

2026 年 9 月

SDGs と産学官連携で地域の新たな食の魅力を発信

釧路プリンスホテル

**鶴居村発の新ブランド牛「クラフトビーフ」を提供
クラフトビールの副産物から生まれた牛肉と鶴居村産食材が集結する
一夜限定ディナーを開催****開催日:2026 年 11 月 14 日(土)**

釧路プリンスホテル(所在地:北海道釧路市幸町 7-1、総支配人:柳澤義人)は、鶴居村役場(所在地:北海道阿寒郡鶴居村鶴居西 1 丁目 1 番地、村長:大石正行)と連携し、ひがし北海道の豊かな自然や食文化を生かした地域の魅力発信に取り組んでいます。

その取り組みの一環として今回、鶴居村で新たに誕生したブランド牛「クラフトビーフ」を中心に、鶴居村産の乳製品や野菜など、村の恵みをふんだんに使用した“鶴居尽くし”の一夜限定企画を、2026 年 11 月 14 日(土)に開催します。

「クラフトビーフ」は、クラフトビール製造時に発生する副産物を飼料として活用して育てられたブランド牛で、地域資源の循環と有効活用を目指す取り組みから誕生しました。本企画では、食材のおいしさだけでなく、その背景にある生産者の挑戦や資源循環への取り組み、地域資源が持つ新たな可能性についても発信します。

また、釧路公立大学の学生も参画し、メニュー開発の段階から関わっています。学生ならではの視点やアイデアを取り入れながら、鶴居村の食材や食文化の魅力を広く伝えとともに、地域をフィールドとした実践的な学びの機会創出にもつなげてまいります。生産者、大学、鶴居村、ホテルが連携して実現した本企画を通じて、鶴居村で育まれた食材のおいしさはもちろん、生産者の想いや地域に根付く資源循環の取り組みなど、食の背景にある鶴居村ならではのストーリーを多くのお客さまにお届けしてまいります。

【鶴居村食の饗宴】クラフトビーフと大地の恵み

“鶴居尽くし”をテーマに構成する本企画では、鶴居村で育まれた多彩な食材を取り入れています。主役となる「クラフトビーフ」をはじめ、酪農のまちならではの乳製品や、豊かな大地で育った野菜など、鶴居村の風土が育んだ食材が一堂に集います。クラフトビールの副産物を活用して育てられたクラフトビーフ、生産者が丹精込めて育てた農産物。それぞれの食材に込められた挑戦や想いを料理として表現し、鶴居村ならではのストーリーを五感で味わっていただけるひとときをお届けします。

【日 時】2026 年 11 月 14 日(土) 開場:5:30P.M./開始:6:00P.M.**【定 員】**50 名さま**【料 金】**¥10,000**【内 容】**ハーフブッフェ(メインディッシュはお席までサービスいたします)**【主 催】**北海道鶴居村**【協 力】**釧路公立大学生生活協同組合**【鶴居村食の饗宴】クラフトビーフと大地の恵みのポイント**

- ◆ 鶴居村で新たに誕生したブランド牛「クラフトビーフ」を提供
- ◆ 「クラフトビーフ」を通じた地域資源循環の取り組み
- ◆ 釧路公立大学生生活協同組合の学生がメニュー開発に参画し、当日もイベントに参加

◎ 本件に関する報道各位からのお問合せは
釧路プリンスホテル 営業 大野・木谷
TEL:0154-31-1111 FAX:0154-31-1202

【クラフトビーフについて】

ホルスタインと黒毛和牛を掛け合わせた交雑牛を育てています。ビールづくりの過程で生まれるビール粕を飼料として活用し、牛を大切に育てながら、柔らかな肉質と脂の甘みを感じられる牛肉づくりに取り組んでいます。

地域で生まれたビール粕を地域の畜産につなげる、新たな循環から生まれる牛肉が「クラフトビーフ」です。

【生産者】齊藤農場 代表 齊藤 和弘

鶴居村に根差し、地域とともに歩む牧場を目指すなかで、このクラフトビーフの取り組みは新たな挑戦の一つです。クラフトビールの副産物を飼料として活用することで、資源を無駄にせず、新たな価値を生み出す循環の輪に参加できることに大きな意義を感じています。クラフトビーフを通じて、生産者の想いや鶴居村の魅力が多くの方に伝わればうれしく思います。



【クラフトビール製造】株式会社 Knot 代表取締役 植竹大海

「一杯のクラフトビールから、一皿のクラフトビーフへ。」

私たちは、鶴居村の自然や風土を感じていただけるクラフトビールづくりに取り組んでいます。ビールづくりから生まれた副産物が、齊藤農場で大切に育てられた牛の飼料となり、新たな地域ブランドとして多くの方にお楽しみいただけることを大変うれしく思います。

この品評会を通じて、クラフトビーフのおいしさはもちろん、その背景にある資源循環の取り組みや、生産者、行政、大学、ホテルが連携して生まれた鶴居村ならではのストーリーにも触れていただければ幸いです。



【協力】釧路公立大学生協同組合

今回、メニュー開発の段階から関わらせていただき、鶴居村の食材や生産者の皆さまの想いに触れる貴重な機会となりました。

特にクラフトビーフは、クラフトビールの副産物を活用して育てられており、おいしさだけでなく資源循環というストーリーがあることに魅力を感じています。

私たちは学生ならではの視点で、鶴居村の食材や食文化の魅力をどのように伝えられるかを考えながら企画に参加しました。この賞味会を通じて、多くの方に鶴居村の魅力を知っていただくきっかけになればうれしく思います。



【主催】鶴居村 大石村長

鶴居村は酪農や農業を基幹産業とする村であり、豊かな自然の中で育まれた食材は大きな財産です。本プロジェクトは、新ブランド牛「クラフトビーフ」の誕生をきっかけに、生産者や事業者、教育機関が連携し、鶴居村の新たな魅力や可能性を広く発信する取り組みです。今回の品評会を通じて、多くの皆さまに鶴居村の食材や食文化に触れていただき、実際に村を訪れるきっかけにもつながることを期待しています。



【共催】釧路プリンスホテル 柳澤総支配人

私たちホテルには、地域で育まれた価値をお客さまへお届けする役割があると考えています。今回の品評会は、鶴居村で誕生した新ブランド牛「クラフトビーフ」をはじめ、生産者の皆さまが大切に育てた食材や、その背景にあるストーリーをご紹介できる貴重な機会です。また、本企画は鶴居村、生産者、釧路公立大学、そしてホテルが連携して実現した取り組みでもあります。それぞれの想いや挑戦が一つの食体験として形になったことを大変うれしく思います。

ご来場いただくお客さまには、料理のおいしさだけでなく、鶴居村の風土や人々の営み、資源循環の取り組みなど、魅力を感じていただければ幸いです。



釧路プリンスホテルについて

船乗りたちがときめいた、世界の夕日が織りなす絶景を望める釧路プリンスホテル。釧路市内最高層ホテルであり、釧路空港や釧路駅からのアクセスの良さも魅力。港町の食を堪能いただける繁華街までも徒歩圏内で、ひがし北海道の観光拠点として便利です。

釧路の自然・食・文化を身近に感じられる、快適なステイをお届けします。

<所在地> 〒085-8581 北海道釧路市幸町7-1

<電話> 0154-31-1111

<客室数> 400室・チェックイン: 2:00P.M./チェックアウト: 11:00A.M.

<アクセス> JR釧路駅より徒歩で約10分（「箱根園」下車）

高速道路 道東自動車道 釧路東I.C.から車で約20分

<釧路プリンスホテルで体験できること> <https://www.princehotels.co.jp/Kushiro/experience/>



ウエルカムコーナー

イベント開始前にはウエルカムコーナーを設置し、ドリンクを楽しみながらお過ごしいただける空間をご用意しております。
あわせて、クラフトビーフの取り組みや地域の魅力をご紹介するPRスペースも設けております。
※開場からイベント開始までのご用意となります。

提供メニュー

【メインディッシュ】(お席までサービスいたします)

《鶴居村クラフトビーフ(サーロイン・フィレ肉)のステーキ
鶴居村赤ワインのソースと岩塩 シャリアピンソース食べ比べ》
鶴居村のサーロインとフィレ肉の味を様々なソースでお召し上がりください。

【ブッフェメニュー】

《鶴居村 蝦夷鹿肉のペルシヤード》
鶴居村蝦夷鹿肉にマスタード、香草パン粉をつけて焼き上げた一品です。

《鶴居村チーズをのせた北海道産白身魚のポワレ》
とろり溶けた鶴居村チーズとお魚の味を楽しんでいただく一品です。

《鶴居村近郊野菜のロースト ローズマリー風味》
鶴居村近郊野菜をシンプルにローズマリーと一緒に焼き上げた野菜自体を楽しんでいただくお料理です。

《鶴居村「クラフトビーフ」と近郊野菜のブロシェット BBQソース》
鶴居村「クラフトビーフ」を野菜と共に串で刺して焼き上げたアウトドア風に楽しんでいただくお料理です。

《鶴居村チーズを使ったスイーツ》
鶴居村チーズの味わいをお楽しみください。

《鶴居村チーズ食べ比べ 鶴居村はちみつとドライフルーツ》

《鶴居村ビーフジャーキーと牛ボロニアソーセージ》

《鶴居村牛あらびきウィンナーと牛バジルウィンナー食べ比べ》

【大学生コラボメニュー】

《鶴居村「クラフトビーフ」のミラノ風カツレツ 近郊野菜のボロネーゼをソースに》
クラフトビーフの薄切りに鶴居村チーズの入った衣でカツレツにし、大学生考案のクラフトビーフの挽肉と近郊野菜で作ったこだわりのソースでお召し上がりください。

《鶴居村「クラフトビーフ」の低温ロースト タリアータ風
鶴居村チーズとバルサミコソース》
低温でじっくり焼き上げたクラフトビーフと鶴居村チーズとバルサミコソースで仕上げた大学生一押しメニューです。

《鶴居村「クラフトビーフ」と近郊野菜を使った「大地の恵み」ビーフシチュー》
鶴居村「クラフトビーフ」を赤ワインとデミグラスソースでじっくり煮込んだ野菜たっぷりのビーフシチューです。

【ドリンク】

・クラフトビール Brasserie Knot 飲み比べ
缶ビール 4種=FOLWER・BIRD・WIND・MOON

生ビール=DOTO

・クロナスルージュ

※他ソフトドリンクやアルコールもご用意しております。

【当日の主な使用食材(鶴居村産)】

クラフトビーフ(齋藤農場)、蝦夷鹿肉、チーズ、はちみつ、牛乳、野菜
ビーフジャーキー、ボロニアソーセージ、クラフトビール、ワイン(赤)

※食物アレルギー対応につきましては、8品目(えび・かに・くるみ・小麦・そば・卵・乳・落花生)のみとさせていただきます。

※仕入れの状況により、食材・メニューに変更がある場合がございます。

※料金には、サービス料・消費税が含まれております。



提供メニューイメージ



鶴居村チーズイメージ



コラボメニューイメージ



クラフトビーフとクラフトビール イメージ