

IAI×五島軒×SDGs

これは女子高生の出した一つの答え



遺愛生のSDGsごちそう

い

あい

せい

エスディー・ジーズ

紫キャベツの スムージー

北海道野菜の ボルシチスープ

北海道野菜たっぷりのボルシチは、
五島軒が146年前から作り続ける
最古のメニューです。

函館牛乳の ホワイトプリン

甘みの強い函館牛乳を使った、
昔なつかしい固焼きの
ホワイトプリンです。
練乳とカラメルソースで。



オオズワイガニの ホワイト ミルクカレー



北海道産のオオズワイガニを
使い、函館牛乳や函館真昆布で
コクを出したクリーミーな
カレーです。

エゾ鹿肉の ハンバーグ デミグラスソース



エゾ鹿と北海道産豚の合い挽き肉を
手ごねして焼き上げました。
五島軒伝統のデミグラスソースで。

ブリカツ バーガー

2,750円 (税込)

◎卒業生ならびに関係者の皆様には特別価格2,500円(税込)にてご提供いたします。



函館五島軒

since 1879



学校法人遺愛学院

遺愛女子高等学校

オオズワイガニのお話

北海道えりも沖で2023年春に大発生し、昨年は1900トンほどの漁獲量。繊維が太く、濃厚な甘みと旨味が特徴です。

手ごろな価格で人気ですが、資源管理の難しさや漁網に引っかかるのが課題です。今後のブランド化に期待。



牛乳のお話

日本全体の半分以上を占める426万トンを生産している北海道は酪農王国! 濃厚で風味豊か、栄養価の高さが特徴です。

生産コストの高騰、生乳の需給バランスの崩れとそれに伴う生産抑制、担い手や後継者不足が課題です。



函館真昆布のお話

北海道の昆布は全国シェアの9割を占め、函館はその3割の3,800トンを手揚げしています。天然昆布は2014年を境に年々減少し、現在はほぼ全て漁師さんたちが養殖して育てており、ブランド化による知名度と収益の向上が求められます。



かぼちゃのお話

かぼちゃは、日本全体で16万トン、北海道では9万トンが生産されています。

寒暖差を活かした、強い甘みとホクホクとした食感が特徴です。

最近は天候リスク、収穫後の管理・輸送コストの増加、後継者不足が課題です。



エゾ鹿のお話

日本最大のシカ亜種で、年間捕獲数は約15万頭です。

湿度の低い北海道で育つため、上質な香りで臭みが少なく、強い旨味とコクが特徴ですが、食肉としての流通は1割程しかなく、ハンターさんや加工業者、飲食店に利益が出る工夫が必要です。

