さっぽろオータムフェスト2022に初出展　お肉のプロおすすめの北海道グルメ10品が食べられる！

日本ハム株式会社　　2022年09月08日

日本ハム株式会社（本社：大阪市北区、代表取締役社長：畑 佳秀）は9月9日（金）～10月1日（土）に開催される「さっぽろオータムフェスト2022」（北海道札幌市）にニッポンハムグループとして初出展します。

当社グループは、社会課題の解決に向けた方針の一つに「食やスポーツを通じた地域・社会との共創共栄」を掲げています。中でも、北海道日本ハムファイターズをはじめ、グループの約2割の拠点を北海道にもつ当社は、北海道との地域共生活動を推進しています。

出展ブースのご紹介

さっぽろオータムフェストの“エントランス会場”である「4丁目会場・札幌ウェルカムパーク」に、当社グループ・東日本フード株式会社がブースを出展します。東日本フードは、当社グループにおける北海道・東北エリアの食肉営業を担う会社です。「お肉のプロ」としてスーパー、ドラッグストア、食肉卸、外食チェーンなどに日々幅広いメニュー提案等を行っています。

出展ブースでは、厳選した自慢のお肉を使ったメニュー10品を用意しました。ここでしか味わえない、お肉のプロおすすめの逸品が食べられます。

出展名：お肉づくし 東日本フード（株）より北海道の美味しさをお届け

十勝 彩美牛®ロースのトルティーヤラップ

十勝 彩美牛のロースとオニオンスライス、パプリカ、アボガド、チーズをトルティーヤ生地で巻きました。ワンハンドで食べられます。2023年開業予定の新球場・北海道ボールパークFビレッジでも販売を予定しています。

銘柄鶏肉・勇払産鶏肉 桜姫®モモ肉使用

ザンギ

ヤンニョムチキン

麻辣（マーラー）チキン

サフォーククロスラム ジンギスカン

オーストラリア産のサフォーククロスラムのジンギスカンに熟成チェダーチーズをかけました。

サフォーククロスラム フレンチラック

ヨーグルトベースのザジキソース（ギリシャ料理）で食べるスパイシーな骨付き塊肉です。

十勝産 豚ロースの豚丼

十勝 彩美牛® サイコロステーキ

十勝和牛 ロースステーキ

シャウエッセンロング＋八雲ユーラップハム

さっぽろオータムフェストとは？

2008年より始まった、実りの秋を祝い、味覚を楽しむ食イベント。

※2020～2021年はオンライン開催

来場者数約250万人を見込む北海道を代表する大型イベントの一つで、「さっぽろ雪まつり」「大通りビアガーデン」と同じく、中央区の大通公園を会場として開催しています。

『北海道・札幌の食』をメインテーマに道内各地から旬の食材やご当地グルメを一同に取りそろえることで、道内各地の「食」のアンテナショップとしての役割を果たしています。

出品条件：北海道産食材、北海道のご当地メニュー、北海道にて加工・製造された商品