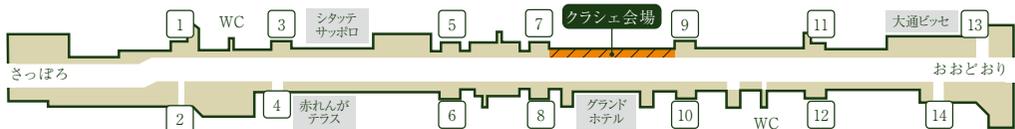


● 10月「北海道の小麦」出店リスト

出店者	主な品目	10/18 (水)	19 (木)	20 (金)	21 (土)	22 (日)	23 (月)	24 (火)
LAGRANOLA [札幌市中央区]	ラグランノーラ、 グラノーラショートブレッド ほか	●	●	●	●	●	●	●
家具工房 舵瑠屋 [小樽市]	カッティングボード、サービングスプーン、 木皿 ほか	●	●	●	●	●	●	●
BLESSINGS OF HOKKAIDO [札幌市中央区]	ゴールドコーンポタージュ、かぼちゃポ タージュ、じゃがいもフレーク ほか	●	●	●	●	●	●	●
cake&cafe collet [札幌市中央区]	ブルーベリーやミルクティーなどのベーグル、 道産かぼちゃのマフィン ほか	●	●	●	●			●
荒井養蜂場 [北広島市]	蜂蜜、蜜蝋、ビーポーレン	●	●	●			●	●
いらい珈琲 [札幌市豊平区]	秋のブレンド、オリジナルコーヒーバッグ、 岩井の深煎り ほか	●	●	●	●			
くろわっさん専門店 Tender Heart [札幌市中央区]	テンドーくろわっさん、メープルふらわー、 北海道産小麦袋エコバッグ ほか	●	●			●	●	
ニシクルカフェ [札幌市南区]	天然酵母のベーグル、豆乳スコーン、豆乳 クッキー、くるみレーズンの山食 ほか	●		●		●		●
自家製酵母パン研究所 tane-lab [札幌市南区]	シナモンロール、カンパーニュ、スコーン、 黒千石きなこのメロンパン ほか	●	●	●				
パン酵母 fu-sora [遠軽町]	ベイザンス・カンパーニュ、セーグル・ メランジェ、じゃがいもの食パン ほか	●				●		●
パン工房 小麦畑 [美瑛町]	ミルク食パン、紅麹食パン、雑穀食パン、 ライ麦パン、バターロール ほか	●						
合同会社 びほろ笑顔プロジェクト [美幌町]	美幌トマトパスタ、美幌アスパラガスパ スタ、美幌アスパラ入りうどん ほか	●						
La table verte [石狩市]	蜂蜜、ハーブティー、ハーブソルト、 サラダブーケ ほか		●	●	●	●	●	●
nan's bagel [札幌市東区]	ベーグル、マフィン、スコーン、ラスク、 クッキー		●		●		●	
Pâtisserie En Priere [札幌市清田区]	クッキー、フィナンシェ、スコーン ほか		●	●				
ユニファームのお店はらぺこパンや [由仁町]	キタノカオリブレンド、ライ麦パン、フラン スパン、アップルパイ、有精卵 ほか		●					●
Sweets GUPPY [岩見沢市]	しあわせのカンパーニュ、空知豚のベーコ ンエビ、岩見沢りんごのちぎりパン ほか		●					●
merenda [別海町]	パンをモチーフにしたフェイクフードの 雑貨、陶土ブローチ			●	●			
木工挽物クドウテット [札幌市厚別区]	台皿、リム皿、サラダボウル、 カッティングボード ほか			●	●			
NPO法人 サツポロ・ミツバチ・プロジェクト [札幌市中央区]	蜂蜜、みつろうラップ				●	●		
RITARU COFFEE [札幌市中央区]	ドリップバックコーヒー、コーヒー豆、 生クリーム入りフィナンシェ					●	●	●
麦チェン！北海道 [北海道]	北海道産小麦の穂や種子の展示 ほか	●	●	●	●	●	●	●

※都合により出店者・出店品目が変更になる場合がございます。ご了承ください。

● 札幌駅前通地下歩行空間会場図 ※  数字は出口番号です。



[主催] 札幌駅前通まちづくり株式会社 / 株式会社ノーザンクロス [後援] 札幌市 / 農研機構北海道農業研究センター  
 [協力] 公益財団法人北海道科学技術総合振興センター (ノーステック財団)  
 [お問合せ先] 札幌駅前通まちづくり株式会社 tel. 011-211-6406 web. kurache.com



「北海道の小麦」

2017年10月18日(水)～10月24日(火) 10:30～18:30  
 会場：札幌駅前通地下歩行空間(チ・カ・ホ) 出口7と9の間

今年度からクラシェのオープン時間が変わります

kurache.com



kuraché  
||| クラシェ

北海道の地元農家さんの栽培した小麦が、  
さまざまな美味しい食べものへと変身し、  
クラシェをとおして皆さんの食卓へと届きます。

パン、焼き菓子、パスタ、シリアルなどの小麦製品と、  
小麦を美味しくする蜂蜜やスープ、  
そして、小麦を盛り上げる素敵なグッズなどなど。

ぜひ、クラシェで北海道の小麦をご堪能ください。

クラシェとは：暮らし×マルシェ＝クラシェは、「暮らしに新たなシーンを提案する」ことをコンセプトに、道内を中心としたこだわりのあるつくり手が、テーマに沿って集まる出店型のイベントです。

【2017年度年間スケジュール】 会期およびテーマは、予告なく変更となる場合がございます。予めご了承ください。

7/ 5 (水) ～ 7/11 (火) 旬を味わう(終了)      10/18 (水) ～ 10/24 (火) 北海道の小麦

8/23 (水) ～ 8/29 (火) 旬を味わう(終了)      12/ 6 (水) ～ 12/15 (金) 想いをつつむ

9/20 (水) ～ 9/26 (火) 旬を味わう(終了)      2/21 (水) ～ 2/27 (火) 旨味の深み

## 「麦チェン! 北海道」 ～笑顔のみなもと! どさんこむぎ～

小麦には大きくわけて春まき小麦と秋まき小麦の2種類があります。「麦チェン!」は、パン・ラーメンの原材料となる春まき小麦の生産量を増やしたり、秋まき小麦と併せて地産地消を促進しながら、輸入小麦から道産小麦へ利用の転換(チェンジ)をする活動です。

新商品開発・販路拡大に取り組むモデルの育成をはじめ、麦チェンの積極的なPR活動を展開しています。

日程：10/18 (水) ～ 10/24 (火)

- 北海道産小麦の穂や種子の展示
- 「麦チェン!」リーフレットの設置

※【リーフレットのみ】お持ち帰りいただけます



昨年度出展の様子