



市唯一の利酒師のいる店。料理に
合わせて日本酒を提供いたします。



矢野目伸一さん

鮭爽醇鳥 ひだか

☎ 花川南9-3-92-6 イースウィレッチ1階
☎73-2266 ①11:00~14:30 17:00
~23:00 ②火曜 ③前日まで ※2人
前から

伝承の味・石狩の味覚を
ご賞味ください。



富木幹雄さん

地産地消 とみき

☎ 八幡4丁目4 ☎66-3581 ①11:00~
②不定休 ③なし

石狩産の旬の食材に
力を入れております。



榎谷英雄さん

酒庵 升屋

☎ 花川北7-1-10-1大福ビル地下1階
☎75-1188 ①17:00~23:00 ②日曜
③前日まで ④10月10日~年中OK
※2人前から

創業明治13年、初代から
変わらぬ味を心がけています。



石黒聖子さん

金大亭

☎ 新町1 ☎62-3011 ①11:00~19:00
②不定休 ③前日まで ※2人前から

シーズン中は生の鮭を使用。シンプル
で鮭本来のうま味が味わえる鍋です。



相原武典さん

鯉料理 あいほら

☎ 弁天町番外地 ☎62-3019 ①11:00
~18:00 ②なし ③なし ④4月27日~
11月25日

味、サービスにスタッフ一同
がんばって営業しております。



荒川敏子さん

おばんざいの店 とと

☎ 花川北1-4-233 ☎74-0636 ①17:00
~23:00 ②月曜 ③前日まで ※2人
前から

大広間ゆったり、
イス席で!!



岡 茂さん

茨戸ガーデン

☎ 生振39-2 ☎64-1955 ①11:00~
22:00 ②なし ③前日まで ④11月1日
~年中OK ※4人前から

石狩本町のおかみさん達の
心のこもったあったか鍋です。



石狩本町
かみさん会

来い来い番屋の生鮮広場

☎ 親船町20-4 ☎62-5080 ①9:00~
15:00 ②土日祝日のみ営業 ③なし
④9月1日~11月末

素材と旬の味にこだわった料理を提供
する和風シーフードレストランです。



内山智広さん

シーフードレストラン オールドリバー

☎ 新港東1-54 ☎62-4691 ①11:00~19:
30/11:00~17:00(1~3月) ②12月30日
~1月1日 ③前日15:00まで ④11月1日~
2月29日 提供時間15時~ ※4人前から

石狩鍋復活プロジェクト参画店を募集します!

あなたの店でも石狩鍋をメニューに加えますか? 今年9月「(仮称)石狩鍋の会」が発足しました。現在、14店舗が石狩鍋復活プロジェクトに取り組んでいます。石狩鍋復活プロジェクトの参画店は随時募集しています。ふるってご参加ください!

問合せ 商工労働観光課観光担当

参画条件

- ① 具材
 - ・石狩鍋の老舗「金大亭」「あいほら」に共通の具材であるサケ(サケが取れない時期もあるため、石狩のサケ、マスにこだわることを基本とします)、キャベツ、タマネギ、豆腐、ツキコンニャク、山椒、みそ仕立てを基本とする。
 - ・上記をベースとし、参画店独自の具材を加えたオリジナル「石狩鍋」はOKです。
- ② 会費 2,000円/月 ※広告宣伝費等に活用します
- ③ その他 市内に店舗を有すること

石狩鍋復活プロジェクト いよいよ参画店が 決定です！

その名も知れた「石狩鍋」。北海道の郷土料理としておなじみで、石狩市がその発祥の地です。

平成18年8月に民間会社が、全国779市を対象に行った「地域ブランド調査2006市版」では、「郷土料理」部門の第5位にランクイン、8人に1人が「食べてみたい」と答える人気でしたが、市内には石狩鍋を提供する飲食店が数店しかありませんでした。

このため、市では発祥の地らしく、どの飲食店でも本場「石狩鍋」が食べられるよう提供店を増やしていきたいと考え、「石狩市観光振興計画」の重点プロジェクトとして、下記の14店とともに復活運動を展開



プロジェクトのテーマ曲「石狩鍋 with YOU」を歌うLet's

しています。今後は各イベントなどにも出店して、「石狩鍋」の味を皆さんに堪能していただきたいと考えています。



- ①:営業時間 ②:定休日 ③:予約 ④:今年度の提供時期

オリジナルの石狩鍋はもちろん、職人が握るお寿司もおすすめです。



つぼっち



つば八藤女子大前花川店

☎花川南3-5-23 ☎73-2087 ①17:00～1:00 ②年末年始のみ(12月31日～1月2日) ③前日まで ④10月25日～年中OK

明治創業以来の5代目。昔懐かし石狩の味をそのまま生かしてます!!



村田陽子さん



やまたま

☎親船町109 ☎62-3326 ①11:00～14:00 以後予約受け付けます ②不定休 ③なし ④9月1日～12月20日



伝統の石狩鍋のおいしさを皆さまに実感いただけるお店を目指しています。



田村学さん



炭焼やきとり石鉄 田むら

☎花川南1-3-213 ☎72-5929 ①17:00～1:00 ②日曜(不定休) ③なし ④10月20日～3月31日

ダイニングバーの石狩鍋をご堪能ください。



鈴木満さん



ジュピター

☎花川南1-3-213 ☎76-1331 ①19:00～1:00 ②なし ③当日14:00くらいまで ④10月21日～生鮭の仕入れができる期間

味に自信あり。うまいしょ、一度来てね。



中田雅民さん



宝寿し

☎花川南3-4-233-1 ☎73-8080 ①11:30～22:00 ②木曜 ③2時間前まで ④10月10日～年中OK ※2人前から