



小さな会社の大きな誇り 飽くなき旬食材と美味しさへのこだわり

私たちは、北海道の繁華街すすきので20年以上続く「北海道旬和食北〇(きたまる)」、札幌駅西口「海鮮和食ダイニングKITAMARU」を運営しています。
①原産地、又は、生産者が明確で、新鮮な食材を使用すること。②生鮮野菜は、有機・減農薬野菜を含め、全て「札幌近郊産・北海道産」、または「国内産」を使用すること。③添加物の入った食材は、伝統的な製法による必要不可欠なものを除き、一切使用しないこと。④化学調味料を一切使用しないこと。⑤昔ながらの製法を守る手作りの基礎調味料(塩・醤油・味噌他)を全国から探し求め使用すること。という「北〇五箇条」を頑なに守りながら、素材や安心安全だけにこだわるのではなく、テーブルの向こうで交わされる笑顔と、会話と、食する人に想いをめぐらせながら、新鮮で美味しい北の旬食材や様々な楽しいお酒などをご提供し続けることを信条としています。

ブランド紹介



北海道の繁華街すすきので20年続く北海道旬和食北〇は、化学調味料や添加物は一切使用せず、北海道の海鮮、地元野菜や肉など、原産地や生産者が明確な安全で高品質な食材にこだわり、ヘルシーな料理をご提供。自慢のライブ感溢れるオープンキッチンで、目の前で職人が調理する姿を見ながら、お食事をお楽しみ頂けます。



KITAMARU
JAPAN-CUISINE
IN SEASON

JR札幌駅構内に店舗を構える海鮮和食ダイニング。落ち着いた個室や寛げる空間をご提供し続けて10周年。契約近郊農家直送の野菜や、道内各地の漁港から直送される新鮮な魚貝など、旬の美味しさを生かした料理ばかり。化学調味料や安全性の実証されていない添加物を一切使用せず、天然塩や醤油などにもこだわりを持つ安心で安全、そしてヘルシーな旬料理と厳選した地酒、本格焼酎が揃っています。



トップメッセージ

「小さな会社の大きな誇り」

私たち(株)アオイダイニングは北〇すすきの本店、KITAMARU札幌駅西口パセオ店を運営しております。私たちが大切にしていることは、その季節にしか出会えない旬の恵みを、大切に思いだしてゆくこと。獲れたてやもぎたての健やかさを、産地や生産者の想いとともにお伝えしてゆくこと。添加物や化学調味料を使うことなく、昔ながらの基礎調味料と料理人の手による本物の味をお届けしてゆくこと。すすきの北〇本店。KITAMARU札幌駅西口パセオ店。私たちは「小さな会社」ですが、和食のぬくもりとお客さまの笑顔が「大きなこだわり」大切な人とテーブルを囲むとき、皆様の食のひとときが、安全で健康で幸せなものであってほしい。そんなふうにご食する人に想いをめぐらせながら、日々、みなさまの心も身体も満たせるお店となるように。これからも真っ直ぐな想いで食と向き合い、食することの喜びと安心をお届けできるよう一層努力を続けてまいります。



代表取締役社長 神戸 弘

株式会社アオイダイニング AOI-DINING

設立：2007年12月19日

所在地：〒064-0801

北海道札幌市中央区南1条西20丁目1-6 コミュ120-10階

TEL 011-623-6300 FAX 011-623-6301

代表者：代表取締役/神戸 弘

事業内容：北〇すすきの本店 / KITAMARU 札幌駅西口パセオ店等の運営