

「畑でレストラン2026」開催・申込み開始のお知らせ

生活協同組合コープさっぽろ（以下、コープさっぽろ）は、食の豊かさを感じられるイベント「畑でレストラン2026」を6月14日（日）より全8回で開催いたします。それに伴い、本日4月14日（火）より公式サイトにて申込み受付を開始いたしました。

「畑でレストラン」とは、「コープさっぽろ農業賞」を受賞した生産者さんの畑や生産施設などを舞台に、1日限りのレストランを開き、北海道で活躍する有名シェフがスペシャルランチコースを提供するというもので、2010年にスタートいたしました。

コープさっぽろは道内の生産者との直接の商品取引が多いことから、北海道内に優れた食材が豊富であることは認識していましたが、加工品でそれを活かしたものが少ないとの課題を持っていました。また、「コープさっぽろ農業賞」の実施を通して、熱心で優秀な生産者さんとの数多くの出会いがあり、組合員さんと「つなぐ」方法を模索しておりました。

そのような中で、コープさっぽろ理事長の大見が視察でイタリアを訪れた際、1日だけ漁村に都会の有名シェフが出向き、その土地の生産物や旬の食材を使って料理をふるまうというイベントを体験したことで、そこからこれをコープさっぽろらしいやり方で組合員さんに提供することに取り組み、農業賞受賞者の畑などとシェフをマッチングさせる現在の形になりました。

参加者は食材が採れた畑などを実際に歩く「ファームツアー」も体験できることから、北海道の一次産業を支える生産者さんやシェフの思いを知り、北海道の食の豊かさを体感できると大きな反響をいただいています。2025年は定員40名のところ最大で259名の応募があり、倍率は6倍となるほどで、毎年大変人気の企画です。

今年は通常開催に加え、全道各地の食の魅力を深く掘り下げる「スペシャル会」を各地で展開いたします。フリーランスの野上隼人シェフが旭川の食材と上富良野ワインを昇華させる「道北スペシャル」をはじめ、若きファーマー・中仙道 怜氏の農園を舞台に、noya（ノヤ）の塚田 宏幸シェフとSemina（セミーナ）の田中 寿史シェフが共演する「空知スペシャル」、cantine SEL（カンティーン・セル）の黒滝 祐輔シェフによる函館アンチョビと道南野菜の共演「道南スペシャル」、そして Marions Nous（マリヨンヌ）の小久保 康夫シェフが十勝の広大な大地の恵みを振る舞う「十勝スペシャル」など、その土地の気候や土壌が作り出す味わいを存分に体感いただける特別なラインナップをご用意しております。

つきましては、以下のとおり実施いたしますので、取材のほどよろしくご厚意申し上げます。

【開催概要】

- 日 程 2026年6月14日（日）～9月27日（日） 全8回
※9月6日（日）はプレス発表会も兼ねております。
ご希望の媒体者様はお申し出ください。
- 時 間 11：00～ファームツアー／12：00～スペシャルランチ／14：00終了予定
- 会 場 北海道内各地の「コープさっぽろ農業賞」を受賞した生産者さんの生産地など
- シェフ 北海道内各地の人気店のシェフ
- 参加人数 各回40名

- 詳細 会場・シェフのプロフィールは公式サイトをご確認ください
(公式サイト：<https://www.sapporo.coop/event-activity/hatake-de-restraurant/>)

※イベントの予定は変更・中止になる場合があります。予めご了承ください。

※定員に達した場合は抽選とさせていただきます、当選者にのみメールにて通知いたします。

【コープさっぽろ農業賞とは】

コープさっぽろが、北海道の農業・漁業・畜産業の発展の一助になれるようにと、先進的で持続可能な農漁業に取り組む生産者を表彰する取り組みです。コンセプトは、「消費者の目線で優れた第一次産業の生産者を応援する」。2024年1月に第12回の参加募集を行いました。

コープさっぽろ農業賞公式サイト (URL：<https://www.sapporo.coop/about/effort/food/award/>)

【報道関係のお問合せ先】

生活協同組合コープさっぽろ 広報部 広報メディアグループ 森ゆかり・前田楓華
〒063-8501 札幌市西区発寒11条5丁目10-1 TEL 050-1741-5516 (平日9時～18時)