



北海道経済連合会
会長 南山 英雄さん

◎汗かきカレー
スパイスどっさりで辛さもおいしさも倍増。体がカッカと熱くなる、冬におすすりの一品!



北海道商工会連合会
会長 有岡 惇二さん

◎たっぷりカラシを添えたおでん
津別町の姉妹都市・山梨県南アルプス市の「はとう」に習い、野菜をじっくり煮込んで。



北海道キリンビバレッジ株式会社
取締役社長 石井 真一さん

◎タラのホイル焼き
タラは冬のこの時期が旬。野菜と一緒に蒸してポン酢をかけると思わずビールも進みます。



株式会社マルタミ
代表取締役社長 井上 民康さん

◎お雑煮
焼き穴子やカキなども入れて、ダシの効いた澄まし立てに。寒い冬にピッタリですよ。



イオン北海道株式会社
代表取締役社長 植村 忠規さん

◎手づくり餃子
みんなで包めば家族の会話はずみずみ。いろいろな形や大きさに仕上げるのもご愛顧です。



札幌信用金庫
理事長 太田 堯さん

◎ビーフシチュー
3〜4時間かけてじっくり煮込み、肉を柔らかくするのがコツ。隠し味にしょうゆを少々。



北海道コカ・コーラボトリング株式会社
代表取締役社長 角野 中原さん

◎クリームシチュー
定番の具のほかに、ブロッコリーやキノコ類など旬の食材も。牛乳をたっぷり使うのがミソ。



株式会社カワムラ
代表取締役社長 川村 純一さん

◎鳥の水炊き
鍋の水に米のとぎ汁を加えて、白と濁りを出す。薬味は本場・福岡の柚子コショウで!

会社でWARM BIZ WARMBIZ、わが家でうちエコ!

ウィークデーは 団らんクッキングDAY

ちょっと早く帰って

ストップ・地球温暖化!暖房を使うことでより多くのエネルギーを必要とする北海道の冬は、オフィスと家庭の両方でCO₂削減に取り組む必要があります。そこでオススメなのが『ウィークデーは団らんクッキングDAY』という新しいライフスタイル。残業時間を減らすことでオフィスのエネルギー消費が少なくなります。また家族みんながひと部屋に集まってあったかいメニューを楽しめば、暖房のエネルギーも節約できます。今回は北海道の経済界で活躍するエグゼクティブの方々に、自慢のあったか団らんメニューを紹介していただきました。みなさんもウィークデーは少し早めにおうちに帰って、北海道の食材をふんだんに使った団らんメニューを家族や仲間と楽しんでみませんか。



函館トヨペット株式会社
代表取締役社長 河村 隆平さん

◎特製豚しゃぶ
ニンニク・ショウガ・日本酒・塩で味付けしたスープにぐくませて、タレをつけずに。



北海道旅客鉄道株式会社
代表取締役会長 小池 明夫さん

◎うどん
具は白菜・シイタケ・豚肉にゴボウを加えて炒めます。最後は二郎とネギをふりかけて。



西條産業株式会社
代表取締役 西條 文雪さん

◎特製牛肉サラダ
牛肉の薄切りをいためて塩コショウで味付け。野菜に添えて、仕上げにカリカリのニンニクを。



キャリアバンク株式会社
代表取締役 佐藤 良雄さん

◎サンマやカレイなどの焼き魚
ご飯をおいしく食べられる和のメニュー。ホッと胃の力が抜けるような料理がいいですね。



須藤建設株式会社
代表取締役副社長 須藤 芳巳さん

◎味噌仕立てのカジカ鍋
旬の野菜と大根に切ったジャガイモで豪華に。ボリュームたっぷり、別名「鍋娘」!



株式会社 北海道銀行
取締役頭取 塚 八 義博さん

◎鍋物やおでん
馴染みの居酒屋から手に入れたアゴ(飛び魚)のダシが隠し味。パンチが効いて後群です。



サッポロビール株式会社 北海道本社
常務執行役員 代表 戸田 勇三さん

◎お好み焼き
出身地の広島風に、天かす・豚肉・やきそばを入れて、キャベツなど、道産食材もたっぷり!



帯広ガス株式会社
取締役社長 内木 泰永さん

◎うどんすき
地元・十勝の野菜をたっぷり使ってます。孫たちと一緒に食べると、心も温まりますね。



株式会社 北海道日本ハムファイターズ
代表取締役社長 藤井 純一さん

◎かしのハリハリ鍋
しょうゆと塩のダシに鶏モモ・水菜を入れ、サッと煮立てる。手早く出ると満足度も大!



株式会社フジコーポレーション
代表取締役社長 藤田 博章さん

◎ホッキのしゃぶしゃぶ
ホッキ貝とニンジン・大根・ゴボウを使って。千切り昆布を加えるのがミソです。



コンサドーレ札幌
監督 三浦 俊也さん

◎鍋料理
バランスを考えて、いろいろな野菜を入れるようにしています。寒い日にはこれが一番!



株式会社 柏館舎
代表取締役 山本 光伸さん

◎豚しゃぶ
清潔した鍋にホウレン草を入れ、すぐに豚肉を。最後はラーメンでトンコツ風味!



株式会社 北洋銀行
取締役頭取 横内 龍三さん

◎ドイツ家庭料理 クヌーデル
妻がドイツの友人から教わった、お団子風の料理。北海道産のジャガイモで作るとO!

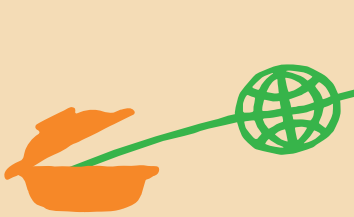


株式会社 北海道新聞社
代表取締役社長 菊池 育夫

◎いい加減おでん
たっぷりの刻みネギとジャガイモと片を混ぜた生みそで。鶏モモや根菜類も向いて!

地球温暖化防止のために 道民みんなで取り組みましょう!

2008年7月に開催される「北海道洞爺湖サミット」で主要課題として話し合われる地球温暖化問題。その原因と考えられているのがCO₂をはじめとした温室効果ガスです。北海道は冬季の暖房等により1人当たりのCO₂排出量が全国平均の1.3倍です。北海道でも「北海道ウォームビズ・プロジェクト」を独自に展開し、地球に優しいライフスタイルの実践を各方面に呼び掛けています。ウィークデーに少し早めに戻って、家族や仲間と温かい食卓を囲む。そんな暮らしの中でCO₂を削減しながら、人にもあたたかい『ウィークデーは団らんクッキングDAY』キャンペーンは、北海道ならではのエコ活動です。道民みんなで、地球温暖化の防止に取り組みましょう。



ウィークデーは 団らんクッキングDAY
チーム・マイナス6%

北海道知事 高橋 はるみさん

◎道産まるとびやべース
北海道の海の幸をたっぷり使うおいしい煮込み。魚介のダシが体をあたためてくれます。



わが家の 団らん風景写真 大募集



みんなで集まってココロもカラダもポッカポカな
団らん風景写真を募集します。

家族が、仲間が、恋人同士が、北海道産食材を使った料理を囲んでココロもカラダもポッカポカになっている団らん風景の写真を募集します。優秀作品は、北海道新聞紙面で発表するほか、「北海の幸 地産地消セット」(協力 北海道ぎょれん)をプレゼントします。みんなで料理を囲んで楽しく団らんしている写真をドンドンご応募下さい。

募集要項

- 募集内容 北海道産食材を使った料理を囲んだ団らん風景の写真を募集します。
- 応募していただく写真のポイント みんなで料理を囲んで団らんしている楽しさが伝わる写真。
- 応募方法 家族みんなで、またはグループで北海道産食材を使った料理を囲んで団らんしている風景の写真を、料理名、使用した北海道産食材名、家族名もしくはグループ名、下記アンケートの答え、郵便番号、住所、氏名、年齢、職業、連絡先電話番号、E-mailアドレス(なくても可)を明記し、封書でご応募下さい。
- アンケート ①あなたの家の冬の室温は何度ですか。
②CO₂削減のために今後室温を何度下げますか。
③過度に暖房に頼ることなく快適に過ごすための工夫を教えてください。

(例) 鍋料理などで、部屋の温度を上げて、暖房を控えている。スリッパや靴下を履くことで足元を温めている。ウエアなどを重ね着し、暖房時の室温を20℃にする。

- 応募締切 2008年2月29日(金) 必着
- 応募の宛先・問い合わせ 〒060-0063札幌市中央区南3条西6丁目 セザール札幌301 「地球にやさしい・エコプロジェクト」事務局 TEL.011-222-1412 FAX.011-221-6564 E-mail:info@hokkaido-eco.jp
- 発表 北海道新聞3月末予定の朝刊「ウィークデーは団らんクッキングDAY」企画紙面で発表します。発表の際に応募写真、お住まいの市町村名、家族名もしくはグループ名、料理名、使用した道産食材名などを掲載させていただきます。掲載させていただいた家族もしくはグループには、「北海の幸 地産地消セット」(協力 北海道ぎょれん)をプレゼントします。
- その他 応募いただいた写真は返却いたしません。また応募いただいた際の個人情報「ウィークデーは団らんクッキングDAY」企画紙面、プレゼントの発送に活用させていただきます。なお、アンケート結果については、今後の温暖化対策のための基礎資料とさせていただきます。