

新どさんご研究所×HO 本年も北海道の新たなソウルフード開発に挑戦 食の祭典 さっぽろオータムフェスト2019で “新！さっぽろソウルフード”を販売

株式会社北海道博報堂（札幌市中央区）の研究組織「新どさんご研究所（以下、新ど研）」では、新ど研の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、札幌市内の協力店舗とともに道産子に響くメニューを開発しました。



こちらは、新どさんご*1の食意識*2に基づいた新たな「ソウルフード（食文化）」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。道内最大級の食の祭典「さっぽろオータムフェスト2019」大通6丁目会場にて発表・販売致します。

道民の食志向

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

道民に親しまれている食材

ジャガイモ、チーズの大産地
ベーコンの消費量は全国2位

北海道のジャガイモ、チーズの生産量は
全国トップ！
ジンギスカン好きの道民ですが、
札幌市のベーコン消費量は
全国52都市で2位！

農林水産省「作物統計」、経済産業省「工業統計」
総務省「全国家計調査」（平成27年～平成29年平均）



新！さっぽろソウルフード

フライドポテト

ザンギ

カレーパン

このたび、3つの店舗の協力を仰ぎ、「フライドポテト」「ザンギ」「カレーパン」をテーマに、“新！さっぽろソウルフード”として提供いたします。いずれも地域に根差した食材を独自の調理法で仕上げたこだわりのメニューです。

ぜひ会場で味わって頂き、札幌の食文化の新たな可能性を感じてもらえれば幸いです。

*1 【新どさんご】とは、新どさんご研究所が定義する一步先の北海道民のこと

*2 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

【新どさんご研究所 概要】

北海道民の今の姿をデータで明らかにしながら、「一步先の北海道民＝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。



新どさんご研究所 所長

山岸 浩之

やまぎし ひろゆき

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。博報堂生活総合研究所 客員研究員。

【お問い合わせ先】

株式会社北海道博報堂 新どさんご研究所 担当 ☎ 011-251-0178 ✉ shindoken@hakuholdo.co.jp

フライドポテト

2019年9月6日（金）～13日（金）



道産ジャガイモの
ベーコンチーズ フライドポテト
650円（税込）

協力

ASOMBROSO



紹介

キッチンカーを中心に展開しているフライドポテト専門店。厳選された道産ジャガイモと、パリエーション豊富な特製ソースで人気の本格フライドポテト。オータムフェストでは、道民消費量の多いベーコン、コーン、チーズから生み出されたオリジナルソースを開発し、販売します。

ザンギ

2019年9月14日（土）～21日（土）



北海道2大ソウルフードの最強コラボ
ザンギスキャン
500円（税込）

協力

喜酒喰楽 でたらめ



紹介

こだわりの食材と腕利き料理人で人気の創作居酒屋。なかでもこだわりの調理工程でつくられる看板メニューのザンギ。オータムフェストでは、道民がこよなく愛するジンギスカンのザンギを開発。「ラム×ザンギ」、北海道を代表するソウルフードの最強コラボが誕生します。

カレーパン

2019年9月22日（日）～29日（日）



道産フォンデュチーズの
カレーパン・フォンデュ
350円（税込）

協力

ペンギン ベーカリーカフェ



紹介

ペンギン北野店の前身である「フロマージュの杜」時代から、地元の人に愛されていたカレーパンが復刻。今回はオータムフェスト仕様として、こだわりのチーズを贅沢に使用し、パワーアップして登場します。