

2026年7月10日

プレスリリース

北海道が誇る農産物ブランド「らいでん」を朝食・ランチで！ 共和町との地域共創活動を2026年7月10日（金）より開始

メロン、スイカ、スイートコーンなど、共和町から届く旬の味覚を約4か月間提供

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、2026年7月10日（金）から11月30日（月）までの約4か月間、北海道岩内郡共和町とのタイアップによる地域共創活動「らいでん」は、おいしい目印。共和町から届く季節の“らいでん”フェアを期間限定にて開催します。



季節を味わうビュッフェ『レストランアッシュ』



共和町の田園風景

本フェアでは、北海道岩内郡共和町が誇る農産物ブランド「らいでん」のメロン、スイカ、スイートコーンをはじめ、季節ごとに旬を迎える農産物を朝食・ランチで提供します。生産者が大切に育てた、その時期に最もおいしい食材をホテルならではの料理やスイーツに仕立て、お客さまへ届けます。

「らいでん」は、北海道岩内郡共和町にあるJA きょうわ（きょうわ農業協同組合）が出荷する地域農産物ブランドです。メロン、スイカ、スイートコーンなど5品目を展開し、豊かな自然環境の中で育まれた高品質な農産物は、全国各地へ出荷されています。

クロスホテル札幌では、地域とのつながりを大切に、土地ならではの価値や魅力をお客さまへ届ける「地域共創」の取り組みを推進しています。今回は、共和町とタイアップし、町が特に力を入れている「らいでん」ブランドの認知向上と、生産者の皆さまのさらなる発展に貢献することを目的に、対象5品目を最もおいしい時期に合わせてホテルで提供します。共和町 成田慎一町長は「多くの方にらいでんブランドのおいしさと共和町の魅力を知ってもらいたい」と、本取り組みへの期待を寄せています。

7月からは、スイカや赤肉メロン、スイートコーンを朝食・ランチにて提供。8月には青肉メロン、9月以降には馬鈴薯や長ねぎなど、季節の移ろいに合わせて共和町の恵みをお楽しみいただけます。それぞれの素材が持つ甘みや香り、食感を活かし、素材本来のおいしさを引き出す調理法で提供することで、北海道の旬をお楽しみいただけます。

クロスホテル札幌は「FEEL LOCAL」をコンセプトに、地域に寄り添い、地域の魅力を発信するホテルとして、これからも地域とお客さまがつながる新たな体験を提案してまいります。

◎“らいでん”は、おいしい目印。共和町から届く季節の“らいでん”フェアについて

【開催概要】

日時：2026年7月10日(金)～2026年11月30日(月)

※農産物の生育状況により、提供内容や期間が変更となる場合があります。

3階レストラン「hache (アッシュ)」では、共和町の農産物ブランド「らいでん」の食材をはじめとする共和町産食材を集めたコーナーを設置し、季節ごとの農産物をご紹介します。また館内には、共和町の観光情報や地域の取り組み、2027年開業予定の道の駅に関する情報などを紹介するPRコーナーを設け共和町への理解を促進します。



ふるさと納税でも選ばれるらいでんメロン

レストラン提供対象品目

- 7月 赤肉メロン、スイカ、スイートコーン
- 8月 赤肉メロン、青肉メロン、スイカ
- 9月 赤肉メロン、馬鈴薯(とうや)、かぼちゃ
- 10月 長ネギ など



一本一本実入りを確認してから出荷する
らいでんスイートコーン

◎朝食での提供内容

茹でたスイートコーンを朝食ビュッフェで提供します。また、メロンを追加料金で販売します。

【営業時間】7時00分～10時00分(最終入店9時30分)

【料金】お一人さま 3,300円(税込)

小学生 1,650円(税込)

※未就学のお子さまは無料です。

◎ランチでの提供内容

メロンを使ったウェルカムケーキ、スイカのサラダなどを提供します。

【営業時間】土日祝のみ営業

11時30分～15時00分(最終入店13時30分)

100分制

※営業日を変更する場合がございます。

【料金】お一人さま 3,700円(税込)

小学生 2,500円(税込)

4歳以上の未就学のお子さま 1,200円(税込)



青肉メロンを使ったウェルカムケーキ

◎物販の取り組み

2F ロビーの物販コーナーでは、共和町の加工品やグッズなどを販売します。



昨年の様子。個性的なグッズが並ぶ物販コーナー

◎らいでんブランドについて

共和町の「らいでんブランド」は、日本海に面した景勝地・雷電海岸に由来する地域農産物ブランドです。昭和 30 年代後半から 40 年代にかけて、地域の生産者がスイカやメロンの生産を開始し、ブランドの統一化を図ったことから始まりました。肥沃な土壌、昼夜の寒暖差が大きい気候、豊かな雪解け水など、共和町ならではの自然環境と生産者のたゆまぬ努力により、高品質な農産物が育まれています。JA きょうわによる品質管理やセンサーを活用した糖度選別も特徴で、「らいでんスイカ」や「らいでんメロン」をはじめ、「らいでん馬鈴薯」などが全国へ出荷されています。



北海道すいかの栽培の先駆的存在の
“らいでんスイカ”

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/>

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

ORIX HOTELS & RESORTS (オリックス ホテルズ&リゾート) 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、とっていただける場所。」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。2026 年 7 月には「クロススイーツ東京浅草」を開業し、北は北海道から南は福岡、大分まで計 6 ブランドにて 15 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/

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 15 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 21 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/>

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)