

応援します!!「札幌黄」

札幌黄PR事業

東区では、「札幌黄」を東区のシンボルとしてPRすることで、誇りや郷土愛の喚起につなげ、まちの活性化を図っていきます。

「札幌黄ふあんくらぶ」メンバー募集中!



「札幌黄を食べてみたい!」「札幌黄を応援したい!」と思った方に朗報です。

札幌黄を愛する事業者や消費者、市・区役所が一緒になって、「札幌黄ふあんくらぶ」を結成。「ふあんくらぶ」メンバーになると、札幌黄の取扱店情報や生育情報がメールマガジンで配信されます。

入会された方には、たまねぎフェスタ会場で粗品をプレゼントします。

入会方法

入会無料

「たまねぎフェスタ(東区版1ページ参照)」会場で、または入会受付ホームページから入会できます。ぜひご入会ください。

HP: <http://www.sapporoki.net/>

こちらからもアクセスできます。➔



札幌黄ロゴマーク決定!

札幌黄のロゴマークが決定しました。深緑をバックに黄金色の文字をあしらったこのマークは、札幌大谷大学・短期大学部デザインコース、川島舞子さんが制作したもの。今後は、札幌黄を使用している「札幌黄ふあんくらぶ」加入飲食店で、ミニのぼりが掲示され、札幌黄のPRに一役買います。



制作者 かわしま まいこ 川島 舞子さん

誰にも親しめて、見ていて気持ちのいいマークを作ることを心掛けました。

実際に「札幌黄」を食べると、甘味と辛味が融合しているので、味の宝石箱という意味を込め、マーク中央にダイヤを配置しました。



このようなミニのぼりがお店に飾られます。

こんな応援も行います

「たまねぎフェスタ」の開催や「札幌黄小冊子」の作成などを行って「札幌黄」を盛り上げます。

タッピーの知恵袋

タマネギ編



買い置きしていたタマネギから芽が出てきてしまいました。何かに使う方法はないのかしら?

ジャガイモと違い、タマネギは芽も食べられます。芽が出たら、味も栄養価も落ちてしまうので、丸ごと水栽培をしましょう。芽が伸びて緑色になったら食べごろ、ちょっとした薬味になります。

