



各報道機関 様

KJ00614756

2026年2月25日

発信課	農政部農業振興課
担当者	熊野
連絡先	電話 25-7438
	FAX 26-8624
	E-mail nougyousinkou@city.asahikawa.lg.jp

分類	イベント・行事 <input checked="" type="checkbox"/> 募集 <input type="checkbox"/> 契約・入札 <input type="checkbox"/> 会議・説明会 <input type="checkbox"/> その他 <input type="checkbox"/>
日程	令和8年3月7日 10時00分 ~ 令和8年3月7日 11時00分
発表項目 (行事名)	下國シェフ考案「旭川ナポリタン」完成記念発表会（報道機関様向け）
概要 (趣旨・日時・場所・内容等を記入すること。)	<p>旭川の新名物を開発することを最終目標に3年間活動した下國シェフとあさひかわ食の応援隊。 活動最終年の今年、旭川の新名物がついに完成しました！ 旭川の新名物『旭川ナポリタン』の完成を記念し、報道機関様向けの発表会を開始いたします。</p> <p>日時：令和8年3月7日（土）10時～11時 ※下國シェフが9時過ぎ頃から厨房で準備をする予定で撮影可能です 場所：旭山動物園東門レストラン カムイチカブ 参加者：旭川食のアンバサダー 下國 伸 あさひかわ食の応援隊 隊員 旭川市旭山動物園 園長 田村 哲也 株式会社旭川振興公社 代表取締役社長 赤岡 昌弘 株式会社MORIYA（守屋農園）※雪の下にんじん生産者 代表 守屋 大輔 北海製麺株式会社 ※米粉を使ったオリジナル麺製造 常務取締役 林 豊</p> <p>詳細：別紙参照 その他：『旭川ナポリタン』はカムイチカブで期間限定販売を実施します 販売期間 3/7(土)11時から4/7(火)まで</p>
添付資料	有 <input checked="" type="checkbox"/> 無 <input type="checkbox"/>
報道（取材）に当たってのお願い	取材用に旭川ナポリタンの試食を御用意いたします。取材いただける報道関係者様につきましては3月4日（水）までに担当まで参加人数をお知らせください。
備考	新名物発表会実施後、旭山動物園東門レストラン カムイチカブのオープンに合わせ11時から下國シェフが厨房に立ちます。11時から15分程度、来客のお客様に旭川ナポリタンを調理、提供予定です。

下國シェフ考案「旭川ナポリタン」完成記念発表会

旭川の新名物を開発することを最終目標に3年間活動した下國シェフとあさひかわ食の応援隊。活動最終年の今年、旭川の新名物がついに完成しました。

完成した旭川の新名物は『旭川ナポリタン』。

あさひかわ食の応援隊の活動で学んだ旭川の農と食を存分に生かした新名物の詳細は発表会にて紹介いたします。

1. 日時

令和8年3月7日（土）10時～

※下國シェフが9時過ぎ頃から厨房で準備をする予定で撮影可能です。

2. 場所

旭山動物園東門レストラン カムイチカブ

3. 参加者

旭川食のアンバサダー 下國 伸

あさひかわ食の応援隊 隊員

旭山市旭山動物園 園長 田村 哲也

株式会社旭川振興公社 代表取締役社長 赤岡 昌弘

株式会社MORIYA（守屋農園） 代表 守屋 大輔 ※雪の下にんじん生産者

北海製麺株式会社 常務取締役 林 豊 ※米粉を使ったオリジナル麺製造

4. 内容

- (1) 旭川ナポリタンの紹介
- (2) 旭川ナポリタン試食
- (3) 質疑応答等

5. 旭川ナポリタンについて

旭川ナポリタンのソースには旭川産野菜をふんだんに使用、道内一の米どころである旭川のお米で作った米粉を使ったオリジナル麺と合わせています。

6. 期間限定販売について

市民、観光客の皆様には旭川の新名物を味わっていただく機会を創出するため「旭川ナポリタン」を期間限定で販売いたします。

(1) 期間

令和8年3月7日（土）発表会終了後 ～ 4月7日（火）

(2) 場所

旭山動物園東門レストラン カムイチカブ



あさひかわ食の応援隊について

旭川の新名物開発を最終目標に令和5年度から3年間活動。旭川食のアンバサダー下國伸シェフと自ら隊員に応募した小学生から高校生6名の隊員で構成されています。活動を通じて旭川の農産物や食文化を学び、道内一の米どころである旭川のお米や農産物を使ったオリジナルメニューを考案、これまでに北の恵みあさひかわ食ベマルシェや旭川冬まつりで披露してきました。

