

初開催時 2.3 万人来場。道内初“ご当地焼き鳥×昭和レトロ”イベント
【さっぽろ焼き鳥テラス 2026 6月19日より10日間開催】

札幌創成川に全国から味自慢のご当地焼き鳥が集結
昭和レトロな空間で、旨い焼き鳥とお酒を堪能できるイベント

さっぽろ焼き鳥テラスプロジェクトは、2026年6月19日(金)から6月28日(日)の10日間、全国のご当地焼き鳥にフォーカスしたイベント「さっぽろ焼き鳥テラス 2026」を創成川公園 狸二条広場(札幌市中央区)で開催します。



「さっぽろ焼き鳥テラス」は関東・関西圏で人気を博す、ご当地焼き鳥イベントに昭和レトロを掛け合わせた道内初のイベントです。2025年に初開催し、2.3万人が来場しました。

第2回目となる今回は、焼き鳥店舗数を8店舗へ拡大。一般社団法人日本やきとり文化振興協会との連携により、北海道をはじめ全国各地のご当地焼き鳥店が札幌に集結。特に今回は、香川県から「玄奥」、沖縄県から「全色本店(フルカラー)」が初出店し、さらにパワーアップして開催します。各地域で愛される、個性豊かな焼き鳥をお楽しみいただけるほか、焼き鳥と相性抜群のお酒もあわせて提供します。

佇まいは、昔懐かしい昭和レトロ風のノスタルジックな空間。前回大好評だったスナックブースが今年も登場！今年、クラフトジン stand を新たに加え、昼と夜で異なる楽しみ方ができる二部制ブースへと進化。昼は気軽に立ち寄れるクラフトジン stand、夜はママとの会話を楽しめるスナック空間として、時間帯ごとに違った魅力をお楽しみいただけます。さらに会場にはギターの流しが登場し、昭和らしい演出で会場を盛り上げます。

夏に向けて緑が深まり爽やかな風が吹く創成川で、「さっぽろ焼き鳥テラス」ならではの特別な時間をお楽しみください。

【さっぽろ焼き鳥テラス 2026】

開催日	2026年6月19日(金)~6月28日(日) 10日間
営業時間	11:00~20:30(L.O.20:00)※営業時間は予告なく変更する場合がございます。
会場	創成川公園狸二条広場 (住所:札幌市中央区南3条東1丁目)
アクセス	(1) 地下鉄「大通駅」から徒歩6分 (2) 地下鉄東豊線「豊水すすきの駅」から徒歩8分
入場料	無料(飲食代別途)
出店内容	ご当地焼き鳥屋 8店舗、ドリンクブース、大友堀食堂(お食事もの)、日替わりママのスナック、クラフトジン stand かわのうえ
主催	さっぽろ焼き鳥テラスプロジェクト
後援	札幌市

■さっぽろ焼き鳥テラス 公式サイト・SNS

<https://sapporo-yakitoriterrace.com/>

<https://www.instagram.com/sapporo.yakitoriterrace/>

<https://www.facebook.com/sapporo.yakitoriterrace/>

公式サイト



Instagram



Facebook



【出店内容紹介】

〈焼き鳥ブース 8店舗〉

★北海道・札幌から沖縄まで！全国から8店舗の焼き鳥が出店

北海道(砂川市、美唄市、室蘭市)3店、長野県、山口県、香川県、福岡県、沖縄県から計8店舗のご当地焼き鳥が札幌に集結。地域ごとに異なる、「具材」「味付け」「焼き方」を食べ比べることができます。甘辛ダレの豚串、奥深い味わいのモツ串、骨付きの鶏モモを丸ごと焼く豪快グルメなど各店自慢の焼き鳥をお楽しみいただけます。また今年は、一部店舗にて焼き鳥以外のフードメニューも登場。各地域の特色を活かしたサイドメニューやご当地グルメもあわせてご堪能いただけます。

出店焼き鳥店一覧

・とり輔(北海道砂川市)

特徴:新鮮なお肉を大きめにカットし串打ちした焼き鳥は、食べ応え抜群。とり輔オリジナルの塩でご賞味ください。

・美唄焼鳥たつみ(北海道美唄市)

特徴:親鶏の様々な部位が楽しめる「モツ串」！塩コショウのシンプルな味付けが、親鶏の旨みを際立たせます！

・やきとりの一平 本店(北海道室蘭市)

特徴:室蘭のやきとりといえば、豚肉、玉ねぎ、洋からし。創業以来継ぎ足している秘伝の甘辛ダレと洋からしは相性抜群！

・やきとり番長(長野県上田市)

特徴:長野県上田名物の「美味だれ焼き鳥」。ニンニクの効いたタレがたっぷり絡まった焼き鳥は、一度食べたらやみつきに！

・焼とりや ちくぜん総本店(山口県長門市)

特徴:こだわり塩のモモ串や長州どりのつくねが味わえます。ガーリックパウダーをかけるのが、“やきとりのまち”長門流！

・玄奥(香川県丸亀市) 初出店

特徴:丸亀のソウルフード「骨付鳥」。ニンニクとスパイスが効いた骨付き鶏モモを丸ごと焼き上げる豪快グルメ！

・オレたちの絆(福岡県久留米市)

特徴:串に刺せば何でも焼き鳥！ダルム(豚のホルモン)・牛タン・豚バラ・とり皮など、様々な種類の焼き鳥を堪能出来ます！

・全色本店(フルカラー) (沖縄県那覇市) 初出店

特徴:沖縄特産の黒豚アギー。肉は柔らかく、脂は甘い、上品な旨みです。沖縄ならではの贅沢な味わいを、ご堪能ください。



〈ドリンクブース〉

★焼き鳥に合う！選りすぐりのお酒・ソフトドリンク

定番のビールやハイボールはもちろん、日本酒や焼酎など焼き鳥との相性を考えた選りすぐりのドリンクを豊富にラインナップ。また、サイダーやガラナ等の懐かしさを感じるソフトドリンクのご用意もあるので、お酒が苦手な方やお子様でも安心してお楽しみいただけます。

〈大友堀食堂（お食事もの）〉

★ランチやシメにもおすすめ！天ぷらそばやご飯ものなど豊富なラインナップ！

焼き鳥との相性も抜群のお食事ものや、お酒のシメにもピッタリな、ダシ香のお蕎麦を提供します。ランチとしてしっかりお食事をした方にもオススメです！また、かき氷、懐かしのアイスなどの冷たいおやつやおつまみメニュー等も販売。お子さまから大人まで、幅広い世代にお楽しみいただけるラインナップをご用意しております。

〈スナック&クラフトジン stand〉

★昼と夜で表情が変わる二部制ブース！異なる体験を楽しんで♪

前回大変ご好評いただいたスナックブースが、2026年はさらに進化して再登場！

昼は、フラッと立ち寄って昼飲みが楽しめる「クラフトジン stand かわのうえ」として営業。道産を中心に厳選したクラフトジンの中から、現役バーテンダーがあなたにぴったりの一杯を提供します。そして夕方からは、ススキノの現役のママさんが切り盛りする昭和のスナックへと変身。おひとり様やスナック初心者の方も大歓迎です。ママさんやお隣さんとの会話を楽しみながら、みんなで乾杯しましょう！

営業時間 クラフトジン stand: 11:00～15:00(L.O.14:30)

スナック: 16:00～20:30(L.O.20:00) ※45分 2000円(ワンドリンク・おつまみ付き)

※時間帯によって提供メニューが異なります。※営業時間は予告なく変更する場合がございます。

主催者より「さっぽろ焼き鳥テラス 2026」について

日本人にとって馴染み深く、海外観光客からも高い人気を誇る一品。そんな中でも「焼き鳥」は地域ごとに具材、味付け、焼き方が異なり、各地の特色が色濃く表れる奥深い料理です。

全国各地で盛り上がりを見せる“焼き鳥特化型イベント”を札幌から発信し、札幌市民はもとより、観光客やインバウンドの方々が世代を超えて集い、笑顔になれる場をつくりたいという思いから「さっぽろ焼き鳥テラス」は誕生しました。

「日本の焼き鳥文化を100年先の未来へ」を掲げ活動する「一般社団法人日本やきとり文化振興協会」の全面協力のもと、2025年に初開催。2.3万人の方にご来場いただき、多くの反響をいただきました。

第2回目となる今回は、前回の魅力はそのままに、内容をさらにパワーアップして開催します。焼き鳥店舗数の拡大に加え、昼と夜でスナックブースの営業形態が変わるなど、さっぽろ焼き鳥テラスをより一層楽しんでいただける仕掛けをご用意しました。

イベントの世界観としては、多くの人に親しまれている焼き鳥と昭和レトロの世界観を掛け合わせ、昭和世代には懐かしく、若い世代には新鮮に感じられるレトロ空間を演出します。全国の味自慢のご当地焼き鳥を、誰もが気軽に楽しめる空間を目指しています。

旨いご当地焼き鳥と、懐かしく温かい昭和レトロ空間。世代や国籍を超えて、人が集い、語り、笑顔になれる。そんな特別な時間を今年もお届けします。

■ご注意事項

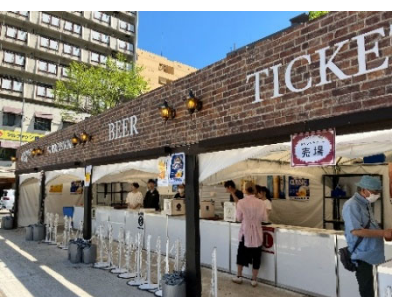
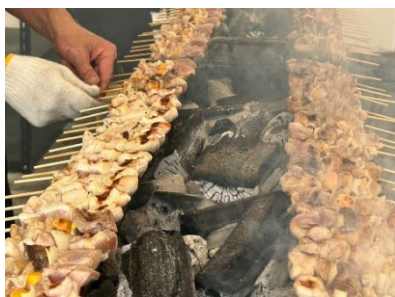
- ・混雑時はご利用時間の制限、または入場制限をさせていただく場合がございます。
- ・提供数には限りがあります。売り切れの際はご了承ください。
- ・イベント会場には駐車場や駐輪場はございませんので、公共交通機関をご利用の上お越しください。
- ・広場内は禁煙です。
- ・衛生管理の観点から、会場内での持ち込んだ物の飲食はご遠慮ください。
- ・ペットの同伴はご遠慮ください。
- ・主催者に許可のない不特定多数に向けた配信や動画投稿はご遠慮ください。
- ・当イベントに参加したことによるトラブル、事故、盗難、紛失、怪我などに関して、イベント主催側は一切の責任を負いかねます。
- ・イベントの様子は主催・運営関係者・プレスが取材・撮影を行わせていただき、広報・宣伝活動などに利用させていただく場合がございます。

媒体資料について

大きなサイズのイベントチラシ、各種イメージ写真などのデータをご希望の方は、下記のお問合せまたは公式サイトのお問合せフォームよりご連絡ください。

■お問合せ・取材申し込み（事務局：株式会社プランニング・ホッコー）

080-6075-0694(佐藤) sapporo.yakitoriterrace@gmail.com



※2025 年度開催時の写真