

新どさんご研究所と「HO」が札幌市の協力店舗と開発した創作メニュー “新！さっぽろソウルフード”を オータムフェスト特別企画ブースにて販売

株式会社北海道博報堂 新どさんご研究所（所長：山岸 浩之）は、北海道民の今の姿をデータで明らかにし、未来の姿を予測・提言する研究組織です。新どさんご研究所では「未来に向けて活動している北海道の人たち」を“新どさんご”と呼び、これからの北海道を支え、創造していく新どさんごの可能性を見出だそう、という取組を行っています。この度、過去の新どさんご研究所が実施した調査結果から道民の食に対する志向や好みの食材を分析し、ぶらんとマガジン社「HO」と共同で、市内の協力店舗とともに道産子に響く創作メニューを開発しました。こちらは、新どさんごの食意識に基づいた新たな食文化「ソウルフード」をつくることで、北海道の食の魅力を掘り起こしたいという思いからスタートしたプロジェクトです。北海道最大の食の祭典である「オータムフェスト」大通6丁目会場にて発表・販売致します。このたび、3つの店舗の協力を仰ぎ、「トンテキ」「スペアリブ」「クラムチャウダー」を“新！さっぽろソウルフード”として開発しました。何れも個性豊かな腕利きの料理人の方々が、道民好みの食材を独自の調理法で仕上げたオリジナルメニューです。ぜひ会場で味わって頂き、新たなソウルフードの可能性を感じてもらえれば幸いです。

道民の食志向

道民(札幌市民)の好きな食材

新どさんごは*、楽で楽しい “楽食主義”

道産のものを好みながら、
手軽で便利な食から
おふくろの味までいろいろと楽しみたい、
楽で楽しい食へこだわる志向

新どさんごレポート vol.4 北海道民の食行動に関する意識より

豚肉、たまねぎ、米は 特に高い消費量

ジンギスカンも好きだが、豚肉の消費量も高い
札幌市のたまねぎとお米の消費量は
全国52都市で1位！
チーズやバターももちろん大好き
総務省「全国家計調査」（平成27年～平成29年平均）

*【新どさんご】とは、新どさんご研究所が定義する一歩先の北海道民のこと

新ど研 × HO
オータムフェストから札幌の新しいソウルフードを！
新 さっぽろソウルフード
楽しさとおいしさにこだわった、楽食主義で行こう！北海道民の食志向から生まれた創作メニュー登場！
トンテキ スペアリブ クラムチャウダー

【新どさんご研究所（新ど研）概要】



北海道民の今の姿をデータで明らかにしながら、「一歩先の北海道民＝新どさんご」と定義して、その変化を予測・提言する(株)北海道博報堂が設立した研究組織。

所長：山岸 浩之

<プロフィール>

2014年北海道博報堂入社。

コミュニケーション戦略局長兼マーケティング部長として、北海道の様々なクライアントの戦略立案やリサーチを担当。

お問い合わせ先：

株式会社北海道博報堂 コミュニケーション戦略局 マーケティング部

新どさんご研究所 ☎011-251-0178

トンテキ



2018年9月20日（木）～22日（土）

協力店舗

サッポロトンテキ

展開メインメニュー

プレミアム四元豚トンテキ

700円（税込）から

ポイント

北海道産ブランド四元豚「ゆめの大地」を良質なラードの中でじっくりと火を通し、ジューシーな味わいに。豚肉好きな新どさんこのためのスタミナ料理。

スペアリブ



2018年9月15日（土）～22日（土）

協力店舗

南極食堂

（オーロラキッチン×FOOD29）

展開メインメニュー

さっぽろとろとろスペアリブ

900円（税込）

ポイント

肉のプロが厳選した余市産豚「ロイヤルストレートフラッシュ ポーク」を使用。とろけるような上質な食感のスペアリブ。

クラムチャウダー



2018年9月23日（日）～30日（日）

協力店舗

ビストロ TOTTO

展開メインメニュー

濃厚ダブルチーズチャウダー

1000円（税込）

ポイント

玉ねぎ消費量No.1都市を代表する甘くジューシーな幻の玉ねぎ「札幌黄」をまるごと使用。2種類のチーズを贅沢に使った濃厚な味わい。