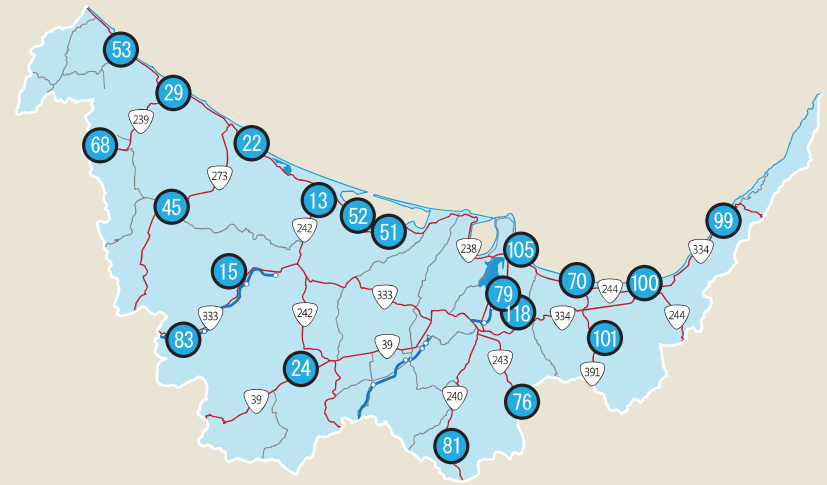


[オホーツク編]



13 かみゆうべつ温泉チューリップの湯 	15 まるせつぶ 	22 オホーツク紋別 	24 おんねゆ温泉 	29 おこっぺ 
45 香りの里たきのうえ 	51 サロマ湖 	52 愛ランド湧別 	53 おうむ 	68 にしおこっぺ花夢 
70 はなやか(葉葉野花)小清水 	76 ぐるっとパノラマ美幌峠 	79 メルヘンの丘めまんべつ 	81 あいおい 	83 しらたき 
99 うとろ・シリエトク 	100 しゃり 	101 パパスランドさつる 	105 流水街道網走 	118 ノキーランドひがしもこと 

24 おんねゆ温泉 北見市留辺蘂町松山1-4 ☎ 0157-45-3373

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	白花豆ソフトクリーム	通年	白花豆のあんソフトミックスをあわせています。

45 香りの里たきのうえ 滝上町旭町 ☎ 0158-29-3300

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
	いも	●————●							●————●					
	キノコ類	●————●												塩蔵品
	トマト								●————●					
	きゅうり							●————●						
	なす							●————●						
	とうもろこし							●————●						

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	のむ月のチーズ	通年	地元の牛乳を使用・手づくり
	月のチーズ	通年	地元の牛乳を使用・手づくり
	チーズぼっこ	通年	冷凍チーズケーキ・ハッカ
	シフォンケーキ	通年	地元小麦、ハーブを使用
	ジャム	通年	ハーブなどを使用

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	サンドイッチ	5月～10月	地元産小麦、野菜などを使用

53 おうむ 雄武町雄武1885番地14 ☎ 0158-84-2403

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	ダットンそばコロッケ	4月～10月	地元産ダットンそばを種に練り込んでいる
	神門のしずく	4月～10月	地元産ダットンそばを使用したそば焼酎
	ダットンそば乾麺	4月～10月	地元産ダットンそばの乾麺
	神門のつゆ	4月～10月	地元産サケと昆布を使用したそばだれ
	北海道雄武の恵みドレッシング	4月～10月	地元産の昆布で作った昆布酢、オホーツク海の海水塩、良質なオリーブオイルにブラックペッパーで香りづけした無添加ドレッシング

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	ダットンそば	4月～10月	地元産ダットンそば粉を使用

83 しらたき 遠軽町奥白滝 ☎ 0158-48-2175

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	天然酵母パン	通年	地元産ライ麦、道産小麦を使用
	アイスクリーム	通年	地元産の放牧牛乳を使用

99 うとろ・シリエトク 斜里町ウトロ西186番地8 ☎ 0152-22-5000

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
	めんめ(きんぎ)	●————●												別名「きんぎ」
	毛ガニ		●————●											一番美味しい時期は流氷が去り海明けの頃
	うに(折)			●————●										エゾバフンウニ
	鮭			●————●						●————●				秋鮭漁獲量は15年連続日本一 朝、水揚げされた鮮魚が店頭
	ほっけ				●————●									脂のり抜群の真ほっけ
	マス				●————●									別名「オホーツクサーモン」 ウトロのブランド「特銀」

<各駅のおすすめの一品>

おんねゆ温泉



白花豆ソフトクリーム

香りの里たきのうえ



じゃがいも

おうむ



北海道雄武の恵みドレッシング

しらたき



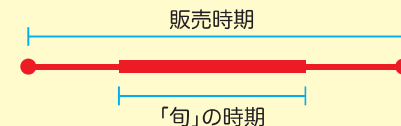
天然酵母パン

うとろ・シリエトク



めんめ(きんぎ)

「産直品」販売期間の見方



[釧路・根室編]

4 しらぬか恋問



11 摩周温泉



16 厚岸グルメパーク



30 阿寒丹頂の里



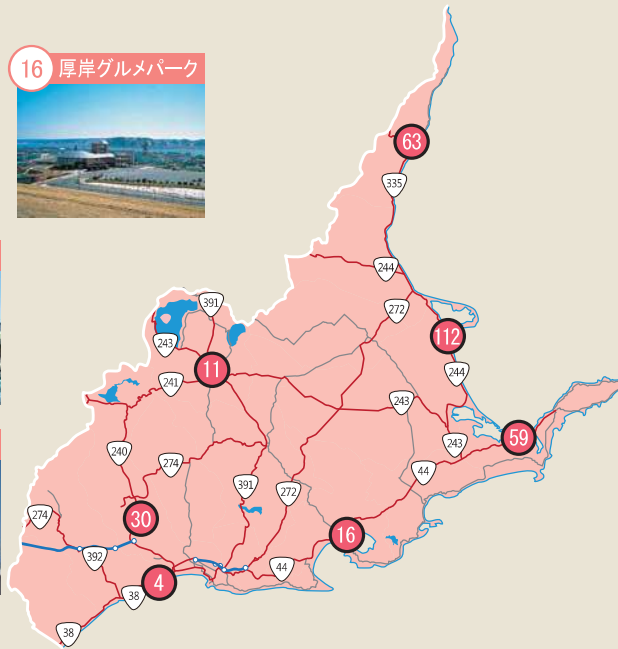
59 スワン44ねむろ



63 知床・らうす



112 おだいとう



04 しらぬか恋問 白糠町恋問3丁目3番地1 ☎01547-5-3317

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
毛ガニ													特に大きいものは「神興毛ガニ」のブランド名で販売
柳だこ(冷凍)													北海道を代表する銘菓にも使用。茹でも硬くならない。
ししゃも(冷凍)													太平洋沿岸でしか獲れない。

加工品名	販売時期	PRポイント
鍛高ラムネ	通年	地元産の青じそと赤じそを使用。青じそはすっきり、赤じそはほのかに甘い。
コイタの贈り物そば編	通年	地元産そばとうちたこの皮を使用したボン酢
しそ醤油	通年	地元産の青じそを使用した醤油
この豚丼	通年	炭火焼の豚丼、北海道道の駅弁第1号に認定され、車中や敷地内のベンチで食べられることで人気です。
コイタの贈り物チーズ編	通年	白糠酪恵舎のチーズを使用したチーズドレッシング

04 しらぬか恋問 (つづき)

加工品名	販売時期	PRポイント
とら信の和菓子「鍛高饅」、「鍛高一献」	通年	白糠町唯一の和菓子屋さん「とら信」道の駅2号店しそ焼酎「鍛高譚」を材料に使った人気商品
白糠酪恵舎のチーズ	通年	イタリアで培った製法で、しらぬかの生乳のおいしさをギュッと凝縮! オススメは全国でも人気の高い「モッツァレラチーズ」とチーズステーキの「プロボローネ」
トーマ・シラヌカ	通年	地元の(株)白糠酪恵舎で製造。地元産の搾りたて生乳を使用(北のハイグレード食品+)

メニュー	提供時期	PRポイント
この豚丼	通年	阿寒ポークを使用

11 摩周温泉 弟子屈町湯の島3丁目5-5 ☎015-482-2500

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
マンゴー(摩周湖の夕日)													温泉熱ハウス栽培
菌床シイタケ													温泉熱ハウス栽培
クレソン・小松菜													水耕栽培

加工品名	販売時期	PRポイント
ジェラートアイス	通年	弟子屈産牛乳を使用
エソシカバーガー	通年	釧路管内産エソシカ肉を使用
摩周そば(乾麺)	通年	弟子屈産そば粉を使用
そば焼酎	通年	弟子屈産そば粉を使用
いも焼酎	通年	弟子屈産じゃがいも(紅丸)を使用

メニュー	提供時期	PRポイント
摩周ポークバーガー	通年	摩周ポークを使用

16 厚岸グルメパーク 厚岸町住の江2丁目2番地 ☎0153-52-4139

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
カキ(牡蠣)													国内で唯一通年出荷が可能
アサリ													漁獲量北海道第1位 4月より潮干狩りも開催
サンマ													厚岸ブランド「大黒さんま」が有名
コンブ													なが昆布や厚岸昆布が主 6月に獲れる「穂前昆布」が人気
菌床シイタケ													上尾幌地区で生産される 名産の菌床栽培椎茸
リーフレタス													地元で水耕栽培している レタス
牛乳													ブランド牛乳「あっけし極みるく65」が有名

加工品名	販売時期	PRポイント
金のかき醤油・金のオイスターソース	通年	厚岸産カキの煮汁を使用
オイスターモカソフト	通年	上記オイスターソースを使用したソフトクリーム
金のかき塩・金のかき濃厚だし	通年	厚岸産カキの煮汁を使用
金のかきカレー	通年	厳選された厚岸産大粒カキを使用

※「北のハイグレード」については、CONTENTSページを参照

16 厚岸グルメパーク (つづき)

	加工品名	販売時期	PRポイント
加工品	厚岸産カキのアーヒージョ	通年	厳選された厚岸産カキを使用
	オイスターブラック (発泡酒)	5月・10月限定	厚岸産カキのエキスを仕込みにしようした発泡酒
	厚岸かきラーメン	通年	厚岸産カキ (ポイル) をトッピング、スープに厚岸産カキのエキスを
	昆布巻	通年	厚岸産厚葉昆布を使用
	棹前昆布のり佃煮	通年	厚岸産棹前昆布を使用
	ゴダチーズ	通年	地元で生産しているチーズ
	あっけし極みるく65	通年	J A釧路太田生産低温殺菌、ノンホモジナイズ製法にこだわった牛乳
	牡蠣エキスと極みるく65の贅沢クリームコロッケ	通年	上記牛乳と厚岸産カキのエキスを
	上尾幌産生シイタケ	4月～10月	上尾幌産の生シイタケ

	メニュー	提供時期	PRポイント
レストラン	生牡蠣/焼牡蠣/蒸し牡蠣	通年	厚岸産カキを使用
	カキフライバーガー	通年	厚岸産カキを使用
	カキフライカレー	通年	厚岸産カキを使用
	牡蠣と極みるくクリームパスタ	通年	厚岸産カキ、牡蠣と極みるく65を使用
	かきふた合戦丼	通年	厚岸産カキを使用
	牡蠣ステーキ丼	通年	厚岸産カキを使用
	牡蠣ぞうすい	通年	厚岸産カキを使用
	バケツ牡蠣 (酒蒸し)	通年	厚岸産カキを使用

30 阿寒丹頂の里 釧路市阿寒町上阿寒23線36番地1 ☎0154-66-2969

	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
産直品	はくさい					●	●	●	●	●	●	●	●	食の安全・安心に努めるべく生産及び品質管理には万全を期しています。減農薬・減化学肥料、たい肥の投入等により、おいしい農作物の栽培はもちろん、農作物をおいしく育てるための健康な土づくりにより生産された自慢の野菜です。
	キャベツ					●	●	●	●	●	●	●	●	
	トマト・ミニトマト					●	●	●	●	●	●	●	●	
	人参								●	●	●	●	●	
	大根					●	●	●	●	●	●	●	●	
	南瓜								●	●	●	●	●	
	レタス					●	●	●	●	●	●	●	●	
	なす							●	●	●	●	●	●	
	ブロッコリー							●	●	●	●	●	●	
	いも									●	●	●	●	
	ごぼう									●	●	●	●	
	とうもろこし									●	●	●	●	

30 阿寒丹頂の里 (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
産直品	阿寒丹頂黒和牛サシ 500g													安全で良質な飼料、成長に合わせたきめ細やかな飼育により、のびのびと育てられた豊かでこだわりある阿寒丹頂黒和牛
	阿寒丹頂黒和牛リブ ロース 300g													
	阿寒丹頂黒和牛上かた 300g													
	阿寒丹頂黒和牛焼肉用 300g													
	阿寒丹頂黒和牛すき焼き用 300g													
	阿寒丹頂黒和牛しゃぶしゃぶ用 300g													
	阿寒丹頂黒和牛カレー用 500g													
	阿寒丹頂黒和牛ハンバーグ 90g×4													
	阿寒丹頂黒和牛ミックス肉 250g													
	行者ニンニク													
パプリカ													釧路で育てたパプリカ	

	加工品名	販売時期	PRポイント
加工品	丹頂ソフトクリーム	通年	釧路産パプリカを使用したジャムをかけている。
	エソシカバーガー	通年	地元産のエソシカ肉を使用
	鹿肉巻きおにぎり	通年	地元産のエソシカ肉を使用
	メンチカツバーガー	通年	地元産の阿寒ポークを使用
	甘酒	通年	地元の酒造である福司の酒粕を使用
	山わさびドレッシング	通年	地元「山崎農園」生産、辛すぎず甘すぎずピリッとした山わさびの風味をそのまま閉じ込めています。
	フルーツマトドレッシング	通年	地元「山崎農園」生産、フルーツマトの旨味を凝縮
	人参ドレッシング・キャベツドレッシング	通年	阿寒特産品開発プロジェクト生産、着色料など添加物を一切使わず、天然の素材をそのままに手間をかけて製造したおいしい野菜にこだわった阿寒産のドレッシング
	釧路湿原はちみつ	通年	釧路の冬を生き抜いたミツバチ達が釧路湿原の花々から集めたはちみつ
みそ糠さんま	通年	(北のハイグレード食品)	
釧路産塩さば ホエー仕込み	通年	(北のハイグレード食品+)	
Short Cheese	通年	(北のハイグレード食品+)	

	メニュー	提供時期	PRポイント
レストラン	フィッシュ&チップス	通年	地元産スケトウダラ、長昆布を使用
	すけたらザンギ	通年	地元産スケトウダラを使用

59 スワン44ねむる 根室市酪陽1番地 ☎0153-25-3055

	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
産直品	花咲かニ													道東の限られた地域でしか獲れない貴重な海の幸

※「北のハイグレード」については、CONTENTSページを参照

加工品名	販売時期	PRポイント
さんまぼろぼろ	通 年	ご飯のおかず、おにぎりの具にもピッタリの人気商品でお土産に最適
元祖オランダせんべい	通 年	地元の人からも愛され、お土産の定番として大人気。名前は「せんべい」ですが、食感はしっとり柔らかく、おせんべいというよりワッフルのような不思議な食感。黒砂糖の絶妙な甘さがポイントで、一度食べたらハマる人続出
北の勝	通 年	明治20年9月に根室市で誕生した由緒ある銘柄。自然に恵まれた環境に加え、酒造りの基本に徹した伝統の技術が芳醇でデリケートな味わいを生み出している。時と匠がみかいたロマンの美酒
パリパリ焼き昆布	通 年	根室市の(株)北海道日の出食品製造。道東産の棹前昆布を使用(北のハイグレード食品)

メニュー	提供時期	PRポイント
花咲カニ釜飯	通 年	地元産花咲カニを使用
秋刀魚ネギト口丼	通 年	地元産秋刀魚を使用
カキフライ定食	通 年	地元産カキを使用
カキエスカ	通 年	地元産カキを使用
シカ竜田揚げ定食	通 年	地元産エゾシカを使用

63 知床・らうす 羅臼町本町361番地1 ☎0153-87-5151

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
たらこ(塩味)	●												年々捕獲量が少ない中での海産加工品。薄塩味
エゾバフンウニ	●												最高級羅臼昆布を食べて育った極上の生ウニ
イバラガニ	●												唯一前浜水揚げ許可され茹でたてのカニ。冷凍も。
ホッケの開き真空パック	●												年々捕獲量が少ない中での海産物
ブドウエビ(冷凍)	●												稀少価値の高い幻のエビ。味も濃厚、ぷりぷり食感
天然花折昆布	●												昆布の葉の部分で花に加工。鍋や料理を華やかに。

加工品名	販売時期	PRポイント
昆布ソフトクリーム	5月連休頃より10月頃まで	
知床深層水バニラソフトクリーム	5月連休頃より10月頃まで	深層水入りほんのり塩味のさっぱりバニラ
昆布パイ	通 年	2017年4月29日からの新発売。羅臼昆布をかたどったパイに羅臼昆布の粉末をふりかけた甘塩っぱい焼き菓子
こんぶッセ	通 年	2016年3月3日発売開始。柔らかなスポンジ生地にも昆布茶を練り込み、羅臼昆布クリームペースト。知床の動物達を刻印。パッケージにも工夫あり。
ホッケフライバーガー	通 年	羅臼のホッケをサクッと揚げ特製タルタルソースを挟みました。
鮭節	通 年	新鮮な鮭の旨みと風味を引き出した羅臼鮭節
昆布ラーメン	通 年	麺に昆布の粉末を練り込み、スープは昆布出汁と醤油味
羅臼昆布だし	通 年	羅臼昆布のエキスを丁寧に抽出し、旨味を濃縮させた和風だし
羅臼昆布スープ 濃縮(150mℓ)	通 年	お湯で割るだけ、昆布丸ごと飲むスープ
羅臼昆布しょうゆ(500mℓ)	通 年	羅臼昆布の旨味を本醸造醤油に加えてまろやかな味に仕上げた
羅臼昆布つゆ	通 年	羅臼昆布の旨味を本醸造醤油に加えて、まろやかな味わいの「つゆ」に仕上げた。
秋鮭・羅臼昆布ふりかけ	通 年	醤油で香り高くソフトに仕上げた羅臼町でも売上No.1の商品
羅臼昆布茶	通 年	羅臼昆布を100%使用し、4種類の味が楽しめる。
食べきりおつまみ昆布	通 年	食べきりサイズのおつまみ昆布

メニュー	提供時期	PRポイント
海鮮丼	通 年	羅臼浜の新鮮な刺身: 鮭・おひょう・ホタテ・海老・うに
ハモ丼	通 年	羅臼でしか食べられない黒はも

112 おだით 別海町尾袋沼5番地27 ☎0153-86-2449

加工品名	販売時期	PRポイント
雪みつソフトクリーム	4月中旬から10月	地元の生乳を使用
牛乳・コーヒー牛乳	通 年	地元の生乳を使用
飲むヨーグルト	通 年	地元の生乳を使用
ハニーミルク	通 年	地元の生乳を使用
さけーるチーズ	通 年	地元の生乳を使用
しまえび醤油	通 年	地元のほっかいしまえびを使用

メニュー	提供時期	PRポイント
別海ジャンボホタテバーガー(牛乳セット)	通 年	地元産ホタテ、生乳を使用
海鮮うどん	通 年	地元産ホタテ、ホッキを使用
ホタテフライカレー	通 年	地元産ホタテを使用
ホッキフライカレー	通 年	地元産ホッキを使用
別海ジャンボホッキカツ丼	通 年	地元産ホッキを使用
ホッキナポリタン	通 年	地元産ホッキを使用

<各駅のおすすめの一品>

しらぬか恋問



毛ガニ

摩周温泉



マンゴー(摩周湖の夕日)

厚岸グルメパーク



カキ(牡蠣)

阿寒丹頂の里



人参

スワン44ねむる



花咲カニ

知床・らうす



エゾバフンウニ

おだით



雪みつソフトクリーム