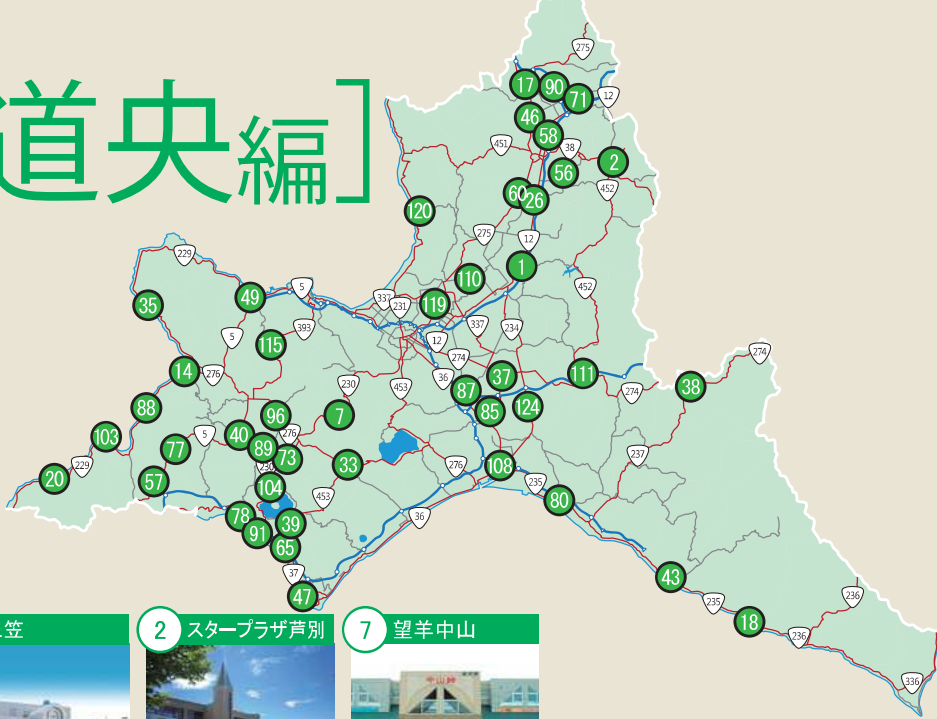










# [道央編]



※(124)あびら D51ステーションは、2019.4.19 オープン

01 三笠		三笠市岡山1056番地の1											☎ 01267-2-5775	
産直品	産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
	メロン			三笠メロン(1Kメロン) メロン										三笠市固有の時期限定の赤肉メロン
	スイカ			スイカ 小玉スイカ マザーボール 夏の女神										時期をずらした栽培で10月まで販売 マザーボールは楕円形の小玉型スイカ 夏の女神は黒皮のスイカで糖度が高い。
	八列とうきび													道内でも数少ない生産地。 焼きとうもろこしも販売
	米		ゆめびりか ななつぼし おぼろづき											米どころ空知の中でも高品質なお米
	きゅうり			きゅうり 黒さんご										漬物向けの歯ごたえが強いきゅうり
	玉ねぎ													新玉ねぎの販売
	スイートコーン													
	アスパラガス													
	むぎ茸													
うどん														
たらめ														

01 三笠 (つづき)

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
ふき					●	●	●						
わらび					●	●	●	●					
トマト					●	●	●	●	●	●	●		
なす							●	●	●				
かぼちゃ							●	●	●	●	●		
馬鈴薯									●	●			新じゃがの販売
りんご										●	●		
大根													●

加工品名	販売時期	PRポイント
ソフトクリーム	4月上旬～11月中旬	自家牧場の牛乳を使ったソフトクリーム
アップルパイ		三笠産のりんごを使用
メロンチョコレート	通 年	三笠メロンを使用したチョコレート
メロンキャンディ		三笠メロンを使用したキャンディ
みわのりんごジュース		三笠産のりんごを使用したジュース
ミカサバーガー		三笠産の鶏糞をたれに使用したハンバーガー

18 みついし 新ひだか町三石舞161番地2 ☎0146-34-2333

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
たこ、宗八ガレイ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	




加工品名	販売時期	PRポイント
日高昆布	通 年	地元で水揚げされたものを使用

20 よってけ! 島牧 島牧村千走11-1 ☎0136-74-5183





加工品名	販売時期	PRポイント
ひらめバーガー	ひらめの入荷状況による	地元産のひらめを手作業でフライにしている。

メニュー	提供時期	PRポイント
ほっけ定食	通 年	地元産ほっけ、島牧のお米を使用













26 ハウスアルビ奈井江 奈井江町奈井江28番地1 ☎0125-65-4601

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
アスパラガス					●								
トマト						●	●	●	●	●	●		
ふき、わらび、竹の子					●	●	●	●	●	●	●		

26 ハウスアルビ奈井江 (つづき)

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
きゅうり、なす					●	●	●	●	●	●	●		
かぼちゃ、玉ねぎ								●	●	●	●	●	
人参、じゃがいも								●	●	●	●	●	
米										●	●	●	

37 マオイの丘公園 長沼町東10線南7番地 ☎0123-84-2120

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
米	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
黒米・赤米	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
切り花							●	●	●	●	●	●	
トマト						●	●	●	●	●	●	●	道内有数の生産量
長ネギ								●	●	●	●	●	道内有数の生産量
玉ねぎ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
馬鈴薯								●	●	●	●	●	
ブロッコリー						●	●	●	●	●	●	●	道内有数の生産量
アスパラ				●	●	●	●	●	●	●	●	●	
白菜						●	●	●	●	●	●	●	道内有数の生産量
大根						●	●	●	●	●	●	●	
かぼちゃ									●	●	●	●	
きゅうり								●	●	●	●	●	
キャベツ								●	●	●	●	●	
トウモロコシ										●	●	●	

加工品名	販売時期	PRポイント
ソフトクリーム	通 年	長沼町産牛乳を原料に使用
長沼かりんとう饅頭	通 年	長沼町産小豆をあんに使用
豚まん	通 年	長沼町産玉ねぎを具材に使用
ジンギスカンまん	通 年	「長沼ジンギスカン」を具材に使用
どぶろく(各種)	通 年	長沼町内の各農家が収穫した米を原料に使用
どぶろくプリン	通 年	長沼町産のお米で作ったどぶろくを使用
味噌(各種)	通 年	長沼町内の各農家が収穫した原料を使用
大豆ピューレ	通 年	長沼町産の大豆を原料に使用
なめらか羊羹塩麴大豆	通 年	長沼町産の大豆を原料に使用
ながめまオニオンスープ	未 定	長沼町産の玉ねぎを原料に使用
ニラの思い出	未 定	長沼町産のニラを原料に使用
ポモドーロ	通 年	長沼町産のトマトを原料に使用

37 マオイの丘公園 (つづき)

加工品名	販売時期	PRポイント
天恵どん	通年	長沼町産の米を原料に使用
馬追のそば (そば粉)	通年	長沼町産のそばを原料に使用
甘酒	通年	長沼町産の米を原料に使用
北海道そのままポップコーン	通年	長沼町産のトウモロコシを原料に使用
発芽玄米	通年	長沼町産の米を原料に使用
三升漬	通年	長沼町産の原料を使用
長沼ねぎドレ	未定	長沼町産の長ネギを原料に使用
タヤケトマトジュース	未定	長沼町産のトマトを原料に使用
SPFクリーンボークのカップ飯	通年	長沼町産の米を原料に使用
源泉豆腐 (各種)	通年	長沼町産の大豆とながめま温泉の源泉を原料に使用
ながめま煎餅	通年	長沼町産の大豆を原料に使用
平飼い自然卵	未定	長沼町内で健康・健全に育った鶏の有精卵
ワイン (各種)	通年	長沼町産のぶどう・山ぶどうを原料に使用

メニュー	提供時期	PRポイント
全てのメニューのご飯	通年	長沼町産の米を使用
馬追牛カットステーキ	未定	地元産馬追牛を使用
馬追牛のメンチカツ	未定	地元産馬追牛を使用
馬追牛の煮込みオム玉カレー	未定	地元産馬追牛を使用

38 樹海ロード日高 日高町本町東1丁目298-1 ☎01457-6-2008

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
山わさび													冬でも山菜が楽しめるよう栽培されている。
行者にんにく													天然物の行者にんにく
ハスカップ													冬季は冷凍品
長ネギ													

加工品名	販売時期	PRポイント
うまみベジタブル	1月中旬～3月下旬	夏季に採れた野菜を乾燥させ、冬でもおいしさそのままに楽しめる。
山菜の塩漬け	11月下旬～2月中旬	ふき・わらびなどの塩漬け
やまべ甘露煮	通年	地区特産品のやまべを使った甘露煮

メニュー	提供時期	PRポイント
やまべ天ぷらそば	通年	地元産やまべを使用
やまべ天ざる	通年	地元産やまべを使用

39 そうべつ情報館 i (アイ) 壮瞥町滝之町384-1 ☎0142-66-2750

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
オロフレトマト													温泉水利用のハウス栽培北海道で1番早く出荷
りんご													多品目を生産色々な味を楽しめます。
軟白長ネギ													全体が柔らかく、甘いのが自慢
水耕栽培野菜													農業を使用せず柔らかい、癖のない味

加工品名	販売時期	PRポイント
甘酒	通年	地元産きたくりん使用
りんごカレー	通年	りんごジュースと乾燥りんごを使用
ジオの恵ソフト	2月中旬～10月中旬	りんごコンポートをトッピングした甘味と酸味がマッチ
りんごジュース	12月上旬～8月下旬	厳選したりんごを絞っている。

メニュー	提供時期	PRポイント
そば・うどん	11月～4月上旬	地元産りんごと黒豆入り天ぷらを使用
ジオあんまん		地元産大福豆を使用
ジオ牛まん		地元産奥洞爺牛を使用
ジオアイス		地元産大福豆を使用

43 サラブレッドロード新冠 新冠町中央町1番地20 ☎0146-45-7070

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
にいかっぶ ピーマン													果肉が薄く苦味が少ない。旬の時期は生でも美味

加工品名	販売時期	PRポイント
にいかっぶピーマンソフトクリーム	通年	地元産のにいかっぶピーマンの粉末を練り込んでいる。
にいかっぶピーマンようかん	通年	地元産のにいかっぶピーマンの粉末を練り込んでいる。
にいかっぶピーマンチップス	通年	地元産のにいかっぶピーマンの粉末を練り込んでいる。
にいかっぶピーマンアイス	通年	地元産のにいかっぶピーマンの粉末を練り込んでいる。
新冠ザンギ	通年	地元で育成、食肉加工された豚肉を地元業者が味付けした豚肉のザンギ
坊ちゃんかぼちゃグラタン	10月中旬～在庫が無くなるまで	地元で採れた坊ちゃんカボチャをホワイトソースと合わせ、贅沢にまるごと焼き上げたグラタン
ホロシリ牛乳	通年	成分無調整、低温殺菌で栄養満点。さらりとした飲み口で風味豊かな牛乳
幌尻ゴータ	通年	地元で採れたホロシリ牛乳のゴータチーズ
大地の初雪	通年	地元で採れたホロシリ牛乳のモッツァレラチーズ
ミルクのささやき	通年	地元で採れたホロシリ牛乳のストリングチーズ
都かぼちゃパウンドケーキ	通年	都かぼちゃをベースにして生地に練り込んだパウンドケーキ
新冠自然卵のとろ～りプリン	通年	地元で生産された有精卵を使用し、口の中でとろけるほど柔らかいプリン
節婦の港	3月上旬～在庫が無くなるまで	地元、新冠沖で獲れた秋しゃけを使い、独自の味付けをされた鮭トバ。例年3カ月ほどで売り切れる大人気商品

メニュー	提供時期	PRポイント
豚カルビ焼肉丼	通年	にいかっぶピーマンを使用

46 田園の里うりゅう 雨竜町満寿28番地3 ☎ 0125-79-2100

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
インゲン													
サヤエンドウ													
えだまめ													
豆類													大豆 黒大豆 大納言 小豆
じゃがいも													
アスパラ													
カブ													
カリフラワー													
ブロッコリー													
ニンニク													
ヤーコン													
ニンジン													
大根													
ネギ													
キャベツ													
レタス													
ニラ													
玉ねぎ													
春菊													
ホーレン草・小松菜													
しそ													
白菜													
ナンバン													
カボチャ													
とうもろこし													
メロン													
ナス													
トマト													
スイカ													
ピーマン													
ズッキーニ													
ゴーヤ													
キュウリ													
オクラ													
うりゅう米													

46 田園の里うりゅう (つづき)

加工品名	販売時期	PRポイント
雨竜米揚かまぼこ	通年	
雨竜米アイス	4~11月	
アラ-!! カンタン (漬物の素)	通年	

メニュー	提供時期	PRポイント
タワー天丼	通年(米)	うりゅう米、カボチャ、小松菜、ナス、ピーマンを使用
雨竜産米粉ザンギ	通年	雨竜産米粉を使用
野菜カレー	通年(米)	雨竜米、玉ねぎ、ナス、カボチャ、小松菜、大根を使用

47 みたら室蘭 室蘭市祝津町4丁目16-15 ☎ 0143-26-2030

加工品名	販売時期	PRポイント
うずらんアイス	通年	地元産うずら卵使用
うずらのプリン	通年	地元産うずら卵使用
味付けうずらの卵	通年	地元産うずら卵使用





60 つるめま 浦臼町キナウスナイ186-214 ☎ 0125-68-2626

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
葉物野菜													新鮮で豊富な種類を取り扱っています。
カンコ													道内では生産している地域の少ない希少な果物
ピーマン													ピーマン、子どもピーマン、パプリカ 他
トマト・ミニトマト													桃太郎、キャロル系、アイコ、中玉トマト 他
メロン													キングメルティールビア、マリアージュ 他
スイカ													マダーボール、オレンジヴオーノ、ミニ黒玉スイカ
トウモロコシ													ビュアホワイト、ゴールドラッシュ、キャンベラ他
じゃがいも													男爵、北あかり、レッドムーン、とうや 他
かぼちゃ													栗かぼちゃ系、ロロン、ダークホース 他

加工品名	販売時期	PRポイント
豆乳ソフトクリーム	通年	自社製造の豆乳を使った甘さ控えめで後味スッキリのソフトクリーム
人参ソフトクリーム	4~10月	地元産の人参を使ったヘルシーソフトクリーム
あげいも	通年	地元産の男爵いもを使った外はカリカリ、中はホクホクの一品
ワイン	通年	日本一広大な醸造用ブドウ園地を持つ鶴沼ワイナリーで育った高品質なワイン







メニュー	提供時期	PRポイント
ぼたんそば	通年	地元産ぼたんそば粉を使用
牛丼	通年	神内和牛あか、玉ねぎを使用
ハッシュドビーフ	通年	神内和牛あか、玉ねぎを使用

**65 だて歴史の村** 伊達市松ヶ枝町34番地1 ☎ 0142-25-5567

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
アスパラガス				●									流通量が少ないホワイトやパープルアスパラガスも生産
トマト				●									気候風土をいかした甘みの強いトマトを生産
スイートコーン					●								生食可能な白や黄色、黒もちとうもろこしなどを栽培
ほうれん草	●	●											通年栽培し「寒締め」に力を入れ冬も安定して生産
じゃがいも	●	●											10種類以上の品種を生産し安心安全の野菜として認定
かぼちゃ					●								約30種以上を生産

加工品名	販売時期	PRポイント
ななつぼしお米せんべい	通年	伊達市上長和米をさくさくに揚げた醤油せんべい
黄金豚と地産野菜の伊達カレー	通年	伊達産黄金豚・野菜がゴロゴロ入ってコクのあるオリジナルカレー
ぶう玉	通年	黄金豚とキャベツの新食感
ソフトクリーム	通年	伊達産牛乳100%
ソーセージ	通年	黄金豚でジューシー
クロワッサン・スコーン	通年	伊達産牛乳で仕込んでます。
エッグタルト	通年	伊達産牛乳・有精卵を使用









**71 ライスランドふかがわ** 深川市音江町字広里59番地7 ☎ 0164-26-3636

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
アスパラガス				●									
きゅうり					●								
トマト					●								
長いも											●		
りんご													●

加工品名	販売時期	PRポイント
黒米バーガー	通年週末限定	地元産黒米粉を生地に練り込む。
ふかがわシールドル	通年(時期により品切れあり)	地元産りんご100%使用
深川より愛をこめて	通年	地元産米粉使用
そばせんべい	通年	地元産そば粉使用
きゅうりアイス	通年(時期により品切れあり)	地元産きゅうり使用

メニュー	提供時期	PRポイント
釜めし(アスパラ)	5月	地元産アスパラを使用
釜めし(ながいも)	11月か12月	地元産ながいもを使用



**73 230ルーツ** 留寿都村留寿都127番地 ☎ 0136-47-2068

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
アスパラ					●								グリーン、ホワイトあり
とうもろこし								●					多品種用意
ヤーコン	●	●											
長いも	●	●											
だいこん								●					
じゃがいも	●	●											多品種用意
人参									●				
トマト								●					
キャベツ	●	●											
白菜	●	●											
豆類											●		
ふき・うど					●								
玉ねぎ											●		

加工品名	販売時期	PRポイント
羊肉のソーセージ	通年	希少なテクセル種の肉を使用。当店のみに販売
ポテトチップス	10月下旬～1月中旬	村内玉手農場産じゃがいも使用

メニュー	提供時期	PRポイント
ルーツ豚丼	通年	地元産ルーツ豚を使用
トロロいもヘルシーうどん	通年	地元産長いもを使用

**77 らんごし・ふるさとの丘** 蘭越町相生969番地 ☎ 0136-55-3251

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
米(ゆめぴりか)											●		化学合成農薬や化学肥料の窒素成分量を大幅カット
米(ななつぼし)	●	●											タンパク質の値を6.8%以下に定め、見た目も味も抜群
メロン								●					糖度の高い品種で、栽培数も少ないため希少なメロン

加工品名	販売時期	PRポイント
メロン粕漬	通年	地元の特産品であるメロン生育時の摘果メロンを使用
なすキムチ	通年	地元の研修農場でとれたなすを使用
ちびっこきゅうり昆布漬	通年	地元の研修農場でとれたミニキュウリを使用
トマトジュース	11月下旬～6月中旬	地元の研修農場でとれたトマトを使用

メニュー	提供時期	PRポイント
カレーライス	通年	地元産の米を使用

**78 とよら 豊浦町旭町65番地8 ☎0142-83-1010**

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
苺 (けんたるう他)					●	●	●	●					町の三大名物(苺に因んだ祭も開催)
活ホタテ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	町の三大名物(3年貝はお歳暮等で人気、2年貝は小さいけれど、甘く美味しい、稚貝はポイルでも天ぷらでも)。
あさつき				●	●	●	●	●	●	●	●	●	北海道で一番の収穫量
原木しいたけ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	大きく肉厚で価格もお手頃
葉わさび	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	本わさびの副産物ですが、本わさび以上の人気
入船さんの豚肉	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	町の三大名物(お手頃な値段の挽肉が人気)

加工品名	販売時期	PRポイント
豊浦いちごソフトクリーム	通年	濃厚なソフトクリームに自社製ジャムを練り込んだクリームが特徴。旬の時期には生いちごをトッピング(それ以外の時期は苺のコンポートを使用)
ホタテフライ級	通年	豊浦産ポイルホタテを自社で串刺し加工
ポイルホタテ	通年	ホタテの成長と共に粒が段々大きくなる。小粒だとお手頃な値段
ホタテ弁当各種	通年(一部冬期休業)	「道の駅弁」にも認定されている豊浦産ホタテをたっぷり使用

**80 むかわ四季の館 むかわ町美幸3丁目3-1 ☎0145-42-4171**

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
あじうり (ともりん)					●	●	●	●	●	●	●	●	あじうりにメロンを掛け合わせた独自の品種
春レタス				●	●	●	●	●	●	●	●	●	夕張メロンに負けない甘みと風味が特徴。主にIKメロン
メロン					●	●	●	●	●	●	●	●	
トマト				●	●	●	●	●	●	●	●	●	
ナス							●	●	●	●	●	●	

加工品名	販売時期	PRポイント
むかわ羊羹	通年	地元産の小豆を使用
ししゃも醤油	通年	地元産のししゃもを使用
ししゃもの昆布巻き	通年	地元産のししゃもを使用

メニュー	提供時期	PRポイント
ししゃもの刺身	10月中旬～11月上旬	地元産のししゃもを使用

**85 サーモンパーク千歳 千歳市花園2丁目4-2 ☎0123-29-3972**

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
白菜						●	●	●	●	●	●	●	
キャベツ						●	●	●	●	●	●	●	
玉ねぎ				●	●	●	●	●	●	●	●	●	
土付大根	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
土付人参	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	

**85 サーモンパーク千歳(つづき)**

加工品名	販売時期	PRポイント
アイスクリーム	通年	地元産のハスカップを使用
福神漬け	12月上旬～3月上旬	
バーガー	7月上旬～9月下旬	地元産の鶏卵を使用

メニュー	提供時期	PRポイント
スープカレー	通年	地元産人参、玉ねぎを使用
ピザ	5月上旬～11月下旬	地元産トマト、レタスを使用

**<各駅のおすすめの一品>**

<p><b>三笠</b></p>  <p>スイカ(夏の女神)</p>	<p><b>みついし</b></p>  <p>たこ</p>	<p><b>よってけ! 島牧</b></p>  <p>ひらめバーガー</p>	<p><b>ハウスヤルビ奈井江</b></p>  <p>トマト</p>
<p><b>マオいの丘公園</b></p>  <p>白菜</p>	<p><b>樹海ロード日高</b></p>  <p>山わさび</p>	<p><b>そうべつ情報館i(アイ)</b></p>  <p>オロフレトマト</p>	<p><b>サラブレッドロード新冠</b></p>  <p>にいかっぷピーマン</p>
<p><b>田園の里うりゅう</b></p>  <p>ニラ</p>	<p><b>みたら室蘭</b></p>  <p>うずらのプリン</p>	<p><b>つるめま</b></p>  <p>メロン(キングメルティ)</p>	<p><b>だて歴史の杜</b></p>  <p>スイートコーン</p>
<p><b>ライスランドふかがわ</b></p>  <p>黒米バーガー</p>	<p><b>230ルスト</b></p>  <p>野菜</p>	<p><b>らんこし・ふるさとの丘</b></p>  <p>メロン</p>	<p><b>とよら</b></p>  <p>苺</p>

87 花ロードえにわ 恵庭市南島松817番地18 ☎ 0123-37-8787

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
水耕栽培レタス				●	●	●	●	●	●	●	●	●	水耕栽培による無農薬のレタス
あずきな				●	●	●							恵庭産の豊富な山菜
こごみ				●	●	●							恵庭産の豊富な山菜
行者にんにく				●	●	●							恵庭産の豊富な山菜
うど				●	●	●							恵庭産の豊富な山菜
タラの芽				●	●	●							恵庭産の豊富な山菜
ふき				●	●	●							恵庭産の豊富な山菜
竹の子				●	●	●							恵庭産の豊富な山菜
わらび				●	●	●							恵庭産の豊富な山菜
花苗・野菜苗				●	●	●							花のまち恵庭の高品質な花苗と野菜苗
グリーンアスパラ				●	●	●							緑鮮やかな人気商品
トマト・ミニトマト						●	●	●	●	●	●		
大根・人参						●	●	●	●	●	●		
根菜類						●	●	●	●	●	●		
じゃがいも								●	●	●	●		
切花				●	●	●	●	●	●	●	●		お盆に欠かせない鮮度抜群の切花
スイートコーン							●	●	●	●	●		甘さ際立つ朝採り品
赤肉メロン							●	●	●	●	●		糖度抜群の赤肉メロン
かぼちゃ							●	●	●	●	●		恵庭市特産のえびす南瓜他、豊富な品種の南瓜
玉ねぎ							●	●	●	●	●		貯蔵に適した堅く締った玉ねぎ
新米										●	●		
新豆										●	●		
白菜					●	●	●	●	●	●	●		
キャベツ					●	●	●	●	●	●	●		

加工品名	販売時期	PRポイント
いちえしばれ釜飯各種	通年	地元産ななつぼし米を使用
ハスカップジャム・ソース	通年	地元産ハスカップを使用
星流ビール	通年	地元産麦芽を使用
とまとの森のとまとジャム赤・青	通年	地元産トマトを使用
とまとの森のケチャップ	通年	地元産トマトを使用
えこりん村トマトチップス	通年	地元産トマトを使用
えこりん村トマトジュース	通年	地元産トマトを使用
ローズシロップ各種	通年	地元産バラを使用
薔薇のコンフィチュール各種	通年	地元産バラを使用
こな雪とんとんシリーズ各種	通年	地元産豚肉を使用

87 花ロードえにわ (つづき)

加工品名	販売時期	PRポイント
あっさり醤油ジギスカン	通年	地元産羊肉を使用
えびすかぼちゃのスイートパンブキン	通年	地元産えびすかぼちゃを使用
えにどら(恵庭どらやき)	通年	地元産えびすかぼちゃを使用
恵みの庭のかぼちゃプリン	通年	地元産えびすかぼちゃを使用
恵みの庭のさつまいもプリン	通年	地元産さつまいもを使用
恵みの庭のかぼちゃパイ	通年	地元産えびすかぼちゃを使用
かりんとうかぼちゃ饅頭	通年	地元産えびすかぼちゃを使用
かりんとうさつまいも饅頭	通年	地元産さつまいもを使用
恵庭の実り	通年	地元産えびすかぼちゃを使用
栗抹南瓜	通年	地元産えびすかぼちゃを使用
えにわサブレ各種	通年	地元産えびすかぼちゃを使用
完熟トマト鍋スープ	通年	地元産トマトを使用(北のハイグレード食品+)
完熟トマトのミネストローネ	通年	地元産トマトを使用

88 シェルブラザ・港 蘭越町港町1402番地1 ☎ 0136-56-2700

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
米(ゆめぴりか)										●	●		化学合成農薬や化学肥料の窒素成分量を大幅カット
米(ななつぼし)										●	●		タンパク質の値を6.8%以下に定め、見た目も味も抜群

加工品名	販売時期	PRポイント
メロン粕漬	通年	地元の特産品であるメロン生育時の摘果メロンを使用
なすキムチ	通年	地元の研修農場でとれたなすを使用
ちびっこきゅうり昆布漬	通年	地元の研修農場でとれたミニキュウリを使用
トマトジュース	11月下旬～6月中旬	地元の研修農場でとれたトマトを使用

90 鐘のなるまち・ちっつぶつ 秩父別町2085番地 ☎ 0164-33-3902

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
地場産朝取り新鮮野菜							●	●	●	●	●		朝取り新鮮野菜を陳列販売。秋には落葉など山菜も

加工品名	販売時期	PRポイント
グリーンソフト	5月上旬～10月上旬	京都・東京・横浜の市場から高い評価を受ける地場産プロッコリーのパウダーが入ったなめらかなヘルシーソフト
あかずきんちゃん(トマトジュース)	通年	地場工場生産 地場産完熟朝もぎトマトを使用し、添加物や水を加えていない濃厚でフレッシュなトマトジュース

※「北のハイグレード」については、CONTENTSページを参照

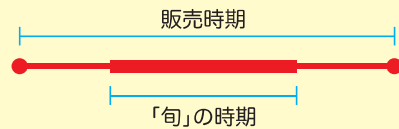
【道央編】

【道央編】

＜各駅のおすすめの一品＞

<p>むかわ四季の館</p>  <p>メロン</p>	<p>サーモンパーク千歳</p>  <p>野菜</p>	<p>花ロードえにわ</p>  <p>水耕栽培レタス</p>	<p>シェルプラザ・港</p>  <p>米(ななつぼし)</p>
<p>鐘のなるまち・ちっぷべつ</p>  <p>ブロッコリー</p>	<p>あぶた</p>  <p>じゃがいも</p>	<p>みなとま〜れ寿都</p>  <p>寿都産はちみつ</p>	<p>とうや湖</p>  <p>米(新米)</p>
<p>夕張メロード</p>  <p>夕張キングメロン</p>	<p>あかいがわ</p>  <p>南瓜</p>	<p>北欧の風 道の駅とうべつ</p>  <p>米</p>	<p>石狩「あいろーど厚田」</p>  <p>お米</p>

「産直品」販売期間の見方



公式ホームページ

<http://www.hokkaido-michinoeki.jp/>

北海道の道の駅の公式ホームページです。ぜひご利用ください。






スマートフォン対応です。



※ホームページ画面の内容は随時更新されるため、実際のものとは異なります。



**91 あぶた** 洞爺湖町入江 8 4 番地 2 ☎ 0142-76-5501

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
アスパラ					●	●	●						甘味があり美味しい。
スイートコーン							●	●	●				甘味が強く美味しい。
米(新米)									●	●	●	●	とても人気
長いも	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
じゃがいも	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
豆類	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	

加工品名	販売時期	PRポイント
シソジュース	通年	地元の赤シソを使用
梅漬け	通年	地元の梅を使用
カムイミンタルの塩	通年	地元の海水で製造
ホタテベビー	通年	噴火湾のホタテを使用
月浦ワイン	通年	地元のぶどうを使用
とうや湖和牛カレー	通年	地元の和牛を使用
ホタテ餃子	通年	地元のホタテを使用
わかさぎの佃煮	通年	地元のわかさぎを使用
ホタテとごぼうの混ぜご飯の素	通年	地元のホタテを使用
かぼちゃ団子	通年	地元のカボチャを使用




メニュー	提供時期	PRポイント
ほたてっ子カレー	通年	地元産ホタテ、米を使用
ほたてっ子丼	通年	地元産ホタテ、米を使用

**103 みなとま〜れ寿都** 寿都町大磯町 2 9 番地 1 ☎ 0136-62-2550

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
寿都産はちみつ	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	添加物の入らない天然はちみつ、種類が豊富

メニュー	提供時期	PRポイント
船洞(ふなま)弁当	通年 ※原料の岩のりがなくなったら翌冬まで販売休止	地元産岩のり、生炊きしらす佃煮を使用
たことしらすのホットサンド	通年	地元産たこ、生炊きしらす佃煮を使用



**104 とうや湖** 洞爺湖町香川 9 番地 4 ☎ 0142-87-2200

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
アスパラ					●	●	●						甘味があり美味しい
スイートコーン							●	●	●				甘味が強く美味しい
米(新米)									●	●	●	●	とても人気
長いも	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
じゃがいも	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	
豆類	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	

104 とうや湖(つづき)





加工品名	販売時期	PRポイント
シソジュース	通年	地元の赤シソを使用
梅漬け	通年	地元の梅を使用
カムイミンタルの塩	通年	地元の海水で製造
ホタテベビー	通年	噴火湾のホタテを使用
月浦ワイン	通年	地元のぶどうを使用
とうや湖和牛カレー	通年	地元の和牛を使用

**111 夕張メロード** 夕張市紅葉山 5 2 6-19 ☎ 0123-53-8111

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
夕張キングメロン						●	●	●					全国的に有名な高級メロン
夕張産長芋											●	●	市場に出回る。






加工品名	販売時期	PRポイント
夕張メロンソフト	5~9月	地元産の夕張メロン果汁を使用
夕張メロンバームクーヘン	5~9月	地元産の夕張メロン果汁を使用
ピュアゼリー	5~9月	地元産の夕張メロン果汁を使用

**115 あかいがわ** 赤井川村字都 1 9 0 番地 1 6 ☎ 0135-34-6699

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
米 <small>(ゆきさやか、ななつぼし、ゆめぴりかなど)</small>	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	ゆきさやかは道内では生産が少なく、比較的新しい品種 通常の栽培から特別栽培など、こだわって栽培
ミニトマト								●	●	●	●	●	通常の栽培から特別栽培など、こだわって栽培
じゃがいも	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	通常の栽培から有機栽培など、こだわって生産
スイートコーン							●	●	●	●	●	●	通常の栽培から特別栽培など、こだわって栽培
アスパラガス					●	●	●	●	●	●	●	●	通常の栽培から特別栽培など、こだわって栽培
南瓜									●	●	●	●	生産者により土壌などにこだわるとしています。

加工品名	販売時期	PRポイント
ジェラート	通年	通年で販売する赤井川の牧場の牛乳を使用した、お米のジェラートなど多数のジェラートを販売
パン	通年	赤井川村で収穫された旬な食材を使用

**119 北欧の風 道の駅とうべつ** 当別町当別太 7 7 4 番地 1 1 ☎ 0133-27-5260

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
グリーンアスパラ					●	●	●						朝採り、新鮮
キャベツ							●	●	●	●	●	●	甘味あり、食感良好
南瓜									●	●	●	●	粉質強く最高の味
スイートコーン							●	●	●	●	●	●	人気者
ブロッコリー							●	●	●	●	●	●	品質良好、甘味強い
米	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	ゆめぴりか、ななつぼし、きたくりん、おぼろづき等

加工品名	販売時期	PRポイント
すなお (トマト・人参ジュース)	通年	当別産トマト・人参を使用
雪泉 (日本酒)	通年	当別産酒造好適米を使用
豆腐、納豆、油揚げ	通年	当別産大豆を使用
J A北いしかりのラーメン、うどん、パスタ	通年	当別産小麦100%使用
黒豚カレー	通年	当別産黒豚を使用
スマイルポーク加工品 (ソーセージ、ベーコン等加工品)	通年	当別産SPFポークを使用した加工品
ソフトクリーム (ミルク、チョコ、ミックス)	通年	ロイズのこだわりが生きた、オリジナルのソフトクリームです。一口目から最後まで美味しく、すっきりとした後味に仕上がっています。
道の駅オリジナルパン (ロイズ)	通年	当別産米粉を使用
カップだんご	通年	当別産ななつぼしを使用
どらこるん	通年	当別産米・米粉・黒米・黒豆を使用
シフォンケーキ (アエール)	通年	当別産きたほなみを使用
豆乳エッグタルト	通年	当別産大豆、豆乳を使用

メニュー	提供時期	PRポイント
パスタ	通年	当別産小麦を使用
焼きリゾット	通年	当別産米を使用

**120石狩「あいろーど厚田」** 石狩市厚田区厚田98-2 ☎0133-78-2300

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
お米	●-----●												米1決勝大会出場の厚田米を販売
かぼちゃ						●	●-----●						珍しい品種「雪化粧」を販売
とうもろこし						●	●-----●						人気品種スイートコーンを販売
りんご	●-----●												明治時代から続く歴史ある果樹園が栽培
トマト						●	●-----●						大きさ品種様々の甘味が豊かなトマトを販売

加工品名	販売時期	PRポイント
落花生大福	通年	石狩産落花生が餡に練り込んでいる
厚田饅頭	通年	厚田産かぼちゃとメロンを使用した餡が練り込んでいる。
しそサイダー	通年	厚田産しそを使用
ジェラート	4月～10月	地元産の果物を使用
ニシンと数の子の親子パッテラ	4月～10月	地元産鱈を使用

メニュー	提供時期	PRポイント
ピザ	4月～10月	トッピングに地元食材を使用
にしんそば	通年	地元産鱈、そば粉を使用



**シーニックバイウェイ北海道のルート紹介**

シーニックバイウェイとは地域に暮らす人が主体となり、企業や行政と手をつなぎ、個性的で活力ある地域づくり、景観づくり、魅力ある観光空間づくりを目指す取り組みです。平成17年よりスタート、2018年11月末現在13の指定ルート、2つの候補ルートがあり、約400団体が活動をしています。

