

2025年9月24日

プレスリリース

10月・11月限定 北海道内トップレベル※¹の米どころ共和町 新米をホテルで味わう『米どころ共和町“新米”フェア』開催

共和町から直送の新米、野菜を朝食・ランチで提供。ふるさと納税で人気商品もホテルで体験。

クロスホテル札幌（所在地：北海道札幌市中央区、総支配人：三上 直也）は、2025年10月1日（水）～11月17日（月）まで、北海道共和町とタイアップをし、共和町の魅力を発信する「米どころ共和町“新米”フェア」を開催します。



水田が広がる米どころ共和町



フェアで提供するライスキッシュ

クロスホテル札幌では、地域共創活動として、北海道の魅力を発信する事業を行っております。今回は札幌から車で約90分の米どころ「共和町（きょうわちょう）」とタイアップをし、おいしい新米を通して共和町の魅力を伝えるフェアを開催します。

共和町は、米産地として特A地域にランクされ、蛋白値も低く美味しさでは道内でもトップレベル※¹とされています。1857年江戸幕府は町内の幌似（ほろに）と発足（はったり）にそれぞれ御手作場を設置し蝦夷地における米作りを試作したのが始まり※²と歴史は長く、現在でも農作物の町内作付面積の約半分が水稻※³で、収穫量、品質ともに“米どころ”として有名な町です。

フェアでは共和町の新米「ななつぼし」を、白米はもちろん、炊き込みご飯、キッシュなどで味わっていただけます。そのほか町内で収穫されたじゃがいも、長ネギ、しいたけも素材を楽しめる調理法で提供します。

宿泊者ラウンジでは、ふるさと納税で人気のカマンベールチーズや、米菓子、ドリンクを用意します。

共和町はホテルでのプロモーションは初めての試みで、成田 慎一町長は「全国的な異常気象により農作物の影響が懸念される中、今年も共和町は順調に収穫できている。おいしい新米で町の魅力を伝えたい」と話しています。

クロスホテル札幌では「NEW DISCOVERIES, NEW CONNECTIONS」をコンセプトに地域の新しい発見を提供します。

※1.2 JA きょうわ HP より

※3 農林水産省令和6年農作物作付（栽培）延べ面積及び耕地利用率より

1. 米どころ共和町“新米”フェアについて

開催期間：2025年10月1日（水）～11月17日（月）

○ 朝食ビュッフェ

バランスに優れた味わいで、北海道を代表するブランド米の一つ「ななつぼし」※4をシェフが浸水時間にこだわりふっくらと炊いた白米をはじめ、共和町産のしいたけと秋の味覚・鮭と一緒に炊いた炊き込みご飯、共和町産の馬鈴薯をまるごと蒸して、バターや塩辛で召し上がっていただく北海道風のかし芋など、素材を味わえる調理法をご用意します。

※4 北海道米販売拡大委員会 HP より



ふっくらと炊き上げたななつぼし



共和町産のしいたけと葱を使った炊き込みご飯



じゃがいもそのものを味わう蒸かし芋

○ ランチビュッフェ

土日祝限定のランチビュッフェでは、お米を土台に共和町産の野菜を使ったライスキッシュや、長ネギをつかったポタージュなど、秋の素材をフレンチ風アレンジしてご提供します。



葱の甘みを感じるスープ

○宿泊者ラウンジ「meetlounge」

ご宿泊者様用サービス「meetlounge」では共和町のメロンやスイカを使ったドリンクや、日本で最初の個人生産のカマンベールチーズ工房^{※5}「クレイル」のチーズなどをご用意します。

※5 共和町 HP より

○物販コーナー

2F ロビーでは、そばや米菓子やグッズなど、お土産にぴったりの商品を販売します。



meetlounge で提供するクレイル
のチーズ（イメージ）



物販、meetlounge で扱うスイカ
とメロンを使った炭酸飲料（イメ
ージ）



meetlounge（イメージ）

2, 共和町について

共和町は、北海道の道央圏・後志管内の西部に位置しており、札幌から車で約90分、小樽から約60分で到着し、ニセコ・積丹半島・小樽海岸国定公園を有する豊かな自然と住みよい気候に恵まれています。基幹産業は農業で、スイカやメロン、スイートコーン、馬鈴薯などの『らいでんブランド』の農作物が全国的にも有名です。



サステナビリティの取り組みについて：

ORIX HOTELS & RESORTS の旅館・ホテルの 14 施設を含む、オリックス・ホテルマネジメントが運営・業務支援する全 20 施設では、「環境へのおもいやり」「心地のよい滞在」「地域との共生」「働きがいのある職場づくり」「公正な事業活動」の 5 つの重点テーマに沿って、サステナビリティの取り組みを推進しています。今後も、お客さまお一人おひとりに寄り添うおもてなしを大切にしながら、地域とともに新たな潤いを生み出し続ける持続可能な施設運営を実践してまいります。<https://www.orixhotelsandresorts.com/sustainability/>

クロスホテル札幌について：

「心おどる 北海道クオリティに出逢う場所」をコンセプトに、地域を感じるおもてなしや、ご滞在を特別な日に変える演出など、北海道の魅力を体験いただける全 181 室のライフスタイルホテルです。

北海道ならではのフードやドリンクをフリーフロースタイルで楽しめるラウンジサービス、北海道で活躍をするアーティストと制作した客室、最上階 18 階には札幌の街を望む展望大浴場。そして、個性や感性を刺激する、五感で楽しむカルチャーイベントの実施など、地域とヒトとの心躍るつながりをご提供してまいります。

公式ウェブサイト：<https://cross-sapporo.orixhotelsandresorts.com/>

公式アカウント：https://www.instagram.com/crosshotel_sapporo/

CROSS HOTEL（クロスホテル）について：

CROSS HOTEL は、主要都市のプライムロケーションに位置し、人や街とつながり、ここだけの、かけがえのない滞在を叶えるライフスタイルブランド。NEW DISCOVERIES, NEW CONNECTIONS をブランドコンセプトに、いつ立ち寄っても、新たな発見と心に刺激が感じられるひとときをお届けします。現在展開する 3 軒のクロスホテルは札幌、京都、大阪の中心地で、全ての人が垣根なく集まり、手の届く非日常体験をご提供します。

ORIX HOTELS & RESORTS（オリックス ホテルズ&リゾーツ）について：

ORIX HOTELS & RESORTS は、オリックス・ホテルマネジメント株式会社の旅館・ホテルの運営事業ブランドです。ラグジュアリーからカジュアルまで、旅館とホテルを両軸に幅広いカテゴリーを有し、「また行きたい、と思っただけの場所。」をご提供するべく、お越しいただく皆さまのさまざまなライフステージに合わせた体験をお届けしています。現在、ORIX HOTELS & RESORTS では、北は北海道から南は福岡、大分まで、5 ブランドにて 14 の旅館・ホテルを展開しています。

ORIX HOTELS & RESORTS 公式ウェブサイト：<https://www.orixhotelsandresorts.com/>

ORIX HOTELS & RESORTS Instagram 公式アカウント：https://www.instagram.com/orix_hotels_and_resorts/

本プレスリリースに関するお問い合わせ：

ORIX HOTELS & RESORTS

クロスホテル札幌 広報担当 柏崎（mariko_kashiwazaki@x-hotel.jp）

Tel: 011-272-0010（代表）