



※「ガッチャンコ」とは…

「くっつける」「ひとつになる」という意味で使われる言葉。HBCが、人と人、地域と地域を「つなぐ」存在でありたいという願いがこめられています。

2019年9月4日

## さっぽろオータムフェスト 2019 大通 5 丁目会場

### HBC 北海道放送と北海道文教大学が連携してメニュー提供

9月12日(木)～23日(月・祝)

2012年から毎年「さっぽろオータムフェスト(大通5丁目会場)」に参加しているHBC北海道放送(本社:札幌市、代表取締役社長:勝田直樹)は学校法人 鶴岡学園 北海道文教大学(本部:恵庭市、学長 渡部俊弘)と連携し、キャンパスがある恵庭産を中心に道産食材を使用した学生プロデュースのメニューを提供することになりました。このプロジェクトに参加するのは、北海道文教大学健康栄養学科「商品開発研究会」(代表者:板垣康治教授)の学生です=写真右。1年生から3年生までの9チームで構成される北海道文教大学「商品開発研究会」は、実際にメーカーから商品開発の依頼を受け、ターゲット、シーン、コンセプトに合わせた新たな商品を発案し、これまでも実績を重ねてきました。今回提供するメニューは、道内ホテルでの朝食のビュッフェメニューとして、札幌市内の企業から商品開発の依頼を受けてプロデュースしました。10月のホテルでのデビューに先駆け、9月のオータムフェストで初披露されます。食材は大学の地元、恵庭産を主に使用し、12日間、大通5丁目会場で「恵庭の元気」を届けます。なお、北海道文教大学「商品開発研究会」の「さっぽろオータムフェスト」への参加は初めてです。

#### <概要>

イベント名: さっぽろオータムフェスト 2019

ブース名: HBC「みんなで食べよう!北海道」

HBC×北海道文教大学「商品開発研究会」

～恵庭の元気を届けます～

場所: 大通5丁目会場

出店期間: 9月12日(木)～23日(月・祝)

営業時間: 10:00～20:30

(20:00ラストオーダー)

提供メニュー(予定): ①恵庭産カラフルいももち(500円) =写真左

※恵庭産インカのめざめ、ノーザンルビー、シャドークイーン使用

②道産豚ばら肉のミルフィーユザンギ(500円)

③道産ラム肉のジンギスカンザンギ(900円)

④道産インカのめざめと3種のきのこ香るポタージュ(380円)



<お問い合わせ先>

HBC北海道放送 テレビ営業局営業推進部

電話011-232-5862