いしかり地産地消の店

「いしかり地産地消の店」とは？

「いしかり産農水産物」を使用した料理を積極的に提供する市内の飲食店等、「いしかり産農水産物」を利用した加工品の製造、販売に取り組む食品加工事業者、及び「いしかり産農水産物」を積極的に販売する小売店を「いしかり地産地消の店」として認証し、「いしかり産農水産物」の消費拡大を図るとともに地産地消の推進に取り組むことを目的としております。

石狩鍋部会（あき味の会）

本市発祥の「石狩鍋」の普及、ＰＲ等を目的として活動しております。サケの身のぶつ切りに、中骨などの「あら」を入れ、野菜は、甘みを引き出すためにキャベツやタマネギを使い、豆腐、ツキコンニャクなどの具材が入り味噌を加え、最後に魚の臭みや味噌臭さを抑え、うま味を引き出すために山椒をかけるのが本場の「石狩鍋」です。
※石狩鍋の提供は予約が必要となる場合がありますので、事前に各店舗へお問い合わせ下さい。

石狩鮭醤油らーめん部会（石狩麺恋会）

鮭醤油を使用した「石狩鮭醤油らーめん」の普及、ＰＲ等を目的として活動しております。『石狩鮭醤油らーめん』は、石狩のイメージ「サケ」をキーワードに、あっさり、ヘルシーというコンセプトを味の基本に開発された新ご当地グルメです。鮭醤油をベースとし、具材には肉類を入れず、魚貝や野菜が中心です。

いしかり地産地消の店のマップはこちらから

ISHIKARI DIGITAL MAP

いしかり地産地消の店推進協議会
事務局：石狩市企画経済部商工労働観光課内
電　話：0133-72-3166
住　所：〒061-3292 石狩市花川北６条１丁目 30 番地２
E-mail：syoukour@city.ishikari.hokkaido.jp
発　行：2023.3

厚田区

セラーズトーメン団地店

小売店

厚田の豆腐、池あげと厚田のブランド豚肉、望来豚の精肉各種、厚田はまなす書きのこ村産の定いたけを通年販売しております。厚田の海の恵み販寿し、豆いか沖漬、昆布、いくら醤油漬等は、春から秋にかけて販売。更に浜益のどら焼きも販売しております。

■営業時間／9：00～19：00 不定休
■場　所／厚田区聖竹原 165-192　☎0133-66-3535

お食事と民宿　八幡二

飲食店・宿泊施設

季節にあわせた海鮮メニューを日替わりで提供する他、名物の浜ラーメンも季節に応じて中身が変わり旬の幸を楽しむことができます。さらにザンギやとんカツ定食もあり、小上がりも完備されてお子ども連れでも気軽に来店できます。２階は民宿としても営業しています。

■営業時間／11：00～14：00
　4～10 月の土日祝は朝営業（7：00～9：00）もあり
　定休日　4～11 月：水曜日　12～3 月：不定休
■場　所／厚田区厚田７番地 41　☎0133-68-9290

カントリーキッチン・アン

飲食店

夏野菜とプリプリホタテの丼

厚田産の旬の食材をたっぷり使った家庭料理を提供しています。厚田産魚介を使ったランチメニュー（カレイの唐揚げ、刺身など）もボリュームたっぷり。ご要望に応じてお弁当も作ります。

■営業時間／11：00～17：00 月曜定休日
■場　所／厚田区厚田 24-1　☎0133-78-2377

お食事処　前浜

飲食店

かすべの唐揚げ 1,100円

厚田で獲れた魚介をふんだんに使ったメニュー（海鮮丼、タコのかき揚げ丼、前浜ラーメンなど）はほもボリュームも満点です。

■営業時間／平日 11：00～14：00　土日祝 11：00～14：30
　（3 月下旬～10 月下旬）不定休
■場　所／厚田区厚田 10-2　☎0133-78-2038

一　純

飲食店

甘辛く煮た石狩産にしんは出汁の効いたつゆと厚田産の十割そばによく合い、地産地消メニューとして当店一押しで販売しています。

■営業時間／11：30～14：00　4～10 月迄で毎日営業
■場　所／厚田区厚田 98-2　道の駅石狩「あいろーど厚田」内
　☎0133-78-2268
■H　P／http://www.ichijun.jp

道の駅石狩「あいろーど厚田」地場産品販売コーナー

飲食店・小売店

創業 1902 年の宮崎商店が作る厚田の歴史を感じる蔵中。厚田名産のハタハタの形は白あん、しゃこの形はつぶあんです。

■営業時間／4・5・9・10 月　9：30～18：00
　6 月～8 月　9：30～19：00
　11 月～3 月　10：30～16：00
　※変更になる場合あり
■場　所／厚田区厚田 98-2　道の駅石狩「あいろーど厚田」内
　☎0133-78-2300
■H　P／http://www.aikaze.co.jp/

厚田くんせい

食品加工事務所

あった港朝市でも販売

厚田の新鮮な魚のくんせい

※大きさによって数枚は変わります。

かれい 3 枚 500円

厚田漁港で獲れた魚（鮭、ます、ホタテ、にしん、かれい、かすべ）のくんせいを添加物を一切使わず、天日干しの岩盤だけで仕上げています。

■営業時間／9：00～17：00 水曜・不定休
■場　所／厚田区厚田 1023
　☎0133-78-2865・FAX 0133-78-5862

浜益区

民宿　日本海

飲食店・宿泊施設

浜益産の魚介類を中心に地域の旬な野菜・果物にこだわった食事を提供します。また、長期の宿泊や団体でのご利用、アウトドア付宿泊プラン等を用意しています。

■場　所／浜益区川下 70-4　☎0133-79-3034
■H　P／http://www.hamamasu.com

そば処　富士味屋

飲食店

そばやラーメン、丼物などのメニューがあるお食事処。ご飯物に使用しているお米は浜益産ゆめひかり。自家製ダレとの相性抜群です。

■営業時間／11：00～14：00 夏季：火曜　冬季：日曜／定休日
　その他臨時休業あり
■場　所／浜益区川下 120　☎0133-79-2303

さくらんぼの善盛園　サンセット

食品加工事務所

豊寒別山系の麓で清らかな水、豊かな自然に囲まれた中でくだものを育て、環境を壊さないように農業を続けています。新鮮な果物に心をこめて加工しています。サンセット（カフェ）で極ほしやジャムなどを販売しています。

■場所・営業時間／【果樹園】浜益区樋 403－1　☎0133-79-3210
　8：00～17：00（6 月下旬～8 月上旬）
　※天候により変動有り
　【加工品】浜益区川下 45－1　☎0133-79-3014
　10：00～18：00（4 月下旬～10 月下旬）不定休
■他取扱店／JA いしかり地物市場とれのさと、石狩市民図書館、どさんこプラザ札幌店、道の駅石狩「あいろーど厚田」、ホクレン くるるの杜

森のくだもの屋さん・きむら果樹園

食品加工事務所

浜益りんごジュース
（1,000ml）1,030円
（180ml）310円

果樹園で収穫した新鮮で美味しいフルーツを販売しているほか、手作りしている加工品（ジャム、梅漬け、三升漬け、柿みそなど）や特製ジュースも販売。

■営業時間／8：00～17：00（6 月～11 月）
■場　所／浜益区樋 379-2　☎0133-79-2835
■他取扱店／きむら果樹園直売所、JA いしかり地物市場とれのさと　ほか
■H　P／https://www.kimurakajuen.com/