

令和7年3月改定

北広島市経済部観光振興課
(一社)北海道きたひろ観光協会

「きたひろおやき」新規参入事業者の募集について

「きたひろおやき」は、「食の面から北広島を盛り上げたい」「北広島の新たな名物をともに育てていきたい」という想いをを持った事業者が集まり、商品開発を進め、令和6年8月に誕生した新たな北広島名物を目指す商品です。現在は市内外のイベントでの販売を中心としながら、おやきの認知拡大に向けて取組を進めています。

当初は6事業者から始まった「きたひろおやき」の展開ですが、この取り組みを市内全域に広げ、将来的な市内の周遊性向上に向けて、同じ想いを持つ新たな事業者の参加を募集します。

新規での参入を希望される事業者については、市役所観光振興課までお問い合わせください。

【きたひろおやきの統一ルール】

下記のルールに則って製造された商品について、「きたひろおやき」と名乗ることを認めます。

1. 北広島産の米から作られた米粉（白ぬかも含む）をおやきの皮（生地）に用いること。
ただし、食感や味を良くするため、生地は米粉100%ではなくても、小麦粉や片栗粉とブレンドして製造することを可能とします。
2. 包む具材についても可能な範囲で北広島産の原材料を活用し、より地域に根差した商品づくりを推奨すること。

【きたひろおやきの製造に関して】

現在、おやきの皮（生地）については、北ひろしま福祉会にて一括で製造しています。おやきの製造に関しては、下記の2パターンが想定され、参入事業者と福祉会にて相談のうえ、商品の製造を実施してください（事業者自身で皮（生地）の製造から行う場合は除く）。

1. おやきの皮（生地）のみを福祉会で製造
福祉会から製造された皮（生地）を購入し、各事業者にて具材を詰めて蒸し焼きする
2. 皮（生地）だけでなく、おやき自体の製造を福祉会に依頼
各事業者にて製造した具材を福祉会に納入し、福祉会にて具材を生地に詰めて蒸し焼きする

【問い合わせ先】

北広島市経済部観光振興課（担当：地域おこし協力隊 伊藤）

電話：011-372-3311（内線 4345）

メール：tourism@city.kitahiroshima.lg.jp

※参考までにこれまでのイベント販売での様子についてご紹介します

《令和6年8月31日 きたひろ産業博覧会》



《令和6年10月12日~14日 エスコンフィールド HOKKAIDO 内地域 PR ブース》

