

# サキドリ! 耳寄り情報

## 素材にこだわりの名店の味を受け継ぐ蕎麦と天ぷらゆずき

今年4月にオープンした岩見沢の新店は、日高「いすみ食堂」にルーツを持つ、札幌の「手打ちそばさくら」の姉妹店。選べるそばは、田舎そばをメインに、石臼挽きで提供する胡麻そば、岩見沢産のそばを使用した限定の細打ちそばの3種があります。食材へのこだわりも強く、ダシに利尻昆布、かきあげなどには、岩見沢特産の玉ねぎ、卵は栗山町の「酒井農場」の平飼いの鶏の卵を使用。天ぷらの揚げ油には、米油を使ってサクッリ仕上げています。メニューも豊富で温かいそばは20種類、冷たいそばは11種類、ぶっかけそばは5種類、ほか天ぷらや天ぷら定食なども楽しめます。そばをうどんに変更できるので、子連れも安心。幅広い世代のお客様に親しまれよう。



▲明るく広々とした店内には小上がりも



▲極太のちぢれ種の田舎そば「天ざるそば」1490円



▲店舗は岩見沢ICからすぐ

**蕎麦と天ぷらゆずき**

- 電話/0126-35-4447
- 住所/岩見沢市南町9条3丁目1-6
- 営業時間/11:00~ラストオーダー14:30、17:00~20:00(ラストオーダー19:30)
- ※土日は通しで営業
- 定休日/水曜日 ●駐車場/20台



## 栗沢にライブバーが誕生! 音楽を通じて世代間交流も

去る7月9日にオープンした「ライブバー」は、オーナーの阿部真也さんが音楽好きの人たちがお酒を楽しみながら、気軽に利用できる空間を提供したいという思いから立ち上げました。オープニングアクトを務めたのは、地元バンドの「Far At Dusk」、「Magical Bait」、「Arrow na」、「スキんII」。当日はハードロック系が中心で、20代から60代までが新しいライブバーでのひとときを満喫しました。ライブが楽しめるのは不定期の日曜日のみで、ほか営業日はライブ映像が流れるバーでお酒が楽しめます。アルコールは30種以上を集め、ソフトドリンク10種も合わせて500円という手軽さ。また、1階は居酒屋「清真布(きよまほり)」、隣にはスナック「モンブラン」もあるので、シーンに合わせて利用されてみてはいかがでしょうか。



▲ライブはロックやジャズが中心



▲レンタル用品もあり練習も可



▲金・土曜日はバーとして営業



▲JR栗沢駅にほど近い立地

**ライブバーff (フォルテシモ)**

- 電話/090-2059-8449
- 住所/岩見沢市栗沢町本町126-1
- 営業時間/19:00~24:00(ラストオーダー23:30)
- 定休日/月~木曜日
- 駐車場/無(近隣に駐車場有り)



# くちこみ★グルメ情報



▲店舗で購入のほかネット販売も



▲冷凍庫の中にグルメが満載

岩見沢の住宅街にある店舗では、看板商品のぎょうざをはじめ、ハンバーグや焼き鳥、お好み焼き、たらこなど、味自慢の冷凍グルメがずらり。ぎょうざは道産の豚肉に鶏肉をわずかに配合した餡をモチモチの皮で包み、ジュシーなおいしさ。専用タレ(1本200円)がさらに旨味を引き立てます。味はスタンダードのほか、チーズとシヨウガがあり、各20個入1100円。スタンダードのみ40個入2100円もあります。店舗前には自動販売機も設置されています。また、無人販売の「無人食品」岩見沢市6条東2丁目13番地(大和商会駐車場内)でも購入できます。

**じゅわっとジュシー 旨味たっぷりぎょうざ**

岩見沢の住宅街にある店舗では、看板商品のぎょうざをはじめ、ハンバーグや焼き鳥、お好み焼き、たらこなど、味自慢の冷凍グルメがずらり。ぎょうざは道産の豚肉に鶏肉をわずかに配合した餡をモチモチの皮で包み、ジュシーなおいしさ。専用タレ(1本200円)がさらに旨味を引き立てます。味はスタンダードのほか、チーズとシヨウガがあり、各20個入1100円。スタンダードのみ40個入2100円もあります。店舗前には自動販売機も設置されています。また、無人販売の「無人食品」岩見沢市6条東2丁目13番地(大和商会駐車場内)でも購入できます。



**ぎょうざの宝永 岩見沢店**

- 電話/0126-25-8837
- 住所/岩見沢市北4条西8丁目2-13
- 営業時間/10:00~18:00
- 定休日/火曜日
- 駐車場/有



▲ぎょうざ(スタンダード)/牛肉ハンバーグ4個入 各150g1350円・各190g1480円



▲国道234号沿いのれんを挙げる



▲小上がりのある落ち着いた店内

夕張で1964年に創業した店が17年ほど前に栗山町に移転。現在、二代目がのれんを守る町内外からも客足の絶えない人気店です。焼きそば、ラーメン、丼物のメニューが味わえて、その量は通常の1.5から2倍ほどのボリューム。一番人気の「夕張版あんかけやきそば」1000円は、夕張が炭釜で栄えた頃から愛され続けている味。甘め濃いめの味付けに具材がたっぷり。からしのほか、お酢をかけまわして食べるのがオススメです。栗山町在住で元北海道日本ハムファイターズ監督の栗山英樹さんのお気に入り。1日5食限定の「海老塩広東麺」1300円。ぜひ一度ご賞味ください。

**味もボリュームも満点 行きつけにしたい食堂**

夕張で1964年に創業した店が17年ほど前に栗山町に移転。現在、二代目がのれんを守る町内外からも客足の絶えない人気店です。焼きそば、ラーメン、丼物のメニューが味わえて、その量は通常の1.5から2倍ほどのボリューム。一番人気の「夕張版あんかけやきそば」1000円は、夕張が炭釜で栄えた頃から愛され続けている味。甘め濃いめの味付けに具材がたっぷり。からしのほか、お酢をかけまわして食べるのがオススメです。栗山町在住で元北海道日本ハムファイターズ監督の栗山英樹さんのお気に入り。1日5食限定の「海老塩広東麺」1300円。ぜひ一度ご賞味ください。



**食事処 廬山(ろざん)**

- 電話/0123-72-8870
- 住所/栗山町桜丘1丁目28-2
- 営業時間/11:00~19:00(ラストオーダー)
- ※無くなり次第終了
- 定休日/水曜日 ●駐車場/12台



▲食べ応え抜群「夕張版あんかけ焼きそば」

**「ライブバーff」お得なクーポン券**  
★ワンドリンクご注文の方に 2杯目のドリンク無料 (2023年10月30日まで) 1枚1名利用

**「ぎょうざの宝永本店」お得なクーポン券**  
★1000円以上の商品、全品100円引 (2023年10月30日まで) 1枚1名利用