

グラスフェッドミルクのジェラート

大地のアイス



Gelato

ジェラート

¥450～650



Milk Shake

ミルクシェイク

プレーン/いちご/

ハスカップ ¥550～750



Coffee

コーヒー・カフェオレ

¥450～550

お店から

一部メニューや値段の変更がある場合もございます

ベースとなる牛乳は温泉地として有名な北海道・登別のグラスフェッドミルク（牧草を主体に育てられた牛のミルク）を使用しています。着色料・香料・乳化剤を一切使用していません！地元北海道でとれる野菜や果物をジェラートにしています。産地がフレーバー名になっているので、旅する気持ちでお召し上がりください♪

自家焙煎珈琲とフルーツソーダ

michikusa sand cafe



黒蜜きなこラテ

¥500



あまおうラテ

¥600



ホットドック（プレーン、サルサ、チーズ）

¥600

実行委員から

一部メニューや値段の変更がある場合もございます

札幌のコーヒー豆ショップdream land coffeeが運営。自家焙煎ハンドドリップコーヒーはもちろん、生クリームラテ（写真の他メープルシロップ・チョコピー・デーツナッツラテなど）、フルーツソーダ（ドラゴンフルーツ・ベリービネガー・キウイ・レモネード）、ホットドック等、軽食にも昼食にも魅力的なメニューが多数。身体に優しいものを手作りで、をモットーに札幌市内あちこちで営業されています。可愛いパラソルのついたシックなキッチンカーを目印にお越しください！



厳選素材のジンジャービア & 発酵カレー

HAKKO GINGER



ノンアルコールジンジャービア

発酵キーマカレー

実行委員から

一部メニューや値段の変更がある場合もございます ￥1000

ジンジャービアとは？生姜、唐辛子、レモン、糖蜜を酵母で発酵させたノンアルコール発酵飲料です。ニセコ発のHAKKO GINGERは国産有機原材料にこだわり、北海道に自生する蝦夷山桜の酵母で発酵。ジンジャービア製造時の副産物、生姜とレモンをアップサイクルした発酵キーマカレー、発酵ジンジャーポーク、発酵有機大豆「テンペ」を使用したヴィーガンテンペキーマカレーも。地球環境と農家さんへの熱い想いを持つシェフの話、ぜひ聞いて味わって頂きたいです。

エゾシカと十勝産ラクレットチーズ

COWBELL



ラクレットチーズサンド エゾシカ肉の

ちゅ〜ちゅ〜ソフト

¥900 ラクレット ¥1100

（お店から）十勝・足寄町にある『しあわせチーズ工房』さんのラクレットチーズを使用し、オープンサンドや上質なエゾシカ肉にかけて提供しています。とろっとろのチーズをかける、パフォーマンスにも是非ご注目ください。三角屋根の小屋風キッチンカーが目印です。

（実行委員から）道民でもなかなか食べられないラクレットとエゾシカが学会で食べられます！

一部メニューや値段の変更がある場合もございます



札幌の王道スープカレー

タイガーカレー KOTORA



ジューシーチキンカレー、色とりどり野菜カレー ￥1400

お店から

この他スイーツ春巻きも販売予定

一部メニューや値段の変更がある場合もございます

北24条にある老舗、タイガーカレー本店のFCキッチンカーです。スープカレーをメインにラッシー等を販売しております。お店と変わらない本格スープカレーは、甘みと酸味のバランスに拘り、美味しさと食べやすさ満点のオリジナルスープです！この美味しさを全道駆け巡りながらお届けしております。



老舗鮭専門店のおむすび

鮭まぶしおむすび 亀太郎



おにぎり（秋さけ、いくら、紅鮭山椒、たらこなど）

¥400～700前後

実行委員から

他 羅臼昆布スープ・緑茶・ほうじ茶（HOT）

札幌円山に本店のある鮭の専門店「丸亀」が運営するおむすび専門店。お米は北海道産のななつぼし・おぼろづきをブレンドし、道産鮭のほぐし身を混ぜたごはん、いくらやたらこなど北海道ならではの海産物を握っています。ふわふわもちもちのお米にたっぷり混ぜ込まれたこだわりの鮭とゴロゴロ大きな具材、今までのおむすびは何だったの？と思う美味しさで大満足の一品です。

一部メニューや値段の変更がある場合もございます

北海道厚真町の老舗精肉店

あづまジンギスカン本舗



塩コロジンギスカン ¥1000、骨付きラム ¥1200、ラムスペアリブ

実行委員から

一部メニューや値段の変更がある場合もございます

1968年創業、北海道厚真町で代々続く老舗精肉店です。地産地消をモットーに、加熱処理をせずに作る自家製たれは北海道産のリンゴやタマネギを使用。余分な脂身を手作業で切り落とすなど熟練の技に拘ったお肉は、羊の旨味がしっかりありながらも臭みが全くありません。ジンギスカン王国北海道でもなかなか食べられない高品質のジンギスカン、道民も道外の方もぜひ召し上がってください！

Cercle
maruyama

道産小麦100%、道産素材のスチームマフィン

Cercle.maruyama



実行委員から

スチマ（蒸しパン）

¥250～¥500

平取和牛キンパ

¥500～¥1,000

北海道の美味しい食材を全国の方に食べてもらいたい！そんな思いでスチームマフィン(蒸しパン)のお店を札幌円山で営業されています。小麦・天然酵母・甜菜糖・塩は全て北海道産。油、卵、乳製品、着色料は使用せず、野菜やフルーツなどの天然素材を用い自然な色と甘さに仕上げています。普通の蒸しパンとはちょっと違う、フワフワ・モチモチの食感で何個でも食べられる美味しさです。キンパは日高の人気店「くろべこ」の平取和牛使用。赤ちゃんからお年寄りまで安心して召し上がれます。

一部メニューや値段の変更がある場合もございます

北海道産自然・有機栽培素材のおやつとごはん

Vegan Sweets & Deli

3beans



発酵ヴィーガンカレー
(酵素玄米) ¥1200



北海道産有機古代小麦
のヴィーガンマフィン

¥630



アサイーボウル (自家
製グラノーラ、オーガ
ニックフルーツ付き)

お店から

一部メニューや値段の変更がある場合もございます

札幌市西区で植物性原料のみを使用した、北海道産有機スペルト小麦 & 無農薬ゆきひかり米粉の焼き菓子とマクロビ弁当を販売しています。「地球と動物さんに優しい選択を」「地球と子どもたちの未来を守るために」そんな想いでとことん素材にこだわり、丁寧に作っています！その他ヴィーガン & マクロビ弁当、スペルト小麦のクッキー缶、フムスなど、身体にも心にも地球にもおいしくて優しいおやつとごはんを販売予定です。

SPROUT

OUTDOOR ESPRESSO

倶知安・ニセコの自家焙煎コーヒー

SPROUT



コーヒー・ラテ

¥500



焼き菓子 ¥200～



コーヒーゼリー・羊羹

自家焙煎豆 等

実行委員から

一部メニューや値段の変更がある場合もございます

北海道倶知安町にて、「自然と暮らしをコーヒーでつなげる」を合言葉に様々な活動をしている自家焙煎コーヒー店です。スキーリゾート・ニセコとしても有名な倶知安の豊かな自然を慈しみ、倶知安でなければならない、地域に根差したお店作りをされています。人・食・農・山遊びなどの人生を彩る場面に「物語や思い出などの背景を含めてコーヒーを提案する」、そんなお店の姿勢はプライマリ・ケア従事者にも共感するところがたくさんあるはず。北海道の新緑を思わせる明るいコーヒーに、北海道産食材を使った優しい焼き菓子もぜひ。