



## ひとり親家庭の高校生への育英奨学金事業

コープさっぽろ社会福祉基金は、1989年に発足し、30年以上にわたって心身障がい児やひとり親家庭の高校生への育英奨学金事業、福祉施設やボランティア活動への助成などを行っています。コロナ禍は困難を抱えていたひとり親世帯にさらなる追い打ちをかけました。大変深刻な状況が広がっています。この

たび組合員の方、支援企業の方からの寄付を受け、育英奨学生の追加募集を決定しました。奨学金は単に経済的な支援だけでなく「私たち大人はいつも君を応援しているよ」という気持ちを伝えるものだと考えています。



奨学金はひとり月1万円で年間12万円、**3年間で36万円**

が支給され、返済は不要の給付型です。

コープさっぽろの各奨学金については  
コープサイクルの記事で  
紹介しています。



主催／高校生チャレンジグルメコンテスト実行委員会  
協力／生活協同組合コープさっぽろ・石屋製菓株式会社・株式会社150Fプランニング・株式会社北海道150年ファーム・北海道テレビ放送株式会社  
協賛／石屋製菓株式会社・株式会社150Fプランニング・北海道中央バス株式会社・サントリーフーズ株式会社・日糧製パン株式会社・株式会社プランニング・ホッコー・北海道コカ・コーラボトリング株式会社・北海道物流開発株式会社・株式会社オリジナルHOTTA・札幌保健医療大学・JA北海道中央会・昭和交通株式会社・道路工業株式会社・北海道エネルギー株式会社・北海道情報大学・三菱食品株式会社・株式会社村田塗料店  
後援／北海道・北海道教育委員会・札幌市教育委員会

※順不同・敬称略

●コープさっぽろの取り組みは、組合員さんのご利用や参加によって「北海道の社会貢献」につながっています。組合員さんならどなたでも取り組みにご参加いただけます。

●COOP CYCL(コープサイクル)は北海道の暮らしを豊かにするコープさっぽろの社会貢献活動を紹介しています。



# 高校生

第12回

# チャレンジグルメ コンテスト

## in HOKKAIDO

2024年10月5日(土)9:30~16:00

地元食材を生かしたオリジナル商品を、地元企業との協力関係を築きながら開発!

その成果をコンテスト形式で発表しよう!

今年は36チームの中から選ばれた11チームがファイナルへ進出!



北海道夕張高等学校



北海道芽室高等学校



北海道静内農業高等学校



北海道石狩翔陽高等学校



北海道池田高等学校



北海道登別明日中等教育学校



北海道北見緑陵高等学校



北海道遠別農業高等学校



北海道網走桂陽高等学校



北海道上士幌高等学校



北海道帯広農業高等学校

※順不同

最新情報は  
ココからチェック!



チャレンジグルメ

検索

<https://h-challcon.org/>



## 概要

### 全道の高校生が腕を振るう商品開発コンテスト

「高校生チャレンジグルメコンテスト in HOKKAIDO」は、高校生が学校内だけでなく学校外にも学びを求め、地元食材を生かしたオリジナル商品を地元企業との協力関係を築きながら開発し、その成果をコンテスト形式で発表するものです。単においしさを競うのではなく、地元の人や企業と連携しながら一つの商品を作り上げる、そのプロセスを含めて総合的に評価されます。一連の過程で郷土と社会との両方の理解を深める、体験的な学びの行事です。2012年から開始し、過去受賞商品は、地元の給食メニューになったり、地域の特産品として販売した例などもあります。

### 実行委員会会長より

ここ数年、新型コロナウイルスによる様々な制約に悩まされてきましたが、ようやく「平常」が戻り、制約から解放されてコンテストを実行できることを実行委員会として大変うれしく思っております。さらに今回、道内19校36チームという過去最大数の応募をいただき、一層の喜びを感じております。

今回のコンテストはエントリーされたいずれの商品もレベルが高く、極めて難しい一次審査となりました。その厳正な一次審査の結果、本選には11校11チームを選抜させていただきました。本選出場校の皆さんには祝意を、また残念ながら僅差で本選出場を逃した他チームの皆さんには心から敬意を表したいと思います。

これまで多く先輩たちが「地域の方々と連携」「地域資源の発掘・活用」を基盤とする「地域の元気づくり」を積極的にプレゼンしてくださいましたが、今回の本選においても思う存分、活動の成果をアピールしていただき、あわせて他校の皆さんとの交流を深めていただきたいと思います。

本選出場校の皆さんのご健闘をお祈りするとともに、本コンテスト開催にお力添えいただいた多くの皆様に心から感謝申しあげ、実行委員会会長の挨拶とさせていただきます。



高校生  
チャレンジグルメコンテスト  
実行委員会 会長  
**荒川 義人**  
(札幌保険医療大学 客員教授)

### 参加者の声

- 地元の事業者さんや生産者さんとの交流を通して地元食材の魅力をさらに知ることができました。
- 外部の方からの評価を得たことで、自分たちの課題や立ち位置がわかり、今後の道が開けたと思います。
- 協調性やコミュニケーション能力、人と関わる大切さを学ぶことができました。学んだことを活かしていきたいです。
- それぞれの学校のプレゼンテーションを見て、どんな発表が人の心に届くのがよくわかり、とても勉強になりました。
- 何かにチャレンジする大切さや仲間の大切さ、先生方のありがたみを改めて感じることができました。



### 審査員

※順不同・敬称略

実行委員長／審査委員長

特別審査員

**荒川 義人** 札幌保健医療大学  
客員教授

**下國 伸** 料理人  
CHEF-1グランプリ初代王者

**佐藤 麻美** フリーアナウンサー  
野菜ソムリエプロ

審査員

**山部 秀子** 札幌保健医療大学  
栄養学科 教授

**宮澤 一** 北海道高等学校長協会 会長  
北海道札幌南高等学校 校長

**橋本 秀利** 北海道テレビ放送株式会社  
営業局長

**近藤 亜実** 石屋製菓株式会社経営管理部  
ゼネラルマネージャー  
株式会社150Fプランニング 代表取締役  
株式会社北海道150年ファーム 取締役

**岩本 秀文** コープさっぽろ  
商品本部デリカ部 部長

### ファイナリスト

北海道夕張高等学校	北海道芽室高等学校	北海道静内農業高等学校
北海道石狩翔陽高等学校	北海道池田高等学校	北海道登別明日中等教育学校
北海道北見緑陵高等学校	北海道遠別農業高等学校	北海道網走桂陽高等学校
北海道上士幌高等学校	北海道帯広農業高等学校	※順不同



### 表彰内容

**チャレンジグルメ大賞(北海道知事賞)**

総合的に最も優れたチーム

**チャレンジグルメ準大賞**

大賞に次ぐ、総合的に優れたチーム

**味の匠賞**

優れた  
食味(外観も含む)と  
評価されたチーム

**わがまち発信賞**

地元の伝統食材や  
食文化との融合をはかり  
地元企業と連携できたチーム

**ISHIYAグループ賞**

一般販売を想定、  
商品価値が高く  
評価できるチーム

**HTB賞**

聞き手にわかりやすく  
優れたプレゼンテーションを  
行ったチーム

**コープさっぽろ賞**

一般販売を想定、  
商品価値が高く  
評価できるチーム

### 北海道上士幌高等学校

〈チーム名〉上高マッチングCteam上高クッキーボックス班

### 魅力ぎゅうぎゅう! 上士幌クッキーBOX

〈使用したご当地食材〉

枝豆 蜂蜜 薄力粉(十勝産)



商品キャッチコピーまたは  
アピールポイント(工夫した点など)

- ✔ 十勝の食材を混ぜ込んだクッキー
- ✔ 上士幌の象徴ともいえる熱気球の形をしたクッキー
- ✔ 使った材料がわかりやすいように材料に係る形に
- ✔ クッキーBOXなので味や食感が楽しめるように

上士幌町にある上士幌マルシェや道の駅などで購入できるお土産ボックスをテーマに、上士幌町の魅力や高校の魅力を伝えるにはどうすれば良いかと全員で話し合いを進め、「十勝や上士幌町の食材の魅力を伝えるクッキー」を作ることになりました。枝豆を練り込んだ枝豆型の

クッキーや、蜂蜜を練り込んだ蜂型のクッキー、上士幌町や上士幌高校のシンボルでもある気球型など形にも工夫をして作ってみました。枝豆特有のほろほろとした食感や蜂蜜のほんのりと香る甘さなど、十勝産の小麦を贅沢に使ったやさしい味わいのクッキーになっています。



## 僕、ポーク。昆布とハチミツと一緒に美味しく煮込まれました。

〈使用したご当地食材〉

豚肉(肩ロース) 日高昆布 ハチミツ ハスカップジャム



商品キャッチコピーまたはアピールポイント(工夫した点など) /

- ✓ チューの断面が渦巻き模様で、見た目にもインパクトがあるチャーシュー
- ✓ 昆布のうま味がたっぷり。昆布も一緒に食べるので食品ロスを削減!
- ✓ 商品のイメージキャラクター、商品パッケージ、食品表示を作ったところ
- ✓ 煮込んだタレもチャーハンの味付けなどに有効活用でき食品ロスを削減!
- ✓ チューはおつまみ、丼ぶり、おにぎりなどに利用できる万能食品

北海道で一番消費されていて北海道民が大好きな豚肉を今回、みそベースのタレでじっくりと煮込み特製チャーシューを作りました。チャーシューに使用した豚肉は、町内産の「健豚豚」というブランド豚肉でサラブレッドも飲んでる酵素液を豚にも与えていることから、健康に育ち、肉質も良好で高品質な豚肉となっています。また、その豚肉を地域を代表

する特産物の日高昆布と一緒に巻き、煮込むことで昆布のうま味が肉に浸透するだけでなく、カットした断面も昆布が渦巻き模様のようになり、見た目のインパクトもあるチャーシューとなっています。チャーシューの味付けは、学校で作っている味噌を使用したタレで、町内産のハチミツとハスカップジャムを使用することで奥深い味となっています。チャー

シューを選んだ理由は、そのまま食べてもおいしく、チャーシュー丼やラーメン、おにぎり、おつまみなど様々な商品にも利用可能だからです。



## かまっ天ちゃん

〈使用したご当地食材〉

すり身



商品キャッチコピーまたはアピールポイント(工夫した点など) /

- ✓ おにぎりを網走の特産品の一つであるすり身で包んで揚げるといった今までにない商品となっております
- ✓ 幅広い層に食べてほしいと考え、3種類のおにぎりをすり身で包みました
- ✓ どれも一度食べたら忘れられない味です

私たちはおにぎりをすり身で包んで揚げるといった、とてつもなく斬新な商品を考えました。おにぎりにもこだわり、3種類作りしました。1つ目は炊き込みご飯で、具だくさんの野菜と醤油味がすり身との相性抜群です。子どもからお年寄りまで幅広い層に食べてほしいです。2つ目はネギ、ツナ、ごま、大葉を混ぜ込んだおにぎりです。和風をイメージし、ツナでタンパク質がとれてヘル

シーなため、揚げ物でも罪悪感を感じにくく、大葉を使うことで老若男女誰でもおいしいと感じられる一品です。最後はプロセスチーズとベビーホタテを混ぜ込んだおにぎりです。揚げたときにとろ〜り溶けるチーズとベビーホタテの相性がとても良いです。チーズを使った食べ物が若年層の中では非常に人気があるため、そこをターゲットにして作りしました。3種類に共通してす

り身にもこだわっており、横山蒲鉾店さんのかまぼこは網走の近海の魚を使っているため、新鮮で非常に魚のうまみを感じられるものになっています。



## 羊肉まん

〈使用したご当地食材〉

小麦 羊肉 たまねぎ みそ



商品キャッチコピーまたはアピールポイント(工夫した点など) /

- ✓ 見た目を羊のようにしたことで、より楽しく食べることができます
- ✓ 羊の独特な香りをうまく消すために、赤つぶ味噌と白こし味噌をブレンドしたものの入れ、香り高くなりました

遠別農業高校で飼育した羊の肉を使用した肉まんです。私たちの住む遠別町で、特産品に関するアンケートを約30名の方に行ったところ、「新たな特産品が必要」と答えた人は全体の80%以上となり、「遠別農業高校の羊肉を積極的に活用してほしい!」という声が寄せられました。遠別農業高校の羊肉は過去にふるさと

納税の返礼品になるなど地域の特産品として町民の方々に認知していただいています。昨年度、校内で行われた「羊肉料理コンテスト」というイベントで食品加工の先輩方が羊肉の肉まんを作りました。可愛い羊の形の肉まん、その日限りの加工品でしたが、食べた人たちから好評だったことから、この加工品の製造を引継ぎ、

製品化に向けて取り組み始めました。ふわふわの生地、ほのかな羊肉の香りが広がる一品です。



## 白樺ジュエリー(琥珀糖)

〈使用したご当地食材〉

ぶどうジュース 白樺樹液



商品キャッチコピーまたはアピールポイント(工夫した点など) /

- ✓ 食べる宝石 飲む点滴 (見た目は宝石にみえ、白樺樹液は別名飲む点滴といわれているため)
- ✓ インスタ映え確定! (現在インスタグラムなどのSNSでも話題となっている琥珀糖)
- ✓ 外はシャリシャリ、内はプニプニ(食感)
- ✓ ソーダに入れると、池田町のぶどうのよう(食べ方は色々)

私たちの住む池田町は森林率60%です。その中でも広葉樹である白樺は、北欧では幸運をもたらす木とされ、アップサイクルすることで環境について考えるきっかけをつくることができると、先輩たちが2022年に「池高パーチ」を立ち上げました。今年度は4月に池田町の森林に入り、白樺の樹液を採取し、食品の商品開発をしてきました。白樺の樹液は、別名「飲

む点滴」と言われています。また、池田町といえぶぶどう(ワイン)。池田町のぶどうジュースと白樺の樹液を使い、現在インスタグラムなどで注目されている琥珀糖に着目しました。ぶどうの香りが楽しめ、見た目は宝石のように見えます。ころもポイントです。カフェを経営し、ランチやスイーツで有名なHatchさん、デザイナーさんに協力いただき、試作をしました。様々な組み

合わせの中、ぶどうと白樺樹液入レモンの組み合わせがすっきりし、掛け合わせがよかったので、自信を持って提供したいです。



## めろんくれーぷ

〈使用したご当地食材〉

夕張メロン 夕張産長いも



商品キャッチコピーまたは  
アピールポイント(工夫した点など)

- ✔ 夕張の名産品を使った新食感クレープ!!
- ✔ まるで本物のメロンを食べているかのような食感!
- ✔ 地産地消!!
- ✔ 生地に長いもパウダーを入れているので冷凍してももちもちの食感が楽しめます!

夕張メロンジャムとホイップクリームを夕張産長いもを使用したクレープ生地で包み、冷凍したものです。食べる際は1〜2分程度常温に置き、半解凍で食べます。クレープ生地に長いもを使用することで冷凍しても硬くならず、もちもちとした軟らかい食感や、

夕張メロンの風味とクリームの良い甘さが特徴です。夕張メロンが取れない時期でもメロンを味わってほしいと考え、この商品を考案しました。今後、地元道の駅・夕張メロードに設置予定の冷凍食品用自動販売機での販売を予定しております。



## かなぼう餃子

〈使用したご当地食材〉

肉のあさひのぼりべつ豚 望月製麺所 型抜き後の餃子の皮 内藤豆腐店のおから



商品キャッチコピーまたはアピールポイント(工夫した点など)

- ✔ 食品ロスを減らせておいしい!かなぼう餃子
- ✔ 鬼に金棒!かなぼう餃子
- ✔ 外はザクザク中はフワッとジューシーに!まさに新食感!かなぼう餃子!
- ✔ 揚げているのにとってもヘルシー!かなぼう餃子
- ✔ 目指せ登別の愛され特産品!

地元の製麺所、豆腐店、精肉店、飲食店、地域おこし協力隊の協力の下、どの世代でも楽しめ、特産品をアピールでき、フードロス削減可能な商品を考えました。地元の特産物である「のぼりべつ豚」のおいしさをアピールするために、老若男女が好きな食べ物は何かを検討し、餃子を軸に試作を繰り返した結果、餃子のためを棒状に形作った「かなぼう餃子」を思いつきまし

た。そして地元製麺所で「餃子の皮の残皮」、地元豆腐店では「おから」がなかなか商品開発できないという現状を知り、原材料に取り入れしました。餃子の皮を丸く形どった残りの皮は不揃いのため千切りにし、たねに餃子の皮をつけて揚げることにより、登別市の有名な地獄谷の鬼が持つ金棒のトゲトゲしさを表現しました。餃子の内側はのぼりべつ豚のジューシーさと油物を

食べやすくするおから、外側にサクッと揚がった餃子の皮をつけた「かなぼう餃子」が完成しました。タルタルソース・大葉のさっぱり和風だれもぜひご賞味あれ〜。



## あなかぼベーグル

〈使用したご当地食材〉

帯広農業高校産小麦(ゆめちから、きたほなみ) 帯広農業高校産小豆(エリモショウス) かぼちゃ さつまいも クリームチーズ



商品キャッチコピーまたはアピールポイント(工夫した点など)

- ✔ 小麦粉は100%帯広農業高校産の「ゆめちから」と「きたほなみ」
- ✔ 小麦は幕別町の「谷内農場」で選別、士幌町の大西精米製粉所で製粉
- ✔ ベーグルからサンドする具材まで、オール十勝産食材にこだわりました
- ✔ 大学生と開発した「あなかぼサンド」をプロの手で磨きをかけていただきました
- ✔ 学校で生産した規格外のカボチャをベーグルの生地に練り込み有効活用

昨年先輩たちが帯広大谷短期大学と開発し、本コンテストに出場した「あなかぼサンド」。残念ながら入賞はできませんでした。帯広に戻り、十勝産100%にこだわり、パンは全て十勝産小麦100%を使用の満寿屋商店「麦音」を訪れ、農業後継者である私たちの十勝産食材に対する想いや道産パン用小麦の普及・消費拡大への取り組みについてプレゼンテーションを行

い、共同でブラッシュアップしていただくことに快諾いただき「あなかぼベーグル」が完成しました。改良点は、①「食パン」を「ベーグル」に変更。時間とともに固くなる食感から、もちり食感へ改善。②サンドしていた「かぼちゃスライス」を「かぼちゃ餡」に変更。かぼちゃの甘みと香りがあなことベストマッチ。③試作では「さつまいもスライス」も餡に変更していましたが、サクサクと

した食感を残したいという班員の意見を尊重し、低温でじっくり焼き上げた「さつまいもスライス」を中央に配置しました。



## ニシ狩玄米スコップコロケ

〈使用したご当地食材〉

じゃがいも 糠ニシン とうもろこし 玄米 にんじん パン



商品キャッチコピーまたはアピールポイント(工夫した点など)

- ✔ 玄米を使うことでお米の消費量を上げる
- ✔ 玄米を使用することで精米するコストが削減され環境に優しい
- ✔ とうもろこしの甘みがカレーの味を引き立たせる
- ✔ 見た目に変化を持たせるために4層にした
- ✔ アンチョビポテトから着想を得てじゃがいもに糠ニシンを入れた

ニシ狩玄米スコップコロケは私たちの地元でもある石狩の食材をふんだんに使用しています。この商品はカレー玄米炊き込みご飯、カッターチーズ、糠ニシン入りマッシュポテト、パン粉の4層になっています。玄米のプチプチとした食感に、なめらかなマッシュポテト、そしてパン粉のサクサク感があり、様々な食感が楽しめます。玄米にゆでたとうもろこしを混

ぜると、とうもろこしの甘味によりカレーの味がより引き立ちおいしくなります。また、糠ニシンはアンチョビをイメージし、アンチョビはじゃがいもに合うことに着目して使用しました。全国でお米が余っている現状に注目し、もっとお米を食べてほしいという思いから、玄米を使用しました。玄米はお米を精米するコストが減るので、環境にいいと言えます。石狩自慢の食材

をたくさん使うことで多くの人に魅力が伝わると思いました。ニシ狩玄米スコップコロケを是非ご賞味ください。



## モナコーンミニ

〈使用したご当地食材〉

スイートコーン



商品キャッチコピーまたはアピールポイント(工夫した点など) /

- ✔ サクサクつぶふわな食感
- ✔ コーンの甘みがわかりやすいお塩を入れました
- ✔ 甘すぎず食べやすい大きさ
- ✔ モナカの皮も手作り
- ✔ コーンがわかるように白色のあんこ(白花豆)を使用しました

今回協力して下さった地域の方の一人であるお菓子のまさおかさんに「モナカ」のお話を聞き、このモナカを応用してなにかできないか?と考え始めたのがレシピ誕生のきっかけでした。コーンを選んだのは地域に住む農家の方が話してくださった「芽室といえばスイートコーン」というお言葉が自信に満ち溢れたような言葉で素敵だと思ったからです。それと、私

たちがコーンが好きだからです。先生や地域の方にも試食してもらい、改善点などを見つけて出し挑戦を繰り返しました。モナカの皮作りは想像以上に難しく、失敗することが多かったです。水や粉の量の調節、焦げやすいので焼き方の工夫などいろいろ試した末、私たちの中で一番の仕上がりのモナ皮ができました。成功した時、あの白いモナカの皮が見え

た瞬間とでもうれしかったことを覚えています。今回のチャレンジは、地域の方の協力があったのでこのレシピができました。感謝の気持ちでいっぱい



## 白花豆のモンブラン

〈使用したご当地食材〉

白花豆 牛乳



商品キャッチコピーまたはアピールポイント(工夫した点など) /

- ✔ 白花豆クリームが甘さ控えめなので全体的にちょうどいい甘さになっています
- ✔ 白花豆の上品な甘さが感じられるようカスタードクリームと生クリームを甘さ控えめに
- ✔ クリームを3層にして飽きない味となっています
- ✔ 3種類のクリームはふわふわなスポンジとも相性抜群です

私たちは北見市が収穫量全国1位を誇る食材「白花豆」を使用したレシピを考えました。収穫量全国1位の認知度はあまり高くなく、北見市民でも知らない人もいます。私たち自身も白花豆について知らないことも多かったため、授業に外部講師の方を招いて白花豆について学習し、学校で白花豆栽培に挑戦しました。白花豆はホクホクとした食感で、優しい甘さのある豆

です。その食感や味をいかしたレシピとして、北見市温根湯で採れた白花豆を贅沢に使ったモンブランを作ってみました。白花豆をペースト状にしザルで濾して生クリームと混ぜて作った白花豆クリームがポイントです。白花豆の味を邪魔しないようにクリームの量や甘さを調整するなど工夫をしました。優しい甘さのモンブランになっているので、どの年代の方にもおいしく食べ

ていただけます。白花豆モンブランを通して、たくさんの方に白花豆のおいしさを知ってもらい、白花豆農家さんを応援したいという願いをこめて作った一品です。



## 第12回受賞結果

### チャレンジグルメ大賞(北海道知事賞) & HTB賞

北海道静内農業高等学校



「僕、ポーク。昆布とハチミツと一緒に美味しく煮込まれました。」

クイズを通じた審査員との臨機応変なやり取りや、高校生ならではの工夫が光るプレゼン力、さらに味やパッケージの総合的なレベルが高い商品力で、見事に納得の3連覇を達成しました!



### チャレンジグルメ準大賞

北海道登別明日中等教育学校「かなぼう餃子」



### 味の匠賞

北海道石狩翔陽高等学校「ニシ狩玄米スコップコロケ」



### わがまち発信賞

北海道北見緑陵高等学校「白花豆のモンブラン」



### ISHIYAグループ賞 新設賞

北海道夕張高等学校「めろんくれーぷ」



### コープさっぽろ賞

北海道帯広農業高等学校「あなかぼベーグル」



### 審査員特別賞

北海道士幌高等学校「魅力ぎゅうぎゅう! 上士幌クッキーBOX」



### “めんこい”高校生パワーは北海道の宝!



LIVE配信した動画はこちら

高校生の発表には地域への愛が感じられ、表彰式での笑顔や涙に審査員から思わず“めんこいなあ”という言葉も。今年はパッケージにも工夫が見られ、コンテストはますます進化しています。



「白い恋人」のホワイトチョコレートを使用



ミルクィでコクのある  
味わいが広がる  
しっとり食感のロールケーキ

新発売

# 白い恋人 ロールケーキ

【販売店舗】

- ・白い恋人パークショップ・ピカデリー
- ・北海道内 ISHIYA 各店（札幌大通本店、大丸札幌店、さっぽろ東急百貨店、丸井今井札幌本店、アリオ札幌、イオンモール旭川駅前）※さっぽろ東急百貨店、丸井今井札幌本店は発送のみ
- ・北海道内空港売／お土産店

オンラインショップ



お帰りは楽でお得な **高速バスで行こう!!**  
高速乗合バス(路線バス)

札幌市内から新千歳空港へは  
**新千歳空港 予約不要**  
**連絡バスが便利**

お問い合わせは 中央バス札幌ターミナル  
**北海道中央バス ☎ 0570-200-600**

水と生きる  
**SUNTORY**

だから、  
**絹艶。**

イベント・映像・サインのトータルプロデュース  
 イベント・映像・サインのことならなんでもお気軽にご相談ください。

**株式会社プランニング・ホッコー**  
**TEL 011-780-5577(代) FAX 011-780-5588**  
 〒007-0805 札幌市東区東苗穂5条1丁目6番33号  
 URL <http://www.p-hokkoh.co.jp>

**北海道コカ・コーラボトリング株式会社**

Next challenge /

**HBK 北海道物流開発株式会社**  
 〒063-0826 札幌市西区発寒6条9丁目1-10 ヘルル宮の沢3F  
 TEL:011-671-1077 FAX:011-671-1088  
<http://www.hbk.biz> 北海道物流開発 (検索)

表彰・記念品専門店  
**株式会社 オリジナルHOTTA**

**札幌保健医療大学**  
 Sapporo University of Health Sciences