

さつぼろ美食案内

美味しい食は、
北のまちにありました。



さっぽろ
美食ツーリズム
ツーリズム
Sapporo Gastro-Tourism

さっぽろ美食ツーリズム
推進準備委員会
2015.Jan.発行



さっぽろ美食案内

北緯43度のまち・札幌は、四季の移り変わりがはっきりしており、美しい街並みに便利な都市機能を併せ持つ魅力的なまちです。まちの中心部にある大通公園をはじめ、至るところに緑があふれる自然豊かなまちです。

この大自然が蓄えた雪解け水がもたらすミネラル豊かな大地で、生産者が思いを込めて上質な農作物を育てます。

そして採れた北海道内の新鮮な食材が集まり、料理人たちが美しい料理を提供する美食のまちでもあります。

生産者・料理人が、日々切磋琢磨し、美味しいもので札幌を訪れる方をおもてなし、ここでこのひと皿を召し上がっていただき、たくさんの方に笑顔になって欲しい、そう願っています。

大切な人とぬくもりあふれる空間へ、「さっぽろ美食ツーリズム」に出かけましょう。

Contents

- 01 さっぽろ美食案内
- 02 伝えたい!「美食のまち さっぽろの魅力」
カプリカプリオーナーシェフ 塚本孝氏
佐々木ファーム農園長 村上貴仁氏
フードライター 深江園子氏 対談
- 04 私の思う美食のまち・さっぽろ
レストラン・モリエール
オーナーシェフ中道博氏インタビュー
- 06 さっぽろのフレンチ
La Santé
Le Gentilhomme
Le Musée
葡萄酒倉庫
French Restaurant Mikuni Sapporo
黒島
AKI NAGAO
- 10 さっぽろのイタリアン
Sagra
Trattoria/pizzeria Terzina
Osteria Crocchio
- 12 さっぽろの中華
茶月齋
中国菜家 季璃香
侑膳
海鮮中華 宮の森れんげ堂
中国料理 美麗華
- 13 さっぽろの和食
すし善 本店
鮨 一幸
さっぽろ 浪花亭
料理屋 素
はなれ 味重
- 15 さっぽろ美食ツーリズムの取り組み

※ 各記載価格には消費税は含まれません。消費税等を含む場合には(税込)と表記しています。
※ 店舗情報は平成27年1月31日現在のものです。
発行／さっぽろ美食ツーリズム推進準備委員会 編集・制作／(株)コスマメディア





Takahito Murakami

佐々木ファーム
農園園長 村上貴仁さん
農業未経験からスタートし、農場經營を引き継ぐ。現在は14haの畠を無農薬無化学肥料の「どう農法」に転換し、生産加工販売のほか、農業の魅力を伝えるセミナーも開催。

深江 塚本さんは、全道からキッチンに集まるこうさつぼろで「北海道らしさの粹」を味わう

塚本 店のスタッフを佐々木ファームに連れて行くと、心地いい畠があつて、働く人の笑顔が素敵で、元気をもらつて帰つてくる。彼らがお客様にお皿を運ぶとき、「向こうに洞爺湖が見える畠の野菜です」と言えて、その風景が少しは伝わるといなあと。

村上 そうですね。僕は毎朝自分で畠を見回るのでが、実際にズッキーニやトマトの間を歩くと葉がざわめいて、その時に受粉しているのがわかるんです。10人のスタッフ、生き物や微生物、お店の方たち、みんながチームでいてくれるから、野菜がおいしく食べて頂ける。野菜のエネルギーを料理やサービスをする方がさらに高めてくれて、お客様が楽しく元気になつてくださるなら、最高ですね。

深江 生産者と高め合う腕のいいシェフが、札幌にはたくさんいる。これは食べたくなりますね。

「お皿の向こう側」が見渡せる街



Sonoko Fukae

オフィスYT
代表 深江園子さん
札幌生まれ、函館育ちのフードライター＆コーディネーター。東京で食と旅の業界誌で編集者を経て、北海道にターン・レストラン、パン、お菓子に関するガバメントやレシピ本の編集のほか、農産物や加工品、農商連携のアドバイザーナなどを務める。

塚本 まず、食材には土地ごとの旬がある。さらに採れたてがいいか、寝かせた方がいいかなど、食べごろも違う。どんな調理方法や温度だと「らしさ」が引き立つかを考えるのが、僕の役目ですね。

深江 札幌には、畠とつながるシェフがジャンルを問わざいらつしいます。例えば十勝生まれのシェフが人脈を生かして十勝の食材を熱心に使う、といった同じ当園のものでも、どんなお料理になるかがシェフによって違うので、とても楽しいんです。

塚本 札幌のお客様は「よく自然に」「旬」や「タイミング」を楽しんでいますね。「越冬野菜が甘くなつて、もう春だね」とか、「6月はアスパラと羊ね」という会話がテーブルから聞こえますもの。

深江 札幌の大きさや、春から秋へ移り変わる速さに



美食のまち・さっぽろで作る・食べる・伝える
生産者×料理人×伝え人

伝えたい!「美食のまち さっぽろ」の魅力

素材を作る人がいて、その素材を調理する料理人がいて、その美味しさを世の中に伝える人がいて初めて、料理の美味しさは、世の中に広まっていきます。生産者代表の佐々木ファーム 農園園長 村上貴仁さん、料理人を代表してカブリ カブリ オーナーシェフ 塚本孝さん、そして伝え手の代表としてフードライターの深江園子さんにそれぞれの立場で、「美食のまち さっぽろ」の魅力を語ってもらいました。

「この作物ありき」の
料理がある!

深江さん(以下深江) お二人は、農園とお店を互いに行き来する間柄ですね。カブリカブリでは今どんな野菜が使われていますか?

塚本さん(以下塚本) 秋から春に人気の「掘りたてゴボウのパスタ」は、佐々木ファームのゴボウでなくてはできません。甘みが強く柔らかで、生で齧れるほどアツクがない。

村上さん(以下村上) うちの子(笑)を褒めて頂けて嬉しいです。ゴボウを褒めて頂けて嬉しいです。ゴボウ

などの根菜は、ひと苗から一本しか採れない「一人子」なんですよ。多少曲がったものも生かしてあげたくて、「ゴボウ茶」も作っています。



Takashi Tsukamoto

カブリ カブリ
オーナーシェフ 塚本孝さん
東京都八王子市出身。大阪あべの辻調理師専門学校卒業。東京で修業後、ヨーロッパで1年滞在して見聞を広め、96年に開業。スローフード協会会員として「テラ・マードレ」に参加。「さっぽろオータムフェス」の「シェフズキッチン」のまど役。

Shop

Capri Capri
カブリ カブリ

☎ 011・222・5656

北海道札幌市中央区南1東2-13 地下鉄東西線
バスセンター前駅3番出口よりすぐ
月曜日～金曜日 12:00～15:00 13:30～23:00
(日曜・祝日～22:00 21:00) 休業日曜、第2火曜、
月～金曜の月なし
<http://capricapri.jp>



Hiroshi Nakamichi

オーナーシェフ 中道 博さん
登別市出身。「札幌グランドホテル」勤務を経て23歳で渡仏し、
フランスの名店で修業を積み、帰国後「レストラン モリエール」
を開店。札幌はじめ、真狩、美瑛、ニセコに魅力的なレストラン
を開業すると共にこれからは、次の世代を担う人材を育てたいと
意欲的に取り組み始めている。

と高度な味の世界も伝えたいという焦りも経験しましたが、当時からずっと通つてくださるお客様がいて、大きさで、僕の財産になっている。僕のモチベーションは、お料理を召し上がる方に少しでも印象深く、感動してもらえるように、という単純なものですが、どうした単純なエネルギーを切らさない事は、難しいけれど大切なことです。

——札幌に暮らす人が身近なものの価値を再発見するには、常に新鮮な目が必要です。その新鮮さを保つ秘訣は何でしょう。

自分自身の意識を高めるほかに、店の現場の力を保つてくれるスタッフが大切です。バンドのセッションみたいに、一人ひとりがプロの技量を持って信頼し合える状態でなければなりませんから、いわば「チーム戦」。チームプレーのワクワクする気持ちが、僕のもうひとつエネルギーです。もう15年以上続いた人が何人もいて、彼らが居なければ店をやめるかもしれないというほどのつきあいです。お客様との関係が、自分には必要なんですね。

14年11月にパリで行われた「ル・エ・シャトー」



私の思う美食のまち さっぽろ

地元・札幌はもちろん、道内外の方たちに愛される店、「レストラン モリエール」。オーナーシェフ中道 博さんは、「美食のまち さっぽろ」をどう考えているのでしょうか？ プロフェッショナルが見つめる「美食のまち・さっぽろ」をお聞きしました。

聞き手：フードライター 深江園子

——札幌は他と比べてどんな街だと感じますか？

都会と自然が揃つた、とってもいい街です。都会的でもあるし、ちょうど足を伸ばせば自然が豊かで、山も海もある。例えば僕らが「モエレ沼公園」でやっているお店（※1）は10年になるけれど、あの環境はやっぱり素晴らしい。特に冬は、真っ白に凍えた公園を歩いてくるお客様が、待ちの暖炉の火を喜んで下さるんです。雪を避けるような心配りもおもてなしの一つですが、むしろ環



我々みんなで伝えていかなくちゃ！

（※2）の認証式に出かけた時、会長に「モリエールは、日本の北にあるスタッフ全員でやつてきた。これを当会の哲学である「家に招き入れるようなホスピタリティ」というやうな事を言わせて驚きました。僕らのような飲食業の根っこにある心は、自分の地元にお客様をお呼びしてどうやら喜ばれるかいい時間をすごしてもらうかです。地域に根ざすお店でいることが、遠くから足を運んでくれる人にも魅力があるんじゃないでしょうか。

——「ミシュラン北海道版」（※3）では、モリエールが日本人シェフ唯一のフレンチ三つ星店。札幌の美食が注目される機会にもなりました。

あの時は、札幌や北海道をもっと外に向けて自慢できるぞと誇らしい気持ちになりました。札幌のことを、あるお客様が「日本語の通じるF国だね」と言つたけれど、それならそこを生かせばいい環境という財産をどう「料理」するかを深めればいい。そもそも、札幌はオンラインで突き抜けている、比べるものなんかないですよ、ということを

境こそが個性だと考えてみてはどうでしょう。不便を強みに変える工夫ができると、もつともっと素晴らしいくなる可能性がある。そこに、新たな札幌しさが見えてくるような気がするんです。

——シェフの料理も、札幌らしさ、北海道らしさを意識しているのですか？

札幌で店をやるということは、どこかしらでこの街のお世話になつて。僕の場合は、料理を召し上がった方に「札幌って素晴らしいな、また来たいな」と思つて頂くのが、街への恩返しです。身近で当たり前に思える地元の食材を、自分の枠を超える限りで捉え直して、びっくりするくらい美味しい料理をする。そういうことができたらここで生き延びていけるんじゃないかな、と思ってやってきました。先ほどの雪の話とも通じますが、料理の技量も、不足や不便から逃げないで工夫することで上がつていいものなんですね。

——今のお話で、「故郷に帰れ。その町の市場へ行き、その町の人のための料理をつくれ」という、フランスの著名なシェフの教えを思い出します。都会から地方へ戻つて、そこで発信しなさいということでしょうか。

モリエールを開いたとき、「近所の方が誕生パーティなんかができるような『居場所』になればと思つていました。街なかから少し離れていて、決して立派な店ではないし、価格設定も家族連れのお父さんが払うときに適切な金額にした。若い頃はもう



Shop



Restaurant Moliere

011-631-3155

北海道札幌市中央区宮ヶ丘2丁目1-1 ラファイエット宮ヶ丘1F

営業時間 11:30～14:00 / 17:30～20:00

休日 水曜日 (3台、無料)

http://www.sapporo-moliere.com/

1

Chef's Voice
オーナーシェフ 大川正人さん
恵庭市出身。フランス、東京の有名店で腕をふるい、88年に開業。「北海道を元気にしたい」と、若い世代の料理人と一緒にチャリティイベントにも参加。

1.コースの一例「エゾシカのロースト赤ワインソース」。コースは昼2,500円~、夜5,750円~。アラカルトも用意。食事の時間を彩るワインも充実
2.絵画のコレクションもすばらしい。さすがグランメゾンの風格

2

1. 資生館小学校
2. 資生館小学校前停留所
3. 南4条通
4. セイコーマート
5. アメ横
6. セブンイレブン
7. 南5条通

TEL 011・531・2251
住所 札幌市中央区南4条西8丁目
サンブーラーザ札幌1F
地下鉄南北線すすきの駅
4番出口より徒歩約7分
営業時間 11:30~14:30/
17:30~21:00
休日 火曜 土曜 40席 席あり

グランメゾンで味わう 北海道フレンチの可能性

Le Gentilhomme
ル・ジャンティオム

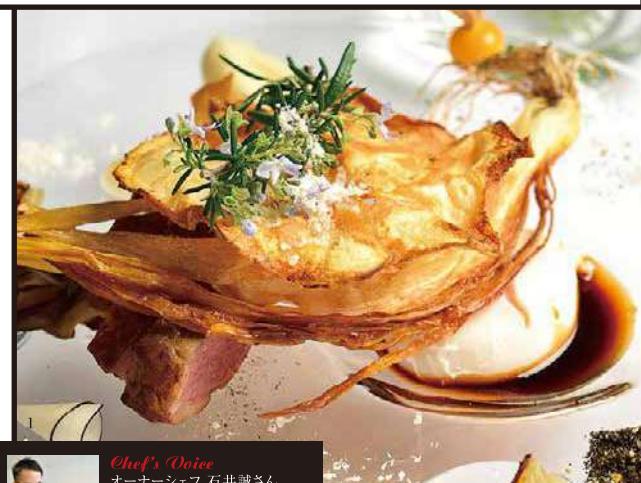
すすきのの喧騒から少し離れた場所にある、札幌を代表するグランメゾン。大川正人オーナーシェフ自らが出来立てしてくれ、さりげない会話の中からその日の気分や好みを感じ取り、コースをアレンジしてくれる心遣いがうれしい。フランスなど国内外の名産地の食材に加え、「食材の宝庫」北海道を食の王国・北海道に押し上げていきたい」と、北海道産の上質な旬味を積極的に取り入れた、クラシックなフレンチを堪能できる。



楽しさと驚きと美しさと… 北海道で感じる"今"を表現

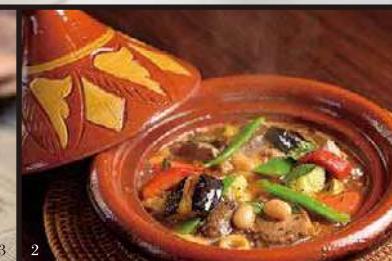
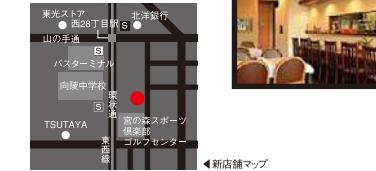
Le Musée
ル・ミュゼ

北海道の風土を皿の上で表現する。そのベースは変わらないが、日々さまざまな形で刺激されるインスピレーションを皿ごとに出力しながら、料理の新たな可能性を追及している石井誠オーナー。シエラ。例えるなら、思考する料理だ。単純においしいだけではなく、五感に訴える仕掛けに想像を巡らせながら楽しめる。そんな自由度の高いコース料理が待っている。



1.コースの一例、「神内和牛“アカ”雪の降る大地、冬の森の中へ;モノトーンを描いて…」。コースは昼2,500円~、夜10,000円~
2.空間演出にも想像を刺激する感性が光る。2015年に10周年を迎える

1.「サロマ産牡蠣とマッシュルームのフラン」。アラカルトも用意。コースは昼2,160円~、夜6,246円~(各税込)
2.名物料理の1つ「羊肉のタジン」。羊は1頭買いし、いろいろな部位で仕立てている
3.足寄町「石田めん羊牧場」の羊肉は乳飲み仔羊からマトンまで独自に熟成し通年使用。同牧場とは二人三脚で味を作ってきた



北海道の豊かさを満喫できる幸せな時間

La Santé
ラ・サンテ

94年の開店以来、北海道の食材を地道に開拓。これぞと思う生産者は、扱う度に感想を伝え、それを参考に生産者が栽培・飼育方法を研究するなど、互いの絆を深めながら、ここでしか味わえない二皿を紹介してきた。素材が力強く響き、味わい深く、繊細な面も併せ持つ。温かな人柄が伝わるサービスにもファンが多い。ここ数年、評価が高い札幌の美食店だが、その牽引役ともいえる軒だ。今春3月、現在の場所から近い軒家に移転を予定している。コンセプトは変わらず、札幌軟石で作った薪の炉を導入するなど、この空間ならではの料理も新たに加わるというから楽しみだ。ラ・サンテの第2章が始まる。



北の食文化を発信 エゾシカ料理の魅力再発見

黒島
くろしま

ビルの中とは思えない、一軒家の
ような寛いだ空間。桦にとらわれ
ない自由な発想で、五感に響く料
理を紡ぐフレンチレストランだ。黒
島祥之シェフのスペシャリテはエゾ
シカ料理。「北海道の料理人として、
ここで何ができるのか」。開業
にあたり考えたのが、害獣といわ
れるエゾシカのイメージ改革。質の
高いエゾシカ肉の魅力を生かした
料理を提供し、食文化として發
信していきたい。熱き思いも一緒に
味わい、楽しみたい軒だ。



- 1.コースの一例、「プレミアムエゾシカのロースト」。南富良野町、豊富町産を使用。繊細な肉質からあふれる赤身の旨味を楽しめる。コース5,000円～
2.空間のコンセプトは「黒島シェフの家」。レストランと謳わないものそのため

☎011・530・9640
札幌市中央区南4条西2丁目
札幌M-SQUARE B1F
地下鉄南北線すすきの駅
3番出口より徒歩約3分
営18:00～23:00
休日祝 営30席
Pなし



2

弾む笑顔と会話と心地よさ
気取らず日常のフレンチを

AKI NAGAO
アキ ナガオ

「氣負わずに普段使いの感覚で、
フランス料理と会話を楽しんでは
いい」。そんな思いからコース料
理は5,000円から用意。リーズ
ナブルな価格なれど、使う食材は
吟味した旬のものばかり。香りと
味わいを丁寧に引き出した料理
に、自然と笑顔が広がる。ワイン
は自然派を中心。ほど良い距離感
のサービスもまた、心地よく過ご
すことができる。同じビル内につ
レンチと中華、すぐ近くにフレンチ
焼鳥と、楽しい趣向の姉妹店も。

☎011・206・1789
札幌市中央区南3条西3丁目
G DINING SAPPORO 1F
地下鉄南北線すすきの駅
1番出口より徒歩約3分
営12:00～13:00(金・土・祝のみ) / 18:00～21:00
休日曜、第2月曜、第2火曜
席24席 Pなし



1.コースのメイン料理一例、「十勝美牛 ヒレ肉と厚岸産清端水産のカキのクリエ 村上農場のジャガイモのビュレ」
2.アンティークのレンガや小物をアクセントにした店内。落ち着いた雰囲気で
寛げる。個室も用意



1.コースの一例、「帯広・山西農園のゆり根のムースリース」。コースは昼3,300円～、夜8,300円～(各税込)
2.JRタワーホテル日航札幌のメインダイニング。気負わず楽しめるように、ドレスコードを設けていない

札幌駅 ハセオ
大丸 札幌ステラプレイス APA エスタ
さっぽろ駅
JRタワーホテル日航札幌
JRタワー
大通公園
三越
札幌パルコ

☎011・251・0392(直通)
札幌市中央区北5条西2丁目
札幌ステラプレイス9F
JR地下鉄南北線
さっぽろ駅直結
営11:30～14:00 /
17:30～20:30
休火曜 席74席 Pあり

向き合い紡いだ料理の数々 素材の力をじっくり堪能

葡萄酒倉庫
ぶどうしゅそうこ

一日二組の完全予約制フレンチレ
ストラン。そう聞くと敷居が高く
感じるが、「このスタイルは予約の
お客様に集中したいがゆえ。満腹
感より満足感を大切にしたいと
思っています」と、太田了光シェフ。
独自に熟成させた肉、産地や食イベ
ントなど、厨房を出る学びの時間を
大切にしている。



- 1.コースの一例、「エゾシカ肉の6週間熟成モモ肉 低温ヴァーフル クリエ仕上げ
秋野菜のエチュベ。おまかせコース8品
10,000円(2名～、前日まで要予約)
2.どこかアットホームな雰囲気を感じさせるシンプルな店内



素材の可能性を引き出す
軽やかでいて力のある料理

French Restaurant Mikuni Sapporo
フレンチレストラン ミクニ サッポロ

惹きこまる華がある。ホテル
のメインダイニングに期待される要
素に応えつつ、軽やかでいて力のあ
る料理が楽しい。そんな皿を作
り上げる小川主水シェフは、開業
に合わせ札幌に移住。道内の产地
を歩き、生産者との信頼関係を
培ってきた。今では各地から選り
すぐりの食材が届く。「各々の素
材が持つピエアナ味わいにそつと手
を添え旨味に変える。そこを大切
にしています」。大人のサービスと
共に上質な時間を堪能あれ。



- 1.コースの一例、「十勝牛のローストビーフ マッシュポテト、新鮮な秋野菜のエチュベ」。コースは昼3,300円～、夜8,300円～(各税込)
2.JRタワーホテル日航札幌のメインダイニング。落ち着いた雰囲気で楽しめるように、ドレスコードを設けていない



Chef's Voice

オーナーシェフ 堀川秀樹さん
イタリアで腕を磨き、98年同店
オープン。三國清三シェフと作
り上げた「フラッコ ディ ミク
ニ」を上川町に開店、道内の
産地のイベントでも活躍。



- 旨みが凝縮した一夜干しのイカを使用した「函館産一夜干しイカと野菜の辛口トマトソーススパゲッティー」。昼夜アラカルトあり。コース料金4,000円～、夜4,000円～
- 開拓使麦酒醸造所だった建物を利用。エントランスにはこだわりの野菜が並ぶ青果店が隣接。ここでの野菜も使用

北の大地の恵みを満喫! 札幌を代表するイタリアン

Trattoria / pizzeria Terzina

トラットリア ピツツェリア テルツィーナ

北海道発イタリア料理とい
うコンセプトを掲げ、いち早く北
海道の食材でイタリア料理を表
現してきた堀川秀樹オーナーシ
フ。道内各地の隠れた食材を紹
介し、その価値を上げることにも
貢献してきた。明治時代の赤レン
ガを生かした開放感ある店内で
は、テーブルで分け合いながら楽
しみたい料理がずらり。北の旬味
を生かしたメニューはもちろん、薪
窯で焼くピッツァも人気。道産小
麦の豊かな風味が印象的だ。



体の芯から元気になる イタリア料理的酒場

Osteria Croccio

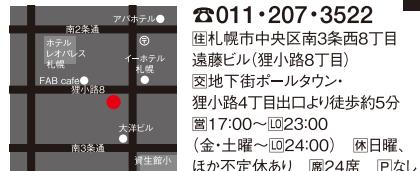
オスティア クロッキオ

連日楽しげな声が聞こえるカ
ジュアルなイタリア料理店。シェフ
をはじめ、スタッフは全員女性。つ
い繊細な料理を想像しがちだが、
メニューは骨太で存在感がある。
「北海道産ウニがたっぷりのクリー
ムパスタ ターナーレ」。アラカル
ト450円～、コース3,000円～
2.カウンターとテーブル席を用意。
予約の取りにくい人気店なので、
早めの予約がオススメ



Chef's Voice

オーナーシェフ 児島加奈子さん
札幌市出身。店名はイタリア
語で仲間の意味。「多くの人に
支えられ今があること、そして
人と人を繋がれる店になれば、
という願いを込めました」。



011・207・3522

北海道札幌市中央区南3条西8丁目
遠藤ビル(狸小路8丁目)
地下街ボルタタウン
狸小路4丁目出口より徒歩約5分
17:00～23:00
(金・土曜～24:00) 休日曜、
ほか不定休あり 席数24席 国内



2

- 料理の一例、「厚岸産大黒シシャモのマリネ」。コースのみで提供。昼2,500円～、夜5,000円～。予約がほしい
- 「自家製パスタ 真ダチのビーチ」
- 店内の黒板に手書きした北海道地図には、使う食材の産地や生産者名が記されている



Chef's Voice

オーナーシェフ 村井啓人さん
札幌市出身。主催イベントなどを
通じ、「単に食材の質を見る
だけではなく、生産者の考え方、
ビジョンなどの背景にも心を寄
せるきっかけになりました」。



北海道愛があふれるイタリアン

Sagra

サグラ

サグラで過ごす時間は、お皿の
上に北海道を旅する感覺に似て、
道産で占められる。大切にしてい
るのは、イタリアの修業時代に感じ
た郷土の味を育み、生かし、愛する
心。イタリア料理の技法を使った、
深化した北海道料理なのだ。
村井シェフの活動も、また熱い。
有志とチャリティイベント「料理人
の休日レストラン」を主宰している。
思いのこもった食材や料理の魅力
を味わいながら、生産者、料理人、
生活者が空間を共にし、北海道の
食のある方を問い合わせる場づくり
を目的としている。

011・219・4649

北海道札幌市中央区南1条西8丁目
ライオンズマンション大通公園小六ビルF
地下鉄東西線西11丁目駅3番出口より徒歩5分
11:30～14:00 / 18:00～22:00
(日祝17:30～20:30) ※営業時間変更の場合あり
休日曜、ほか不定休あり 席数16席 国内

中国料理で堪能する北海道の旬の味わい

茶月齋
ちゃげつさい

「茶月齋」の厨房には、札幌近郊産を中心とした北海道の魅力的な食材が集まる。「力のある食材はおいしさや安全性はもちろん、インスピレーションを与えてくれる」と、オーナーシェフの小森隆広さん。時間を経て旨味を増す自家製調味料を多く揃え、素材の持ち味を丁寧に引き出した料理は、食べ手の心と体に真っ直ぐ届く素直なおいしさだ。中国料理の既存の枠だけでは括れない、ここでしか出会えない料理が待っている。



手の心と体に真っ直ぐ届く素直なおいしさだ。中国料理の既存の枠だけでは括れない、ここでしか出会えない料理が待っている。

011・272・4202
札幌市中央区南3条西8丁目
大洋ビル2F 国電「西8丁目」
停より徒歩約5分
営12:00～14:30／
18:00～22:30
休日曜（連休の場合は日曜営業、
月曜休） 地45席 □なし



Chef's Voice
オーナーシェフ 小森隆広さん
生産者とコラボレーションした食事会など開催。店内には原木椎茸しゃまいい、火鍋スープ、自家製調味料のお土産コーナーも。食卓への発信にも挑戦する。



北海道の旬味で紡ぐ隠れ家的な中国料理店

海鮮中華宮の森れんげ堂

かいせんちゅうか みやのもりれんげどう

若い世代の農家から仕入れる野菜、市場で選る地の魚。そんな北海道の季節の食材にひと手間かけ、洗練された広東料理で楽しませてくれる。本場で学んだ点心からコース料理まで、モダンな店内でゆったりと過ごすことができる。

011・375・8338
札幌市中央区宮の森1条17丁目2-28
地下鉄東西線
円山公園駅より車で約7分
12:00～14:30／
18:00～21:30
休不定 地24席 □あり



1.美麗華を代表するメニューの1つ、小籠包。昼セット1,500円～、夜コース5,000円～



一流の技能が光る点心と料理を堪能

中国料理 美麗華

ちゅうごくりょうり びれいか

コースから単品料理まで用途に合わせ利用できるのがうれしい。中国から招聘した点心師がつくる点心に加え、食材の持ち味を丁寧に引き出した本場総料理長の多彩なメニューと、中国料理を幅広く楽しめるのが魅力。

011・842・6651(直通)
札幌市豊平区豊平4条1丁目
ルネッサンスサッポロホテル3F
地下鉄東西線菊水駅より
徒歩約9分
11:30～14:30／
17:30～20:30
休なし 地200席 □あり



北海道の旬の食材を生かし

医食同源の美しい料理を

中国菜家 季璃香

ちゅうごくさいか きりか

美しい響きを持つ店名は、「北海道の季節感を大切に、旬の食材を楽しみ、体の中から元気に」という想いが込められている。陰陽五行や薬膳の考えに基づき、北海道の旬素材で紡ぐ料理「北海道チヤイニーズ」は、実に多彩な表現を味わえる。石井登オーナーシェフは、食を通して道内各地の文化を発信する「シェフズクラブ北海道」の活動にも積極的に参加。食で地域を元気にする取り組みは、多方面から注目を集めている。

011・219・2180

札幌市中央区大通
西5丁目大通ビレッジ4F
地下鉄大通駅直結
11:00～14:30／
17:30～21:30
休日曜（連休の場合は営業）
地44席 □なし



Chef's Voice
オーナーシェフ 石井登さん
中国四大料理を学び、若くして市内ホテル料理長に就任。香港で中国茶インストラクター資格を取得。北海道洞爺湖サミットではシェフチームに名を連ねる。



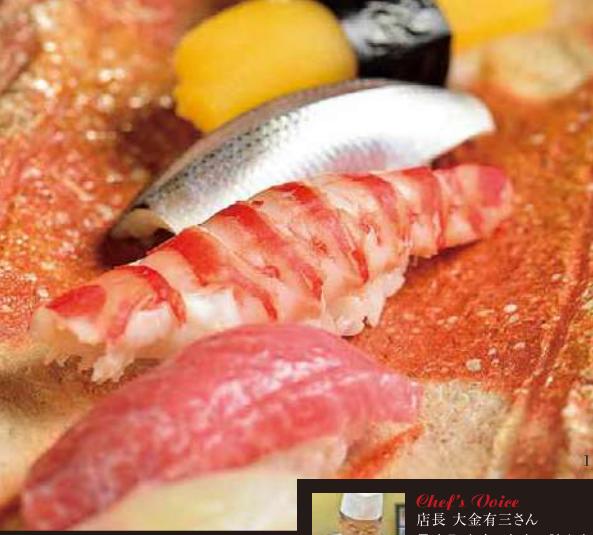
12

随所に心を尽くす
名店の矜持を味わう

すし善 本店

すぜん ほんてん

全国にその名を馳せる寿司の名店。総檜のカウンターは職人が握る手元がよく見え、自ずと会話が弾み、寛いだ気分にさせてくれる。寿司種は北海道を含め、全国から選りすぐりの天然物が揃う。季節に合わせた締め方や煮方など、見えない仕事に手間暇を惜しまない。寿司種を支える酢飯はほりとほどけ、噛みしめると旨味が広がる。聞けば、「日は何度も炊き、酢の合わせ方など、その都度心を配る」という。「お客様にいかに喜んでいただけるか」。その思いが味接客空間にあふれている。



北の旬味とおもてなし 和食で北海道の魅力発信

さっぽろ浪花亭

さっぽろ なにわてい

昭和37年創業。三代目店主の村井弘治さん、弟の料理長・村井隆さんが、北海道の食材を生かした料理でもつなぐ日本料理店だ。伝統の味を受け継ぎながら、新たな発想で北海道の和食文化を盛り上げようと、楽しい趣向を凝らす。

1.コース料理の一例より、道産野菜と魚介の八寸。北海道コース6品6,000円など



Chef's Voice

料理長 村井隆さん
福岡で仕事を学ぶ、「若い世代に和食を身近に感じてもらいたい」と、調理師学校である北海道三笠高等学校で指導をするなど、道内各地でさまざまな活動を行っている。

☎011・231・7280

札幌市中央区南4条
西4丁目松岡ビル1F
地下鉄南北線すすきの駅
2番出口よりすぐ
営11:30~14:00/
17:00~22:00
休日曜、祝日 庫55席 回なし

1.献立の一例。内容は毎朝市場で素材を見て決める。完全予約制。8品10,000円～



料理屋 素 りょうりやそ

円山公園に近い懐石料理店。自分が行き届く昼夜各2組だけを迎えている。季節を半歩先行く日本料理の世界だが、気候が異なる北海道ゆえ、今までおいしい素材を選び、削ぎ落とした先の純粋な味わいをお皿の上に表現している。

☎011・621・6222

札幌市中央区北1条
西28丁目2-18
地下鉄東西線円山公園駅
1番出口より徒歩約5分
営昼夜とも予約に応じて営業
休不定 庫10席 回あり

1.献立の一例。内容は毎朝市場で素材を見て決める。完全予約制。8品10,000円～



Chef's Voice

店主 姉崎貴史さん
滝川市出身。京都や四国で修業し、出張料理人を経て、07年に開店。「北海道には知らない良い食材が多い、ここで日本料理をやる価値を問い合わせながら日々精進です。」



1



季節の移ろいに寄り添う
滋味深い料理の数々

はなれ 味重

はなれ あじしげ

「はしり、旬、名残り。」その時だけの食材の魅力を巧みに生かした料理は、素材本来の輝きをじっくり堪能できるものばかり。凛とした空間でいただく懐石料理ながら、寛いだ気分で楽しませてくれるのもなしさは、さすが名店。

1.旬の魚介が入ったも饅頭
「味重まりも」。完全予約制。
おまかせ9品8,000円～



Chef's Voice

店主 松原滋美さんと
スタッフ
湧別町出身。東京の名店で研鑽を積み、約30年前に独立。ゲストがかつて食べた料理内容を「大福帳」に書きとめ、次の参考にするという心遣いもうれしい。

☎011・261・6999

札幌市中央区南3条西3丁目
G DINING SAPPORO1F
地下鉄南北線すすきの駅
1番出口より徒歩約2分
営18:00~23:00
休日曜(連休の場合営業、翌月曜休)
庫12席 回なし

1



☎011・612・0068

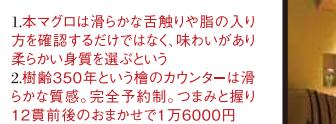
札幌市中央区
北1条西27丁目2-10
地下鉄東西線円山公園駅
1番出口より徒歩約3分
営11:00~15:00/
17:00~22:00
休月曜 庫67席 回あり

2



Chef's Voice

店主 工藤順也さん
初代である父に寿司を学ぶ。「魚がどんな餌を食べて育ったかなど、ストーリーと一緒に楽しんでほしい。そこを伝えるのも、自分の役割だと思います。」



☎011・200・1144

札幌市中央区南2条
西5丁目SCALLETA 2F
地下鉄大通駅
1番出口より徒歩約3分
営18:00~23:00
休水曜 庫8席 回なし



1.本マグロは滑らかな舌触りや脂の入り方を確認するだけではなく、味わいがあり柔らかい身質を選ぶという
2.樹齢350年という檜のカウンターは滑らかな質感。完全予約制。つまみと握り12貫前後のおまかせで1万6000円

14

15

04 Sapporo Gastro - Tourism 美食文化の意識醸成

テッラ・マードレ・ジャパン(スローフード発祥のイタリアで開催の「世界生産者会議」の日本版)との連携をはじめ、料理人の交流、サービススタッフのスキルアップ、生産者の食材に対する想いの共有など、さまざまな形で美食文化の意識醸成を図ります。

Sapporo Gastro - Tourism

「美食のまち ・さっぽろ」を発信

美食を楽しむ札幌のライフスタイルを冊子、WEBなどさまざまな形で発信し、札幌=美食のまちの魅力を伝えていきます。

03 Sapporo Gastro - Tourism 札幌の 健美食&自然体験

自然に親しみながら食を楽しむ体験ツーリズムを定期的に開催します。夏には、札幌市内及び近郊の農園を訪れ、札幌のシェフが表現した採れたて新鮮野菜の創作料理を味わったり、森の中に入って自分で採取した樹液でエゾシカしゃぶしゃぶを楽しんだり。冬には、スノーシューを着けて、フワフワさらさらの雪原を軽やかにトレッキングし、シェフこだわりのランチボックスをいただく。普段じっくりと見上ることのない月を感じながらお月見ナイトハイクも。ここでしかできない体験の数々をどうぞ。

01 Sapporo Gastro - Tourism

「美食のまち ・さっぽろ」を発信

美食を楽しむ札幌のライフスタイルを冊子、WEBなどさまざまな形で発信し、札幌=美食のまちの魅力を伝えていきます。

美食のまち・さっぽろを全国、海外へ発信

さっぽろ 美食ツーリズムの 取り組み

自然と都市機能が融合する美しいまち・札幌。温泉、食、風景、文化と旅を楽しむコンテンツが豊富な札幌の「食」にクローズアップし、札幌ならではの魅力的な「美食」を発信していくのが2014年から始まった「さっぽろ美食ツーリズム」という取り組みです。行政や地元企業・団体、そして生産者、料理人が様々な角度から、札幌を訪れる人たち、札幌で暮らす人たちへ、札幌の美食を発信していきます。

02 Sapporo Gastro - Tourism

夕刻の軽い飲食による、札幌市民 と札幌を訪れる人との交流 「アペリングさっぽろ」の実施

開催日時:
2015/2/5～2/14 16:00～19:00
冬期間の札幌。寒さは厳しいけれど、札幌らしい個性あふれるお店で軽いアルコールとフードを夕刻から楽しむイベントです。地元ならではの情報を得られるコミュニケーションの場として、夕食前の早い時間から「チョイ飲み」をして、夜が長い冬を楽しみましょう。

17

16