

7 / 3 (水) ~ 8 / 28 (水) の行事

【道庁プレスリリース】

報道発表資料の配付日時 6月28日(金) 15時00分

発表項目 (行事名)	『さっぽろぐるめぐりエイト2024』の開催について		
記者レクチャー のお知らせ	(実施日時)	発表者	
		発表場所	
概要	<p>地産地消の重要性や多種多様な「食材の宝庫」石狩を一般消費者に知ってもらうため、ホクレン農業協同組合連合会札幌支所と石狩振興局が連携して、石狩管内産の米や農畜産物等を使った料理の販売や試食を行うイベントを開催します。</p> <p>1 日 時 令和6年(2024年)7月3日(水)、10日(水)、17日(水)、23日(火)、31日(水) 8月7日(水)、20日(火)、28日(水) 各日11:00~13:30(売り切れ次第終了)</p> <p>2 場 所 道庁赤レンガ庁舎前</p> <p>3 事業内容 〈ホクレン〉管内外食店等監修のメニューを販売(管内3農協の食材使用) 〈振興局〉管内各市町村を代表する農畜産物を使ったおむすび「いしかり8」の試食</p> <p>4 7月3日(水)のイベント内容 〈ホクレン〉「う米豚の豚丼」(800円(税込))(JA道央)(北海道アイ監修) 〈振興局〉「姫しずくラーメン結び」(千歳市産)</p>		
参考	<p>※おむすび「いしかり8」とは 石狩管内の農畜産物等の消費拡大を目的として、テイクアウトメニューとして広く浸透している「おむすび」に着目し、石狩地域の主要農作物である「お米」と「ブロッコリー」を主軸として各市町村の農畜産物等を使ったおむすびです。</p>		
報道(取材)に当たってのお願い	事前周知及び当日の積極的な取材をお願いします。		
他のクラブとの関係	同時配付 同時レク	石狩振興局記者クラブ	
担当 (連絡先)	<p>石狩振興局産業振興部農務課(担当者:山田)</p> <p>TEL ダイヤルイン 011-204-5843 内線 34-701</p> <p>公用スマホ 011-585-6102 (内線42325)</p>		

さっぽろ ぐるめぐりフェス

2024

キッチンカーのグルメフェス

さっぽろ圏4JAのグルメを食べ尽くせ!

～管内8市町村のご当地おむすび「いしかり8」の試食も登場（石狩振興局）～

①時間 ～ 11:00-13:30 (売り切れ次第、終了)

②場所 ～ 道庁赤れんが庁舎前



北海道アイ 監修 **7/3**

・うめ豚の豚丼
・おむすび (千歳市)

人と大地のまん中に
JA道央

わがまま農園 監修 **7/10**
Cafe

・イシカリバーガー & ポテト
・おむすび (石狩市)

JAさっぽろ

珠さんの 盛興飯店 監修 **7/17**

・ルーキー麻婆ナス丼
・おむすび (恵庭市)

人と大地のまん中に
JA道央

HALE LOUNGE OHANA 監修 **7/23**

・えぞ但馬牛のロコモコ丼
・おむすび (江別市)

人と大地のまん中に
JA道央

島入宝 監修 **7/31**

・しまんちゆのタコライス
・おむすび (新篠津村)

JA新の

のーだ村 農家青年 監修 **8/7**

・まるごと夏野菜いしかりー (大きな米粉ザンギ付き)
・おむすび (北広島市)

JA石青協

北海道 監修 **8/20**

・さっぽろ新たまとり天丼
・おむすび (札幌市)

JAさっぽろ

CIERVO 監修 **8/28**

・やさいどっさり
ひんやり鶏うどん
・おむすび (当別町)

JA北いしかり



各フードメニューにはドリンクが付きます

※おにぎり (試食) は対象外

イラストはイメージです。
企画・商品仕様は予告なく変更となる場合がございます。

共催：ホクレン札幌支所／石狩振興局

おむすび「いしかり8」試食スケジュール

【各日50個限定】

日程	市町村	名称	主な使用食材	写真
7月3日 (水)	千歳市	「ヒメマスの魚醤」と「チキンラーメン」を使った 「姫しずくラーメン結び」	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロッコリー ・卵 ・チキンラーメン ・魚醤 ・豚肩ロース 	
7月10日 (水)	石狩市	地元を代表する名産品「鮭」を使った 「鮭炊き込み結び」	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロッコリー ・白だし ・鮭 ・鮭醤油 ・しそ味噌 ・しいたけ ・バター 	
7月17日 (水)	恵庭市	恵みの庭で育った「南瓜」と「お花」を使った 「濃厚南瓜フラワー結び」	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロッコリー ・かぼちゃスープ ・かぼちゃ ・エディブルフラワー 	
7月23日 (火)	江別市	レンガの街の「トマトケチャップ」を使った 「ケチャップライス結び」	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロッコリー ・ケチャップ ・バター ・ベーコン ・ゴーダチーズ 	
7月31日 (水)	新篠津村	こだわりの「米」と「もち麦」を使った 「たぬきしょうが結び」	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロッコリー ・もち麦 ・ジンジャー Dressing ・玄米チップス ・小ネギ 	
8月7日 (水)	北広島市	豊かな自然で採れた「はちみつ」を使った 「ハチミツいなり結び」	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロッコリー ・小揚げ ・はちみつ ・ざらめ ・昆布だし水 ・すし酢 ・醤油 	
8月20日 (火)	札幌市	今日まで守り続けてきた「札幌黄」を使った 「伝統の玉葱結び」	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロッコリー ・乾燥たまねぎ ・バター 	
8月28日 (水)	当別町	自慢の「豚肉」と母さんの味「甘みそ」を使った 「甘みそ豚肉巻き結び」	<ul style="list-style-type: none"> ・ブロッコリー ・豚バラ肉 ・甘みそ ・にんにくチューブ ・ショウガチューブ ・酒 	