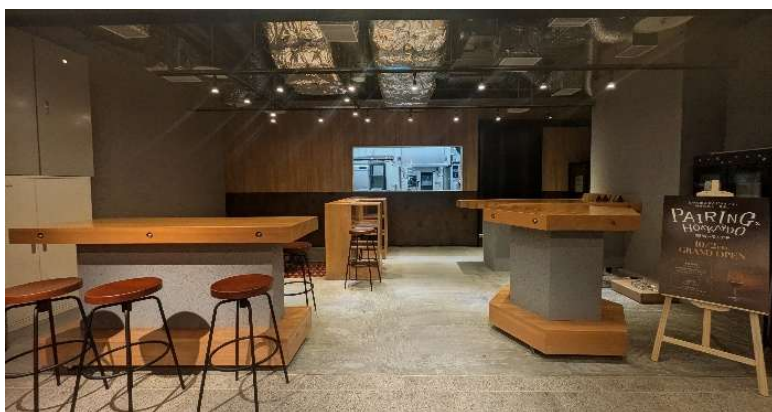


HBC が手掛ける道産ワインをメインにした食文化発信拠点
「蝦夷の雫とアテ PAIRINGx HOKKAIDO」
10月2日(金)オープン！

PAIRING_x
HOKKAIDO
蝦夷の雫とアテ



北海道放送株式会社(HBC)は、長年にわたり北海道の食を応援してきました。今回、自社で運営する飲食店「**蝦夷の雫とアテ PAIRINGx HOKKAIDO**」を 2026 年 10 月 2 日(金)にオープンします。北海道産ワインをメインに、道産食材をふんだんに使用した珠玉のアテを提供。立ち飲み席メインのノーチャージ店で気になる道産ワインを一杯から気軽にお楽しみください。また、ランチタイムにはテイクアウト可能なサンドメニューも用意しています。

地元メディアとしてワインや食材が持つストーリーを掘り下げながら、北海道の食を取り巻くさまざまな人や地域も掛け合わせることで、新たな食文化を発信してまいります。

◆店舗概要

【店 名】 蝦夷の雫とアテ PAIRINGx HOKKAIDO(えぞのしずくとあて ペありんぐほっかいどう)

【場 所】 札幌市中央区北 1 条西 5 丁目 1-4 アーバンネット札幌リンクタワーB1(キタイチニシゴ名店街)

【営業時間】 ランチ 11:00~14:00/ディナー16:00~21:30

【メニューの一例】

- ・北海道産白インゲン豆とツナのスパイスマリネ
- ・北海道産鮭とばの白ワイン蒸し
- ・北海道産のシャルキュトリ
- ・美唄蝦夷鹿肉のロースト 瞬間スモーク
- ・(ランチ)ラムボロネーゼのフォカッチャサンド
- ・(ランチ)鶏とキノコのフォカッチャサンド

【お問い合わせ】

北海道放送株式会社 総合ビジネス局総合ビジネス部

電話:011-232-5864

※メディア様の店舗取材も随時受け付けています



もっと世界が憧れる北海道を、実現する。