

PART 2 9/15 sat - 22 sat

HACCP 「札幌黄」のウまい麺!
北海道メンフーズ



かに塩ラーメン

500円(税込)

鶏ガラと昆布ベースのスープに、旨味の強いカニのだしがたっぷり。麺はもちろぬ、「札幌黄」の練り込みラーメン。



汁なし豆乳担々麺

650円(税込)

道産小麦粉に幻のタマネギ「札幌黄」を練り込んだ生ラーメンを、オリジナルソースで味わう冷たい麺。トッピングも豪華。

タマネギ「札幌黄」入りの
ラーメンが自慢です!!

代表取締役
須貝 昭博さん

北海道の食材にこだわり、「飽きないラーメン」「日本一美味しいラーメン」を目指して、幻のタマネギ「札幌黄」を練り込んだ生ラーメンの製造や、オリジナルラーメンスープの開発を行なっています。旨味と甘みのある唯一無二の麺を楽しんでください。

PART 3 9/23 sun - 30 sun

HACCP アクティブ・ケア



みのりフードファクトリー
マネージャー
菊地 信幸さん

安全・安心で
質の高い食事を
提供!!

老人ホームやグループホームなどの施設を営んでいる会社です。それら各施設の入居者さまに安全な商品を提供すべく立ち上げた「みのりフードファクトリー」では、日々の食事を作ってお届け。今回のメニューもヘルシー食材を使い健康面にも配慮しています。



チーズバスタ

500円(税込)

日高産のパルミジャーノ・レッジャーノがたっぷり、チーズ好きにはたまらない一品。カリカリに揚げたパスタがアクセント。

ヘルシーランチボックス

500円(税込)

道産のベビーリーフやタマネギなど旬の野菜の上に、スモークサーモンや茹でエビ、温泉玉子、パケットなどがたっぷり。



500円(税込)

オータムフェスト
会場限定
メニュー

※提供するメニューの写真は実際と異なる場合があります。
※出店と提供メニューは変更になる場合があります。
※記載しているメニューの価格は変更になる場合があります。

さらに詳しい情報の載った
「Kitchen Mail」を
会場で配布します!



場所 大通公園4丁目(札幌市中央区大通西4丁目)
期間 9月7日(金)~30日(日) 時間 10:00~20:30 (LO20:00)

問い合わせ 札幌市保健所 食の安全推進課 ☎011-622-5170
http://www.city.sapporo.jp/hokenjo/shoku/sapporo-haccp/index.html

さっぽろオータムフェストは札幌市と「さっぽろ食の安全・安心推進協定」を締結し、衛生管理に努めています。

さっぽろオータムフェスト2018 4丁目会場に出店!

Information

ハサップ
さっぽろHACCPセレクトキッチン

安全・安心・さらに美味しく!

「さっぽろHACCP」に取り組む企業の中から厳選した3社が、「さっぽろオータムフェスト2018」4丁目会場に期間別で出店!ここでは、会場限定メニューのほか、ふだんの仕事のことも紹介します。

PART 1 9/7 fri - 14 fri

HACCP 北海道純雪うどん
(富士松製麺)



純雪オリジナル
板ザンギうどん(温・冷)

各500円(税込)

鶏胸肉を平たい形にしたザンギと、モチモチした麺の相性がバツグン。ほかにも会場では多彩なメニューが用意されている。



純雪うどん
海鮮天ぶらスペシャルうどん(温・冷)

各1,200円(税込)

道産小麦をオホーツクの塩で練りあげたうどんの上に、道産のホタテ、タコ、ズワイガニの脚の天ぶらがぜいたくに。

腰の強い麺の上に
豪華な魚介の天ぶらが
ドーン!



北海道純雪うどん
ラララ札幌店 店長
伊藤 重博さん

学校給食用を中心にうどんやラーメン、パスタなどを製造しています。道産小麦「きたほなみ」とオホーツクの塩、だしは知床産の鮭節と、北海道の食材をふんだんに使用。「うどんサミット」などでグランプリも受賞しています。「ラララ札幌」には直営店も。

ハサップ
さっぽろHACCPとは?

HACCPとは、世界的に注目されている食の衛生管理システムのこと。「さっぽろHACCP」は、HACCPの考えに基づく衛生管理に取り組み、食の安全・安心を心がけるお店を評価・認証する札幌市の制度のことです。

- 〈評価・認証施設の一例〉
- ・回転寿司トリトン
 - ・肉のサンビーム
 - ・札幌市内セイコーマート各店
 - ・軽食喫茶パンブル
 - ・小樽製パン 札幌工場
 - ・こだわりとんかつ かつ徳



ハサップ
HACCPは
衛生管理の目印!!

詳しくは... さっぽろHACCP 検索

