



いわき

長沼町

▲半熟目玉焼きの黄身がポイントの「黄丼」(1,300円)

あの赤字丼で有名なお店に新丼ぶりメニューが登場！
丼ぶりが隠れるほど大工、ヒモ5本がのった赤字丼や、スワイガン三本がらごのった黒字丼、豚ロース照り焼き&わさびマヨネーズの白字丼などが大人気の「いわき」。この夏から新しい丼ぶりが登場しました。その名も「黄丼きいろどん」。「もも」一品名物を出したいと考えたもので、デミグラスソースをかけた分厚い豚ロースカツに半熟目玉焼きがのって、絡めて食べると絶品。現在、土日も営業中(不定休あり)です。ぜひ4大丼をお試しください。

▼名物の丼ぶりの職が目印



いわき
●住所/長沼町中央南1丁目6-30
●営業時間/11:00~15:00
●定休日/火曜日(土日は不定休あり)
●駐車場/近隣に無料町営駐車場 ●TEL/0123-88-0122



高畑料理店

栗山町

▲「酒井農場の卵を使ったオムライスプレート」(850円)シェフが「私が好きだから」というシンプルなケチャップ味

居心地の良い空間で堪能するおいしいランチが評判！
昨年2月に栗山町役場向かいにオープンしたランチがおいしいと評判のお店です。ランチメニューは4種類。定番のオムライスは、チキンライスに地元農場の卵を使つたふわとろのオムレツをのせ、シンプルなおいしい人気の一品。ほかにも地元元の食材をひと手間かけ、ありそうだけどなかなか食べられないような定食、プレート、カレーなどを週替わり、月替わりで用意。いつ行っても選ぶ楽しさがあります。おしゃれな空間でゆったりランチを楽しみませんか。

▼カフェのようなお洒落で落ち着いた空間



高畑料理店
●住所/栗山町中央3丁目328-2
●営業時間/10:00~16:00(ランチタイム11:30~14:00)
●定休日/日・祝日・不定休
●駐車場/5.6台 ●TEL/0123-76-7543



ばぐうす屋

岩見沢市

▲2種のスパイスカリイとスープカリイも味わえる「スパイスカリイプレート3種盛り」(1,200円)

季節野菜とスパイスが楽しめるスープ&スパイスカリイ
2018年6月にオープンし、美流渡地区では約20年ぶりの新店となったスープ&スパイスカリイのお店。店内はアジアンテイストにあふれ、とても落ち着いた空間です。カリイは地元産の季節野菜とスパイスにこだわり、スープカリイには10種類の野菜が入っていて、スープと素材のおいしさがたっぷり味わえます。スパイスカリイは、絶妙に配合された多彩なスパイスの香りと旨みがしっかりと感じられます。ぜひ、こちらのメニューも味わってみてください。

▼国道38号線沿いにある水色の一軒家



ばぐうす屋
●住所/岩見沢市美流渡本町23-1
●営業時間/11:00~15:00 ●定休日/月・木曜日
●駐車場/店舗横3台ほか
●TEL/080-3232-3036

The北海道ファーム
●住所/栗山町字旭台168-63
●TEL/0123-72-2422
●直営店営業時間/10:00~16:00
●定休日/不定休(冬季間はクローズ)
●駐車場/約20台
ネットショップはHPでチェック♪
<https://thehokkaido-farm.co.jp/>



▲甘酒を使った多彩なドリンクメニューが楽しめる



▲カップタイプはクッキー付き。コーンもある

The北海道ファーム
栗山町で2014年から米作りを始めたThe北海道ファームは、米のおいしさをとことん追求し、米の可能性を広げることを目指しています。水芭蕉群生地湧水の湧水を活かして作った水芭蕉米は、甘みと粘り気が強く米本来の味わいがダイレクトに楽しめて、そのおいしさは高く評価されています。
2019年夏には直営店をオープンさせ、規格外米を使った加工品や農産物などを販売。米と米麹だけで仕込んだ、北の甘酒スマリは、すっきりとした自然の甘みが感じられます。その甘酒を使った「ライスミルクソフトクリーム」は、ミルクだけのソフトとはひと味違い、濃厚な甘酒のkokoroが味わえ、あと味もすっきり。どちらもノンアルコールなのでお子様やドライバーにも安心です。今年の夏から米粉のパンの販売を始め、ドッグランもオープン！栗山町ドライブのひと休みスポットとして、立ち寄ってみてはいかがでしょうか。



▲おしゃれなパッケージの「水芭蕉米」



▲田園の中で映える可愛いらしい建物の直営店

株式会社味蔵
●住所/江別市野幌代々木町40-18
●TEL/011-376-0881
●営業時間/13:00~17:00
●定休日/月・日・祝祭日
●駐車場/1台
ホームページ
<https://k-mikura.com/>



▲厳選やこだわりを表現した印象的なロゴとパッケージ



▲黄色い暖簾が目印の直売店

味蔵は、道内各地で作られた海産物を中心に、プロの目で厳選して仕入れた珍味をオリジナルパッケージに詰め、全国の百貨店、スーパー、土産店などに販売しています。特に、北海道で獲れた原材料を道内で製造加工した証の独自ロゴ「北海道生まれ北海道育ち」を付けた商品群や、お子様も安心の添加物を抑えた健康志向の商品など、こだわり抜いた珍味ばかり。蛸の足と皮を醤油ダレで焼き上げた「やわらか焼き蛸」や、噛むほどに素材の旨みが広がる「旨味ほっき貝」も二つが爆売など人気。珍味好きにはたまらないおいしさです。
2018年には直売店をオープンし、常時30~40アイテムを販売。なんと全品一袋350円、3袋で1000円とお手頃価格で購入できますので、ぜひ一度お試しください。もう他の珍味は食べられなくなるかもしれません。



▲昔懐かしい味から新しいおいしさまでこだわり珍味がスラリ。

サキドリ! 耳寄り情報

米のおいしさと可能性を追求
甘酒とソフトクリームが絶品!
The北海道ファーム

原料、製造、安心にこだわった
おいしい珍味はいかがですか!
珍味の味蔵(みくら)

※本誌では特に表記のない場合は、全て和食店での営業時間やイベント等の開催に