

[道北編]

※123 北オホーツクはまとんべつは、
2019.5.1 オープン

3 南ふらの 5 びふか



8 富士見 12 おといねっふ



28 マリンアイランド岡島 32 ピンネシリ



50 ほっと♡はぼろ 54 さるふつ公園



72 なかがわ 74 てしお



97 びえい「丘のくら」 98 ☆ロマン街道しよさんべつ



27 おびら練番屋



48 とうま



55 森と湖の里ほろかない



86 ひがしかわ「道草館」



102 もち米の里☆なよろ



66 あさひかわ



93 絵本の里けんぶち



114 わっかない



67 自然体感しむかっぶ



94 風Wとままえ



122 びえい「白金ビルケ」



05 びふか		美深町大手307番地1												☎ 01656-2-1000	
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	
	ホワイトアスパラ					●	●								味にえぐみがなく食べやすく、甘みも強い。
	グリーンアスパラ					●	●								甘みが強く、シャキッとした歯ごたえあり。
	びふかメロン						●	●	●	●					びふかメロンは赤肉種で糖度も高い。
	南瓜								●	●	●				糖度抜群でホクホクした南瓜
馬鈴薯													●	※在庫状況により冬季も販売 うまみたっぷりのホクホク馬鈴薯	

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	コロッケ各種 (男爵、カボチャ、北あかり、チーズ入り)	通年	地元のカボチャとお芋を使用
	あげいも	通年	地元のお芋を使用
	牧場ソフトクリーム	通年	地元のミルクを使用
	羊のミルクソフト	4月下旬～10月下旬	地元の羊のミルクを使用
	太陽の水	通年	地元のトマトを使用
	森の雫	通年	地元の白樺樹液を使用
かぼちゃどぶろく	12月上旬～翌年9月下旬 ※在庫状況による	地元のカボチャを使用	

08 富士見		遠別町富士見46番地1												☎ 01632-7-3939
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
		もち米 (はくちょうもち)	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●	●

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	えんべつコロッケ	4月～10月末	タコとホタテが入ったコロッケ
	ジャム各種	通年(在庫状況による)	1つ1つ手作りで、イチゴ・ルバーブ・ハスカップ・アロニア・ブルーベリーがある。
	北吹雪	通年	遠別町で獲れたもち米「はくちょうもち」を使用した純米酒

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	ひらめ漬け丼	6月	地元産ひらめを使用
	たごこわ	通年	地元産タコ、もち米を使用

27 おびら練番屋		小平町鬼鹿広富												☎ 0164-57-1411	
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	
		サマーオレンジ (スイカ)						●	●	●					濃い黄色の果肉が特徴の果汁たっぷりのスイカ
		アイボリーメロン						●	●	●					上品な甘さのノーネット青肉メロン!小平町のみ幻の逸品

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	ぎゅうぎゅうボール	通年	小平町産黒毛和牛のハンバーグに衣をつけて油で揚げ、外はカリカリ、中はジューシーに仕上げた逸品
	小平バーガー	4月下旬～11月上旬	小平町産黒毛和牛100%の上質なビーフパテを使用。同じく小平産のトマトピューレで味付けしています。

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	ひらめの昆布丼	5月上旬～8月上旬	小平町の前浜であった新鮮なヒラメを昆布でしめて贅沢に盛り付けた逸品

28 マリーンアイランド岡島 枝幸町岡島1978番地13 ☎0163-62-2860

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
	浜ゆで毛ガニ													カニみそは濃厚で、ぎっしり身がつまっています。

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	木いちごサンデー	2月上旬～12月中旬	地元産木いちごで作ったジャムを使用
	ハスカップサンデー	2月上旬～12月中旬	地元産ハスカップで作ったジャムを使用

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	ホタテカレー	通年	地元産ホタテを使用
	ホタテフライ	通年	地元産ホタテを使用
	ほたてとじ丼	通年	地元産ホタテを使用
	海の幸ラーメン	5月上旬～9月下旬	地元産タラバガニ・ホタテを使用
	海鮮丼	5月上旬～9月下旬	地元産タラバガニ・ホタテを使用

32 ピンネシリ 中頓別町字敏音知72番7 ☎01634-7-8510

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	なかとん牛乳	通年	地元農家さんからの牛乳を使用
	アザミのはちみつ	通年	地元で採れるはちみつ
	シコロのはちみつ	通年	地元で採れるはちみつ
	シナのはちみつ	商品があるまで (採取時期8月上旬)	地元で採れるはちみつ
	イタドリのはちみつ	商品があるまで (採取時期8月上旬)	地元で採れるはちみつ

50 ほっと♡はぼろ 羽幌町北3条1丁目29 ☎0164-62-3800

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	えびタコピザ	通年	特産の甘エビとミズタコ、チーズなどを包んで揚げたピロシキ風ピザ
	タマネギドレッシング羽幌甘エビ香味	通年	羽幌の天然甘エビを活用

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	えびタコ焼き餃子定食	通年	地元産甘エビ、ミズタコを使用
	羽幌えびしおラーメン	通年	地元産甘エビを使用

54 さるふつ公園 猿払村浜鬼志別214番地7 ☎01635-2-2311

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
	鮮貝ホタテ													地元産の天然鮮貝ホタテ
	冷凍ホタテ													地元産の天然冷凍ホタテ

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	ホタテめし	4月下旬～10月末	地元産天然ホタテを使用
	ホタテ串焼き	4月下旬～10月末	地元産天然ホタテを使用
	さるっふホタテフランク	4月下旬～10月末	鶏肉と地元産ホタテ卵とヒモを使用
	ほたてのり	通年	地元産ホタテ貝柱とヒモを使用
	さるふつアイスクリーム	通年	新鮮な地元産牛乳を使用
	さるふつ牛乳	通年	新鮮な地元産牛乳を使用
	さるっぶりん	通年	新鮮地元産牛乳のプリン
	さるふつバター	通年	新鮮地元産牛乳のバター
	さるっふ塩バター	通年	塩の結晶の食感を楽しむ新感覚バター
	ホタテコロ	通年	ホタテエキスが入ったチーズ

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	ホタテカレー	通年	地元産ホタテを使用
	ホタテラーメン	通年	地元産ホタテを使用
	さるふつ定食(ホタテづくし)	通年	地元産ホタテ、牛乳を使用
	ほたてバター焼き(生簀飼い)	3月下旬～11月中旬	地元産鮮ホタテを使用
	ほたて丼	通年	地元産ホタテ、イクラを使用
	かにほたて丼	通年	地元産ホタテ、毛ガニ、イクラを使用

55 森と湖の里ほろかない 幌加内町字政和第一 ☎0165-37-2070

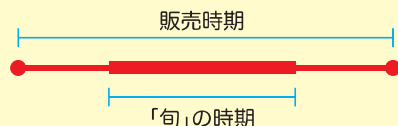
加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	そば饅頭	通年	地元産そば粉を使用
	そばひねり餅	通年	地元産そば粉を使用
	そばかりんとう	通年	地元産そば粉を使用
	そばの実クッキー	通年	地元産そば粉を使用
	そば蜜サンデー	春～秋	地元産そば粉を使用
	そばの実クランチチョコ	通年	地元産そば粉を使用
	幌加内そば	通年	地元産そば粉を使用

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	幌加内産手打ちそば	通年	地元産そば粉を使用

74 てしお 天塩町新開通4丁目7227番地2 ☎01632-9-2155

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
	しじみ貝													日本で一番大きく、蝦夷の三絶とも呼ばれていた。

「産直品」販売期間の見方



74 てしお (つづき)

加工品名	販売時期	PRポイント
タコリッチソース	通年	地元産のタコを使用
しじみ醤油	通年	地元産のしじみを使用
タコカレー	通年	地元産のタコを使用
しじみ辛子味噌	通年	地元産のしじみを使用

メニュー	提供時期	PRポイント
北寄カレー	通年	地元産ホッキを使用
しじみラーメン	通年	地元産しじみを使用
イクラ丼	9月～11月	地元産イクラを使用

86 ひがしかわ「道草館」 東川町東町1丁目1番15号 ☎0166-68-4777

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	●												道内有数の良食味米ブランド名「東川米」
ミネラルウォーター	●												新名水百選に選ばれた美味しい水、「大雪山岳湧水」

加工品名	販売時期	PRポイント
ソフトクリーム	通年	大雪山岳湧水を使用
豆腐	通年	大雪山岳湧水を使用
味噌	通年	大雪山岳湧水を使用
トマトジュース	通年	地元産のトマトを100%使用

93 絵本の里けんぶち 剣淵町東町2420番地 ☎0165-34-3811

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
じゃがいも	●												数多くの品種を栽培しており、中には珍しい品種も！
にんじん	●												新鮮でおいしい人参がたくさん！白や黄色の人参も

加工品名	販売時期	PRポイント
ポテパタ	通年	地元産のジャガイモを使用
ポテパタラーメン	通年	地元産のジャガイモを使用
しそジュース	通年	地元産のしそを使用

メニュー	提供時期	PRポイント
じゃがじゃがラーメン	通年	地元産じゃがいもを使用
焼きカレー	通年	地元産じゃがいもを使用

94 風Wとままえ 苫前町苫前119番地1 ☎0164-64-2810

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
甘エビ	●												特設直売所 (不定休)

加工品名	販売時期	PRポイント
かぼちゃ団子	通年	地元産の南瓜を使用
トマトジュース	通年	地元産ミニトマトを使用
かすへのベーコン	通年	地元産かすべを使用

94 風Wとままえ (つづき)

メニュー	提供時期	PRポイント
甘エビ丼	通年	地元産甘エビ (ホッコクアカエビ) を使用

97 びえい「丘のくら」 美瑛町本町1丁目9番21号 ☎0166-92-0920

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					●	●							道内有数の生産地。現地で作って販売
じゃがいも									●	●			じゃがいもに特化したイベントも開催

加工品名	販売時期	PRポイント
美瑛牛乳ソフト	通年	美瑛牛乳を使用したコクがあるのにサッパリした後味が特徴のご当地ソフト
丘じゃがウィンナー	通年	脂身が甘いのが特徴の美瑛豚を使用したウィンナー。美瑛産じゃがいもと道産チーズが角切りで入っていて三位一体のマリアージュが楽しめます。
美しいトマトジュース	秋～春	美瑛産の厳選したシンディスイートという品種のトマトを使用。甘さと酸味のバランスに優れ、青臭さが一切ないフルーツジュースのような味わいのトマトジュース

メニュー	提供時期	PRポイント
美瑛カレーうどん	通年	美瑛産小麦を使用した麺、美瑛牛乳、美瑛豚、美瑛の旬の野菜を使用

98 ☆ロマン街道しょさんべつ 初山別村豊岬153番地1 ☎0164-67-2525

加工品名	販売時期	PRポイント
初山別あいす	通年	地元産の生乳使用、障がい者支援施設の利用者が加工生産
ハスカップ製品 (ジャム、酢、飲料水、シロップ)	通年	初山別村加工試験研究センターの圃場で栽培同施設で加工
甘えび丸干し	通年	初山別村字有明「梅澤商店」が加工生産しており、優れた製法及び品質を誇る (北のハイグレード食品+)

メニュー	提供時期	PRポイント
ふぐだしラーメン	通年	地元産ふぐだしを使用

102 もち米の里☆なよろ 名寄市風連町西町334番地1 ☎01655-7-8686

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				●	●	●							甘くて柔らかくて、弾々しい収穫量全国トップクラス
山わさび				●	●	●							ツンとした辛みが特徴
竹の子				●	●	●							天然タケノコ (根曲がり竹)
うど				●	●	●							天然うど
寒締めほうれん草	●												2017 野菜ソムリエサミット最高金賞 糖度13度

加工品名	販売時期	PRポイント
ソフト大福	通年	生産量日本一の名寄産もち米を使用
餅米入ずりみコロッケ	通年	生産量日本一の名寄産もち米を使用
お汁粉	12月中旬～3月末	生産量日本一の名寄産もち米で作った餅を使用
だんご	通年	名寄産うるち米を使用

メニュー	提供時期	PRポイント
甘えびかき揚げそば	通年	地元産そば粉を使用
煮込みジンギスカン定食	通年	地元産もやしを使用

114 わっかない 稚内市開運2丁目 ☎0162-29-0277

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
勇知いも	●—————●												雪氷貯蔵施設で保管され果物並みの糖度。稚内ブランド認定品

122 びえい「白金ビルケ」 美瑛町字白金 ☎0166-94-3355

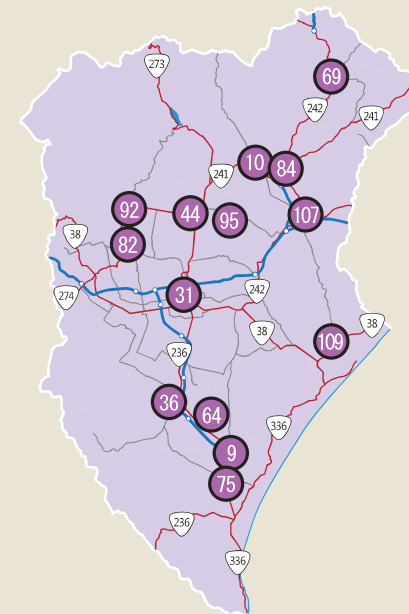
産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
アスパラガス				●	●	●	●						道内1.2を争う生産量 厳しい寒暖差で育った大地の恵み
じゃがいも										●	●		

加工品名	販売時期	PRポイント
美瑛ファームのソフトクリーム	通年	牛乳本来の風味とコクが特徴
BTBバーガー	通年	パンは地元産の小麦を使って焼きあげ、野菜は地元産の野菜を使用
フライドポテト	通年	地元のじゃがいもを使用

<各駅のおすすめの一品>

びふか  ホワイトアスパラ	富士見  もち米(はくちょうもち)	おひら鯨番屋  アイボリーメロン	マリンアイランド岡島  浜ゆで毛ガニ	ピンネシリ  なかとん牛乳
ほっと♡はぼろ  タマネギドレッシング羽幌甘エビ香味	さるふつ公園  鮮貝ホタテ	森と湖の里ほろかない  そば蜜サンデー	てしお  しじみ貝	ひがしかわ「道草館」  大雪旭岳源水
絵本の里けんぶち  じゃがいも	風Wとままえ  甘エビ	びえい「丘のくら」  じゃがいも	☆ロマン街道しよさんべつ  初山別あいす	もち米の里☆なよろ  グリーンアスパラ
わっかない  勇知いも	びえい「白金ビルケ」  アスパラガス			

[十勝編]



9 忠類 	10 足寄湖 			
31 おとふけ 	36 なかさつない 			
44 ピア21しほろ 	64 さらべつ 	69 オーロラタウン931くべつ 	75 コスモール大樹 	82 しかおい 
84 あしよる銀河ホール21 	92 うりまく 	95 しほろ温泉 	107 ステラ★ほんべつ 	109 うらほろ 

09 忠類 幕別町忠類白銀町384番地12 ☎01558-8-3236

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
ゆり根	●—————●												道内でもトップクラスといわれる自慢の一品 どろんこになりながら育つ放牧豚
どろぶた	●—————●												

加工品名	販売時期	PRポイント
ゆり根シュークリーム	通年	最高級ゆり根を贅沢に練りこんだ風味豊かなクリームがたっぷり
(有)NEEDSのチーズ製品	通年	100年の歴史を持つ新田牧場の良質な牛乳を原料に使用
ゆり根アンパン	通年	ゆり根を餡に練りこみ甘さ控えめの上品な味わいです。
わさびソフトクリーム	5月～10月	忠類産のわさびを使用、ほんのりピリッとした刺激がクセになります。

36 なかさつない

中札内村大通南7丁目

☎ 0155-67-2811

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
大根													地元産
アスパラ													地元産
いちご													地元産
かぼちゃ													地元産
山菜													行者にんにく、たらの芽、わらびが店頭に並ぶ。
とうきび													ハウス物から路地物まで販売時期が長い。
枝豆													地元産
白菜													地元産
ブルーベリー													地元産
トマト													地元産
ズッキーニ													地元産
芋													4月～越冬、9月上旬～新芋
豆													10月中旬～新豆
玉ねぎ													10月中旬～秋の収穫期
ゴボウ													地元産
チーズ													地元のチーズ工房「十勝野フロマージュ」
豆腐													地元産大豆使用

加工品名	販売時期	PRポイント
えだ豆大福	通年	餅に地元のえだ豆を混ぜ込んでいる。
ミニトマトゼリー「十勝カラーズ」	4月上旬～11月下旬	地元産のミニトマトを使用
ベジハートのジャム	通年	地元産野菜を使用
ジェラートカマンベールチーズ味	4月上旬～11月上旬	地元チーズ屋が作ったカマンベールを使用

メニュー	提供時期	PRポイント
千サルパトーレ 12のカツカレー	4月上旬～11月下旬	地元産十勝野ポークを使用
ウェザーコックのポークソテー	通年	地元産十勝野ポークを使用

44 ピア21しほ

士幌町士幌西2線134番地1

☎ 01564-5-3940

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
トマト・ミニトマト													
とうもろこし													
ズッキーニ													
キャベツ													
かぼちゃ													

44 ピア21しほ (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
アスパラガス													
そば													
たまねぎ													
パクチー													

加工品名	販売時期	PRポイント
生産者還元用ポテトチップス	通年	原料じゃがいも生産者への還元を目的として生産
シーベリーソーダ	通年	栄養成分豊富なシーベリーをご当地ソーダに
しほ牛そば	通年	しほ牛を具に使用
パクチー担々麺	通年	士幌産パクチーを具に使用
ポテトカップラーメン	通年	士幌産じゃがいもポテトを具に使用
じゃがいも大福	通年	士幌産じゃがいもの白あんを大福生地包む。
しほ牛メンチカツ	通年	牛肉の食感が楽しめる肉々しいメンチカツ
じゃがべこコロッケ	通年	しほ牛の甘味の強い脂身部分をふんだんに使用
しほ牛お相撲肉まん	通年	牛の肉まんは肉汁ジュシーで食感も抜群
士幌スタイルフライドポテト	通年	外はカリッ中はフワッの二つの味わいが楽しめる。
北海道こだわプリン	通年	士幌産スイートコーンと牛乳のなめらかなプリン
北海道のなめらか羊羹	通年	士幌産黒豆を粗砕きにして風味豊かに。
片栗粉	通年	士幌産じゃがいもの純度100%馬鈴薯でんぷん
強力粉	通年	士幌町産小麦「ゆめちから」100%使用
中力粉	通年	士幌町産小麦「きたほなみ」100%使用
士幌産小麦ひやむぎ・うどん	通年	小麦本来のコシの強さ、歯切れの良さ、滑らかさが抜群
士幌の煮豆(小豆・黒豆・大正金時)	通年	豆本来の風味を伝える煮豆を目指して開発
くりみいーなじゃがいもスープ	通年	すりつぶした士幌じゃがいもと牛乳の冷製スープ
ミニトマト100%ジュース	通年	士幌産ミニトマトの自然の旨みが活かしたジュース
しほ牛ハンバーグ	通年	ホルスタイン雄牛の赤身のうまさに拘った逸品
しほ牛(ソーセージ・餃子・コンビーフ)	通年	ジュシーで柔らかい赤身のうまさに拘った逸品
徳用フライドポテト	通年	正規品に満たない短いサイズで構成した訳アリ品
ホールカーネルコーン	通年	士幌産スイートコーンを冷凍で手軽に料理に
熟成ゴーダチーズ	通年	牧場の母さんが自社生乳で手塩にかけ作るチーズ
北秀牛(ハンバーグ・ローストビーフ・ロース焼肉・焼肉・ステーキ)	通年	全十勝肥育牛共進会6年連続金賞受賞ブランド牛
ハスカップジャム	通年	甘酸っぱさを残した士幌産ハスカップのジャム
シーベリーコンフィチュール	通年	栄養分豊富なシーベリーを煮詰めて食べやすく
レトルトビーフカレー	通年	しほ牛の旨みをレトルトパックに凝縮
レトルトビーフシチュー	通年	しほ牛の旨みをレトルトパックに凝縮
夏秋トマトの濃いジュース	通年	士幌産トマトにミネラル豊富な自然塩をミックス
乾燥野菜	通年	セラミック乾燥機で野菜の旨みをそのまま乾燥

加工品名	販売時期	PRポイント
炊き込みご飯の具	通年	セラミック乾燥機で野菜の旨みをそのまま乾燥
シロップ漬ドライトマト	通年	セラミック乾燥機で野菜の旨みをそのまま乾燥
生乳100%ヨーグルト	通年	【さくら工房】発酵の過程で出来る上部の生クリーム層が特徴(北のハイグレード食品S)

メニュー	提供時期	PRポイント
しほろ牛剣先ステーキ	通年	地元産しほろ牛を使用
しほろ牛剣先ハンバーグ	通年	地元産しほろ牛を使用
しほろ牛丼定食	通年	地元産しほろ牛を使用
牛メンチカツ定食	通年	地元産しほろ牛を使用
しほろ牛カレー	通年	地元産しほろ牛を使用
牛メンチカレー	通年	地元産しほろ牛を使用
しほろ牛生姜焼き定食	通年	地元産しほろ牛を使用
しほろ牛カレー棒	通年	地元産しほろ牛を使用
全メニュー	通年	土幌夢想農園の野菜、地元出荷の野菜を使用

64 さらべつ 更別村弘和464番地1 ☎0155-53-3663

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
更別産アスパラ													甘みが強く根元まで柔らかいグリーンアスパラガス
更別産馬鈴薯													作付面積は道内屈指の規模
更別産各種野菜													キャベツ、長いも、スイートコーンなど
更別産豆類													日本を誇るインゲン収穫量

加工品名	販売時期	PRポイント
すもものむヨーグルト	通年	十勝産生乳と更別産すももを使用した甘酸っぱくコクのある飲むヨーグルト
すももドレッシング	通年	添加物無添加のドレッシング。ノンオイルとオリーブオイルとハーブ入りの2種類
すももアイスクリーム	通年	十勝産牛乳を使用したミルクィな味わい
すももワイン	通年	去年は発売3ヵ月で完売。数量限定製造
さらべつさんうどん	通年	更別産小麦を使用したコシが強い生麺と乾麺を製造
さらべつ和牛ビーフカレー	通年	生産量が少ない希少な黒毛和牛を使用したカレー
さらべつ和牛ハンバーグ	通年	生産量が少ない希少な黒毛和牛を使用したハンバーグ(冷凍品)
すももサイダー	通年	甘酸っぱくて爽やかな味わい(数量限定製造)
ゴダチーズ酪佳	通年	地元のチーズ工房で手作り
すももリキュール	通年	すももの酸味をいかしたリキュール
すもものチーズタルト	通年	地元菓子店が作る更別産すももを使用したチーズタルト(冷凍品)
すもものチーズケーキ	通年	地元菓子店が作る更別産すももを使用したチーズケーキ(冷凍品)

メニュー	提供時期	PRポイント
さらべつさんうどん	通年	更別産小麦を使用

69 オーロラタウン93りくべつ 陸別町大通 ☎0156-27-2012

加工品名	販売時期	PRポイント
りくべつミルクのおあずけプリン(プレーン・かぼちゃ)	通年	地元産の牛乳、カボチャを使用
鹿肉加工品(カレー・ジャーキー・ジンギスカンなど)	通年	地元産の鹿肉を使用
切り干し大根	11月～3月	地元産の大根を使用
乾燥椎茸	11月～3月	地元産の椎茸を使用

75 コスモール大樹 大樹町西本通98番地 ☎01558-6-5220

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
しじみ貝													大樹産の商品 なくなり次第販売終了
そば													大樹産の商品
山わさび													大樹産の商品
いくら													大樹産の商品

加工品名	販売時期	PRポイント
カウベルアイス	通年	大樹産の商品
チーズ	通年	大樹産の商品
ハスカップジャム	通年	大樹産の商品
チーズケーキ	通年	地元チーズを使用

メニュー	提供時期	PRポイント
ハスカップソフト	4月下旬～10月上旬	地元産ハスカップを使用

82 しかおい 鹿追町東町3丁目2番地 ☎0156-66-1125

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
鹿追産マンゴー													バイオガス発電の余剰熱を利用しハウス栽培

加工品名	販売時期	PRポイント
甘姫(干し芋)	11月上旬～1月下旬	地元産のさつまいもを使用
草原の風(ソーセージ)	通年	地元で飼育されている放牧豚を使用(粗挽きポーク、マッシュ、リオナ、バストラミポーク)
カントリー風景(ヨーグルト)	通年	当牧場で育った牛の牛乳を使用(牧場手作り飲むヨーグルト、草原のヨーグルトで一でーぼっぼ)
カントリーホーム風景牛乳ソフトクリーム	4月上旬～10月下旬	当牧場で育った牛の牛乳を使用
にしかみ農園切干大根	通年	地元産の大根を使用
菅原牧場ダチョウジャーキー・サラミ	通年	地元で飼育しているダチョウの肉を使用
鹿追やまべ園 やまべの甘露煮	通年	当園で養殖しているやまべを使用
鹿追やまべ園 オシヨロコマの甘露煮	通年	当園で養殖しているオシヨロコマを使用

84 あしよろ銀河ホール21 足寄町北1条1丁目 ☎ 0156-25-6131

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
らわんぶぎ(生)													北海道遺産にも指定
放牧牛乳													のびのびと放牧で育てられた乳牛から搾られました。
豆各種													足寄の農家から直送の豆です。

加工品名	販売時期	PRポイント
らわんぶぎ商品	通年	水煮・漬物・佃煮・炊き込みご飯の素
放牧アイスクリーム	通年	放牧牛乳から作られました。
大空ヨーグルト	通年	濃厚な味わいが大人気
チーズ各種	通年	放牧牛乳から作られました。
ラワンぶぎソフト	通年	真っ白なバニラソフトに色鮮やかなラワンぶぎジャムがトッピング
ラワンぶぎ羊羹	通年	羊羹の中に甘く煮込んだらわんぶぎが1本入っています。
ち〜まん	通年	露の葉を饅頭の皮に練りこみました。
笹塩	通年	クマ笹エキスの効能で美容や高血圧にも効きます。
ぶぎジャム	通年	足寄産フキ100%使用
木いちごジャム	通年	足寄産木いちご100%使用
生キャラメル	通年	地元農家の手づくり

メニュー	提供時期	PRポイント
足寄弁当	通年	地元産ラワンぶぎ・椎茸を使用
天ぷらそば・うどん	通年	地元産ラワンぶぎ・椎茸を使用
チーズ焼きカレー	通年	地元産モッツァレラチーズを使用

92 うりまく 鹿追町瓜幕西3丁目1番地外 ☎ 0156-67-2626

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
豆類													あずき他10種類以上を販売
じゃがいも													6種類のじゃがいもを販売
にんじん													
玉ねぎ													
大根													
白菜・トマト・なす・きゅうり・かぼちゃ													旬のものを販売
山菜													行者ニンニク・こごみ・タラの芽・ウド・ワラビ・山わさび・フキ

加工品名	販売時期	PRポイント
カントリーファーマーズ藤田牧場アイスクリーム	4月下旬～10月下旬	地元産の牛乳を使用
肉じゃがまんじゅう	4月下旬～11月下旬	地元産の野菜・肉を使用
しそジュース	4月下旬～10月下旬	地元産のしそを使用

95 しほろ温泉 士幌町下居辺西2線134番地 ☎ 01564-5-3630

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
地元産スイカ													

加工品名	販売時期	PRポイント
ハスカップジャム	通年	地元で採れたハスカップの実を100%使って料理人が丁寧に煮詰めて作った甘くて美味しい定番商品
ハスカップサンデー	通年	十勝産ソフトクリームに上記ジャムをかけたものです。

メニュー	提供時期	PRポイント
しほろ牛すき焼定食	通年	脂肪が少なくジューシーで柔らかい赤身が自慢のしほろ牛を使用

107 ステラ★ほんべつ 本別町北3丁目1番地1 ☎ 0156-22-5819



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
生豆													旬の時期には、20種類以上の新豆が並びます。
ハスカップ(生)													ハスカップソースを使用したソフトクリームも人気
ハスカップ(冷凍)													

加工品名	販売時期	PRポイント
黒豆大福	通年	地元産小豆・黒豆を使用
きなこ大福	通年	地元産きなこを使用
元気くんバーガー	通年	小麦やハンバーグ、野菜など、地元食材にこだわって作ったバーガーです。季節によって具材が変わるので、1年を通して新たな味が楽しめます！
食パン・豆食パン	通年	地元産100%小麦を使用
ソフトクリーム小豆かのこ	通年	本別産小豆つゆ甘納豆使用
ソフトクリームハスカップ	通年	本別産ハスカップソースを使用
ソフトクリーム黒みつ入り黒豆きなこ	通年	本別産きなこを使用
福神漬け	12月下旬～5月下旬	7種類の地元産野菜・黒豆などを使用
黒まん(肉まん)	通年	地元産黒豆味噌と地元産小麦粉を使用

メニュー	提供時期	PRポイント
黒豆味噌ラーメン	通年	地元産黒豆味噌を使用
黒豆味噌豚丼	通年	地元産黒豆味噌を使用
黒豆納豆チャーハン	通年	地元産黒豆納豆を使用

109 うらほろ 浦幌町北町16番地 ☎ 015-576-5678

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
山菜													
ズッキーニ													
きゅうり													
トマト・ミニトマト													
新じゃが													
とうもろこし													

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
かぼちゃ								●	●	●	●		
玉ねぎ										●	●	●	
長いも	●	●											

加工品名	販売時期	PRポイント
黒豆きなこソフトクリーム	3月中旬～11月中旬	地元産の黒豆を使用
大福	通年	地元産の小豆を使用
シュークリーム	通年	地元産の牛乳を使用
いももち	通年	地元産のじゃがいもを使用
ホットドッグ	通年	地元産の行者ニンニクが入ったウインナーを使用

<各駅のおすすめの一品>

忠類



ゆり根

なかさつない



野菜

ピア21しほろ



野菜

さらべつ



更別産アスパラ

オーロラタウン93りくべつ



りくべつミルクのおあずけプリン

コスモール大樹



しじみ貝

しかおい



鹿追産マンゴー

あしよろ銀河ホール21



らわんぶき(生)

うりまく



大根

しほろ温泉



地元産スイカ

ステラ★ほんべつ



豆類

うらほろ



野菜