

## 炭焼やきとり 石鉄田むら



「石鉄田むら」が目指したのは、焼き鳥店としてシメにぴったりのラーメン。

「鮭醤油」と鶏がらのだしが絡み

合うスープは味わい深く、トッピングにはスモークしたサケフレークとモヤシをいためてのせています。焼き鳥とお酒を楽しんだ後に食べたい一杯です。650円。



田村 学さん

〒花川南1条3丁目213  
 営業17:00~23:30(ラストオーダー)  
 日曜休、不定休  
 ☎72-5929

## 美食工房 花



「鮭醤油」から作った自家製だれに、削り節や昆布などからとった和風だしと鶏がらスープを加えた

あっさりとした味

わいの「花」のラーメン。カニの爪やホタテなど豪華なトッピングには、魚からとったコラーゲンも入っていて、女性にもおすすめです。880円。



山本 由美子さん

〒花畔3条1丁目12-1  
 営業11:30~23:30  
 火曜休  
 ☎64-8606

## 麺や 雅(みやび)



「雅」では、お店で通常使用しているものより細くストレートなめんを「石狩鮭醤油らーめん」のために

用意。「鮭醤油」と

とんこつ、鶏がらを使ったスープによく絡むよう工夫されています。さらに具にサケのつくねをトッピングするなど、こだわりが詰まっています。750円。



西 秀明さん

〒花畔2条1丁目67  
 営業11:00~21:00  
 原則無休  
 ☎64-0224

# らーめんだ!!

「石狩鮭醤油らーめん」は、「石狩発信ラーメン開発プロジェクト」に参加する市内ラーメン店や飲食店14軒が立ち上げた「麺恋会」から生まれた石狩の新ご当地グルメです。佐藤水産の「鮭醤油」をベースにあっさり、ヘルシーなオリジナルラーメンをそれぞれ開発。12月1日(水)から各店で販売しています!

## アウトドアカフェ 野菜香房



石狩産小麦

「春よ恋」を使っためんを独自に作った「野菜香房」では、その

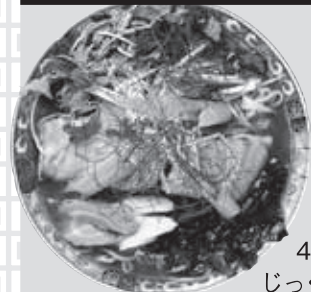
めんのおいしさを味わってもらえるよう、つけ麺タイプで提供。トッピングには石狩産の野菜やタコを使い、スープには豆乳をブレンドするなど、こだわりがいっぱいのヘルシーなラーメンです。680円。



新津 賢二さん

〒緑苑台東1条2丁目79  
 営業11:00~16:00 / 18:00~22:00  
 水曜休  
 ☎77-8811

## ザ・吉岡



石狩産の魚介類を楽しめる「ザ・吉岡」では、スープに石狩産のサケを丸ごと1匹使用。4~5日かけてじっくり煮込んだ

スープは、サケ本来のおいしさを引き出し、重厚感のあるコクが特徴です。新巻ザケの切り身のトッピングと加え、サケを余すところなく味わえます。850円。



吉岡 佳世子さん

〒親船町24-2  
 営業7:00~22:00  
 不定休  
 ☎62-3562

## カドラーメン



創業50年の「カドラーメン」は、そのノウハウを駆使して佐藤水産の「鮭醤油」をラーメン用に加工。野菜と魚でとった

スープと、とんこつと鶏がらでとったスープの“Wスープ”で独特な味わいを作り出しました。また、めんには道産小麦を使用。手作りにこだわっています。780円。



加戸 喜之さん

〒横町30-2  
 営業11:00~21:00  
 不定休  
 ☎62-4671

## シーフードレストラン オールドリバー



「オールドリバー」のラーメンは、魚介類のエキスだけでだしをとり、タラバガニやホタテ、ムール貝などの

海産物のみを具材に使用。動物性油脂を使わないヘルシーな一品です。また、道産小麦の中細のめんを独自に作るなど、めんにもこだわっています。1,080円。



内山 智広さん

〒新港東1丁目54(サーモンファクトリー 店2階)  
 営業1月~3月/11:00~17:00 4月~12月/11:00~19:30  
 無休(12月30~31日、1月1日は休み)  
 ☎62-4691

**鮭爽醇鳥**(すしそужゅんちよう) **ひだか**



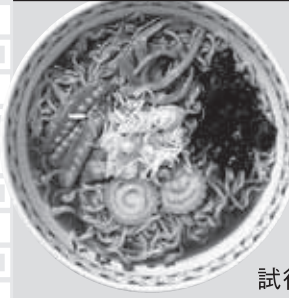
「ひだか」のスープは、ネギやニンニクなどで作った自家製の香味油を加えた、風味ある味わいが特徴。トッピングに北海道産のサケで作ったスモークサーモンを使い、スープ、具ともにサケを満喫できます。人気の「いしかりバツテラ」をセットにして提供します。780円(ラーメン単品では550円)。



矢野目 伸一さん

〒花川南9条3丁目92-6  
 営業 11:00~14:30 / 17:00~23:00  
 火曜日休  
 ☎73-2266

**ラーメン 味の五六八**



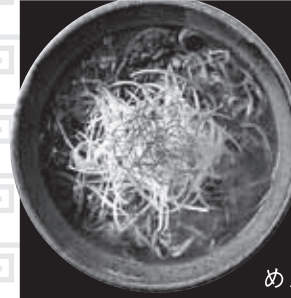
スープにこだわった「味の五六八」は、「鮭醤油」に加える鶏がらとんこつのスープの量を何度も調整。試行錯誤の末、ひと口飲むとまたひと口飲みたくなるような後を引くスープが完成しました。そのほんのり甘い絶妙な配合のスープをぜひ一度お試しください。700円。



佐々木 加代子さん

〒花川南8条4丁目465  
 営業 11:30~19:00  
 火曜日休  
 ☎73-8880

**くいどころ てつぞう**



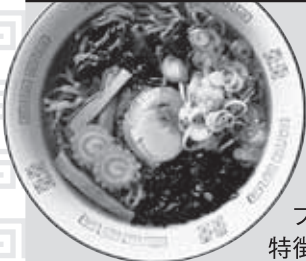
居酒屋ならではのシメの一品として、さっぱり味が魅力のラーメンです。スープには「鮭醤油」と昆布だし、めんには地元産小麦「春よ恋」、具には長ネギと糸切り唐辛子、銀杏藻を使用。全体にカロリーを控えめに仕上げているのが、うれしいところです。500円。



小林 直枝さん

〒花川南3条3丁目8 静香ビル  
 営業 17:00~23:00  
 月曜日休  
 ☎73-7616

**はま恋食堂**(浜益温泉内)



「はま恋食堂」の「石狩鮭醤油らーめん」は、「鮭醤油」の味を大切に、シンプルな味わいが特徴。浜益産のぶりのホタテがトッピングされているのもポイントで、ほかにも季節によって岩のりやワカメといった浜益の名物が季節に合わせて具として楽しめます。650円。



吉弘 美奈子さん、佐藤 善子さん

〒浜益区実田254-4 (浜益温泉内)  
 営業 夏 / 11:00~17:00 冬 / 12:00~16:00  
 毎月1日休(土日の場合は月曜日休)  
 ☎79-3617



これが

サケ しょうゆ  
**石狩鮭醤油**

問合せ ■ 商工労働観光課 ☎72-3166  
 ✉ syoukour@city.ishikari.hokkaido.jp

**茨戸ガーデン**



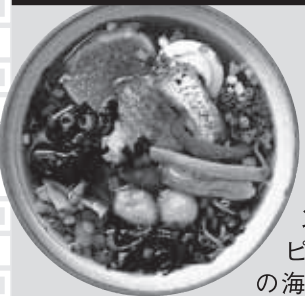
“昔風”にこだわった「茨戸ガーデン」のラーメンは、「鮭醤油」にホタテのエキスでとったスープを加えたシンプルさが持ち味。メンマのほか、モヤシ、玉ネギ、サケの切り身をいためた具などがトッピングされ、新しいのにどこか懐かしい味に仕上がっています。600円。



岡 茂さん

〒生振39-2  
 営業 11:00~22:00  
 無休(12月31日~翌年1月3日は休み)  
 ☎64-1955

**カントリーキッチン・アン**



「厚田の食材をできるだけ多く使ったかった」と言う「カントリーキッチン・アン」では、トッピングに厚田の海産物や野菜をふんだんに使用。昆布だしと「鮭醤油」による優しい味わいのスープに、マメイカをはじめ、旬によって異なる約10種類の具を楽しめます。700円。



津川 淳子さん

〒厚田区厚田24-1  
 営業 11:00~17:00  
 月曜日休  
 ※冬季休業:12月中旬~翌年2月末  
 ☎78-2377

**地産地消 とみき**



たくさんのカニを寸胴鍋に入れ、丸一日かけて作る「とみき」のスープはカニのエキスやうま味がたっぷり。「鮭醤油」との相性も抜群で、カニの爪やホタテといった魚介類がふんだんにのったラーメンは、食べるたびに石狩の海の香りが口いっぱい広がります。800円。



富木 幹雄さん

〒八幡4丁目4  
 営業 11:30~17:00  
 不定休  
 ※冬季休業:11月1日~翌年3月末  
 ☎66-3581