

2024年8月30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 × 「2024 さっぽろオータムフェスト」

～ AIRDO が見つけた「地域のおいしい」を限定メニューで提供。産地直送販売も実施！ ～

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、「2024 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200万人以上が来場する国内最大級のグルメイベントで、今年は9月6日(金)から9月29日(日)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いますが、エア・ドウでは昨年に引き続き、同企画の代表を務めるイタリアン<オステリア エスト エスト>宮下友則シェフと連携して北海道産食材の魅力を発信していきます。

今年のセレクト食材は、オホーツク・清里町<しのだファーム>で栽培された、鮮度や熟成面に付加価値がありながらも規格外のために出荷できない新鮮野菜。宮下友則シェフが限定メニューにアレンジするほか、エア・ドウが会場内で産地直送販売を行うことで、「地域のおいしい」魅力を来場される皆様へお届けします。

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丁目会場に足をお運びいただき、生産者の思いやこだわりとともに北海道食材の魅力をお楽しみください。

記

【連携の概要】

1. 「さっぽろシェフズキッチン」での限定メニュー連携

宮下友則シェフが「さっぽろシェフズキッチン」で提供する限定メニューの一部に<しのだファーム>の規格外野菜を活用いただきます。素材の味を引き出す限定メニューとしてアレンジいただき、野菜の有効活用を図ります。(オステリア エスト エスト エスト)の出店は9月6日・7日の2日間となります)



宮下友則シェフ

左:清里しのだファーム ピュアホワイトの冷製ポターージュ
ファットリア ビオ リコッタムース
右:静内 北大短角牛の赤ワイン煮込み 清里しのだファーム
インカの目覚めのピューレ 手稲山口 松森農園の万願寺唐辛子

規格外の野菜でも生産者の思いと味は一緒に、活用方法によって野菜のおいしさを存分に楽しめます。素材の旨み・甘みを生かしてピュアホワイトをポターージュに、2年熟成のインカのめざめを付け合わせのピューレにしました。



2. 11丁目会場内での産地直送販売

上記限定メニューに活用いただいた野菜をはじめとする〈しのだファーム〉の規格外野菜の産地直送販売を行います。収穫後、鮮度を保った状態で直送された白いトウモロコシ「ピュアホワイト」や、雪室で2年熟成させたジャガイモ「インカのめざめ」等を会場で実際に手に取っていただき、生産者の思いやこだわりをご自宅でもお楽しみください。

(産地直送販売は9月6日 10:00~18:00 および期間中の毎週木・金曜日 15:00~18:00 頃に行います。)

3. 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「2024 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、宮下友則シェフの今回の連携への思いとともにお伝えするほか、昨年の活気あふれる会場を舞台としたエア・ドゥ社員出演のプロモーション動画を機内モニターおよび機内エンターテインメントサービス『Do Sky On-Demand』で放映します。また開催期間を中心とする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促進を図ってまいります。

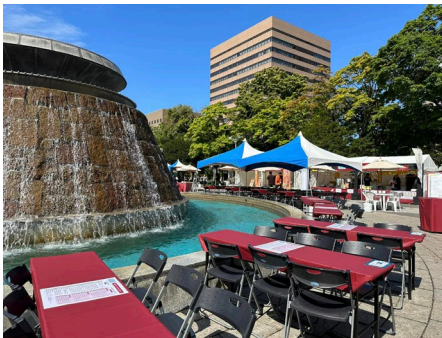
※ 「さっぽろオータムフェスト」について

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。