

2023年8月31日

AIRDO/ さっぽろオータムフェスト実行委員会 共同リリース

AIRDO × 「2023 さっぽろオータムフェスト」

～「北海道・札幌の食」の魅力発信を連携して展開します！！～

株式会社AIRDO(以下、エア・ドウ)は、さっぽろオータムフェスト実行委員会(事務局:一般社団法人札幌観光協会)と連携し、「2023 さっぽろオータムフェスト」を通じた「北海道・札幌の食」の魅力発信に取り組みます。

「さっぽろオータムフェスト」は例年約200万人が来場する国内最大級のグルメイベントで、今年は9月8日(金)から9月30日(土)まで札幌・大通公園を会場に開催されます。

とりわけ、北海道・札幌を代表するシェフが日替わりで料理を提供する11丁目会場『PRECIOUS TABLE(プレシャステーブル)』の「さっぽろシェフズキッチン」は、北海道産食材を使った本格料理が手軽に味わえる企画として毎年好評を博しております。このたび「シェフズキッチン」の代表を務めるイタリアン<オステリア エスト エスト エスト>宮下友則シェフとのコラボが実現し、「さっぽろオータムフェスト」の楽しさと、特別メニューを通じた北海道産食材の魅力を協働して発信していきます。

北海道・札幌の9月は、爽やかな秋空の下で過ごす最適な観光シーズンです。

ぜひ大通公園、そして11丁目会場「シェフズキッチン」に足をお運びいただくとともに、会場の味と雰囲気そのままにお届けする特別メニュー「AIRDO オリジナルセット」を通じて、贅沢なひとときをご自宅でもお楽しみください。

記

【連携の概要】

1. 公式オンラインショップ「AIRDO Online Marché(オンラインマルシェ)」での特別メニュー販売

宮下友則シェフが今年の「シェフズキッチン」で実際に提供するメニューから「AIRDO オリジナルセット」としてお届けします。公式オンラインショップ「AIRDO Online Marché」にて、9月1日(金)より予約・購入いただけます。(数量限定・受付は10月31日まで)

AIRDOオリジナルセット



十勝産蝦夷鹿肉と「とちまマッシュ」のラグーソース
留萌小麦「ルルロソ」のフェットチーネ

北海道産野菜の赤いミネストローネと石狩(パン屋トムイ)のクロワッサン

知床鶏のロートロ 江別 笹崎さんの
ともろこし(めぐみゴールド)



宮下友則シェフ

AIRDOオリジナルセット(数量限定)

写真のメニュー各2食入り

価格 ¥5,600(税込み)+送料

予約期間・発送日

第1期 9月1日～9月20日→10月5日発送
第2期 9月21日～10月10日→10月25日発送
第3期 10月11日～10月31日→11月15日発送

※商品写真はイメージです。

ここ北海道には豊かな自然と高い志を持った多くの生産者さんたちにより生み出されるすばらしい食材があります。その大切に育てられた食材を料理人として調理し、生産者さんたちの想いも一緒に今回のメニューとしてお届けできたらと思います。

2. 機内誌・機内アナウンス等を通じたプロモーション展開

エア・ドゥは「2023 さっぽろオータムフェスト」の実行委員会メンバーとして、道内はもとより、道外から北海道に訪れるお客様に向けたプロモーションを積極的に行ってまいります。

機内誌『rapora』9月号では、「さっぽろオータムフェスト」の魅力を、宮下友則シェフの「シェフズキッチン」に対する思いとともにお伝えするほか、開催期間を中心とした機内アナウンスでは、「北海道の翼」らしいリアルタイムな情報を添えながら来場の促進を図ってまいります。

3. プロモーション動画の制作

「道内各地の食のアンテナショップ」という「さっぽろオータムフェスト」のコンセプトのもと、会場で味わえるワクワク感、そして「シェフズキッチン」の特別感をお伝えするプロモーション動画を、「実際に会場内を歩いている」視点にこだわって制作します。

今年の会場で撮影した動画は、来年度のプロモーションに活用することに加えて、「AIRDO オリジナルセット」をご購入された方々が、今年の会場を思い返して、また、来年の訪問を思い描きながら食していただく「体験素材」としての提供を予定しています。(9月下旬に SNS 等で公開予定)

※ 「さっぽろオータムフェスト」について

2008年に始まった札幌・大通公園を会場として行われる、実りの秋を祝い味覚を楽しむ食のイベントです。

『北海道・札幌の食』をメインテーマとし、道内各地から旬の食材やご当地グルメを一堂に取りそろえることにより、道内各地域の「食」のアンテナショップとしての役割を果たし、北海道全体の活性化に貢献することを目的に開催しています。

※ 「11丁目会場」について

今年のテーマは『PRECIOUS TABLE(プレシヤステーブル)』。北海道・札幌を代表するフレンチやイタリアンの有名店の味が楽しめる人気コーナー「シェフズキッチン」を中心に、前菜、メイン料理、ワイン、デザートからお土産までの一通りのメニューが揃った、会場全体が「フルコース」となるような会場です。



11丁目会場では、大きな噴水を囲むテーブル席で、人気店のシェフによる特別メニューを心地よく味わえます。



イタリアンやフレンチのシェフが腕をふるいます。会場内ではワインも販売、料理との相性をお楽しみください。

エア・ドゥは「北海道の翼」として、地域の方々との連携を更に深めていきながら、これからも北海道の魅力発信に務めてまいります。