる、2つの食の取り組み

1. 今金中学校 × 札幌東急ホテルズ「今金のごちそうレシピ」食を通じた地域交流・食育企画

ホテルbuffetでの提供を想定し、「今金町産食材を活用していること」「安定した提供が可能であること」「buffet形式に適していること」を条件に、生徒たちがアイデアを出し合いながら考案しました。3 ホテル共通メニューである「いまかねカラーグリーンディップ」のほか、札幌エクセルホテル東急および SAPPORO STREAM では、その中から複数のレシピを採用し、シェフがホテルで提供するメニューとしてアレンジしました。若い世代の発想を形にすることで、食を通じた交流と学びの機会を創出し、今金町の食文化発信につなげます。



今金中学校生徒のレシピ試作の様子

2. 今金高等養護学校 × 和食「からまつ」今金の手しごとが支える和食体験／器と和紙による企画

札幌エクセルホテル東急・和食「からまつ」では、今金高等養護学校と連携し、料理だけでなく、器や献立にも“ものづくり”を取り入れた和食体験の価値向上を図ります。



・陶器プロジェクト（窯業科連動）

同校・窯業科にて、本企画のために約 2 か月間かけて制作された陶器を、フェアメニュー専用の器として使用します。料理と器を一体で設計することで、地域と食が融合した和食体験をお楽しみいただけます。

・今金和紙・卓上献立プロジェクト（紙すき連動）

紙すき授業で制作された和紙を、卓上献立として活用します。地域で生まれた素材を“情報媒体”として取り入れ、料理体験に地域文化の背景を重ねる試みです。

■3 ホテルのシェフが手がけるオリジナルメニュー



今回のプロジェクトにあたり、3 ホテルのシェフが今金町を訪問し、生産現場の空気や地域の営みに触れることで、シェフたちは食材が持つ背景や価値への理解を深めました。それぞれの感性を活かし、メニュー開発につなげています。

地域との連携や教育機関との取り組みを通じて生まれたアイデアをもとに、各ホテルのシェフが工夫を加え、今金男しゃくの魅力を引き出したオリジナルメニューとして提供します。

【3 ホテルランチbuffet共通メニュー】



・いまかねカラーグリーンディップ（今金中学校の生徒が考案し、ホテルシェフがアレンジ）

今金町産ブロッコリーの豊かな風味を生かし、ツナの旨みを合わせた彩り鮮やかなディップ。香ばしく焼いたパンとの相性も良く、気軽に楽しめる前菜に仕上げました。中学生の自由な発想をホテルシェフが一皿へと昇華した、地域共創を象徴するメニューです。



・今金男しゃくのシュー・ア・ラ・クリーム

札幌東急 REI ホテルのペストリーシェフが考案した、3 ホテル共通のオリジナルスイーツ。香ばしく焼き上げたクッキーシューに、今金男しゃくのマッシュポテトを合わせたカスタードクリームを詰めました。ほのかな甘みとなめらかな口どけが楽しめる、じゃがいもの新しい魅力を表現した一品です。

【札幌エクセルホテル東急】

・今金男しゃくと軟白長ねぎ、ベーコンのココット焼き バジル入りアイオリ

・今金男しゃくと銀鮭のマヨチーズ焼き

〈今金中学校生徒考案レシピ〉

ダイコンパリパリ Kiri ば〜らピザ／紅白から揚げピンチョス／今金ミニトマトのパスタ／ふろふきダイコン ジュレがけ／軟白ネギのポタージュスープ

・からまつ肉じゃが ※会席料理のお献立の一品として提供

【札幌東急 REI ホテル】

・今金男しゃくのポテトアングレーズとホイップクリームのサンドウィッチ

【SAPPORO STREAM HOTEL】

・今金男しゃくのスパニッシュオムレツ ポテトクリームソース添え

〈今金中学校生徒考案レシピ〉

今金男しゃくと軟白ネギのポタージュスープ／ドーナツ型のケーキ・サレ

■3 ホテルを巡るスタンプラリー企画も実施

札幌東急ホテルズ 3 施設を巡りながら地域食材の魅力を楽しんでいただくスタンプラリーも実施。対象レストランにてご利用ごとにスタンプを進呈し、すべてのスタンプを集めたお客さまには、今金町産野菜をプレゼントいたします。さらに、W チャンス賞として、フェア終了後に抽選で 3 組 6 名さまを札幌東急ホテルズの宿泊へご招待。宿泊先ホテルは当選後にご案内いたします。

■今金町の魅力を届ける 1 日限定イベントを開催

札幌エクセルホテル東急では、2026 年 8 月 27 日（木）11 時～15 時、今金町の食や町の魅力を発信する 1 日限定の物販イベントを開催。当日は、JA 今金町の協力のもと、今金町産の野菜などを販売いたします。

さらに、今金中学校の生徒が来場し、自ら制作した今金町の PR カードをお客さまへ配布するなど、町の魅力を発信します。生徒たちのアイデアから生まれた料理の紹介とあわせて、地域の食材をきっかけに生まれた学びやつながりを感じていただける機会を創出します。

■北海道・今金町 × 札幌東急ホテルズ 地域共創プロジェクト概要

開催期間：2026 年 8 月 16 日（日）～9 月 15 日（火）

【札幌エクセルホテル東急】

・1 階 レストラン「ラーブル」：011-530-3304（直通）

ランチbuffet〈平日 11:30～14:00／土日祝 11:30～15:00〉

平日：大人 2,900 円／小学生 1,500 円／4～6 歳 1,100 円 ※土日祝 + 200 円、平日 65 歳以上 300 円引き

・2 階 和食「からまつ」：011-530-3302（直通）

今金産じゃがいもを使用したメニューは、ランチ御膳・ディナー会席の一部にて提供

※本メニューを用いた会席料理は店舗へお問合せください。

【札幌東急 REI ホテル】

・1 階 レストラン「サウスウエスト」：011-531-1065（直通）

ランチbuffet〈平日〉11:30～14:30（L.O.14:00）／〈土日祝〉11:30～15:00（L.O.14:30）

平日：大人 3,000 円／65 歳以上 2,600 円／小学生 1,400 円／4～6 歳 700 円

土日祝：大人 3,200 円／65 歳以上 2,800 円／小学生 1,500 円／4～6 歳 750 円

【SAPPORO STREAM HOTEL】

・7 階「BAR & GRILL Splish」：011-206-7350（直通）

ランチbuffet 11:30～14:00（L.O.13:30）

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

主催：札幌東急ホテルズ／後援：今金町

特別協力：JA 今金町・今金高等養護学校・今金中学校

企画協力：ぐたび北海道（北海道バリュースコープ株式会社）

※表示料金にはサービス料 12%・消費税 10%が含まれます（札幌東急 REI ホテルはサービス料 10%）。

※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。※席の指定は承りかねます。※写真はイメージです。

■メディア試食会開催

本プロジェクトの開催に先立ち、メディア関係者向け試食会を開催いたします。当日は、3 ホテル共通メニューのほか、各ホテルのオリジナルメニューや、今金中学校の生徒が考案したメニューの一部をご試食いただけます。

日時：2026 年 8 月 5 日（水）15:00～

会場：札幌エクセルホテル東急 1 階 レストラン「ラブル」

内容：3 ホテル共通メニュー、各ホテルオリジナルメニュー、今金中学校考案メニュー（一部）の試食

※当日は札幌東急ホテルズ マーケティング担当者が立ち会い、プロジェクト概要や各取り組みに関するご質問・ご取材にも対応いたします。

参加申込み：札幌東急ホテルズ マーケティング TEL：011-533-0109 担当：西條 y.saijo@tokyuhotels.co.jp

■北海道・今金町について

北海道南西部に位置する今金町は、豊かな自然環境と肥沃な大地に恵まれた農業のまちです。昼夜の寒暖差が大きい気候を活かし、「今金男しゃく」をはじめとする高品質な農産物の生産地として知られています。また、ものづくり教育や地域文化活動も盛んであり、地域全体で人と自然、産業をつなぐ取り組みが行われています。四季折々の自然景観や食文化など、北海道らしい魅力を感じられる地域として、多くの人々に親しまれています。公式ウェブサイト：<https://www.town.imakane.lg.jp/>

■企画協力 ぐたび北海道（北海道バリュースコープ株式会社）

北海道バリュースコープ株式会社は、北海道の観光・地域資源の魅力を発信する事業を展開しており、北海道観光情報サイト「ぐたび北海道」を運営しています。本プロジェクトでは、「ぐたび北海道」の「食のマッチング支援事業」を通じて、地域食材の魅力発信や、生産者・地域とホテルをつなぐ取り組みを支援しています。

北海道の食や文化など多様な地域資源の価値を発掘し、観光・飲食事業者との連携を通じて、北海道の魅力を広く発信しています。公式ウェブサイト：<https://www.gutabi.jp/>

■札幌東急ホテルズ

札幌エクセルホテル東急：<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-e/index.html>

札幌東急 REI ホテル：<https://www.tokyuhotels.co.jp/sapporo-r/index.html>

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

本件に関する取材・お問い合わせ先

札幌東急ホテルズ マーケティング TEL：011-533-0109

西條 E-mail：y.saijo@tokyuhotels.co.jp

坂上 E-mail：r.sakaue@tokyuhotels.co.jp