

NEWS RELEASE

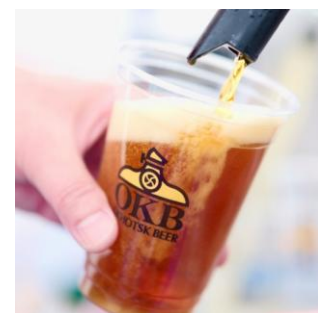
続報公開！

2026年9月16日
株式会社サンシャインシティ

初出店や注目店舗などイベントの魅力をPICK UP
あなたがまだ知らない北海道の日本酒や北の味覚を楽しめる秋の祭典

北海道まるごとフェアinサンシャインシティ2026

10月8日(木)～12日(月・祝) 5日間



サンシャインシティ（東京・池袋）では、都内最大級の北海道物産展「北海道まるごとフェアinサンシャインシティ2026」を10月8日(木)～12日(月・祝)の期間に開催します。

本イベントは、2018年の初開催から今年で9回目を迎え、例年3万人以上が来場する秋の定番イベントとなっています。北海道各地から選りすぐりの65店舗が一堂に会し、新鮮な海・山の幸、話題のスイーツを販売するほか、初登場の日本酒飲み比べ企画を実施。都内最大級となる約400席の飲食スペースでは、出来立ての味をその場で楽しみいただけます。

今回、初出店の北海道酒造組合による「日本酒飲み比べ」の詳細情報に加え、本イベント初出店や目の前で調理されたものをその場で食べられる実演販売店舗についてご紹介します。

2026.09.10配信リリース

北海道のこだわり日本酒飲み比べが登場！約65店舗が集う都内最大級の北海道物産展で“なまらうめえ”
グルメを堪能 北海道まるごとフェアinサンシャインシティ 2026年10月8日(木)～12日(月・祝) 5日間

<https://co.sunshinecity.co.jp/press-room/news-release/2026-09-10.html>



一度は体験したい日本酒飲み比べ（北海道酒造組合）が登場！

冷涼な気候や豊富な雪解け水等から、清らかな水や豊かな土壌に恵まれ、美味しい日本酒づくりに適した環境を持つ北海道。本物産展では、**北海道の日本酒17蔵33銘柄**や、**日本酒を使ったりキュール3銘柄**を少しずつお試しいただけるショットを販売。物産展内のお食事と一緒に楽しみいただけます。お気に入りの日本酒があればボトルでの購入も可能です。

料 金：200～600円/杯 ※1杯30ml ※種類により価格は異なります。

ショット券1,000円（100円券11枚分）も販売

■北海道の日本酒の特徴

日本酒は地域ごとの気候や風土によって味わいが大きく異なります。北海道の日本酒は冷涼な気候のため、**他の地域に比べてすっきりとした飲み口が特徴**です。全国的に見ても北海道の酒は辛口のものが多く、**食事との相性がいい**とされており、魚介類が豊富な北海道では刺身や寿司などのシンプルな海鮮料理と合わせることで酒の風味がより引き立ちます。

北海道の蔵元は広大な大地の各地に点在しており、それぞれ異なる風土を生かした日本酒づくりを行っているため、主流のキレの良い“辛口”の味わいだけでなく、濃厚でコクのある“旨口”の日本酒も増えてきています。**本物産展では北海道各地の日本酒を飲み比べることで、蔵元ごとの味わいや魅力を感じていただけます。**

<参考>北海道酒造組合 公式ポータルサイト <https://www.hokkaido-sake.or.jp/knowledge/trivia/>

<引用> 国稀酒造株式会社 公式webサイト https://www.kunimare.co.jp/column/unique_taste_hokkaido_brewery

北海道の自然が育んだ旨さです。



今回の物産展では、東京にはほとんど出荷されない北海道の日本酒もご提供し、気に入った銘柄はその場でボトルをご購入いただけます。味がわからず手が出なかったという方も、200円から気軽にお試しできますので、日本酒ファンの皆様にも北海道の銘柄を体験していただきたいです。北海道産の酒米「吟風」「彗星」「きたしずく」の3種による原料米の違い、そして広大な大地ならではの軟水・硬水など地域の水による味の違いも、飲み比べでお楽しみいただけます。会期中は、北海道内の6蔵のスタッフが日替わりでブースに立ち、地域や酒造り、酒質、商談まで直接お話しいただけます。道産日本酒と北海道の食とのマッチングもぜひご堪能ください。



北海道酒造組合 理事
齋藤 茂清さん
(さいとう しげきよ)

■飲み比べに登場する日本酒を一部ご紹介！ ※料金はボトル価格

かみかわいせつ
上川大雪 純米大吟醸
【4,300円】(上川大雪酒造)



純米大吟醸酒に期待される華やかな香り、調和のとれた上品な味わいを併せもちながら、飲みつかれしないキレのある「飲まざる酒*」。長期低温発酵で丁寧に仕込まれており、7～10℃くらいに冷やして飲むのがおすすめ。

*北海道の方言で、「つつい杯が進んでしまう、美味しくていくらでも飲めてしまうお酒」という意味

純米大吟醸 国士無双 三十五
【5,500円】(高砂酒造)



1975年の誕生以来、男性的かつ爽やかな辛口の旨さで評判になった「国士無双」ブランド。北海道の酒米「彗星」を使用し、35%まで高精米に磨き上げて造り上げた最上級酒。香りは芳醇で柑橘系を思わせ、飲み口はすっきりとキレのよい味わい。

しろこうじもと ごしきのくも アシリ
白麹純米 五色彩雲 Ashiri
【2,200円】(福司酒造)



釧路で大正8年から酒造りを続ける福司酒造の「吟風」を使用した酒。Ashiriはアイヌ語で【新しい】という意味で、新たな技術である白麹を使った生産方法が由来。

日本酒だけど日本酒らしくない、北海道のチーズ等に合うような柑橘系の爽やかな酸味とほのかな渋みがポイント。

日本酒飲み比べの出品酒一覧はこちら▼

<https://www.hokkaido-sake.or.jp/news/2026/09/01/2745/>



初出店 特集

65店舗が集う中で、今回は**12店舗が本物産展に初出店！**
まだ見ぬ北海道の魅力をまるごとお届けします。

(株)牧家 Bocca



白いプリン (4個入り)【1,008円】

まるい形の風船に入った卵を使わないミルクプリン。爪楊枝でプチッと穴を開けるとプリンが飛び出す体験型スイーツです。北海道伊達市近郊の酪農家が生産した生乳からつくった「だて牛乳」を使用し、ミルキーな味わいともちもちとした弾力のある食感が人気。

cafe909



北海道産恵味ゴールドのかき氷【1,500円】

北海道有珠産の石橋さん家のとうもろこし「恵味ゴールド」のかき氷。強い甘みと柔らかい皮が特徴の極甘スイーツコーンを使用した自家製のシロップで食べていただくホンモノのふわふわかき氷です。トマトやブルーベリーのかき氷も販売予定。

マルミヤ大宮商店



知床チェブ饅【600円/個】

北海道の郷土料理、鮭のちゃんちゃん焼きが餡になった中華まん。鮭の水揚げ量日本一の斜里町で獲れた鮭(アイヌ語で「カムイチェブ」)を道内産の野菜と一緒にちゃんちゃん焼きにし、斜里産小麦の「春よ恋ときたほなみ」を使用した皮でひとつずつ手で包み仕上げています。

俺のラーメンこうた



北海道バターコーン濃厚札幌味噌らーめん【1,600円】

豚骨のうまみとバターの背徳感がたまらない、札幌で人気の濃厚こってりラーメン。濃厚味噌にバターのコクとコーンの甘味が広がる札幌味噌ラーメン王道の一杯。各地のラーメンフェスタやラーメングランプリでの受賞歴もあり。

ユートピア知床



鮭重ね巻き【1,780円】

知床の玄関口に位置する道の駅うしろ・シリエトクで人気No.1、年間1万2千個売れる大人気商品。知床で水揚げされた鮭の中骨肉と知床近海でとれた肉厚昆布を幾重にも重ねてじっくりと味を浸み込ませました。鮭のイノシン酸と昆布のグルタミン酸の相乗効果で濃厚な旨味を出しています。

栄興食品有限会社



鮭とろ【600円】 ※写真は盛り付け例

サーモンの旨みを活かしながら、口に入れた瞬間にとろけるような口どけが特徴の鮭とろ。アツアツのご飯との相性は抜群。

HOURS BEER



7:00pm SUNSET GOLD【600円】

道産小麦で皮も美味しい餃子屋



道産豚肉の肉巻き餃子【400円/本】

ロイヤルスイーツ



スイートポテト【460円/100g】

北海道日高みつし よしあり水産



きざみ昆布【1,100円】

■その他 初出店 ・sei(余市商工会議所) ・エゾリスのほっぺ

実演調理 特集

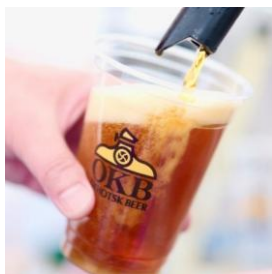
目の前で調理されたものをその場で食べられる！実演調理のお店も盛りたくさん！
焼く・蒸す・揚げる・煮込む・注ぐ…出来立ての味をお楽しみいただけます。



1日100食限定！

櫻井ラーメン

北海ちゃんぽん味噌バターコーンラーメン
【1,600円】



オホーツクビール
ビール各種【700円】



北の海の森釧路町アツマル水産
せんぼし
仙鳳趾ホタテ【1,200円】



カネオ成栄丸

おらほの「カニ飯」2種盛【2,860円】



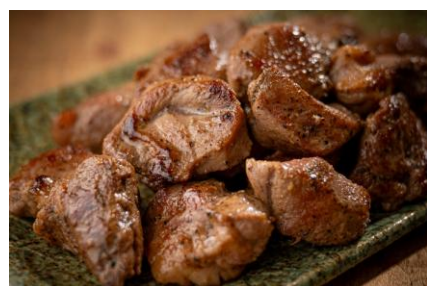
函館市 太田かまぼこ

特選えび、かに、ほたてコロッケ【1,400円/1パック】



ザンギ専門店Ichi

極みの塩ザンギ(旨塩)【540円/100g】



あづまジンギスカン本舗

塩コロジンギスカン【1,500円】



大好評のソフトクリーム
食べ比べセットも販売！
(3店舗分1,200円)

きたりんどろ 北利ん道

利尻贅沢極塩ソフト【730円】

開催概要

イベント名：北海道まるごとフェアinサンシャインシティ2026

日程：10月8日(木)～12日(月・祝) ※入場無料

時間：【10/8～9】11:00～21:00 【10/10～11】10:00～20:00
【10/12】10:00～18:00

※ラストオーダーは各日終了30分前

※物販ブースは全日18:00まで

場所：展示ホールA (サンシャインシティ ワールドインポートマートビル4F)

主催：株式会社サンシャインシティ

共催：一般社団法人北海道商工会議所連合会

公式ウェブサイト：<https://sunshinecity.jp/file/official/hokkaido/>



※状況により、内容・スケジュールが変更になる場合がございます。※画像はイメージです。※金額は全て税込です。

報道関係者様からの
お問い合わせ先

株式会社サンシャインシティ コミュニケーション部 広報担当 成保・大木・藤村・小山・大浦・田口
TEL.03-3989-3329 (平日9:30～18:00) MAIL. pr@sunshinecity.co.jp

共同ピーアール株式会社 PRアカウント本部5局2部 内山・志野・高橋
TEL. 03-6260-4861 sunshinecity-pr@kyodo-pr.co.jp