

2026 年 8 月 3 日

プレスリリース

“日本で最も美しい村”赤井川村の魅力を、生産者の想いと共に発信 地域の食と人に触れる「赤井川村ランチフェア」を開催

新規就農者や個性豊かな生産者を紹介、規格外農産物を活用したサステナブルメニューも提供

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 8 月 1 日（土）から 9 月 27 日（日）まで、北海道余市郡赤井川村と連携し、村の食材や生産者の魅力を発信する「赤井川村ランチフェア」を開催しています。ランチビュッフェで赤井川村産の旬の食材を提供するほか、生産者のストーリーを紹介することで、食を通じて村の魅力をお伝えします。



雄大な雲海を望める冷水峠展望台



本来使われないアスパラの根元をサステナブルに使用

クロスホテル札幌では、ブランドコンセプト「FEEL LOCAL」のもと、地域ならではの文化や人、食の魅力を発信する「地域共創」の取り組みを推進しています。今回は、札幌市に隣接し、「日本で最も美しい村」連合※¹に加盟する北海道余市郡赤井川村とタイアップ。人口約 1,200 人※²の小さな村でありながら、新規就農者の積極的な受け入れや、生産者の顔が見える農産物づくり、特色ある酪農など、多様な農業・畜産業が営まれています。

本フェアでは、アスパラ、メロン、ミニトマトなど、赤井川村の旬の農産物を使用したメニューを土日祝限定のランチビュッフェで提供します。また、通常は廃棄されるアスパラの根元や、実入りにばらつきがあり流通が難しいトウモロコシなどを活用したサステナブルメニューも展開し、食品ロス削減にも取り組みます。

さらに、ホテル公式ウェブサイトや Instagram 公式アカウントでは、新規就農者をはじめとする生産者一人ひとりの想いや農業への取り組みを紹介します。ホテル館内の物販コーナーでも商品とともに生産者のストーリーを発信し、地域の「人」に焦点を当てることで、赤井川村の新たな魅力を知っていただく機会を創出します。

クロスホテル札幌は今後も、地域の特産品だけでなく、その土地で暮らす人々や文化、産業の魅力を発信し、地域とともに価値を創造する取り組みを進めてまいります。

※¹ NPO 法人「日本で最も美しい村」連合に加盟 (<https://utsukushii-mura.jp/map/akaigawa/>)

※² 総人口 1,181 人（住民基本台帳、2026 年 5 月 31 日より）

◎ランチビュッフェについて

「心おどるカジュアルフレンチ」がコンセプトの土日祝限定のランチビュッフェでは、赤井川村産の野菜のおいしさを引き出せるよう、ソテー、フリット、グリルなどさまざまな技法で提供しています。

《メニュー》（予定）

- ・規格外の赤井川村産とうもろこしの冷製スープ
- ・赤井川村産アスパラの根元を使った冷製スープ
- ・赤井川村産メロンを使ったウェルカムケーキ
- ・とりもも肉のグリル 赤井川村産のパプリカのソース
- ・赤井川村産アスパラのソテー
- ・赤井川村 温野菜
- ・赤井川村 フリット
- ・サラダコーナーでのミニトマトなどの赤井川村産の生野菜
- ・山中牧場 プレミアム発酵バター

【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）

【予約】 公式ウェブサイト

<https://cross-sapporo.orixhotelsandresorts.com/contents/lunch-2/>

※提供メニューについては、仕入れ状況等により変更になる可能性があります。



通常は廃棄するアスパラの根元を使った冷製スープ



パプリカの甘みを引き出したソース

◎朝食ビュッフェについて

ふるさと納税で人気が高い乳製品やアスパラを朝食ビュッフェで提供しています。

《メニュー》（予定）

- ・山中牧場 山中牛乳 ※通常の北海道牛乳と飲み比べ
- ・山中牧場 プレミアム発酵バター ※通常の北海道バターと食べ比べ
- ・赤井川村産アスパラのソテー
- ・赤井川村産ミニトマト
- ・赤井川村産赤肉メロン ※追加料金で提供します。

※提供メニューについては、仕入れ状況等により変更になる可能性があります。



ふるさと納税で人気の山中牧場プレミアム発酵バター

◎人の魅力を伝えるサイトについて

ホテル公式ウェブサイトでは、赤井川村を支える人々を紹介する特設ページを8月上旬に公開します。一般社団法人カルデラックスや新規就農者へ直接赤井川村で働く魅力や農業への想い、日々の取り組みを紹介します。また、記事の公開にあわせてInstagram公式アカウントでも発信し、より多くの方に赤井川村の魅力を伝えます。



新規就農者の『やなぎさわ農園』 柳澤 明さん

◎物販について

ホテル2階の物販コーナーでは、赤井川村の加工食品を販売します。ふるさと納税でも人気の「山中牧場 プレミアム発酵バター」をはじめ、赤井川村産のフルーツや野菜を使用したジャムやドレッシングなどを取り揃えています。

商品とともに生産者の想いを伝える案内を設置し、商品誕生までの背景を紹介します。



昨年の物販コーナーの様子

《取扱商品》※一例

- ・山中牧場 プレミアム発酵バター
- ・赤井川村産ホワイトアスパラのピクルス
- ・村ドレ
- ・トマトジュース

◎プレゼントキャンペーンについて

ランチをご利用のお客さまを対象に、プレゼントキャンペーンを8月上旬から開始します。赤井川村に関するアンケートにご回答いただいた方の中から抽選で、赤井川村の特産品をプレゼントいたします。

なお、アンケートは赤井川村が実施し、皆さまからいただいたご意見は、今後の観光振興に活用されます。



プレゼント（イメージ）

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/

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）