[道北編]

3 南ふらの

5 びふか

8 富士見

12 おといねっぷ

27 おびら鰊番屋

28 マリーンアイランド岡島

32 ピンネシリ

48 とうま

50 ほっと♡はぼろ

54 さるふつ公園

55 森と湖の里ほろかない

66 あさひかわ

67 自然体感しむかっぷ

72 なかがわ

74 てしお

86 ひがしかわ「道草館」

93 絵本の里けんぶち

94 風Wとままえ

97 びえい「丘のくら」

98 ☆ロマン街道しょさんべつ

102 もち米の里☆なよろ

114 わっかない

122 びえい「白金ビルケ」

05 びふか

美深町大手３０７番地１ ☎ 01656-2-1000

産直品	産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
	ホワイトアスパラ													味にえぐみがなく食べやすく、甘みも強い。
	グリーンアスパラ													甘みが強く、シャキッとした歯ごたえあり。
	びふかメロン													びふかメロンは赤肉種で糖度も高い。
	南瓜													糖度抜群でホクホクした南瓜
	馬鈴薯						※在庫状況により冬季も販売							うまみたっぷりのホクホク馬鈴薯

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	コロッケ各種（男爵、カボチャ、北あかり、チーズ入り）	通　年	地元のカボチャとお芋を使用
	あげいも	通　年	地元のお芋を使用
	牧場ソフトクリーム	通　年	地元のミルクを使用
	羊のミルクソフト	４月下旬～１０月下旬	地元の羊のミルクを使用
	太陽の水	通　年	地元のトマトを使用
	森の雫	通　年	地元の白樺樹液を使用
	かぼちゃどぶろく	１２月上旬～翌年９月下旬 ※在庫状況による	地元のカボチャを使用

08 富士見

遠別町富士見４６番地１ ☎ 01632-7-3939

産直品	産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
	もち米（はくちょうもち）													甘みがあり、粘りと柔らかさもあるのが特徴

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	えんべつコロッケ	４月～１０月末	タコとホタテが入ったコロッケ
	ジャム各種	通年（在庫状況による）	１つ１つ手作りで、イチゴ・ルバーブ・ハスカップ・アロニア・ブルーベリーがある。
	北吹雪	通　年	遠別町で獲れたもち米「はくちょうもち」を使用した純米酒

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	ひらめ漬け丼	６月	地元産ひらめを使用
	たこおこわ	通　年	地元産タコ、もち米を使用

27 おびら鰊番屋

小平町鬼鹿広富 ☎ 0164-57-1411

産直品	産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
	サマーオレンジ（スイカ）													濃い黄色の果肉が特徴の果汁たっぷりのスイカ
	アイボリーメロン													上品な甘さのノーネット青肉メロン！小平町のみの幻の逸品

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	ぎゅうぎゅうボール	通　年	小平町産黒毛和牛のハンバーグに衣をつけて油で揚げ、外はカリカリ、中はジューシーに仕上げた逸品
	小平バーガー	４月下旬～１１月上旬	小平町産黒毛和牛１００％の上質なビーフパテを使用。同じく小平産のトマトピューレで味付けしています。

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	ひらめの昆布〆丼	５月上旬～８月上旬	小平町の前浜であがった新鮮なヒラメを昆布でしめて贅沢に盛り付けた逸品

28 マリーンアイランド岡島　枝幸町岡島１９７８番地１３　☎0163-62-2860

産直品

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
浜ゆで毛ガニ													カニみそは濃厚で、ぎっしり身がつまっています。

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
木いちごサンデー	２月上旬～１２月中旬	地元産木いちごで作ったジャムを使用
ハスカップサンデー	２月上旬～１２月中旬	地元産ハスカップで作ったジャムを使用

レストラン

メニュー	提供時期	PRポイント
ホタテカレー	通　年	地元産ホタテを使用
ホタテフライ	通　年	地元産ホタテを使用
ほたてとじ丼	通　年	地元産ホタテを使用
海の幸ラーメン	５月上旬～９月下旬	地元産タラバガニ・ホタテを使用
海鮮丼	５月上旬～９月下旬	地元産タラバガニ・ホタテを使用

32 ピンネシリ　中頓別町字敏音知７２番７　☎01634-7-8510

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
なかとん牛乳	通　年	地元農家さんからの牛乳を使用
アザミのはちみつ	通　年	地元で採れるはちみつ
シコロのはちみつ	通　年	地元で採れるはちみつ
シナのはちみつ	商品があるまで（採取時期８月上旬）	地元で採れるはちみつ
イタドリのはちみつ	商品があるまで（採取時期８月上旬）	地元で採れるはちみつ

50 ほっと♡はぼろ　羽幌町北３条１丁目２９　☎0164-62-3800

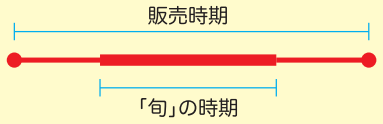
加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
えびタコピザ	通　年	特産の甘エビとミズタコ、チーズなどを包んで揚げたピロシキ風ピザ
タマネギドレッシング羽幌甘エビ香味	通　年	羽幌の天然甘エビを活用

レストラン

メニュー	提供時期	PRポイント
えびタコ焼き餃子定食	通　年	地元産甘エビ、ミズタコを使用
羽幌えびしおラーメン	通　年	地元産甘エビを使用

「産直品」販売期間の見方



54 さるふつ公園　猿払村浜鬼志別２１４番地７　☎01635-2-2311

産直品

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
鮮貝ホタテ													地元産の天然鮮貝ホタテ
冷凍ホタテ													地元産の天然冷凍ホタテ

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
ホタテめし	４月下旬～１０月末	地元産天然ホタテを使用
ホタテ串焼き	４月下旬～１０月末	地元産天然ホタテを使用
さるっぷホタテフランク	４月下旬～１０月末	鶏肉と地元産ホタテ卵とヒモを使用
ほたてのり	通　年	地元産ホタテ貝柱とヒモを使用
さるふつアイスクリーム	通　年	新鮮な地元産牛乳を使用
さるふつ牛乳	通　年	新鮮な地元産牛乳を使用
さるっぷりん	通　年	新鮮地元産牛乳のプリン
さるふつバター	通　年	新鮮地元産牛乳のバター
さるっぷ塩バター	通　年	塩の結晶の食感を楽しむ新感覚バター
ホタコロ	通　年	ホタテエキスが入ったチーズ

レストラン

メニュー	提供時期	PRポイント
ホタテカレー	通　年	地元産ホタテを使用
ホタテラーメン	通　年	地元産ホタテを使用
さるふつ定食（ホタテづくし）	通　年	地元産ホタテ、牛乳を使用
ほたてバター焼き（生簀飼い）	３月下旬～１１月中旬	地元産鮮ホタテを使用
ほたて丼	通　年	地元産ホタテ、イクラを使用
かにほたて丼	通　年	地元産ホタテ、毛ガニ、イクラを使用

55 森と湖の里ほろかない　幌加内町字政和第一　☎0165-37-2070

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
そば饅頭	通　年	地元産そば粉を使用
そばひねり餅	通　年	地元産そば粉を使用
そばかりんとう	通　年	地元産そば粉を使用
そばの実クッキー	通　年	地元産そば粉を使用
そば蜜サンデー	春～秋	地元産そば粉を使用
そばの実クランチチョコ	通　年	地元産そば粉を使用
幌加内そば	通　年	地元産そば粉を使用

レストラン

メニュー	提供時期	PRポイント
幌加内産手打ちそば	通　年	地元産そば粉を使用

74 てしお　天塩町新開通４丁目７２２７番地２　☎01632-9-2155

産直品

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
しじみ貝													日本で一番大きく、蝦夷の三絶とも呼ばれていた。

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	タコリッチソース	通　年	地元産のタコを使用
	しじみ醤油	通　年	地元産のしじみを使用
	タコカレー	通　年	地元産のタコを使用
	しじみ辛子味噌	通　年	地元産のしじみを使用

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	北寄カレー	通　年	地元産ホッキを使用
	しじみラーメン	通　年	地元産しじみを使用
	イクラ丼	9月～11月	地元産イクラを使用

86 ひがしかわ「道草館」　東川町東町1丁目1番15号　☎0166-68-4777

産直品	産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
	米													道内有数の良食味米ブランド名「東川米」
	ミネラルウォーター													新名水百選に選ばれた美味しい水、「大雪旭岳源水」

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	ソフトクリーム	通　年	大雪旭岳源水を使用
	豆腐	通　年	大雪旭岳源水を使用
	味噌	通　年	大雪旭岳源水を使用
	トマトジュース	通　年	地元産のトマトを100%使用

93 絵本の里けんぶち　剣淵町東町2420番地　☎0165-34-3811

産直品	産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
	じゃがいも													数多くの品種を栽培しており、中には珍しい品種も！
	にんじん													新鮮でおいしい人参がたくさん！白や黄色の人参も

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	ポテパタ	通　年	地元産のジャガイモを使用
	ポテパタラーメン	通　年	地元産のジャガイモを使用
	しそジュース	通　年	地元産のしそを使用

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	じゃがじゃがラーメン	通　年	地元産じゃがいもを使用
	焼きカレー	通　年	地元産じゃがいもを使用

94 風Wとままえ　苫前町苫前119番地1　☎0164-64-2810

産直品	産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
	甘エビ													特設直売所（不定休）

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	かぼちゃ団子	通　年	地元産の南瓜を使用
	トマトジュース	通　年	地元産ミニトマトを使用
	かすべのベーコン	通　年	地元産かすべを使用

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	甘エビ丼	通　年	地元産甘エビ（ホッコクアカエビ）を使用

97 びえい「丘のくら」　美瑛町本町1丁目9番21号　☎0166-92-0920

産直品	産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
	アスパラガス													道内有数の生産地。現地で仕入れて販売
	じゃがいも													じゃがいもに特化したイベントも開催

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	美瑛牛乳ソフト	通　年	美瑛牛乳を使用したコクがあるのにサッパリした後味が特徴のご当地ソフト
	丘じゃがウィンナー	通　年	脂身が甘いのが特徴の美瑛豚を使用したウィンナー。美瑛産じゃがいもと道産チーズが角切りで入っていて三位一体のマリアージュが楽しめます。
	美しいトマトジュース	秋～春	美瑛産の厳選したシンディスイートという品種のトマトを使用。甘さと酸味のバランスに優れ、青臭さが一切ないフルーツジュースのような味わいのトマトジュース

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	美瑛カレーうどん	通　年	美瑛産小麦を使用した麺、美瑛牛乳、美瑛豚、美瑛の旬の野菜を使用

98 ☆ロマン街道しょさんべつ　初山別村豊岬153番地1　☎0164-67-2525

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	初山別あいす	通　年	地元産の生乳使用、障がい者支援施設の利用者が加工生産
	ハスカップ製品（ジャム、酢、飲料水、シロップ）	通　年	初山別村加工試験研究センターの圃場で栽培同施設で加工
	甘えび丸干し	通　年	初山別村字有明「梅澤商店」が加工生産しており、優れた製法及び品質を誇る（北のハイグレード食品＋）

レストラン	メニュー	提供時期	PRポイント
	ふぐだしラーメン	通　年	地元産ふぐだしを使用

102 もち米の里☆なよろ　名寄市風連町西町334番地1　☎01655-7-8686

産直品	産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
	グリーンアスパラ													甘くて・柔らかくて・瑞々しい収穫量全国トップクラス
	山わさび													ツンとした辛みが特徴
	竹の子													天然タケノコ（根曲がり竹）
	うど													天然うど
	寒締めほうれん草													2017野菜ソムリエサミット最高金賞　糖度13度

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	ソフト大福	通　年	生産量日本一の名寄産もち米を使用
	餅米入すりみコロッケ	通　年	生産量日本一の名寄産もち米を使用
	お汁粉	12月中旬～3月末	生産量日本一の名寄産もち米で作った餅を使用
	だんご	通　年	名寄産うるち米を使用

※「北のハイグレード」については、CONTENTSページを参照

102 もち米の里☆なよろ（つづき）

レストラン

メニュー	提供時期	PRポイント
甘えびかき揚げそば	通　年	地元産そば粉を使用
煮込みジンギスカン定食	通　年	地元産もやしを使用

114 わっかない　稚内市開運２丁目　☎0162-29-0277

産直品

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
勇知いも													雪氷貯蔵施設で保管され果物並みの糖度。稚内ブランド認定品

122 びえい「白金ビルケ」　美瑛町字白金　☎0166-94-3355

産直品

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
アスパラガス													道内1.2を争う生産量
じゃがいも													厳しい寒暖差で育った大地の恵み

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
美瑛ファームのソフトクリーム	通　年	牛乳本来の風味とコクが特徴
ＢＴＢバーガー	通　年	パンズは地元の小麦を使って焼きあげ、野菜は地元産の野菜を使用
フライドポテト	通　年	地元のじゃがいもを使用

道の駅弁【道北編】

富士見

たこおこわ　（619円）

炊き立てはもちろん、冷めてもおいしい遠別町特産のもち米「はくちょうもち」をこだわりの製法で丁寧に炊き上げ、具材には日本海の荒波にもまれて育った、旨みたっぷりのミズダコを贅沢に使い、巧みと心をこめて作りました。

販売日　４～12月（休館日は除く）
販売数　限定20食／日

てしお

丸っ子てしお しじみのわっぱめし（500円）

天塩のシンボル特産品しじみを使った名物駅弁。

販売日　６月～９月の土、日のみ販売（休館日は除く）
販売数　限定30食／日

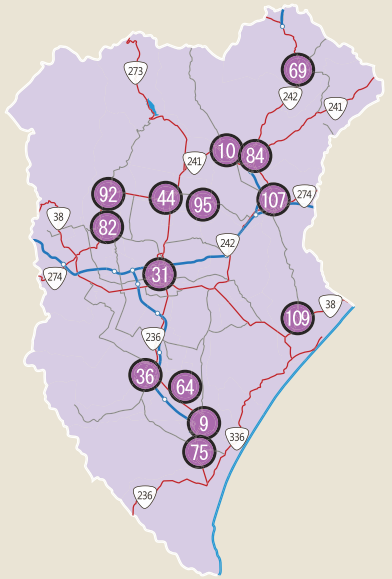
☆ロマン街道しょさんべつ

ふぐたこ弁当（650円）

日本海初山別沖産の新鮮なフグを天丼風に、タコをやわらか煮に仕立て、お米は留萌管内産米を使用するなど地元産食材にこだわった逸品です。

販売日　４～９月毎日販売（休館日は除く）
販売数　限定20～40食／日
要予約：0164-67-2525

［十勝編］



9 忠類

10 足寄湖

31 おとふけ

36 なかさつない

44 ピア21しほろ

64 さらべつ

69 オーロラタウン93りくべつ

75 コスモール大樹

82 しかおい

84 あしょろ銀河ホール21

92 うりまく

95 しほろ温泉

107 ステラ★ほんべつ

109 うらほろ

09 忠類　幕別町忠類白銀町３８４番地１２　☎01558-8-3236

産直品

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
ゆり根													道内でもトップクラスといわれる自慢の一品
どろぶた													どろんこになりながら育つ放牧豚

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
ゆり根シュークリーム	通　年	最高級ゆり根を贅沢に練りこんだ風味豊かなクリームがたっぷり
(有) NEEDSのチーズ製品	通　年	１００年の歴史を持つ新田牧場の良質な牛乳を原料に使用
ゆり根アンパン	通　年	ゆり根を餡に練りこみ甘さ控えめの上品な味わいです。
わさびソフトクリーム	５月～１０月	忠類産のわさびを使用、ほんのりピリッとした刺激がクセになります。

36 なかさつない　中札内村大通南７丁目　☎ 0155-67-2811

産直品

産直品名	PRポイント
大根	地元産
アスパラ	地元産
いちご	地元産
かぼちゃ	地元産
山菜	行者にんにく、たらの芽、わらびが店頭に並ぶ。
とうきび	ハウス物から路地物まで販売時期が長い。
枝豆	地元産
白菜	地元産
ブルーベリー	地元産
トマト	地元産
ズッキーニ	地元産
芋	4月～越冬、9月上旬～新芋
豆	10月中旬～新豆
玉ねぎ	10月中旬～秋の収穫期
ゴボウ	地元産
チーズ	地元のチーズ工房「十勝野フロマージュ」
豆腐	地元産大豆使用

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
えだ豆大福	通　年	餅に地元のえだ豆を混ぜ込んでいる。
ミニトマトゼリー「十勝カラーズ」	４月上旬～１１月下旬	地元産のミニトマトを使用
ベジハートのジャム	通　年	地元産野菜を使用
ジェラートカマンベールチーズ味	４月上旬～１１月上旬	地元チーズ屋が作ったカマンベールを使用

レストラン

メニュー	提供時期	PRポイント
千サルバトーレ 12 のカツカレー	４月上旬～１１月下旬	地元産十勝野ポークを使用
ウェザーコックのポークソテー	通　年	地元産十勝野ポークを使用

44 ピア21しほろ　士幌町士幌西２線１３４番地１　☎ 01564-5-3940

産直品

産直品名	PRポイント
トマト・ミニトマト	
とうもろこし	
ズッキーニ	
キャベツ	
かぼちゃ	

産直品

産直品名	PRポイント
アスパラガス	
ごぼう	
たまねぎ	
パクチー	

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
生産者還元用ポテトチップス	通　年	原料じゃがいも生産者への還元を目的として生産
シーベリーソーダ	通　年	栄養成分豊富なシーベリーをご当地ソーダに
しほろ牛そば	通　年	しほろ牛を具に使用
パクチー担々麺	通　年	士幌産パクチーを具に使用
ポテチカップラーメン	通　年	士幌産じゃがいもポテチを具に使用
じゃがいも大福	通　年	士幌産じゃがいもの白あんを大福生地に包む。
しほろ牛メンチカツ	通　年	牛肉の食感が楽しめる肉々しいメンチカツ
じゃがべこコロッケ	通　年	しほろ牛の甘味の強い脂身部分をふんだんに使用
しほろ牛お相撲肉まん	通　年	牛の肉まんは肉汁ジューシーで食感も抜群
士幌スタイルフライドポテト	通　年	外はカリッ中はフワッの二つの味わいが楽しめる。
北海道こだわりプリン	通　年	士幌産スイートコーンと牛乳のなめらかなプリン
北海道のなめらか羊羹	通　年	士幌産黒豆を粗砕きにして風味豊かに。
片栗粉	通　年	士幌産じゃがいもの純度１００％馬鈴薯でんぷん
強力粉	通　年	士幌町産小麦「ゆめちから」１００％使用
中力粉	通　年	士幌町産小麦「きたほなみ」１００％使用
士幌産小麦ひやむぎ・うどん	通　年	小麦本来のコシの強さ、歯切れの良さ、滑らかさが抜群
士幌の煮豆（小豆・黒豆・大正金時）	通　年	豆本来の風味を伝える煮豆を目指して開発
くりーみぃーなじゃがいもスープ	通　年	すりつぶした士幌じゃがいもと牛乳の冷製スープ
ミニトマト１００％ジュース	通　年	士幌産ミニトマトの自然の旨みが活きたジュース
しほろ牛ハンバーグ	通　年	ホルスタイン雄牛の赤身のうまさに拘った逸品
しほろ牛（ソーセージ・餃子・コンビーフ）	通　年	ジューシーで柔らかい赤身のうまさに拘った逸品
徳用フライドポテト	通　年	正規品に満たない短いサイズで構成した訳アリ品
ホールカーネルコーン	通　年	士幌産スイートコーンを冷凍で手軽に料理に
熟成ゴーダチーズ	通　年	牧場の母さんが自社生乳で手塩にかけ作るチーズ
北秀牛（ハンバーグ・ローストビーフ・ロース焼肉・焼肉・ステーキ）	通　年	全十勝肥育牛共進会６年連続金賞受賞ブランド牛
ハスカップジャム	通　年	甘酸っぱさを残した士幌産ハスカップのジャム
シーベリーコンフィチュール	通　年	栄養分豊富なシーベリーを煮詰めて食べやすく
レトルトビーフカレー	通　年	しほろ牛の旨みをレトルトパックに凝縮
レトルトビーフシチュー	通　年	しほろ牛の旨みをレトルトパックに凝縮
夏秋トマトの濃いジュース	通　年	士幌産トマトにミネラル豊富な自然塩をミックス
乾燥野菜	通　年	セラミック乾燥機で野菜の旨みをそのまま乾燥

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
炊き込みご飯の具	通　年	セラミック乾燥機で野菜の旨みをそのまま乾燥
シロップ漬ドライトマト	通　年	セラミック乾燥機で野菜の旨みをそのまま乾燥
生乳100%ヨーグルト	通　年	【さくら工房】発酵の過程で出来る上部の生クリーム層が特徴（北のハイグレード食品S）

レストラン

メニュー	提供時期	PRポイント
しほろ牛剣先ステーキ	通　年	地元産しほろ牛を使用
しほろ牛剣先ハンバーグ	通　年	地元産しほろ牛を使用
しほろ牛丼定食	通　年	地元産しほろ牛を使用
牛メンチカツ定食	通　年	地元産しほろ牛を使用
しほろ牛カレー	通　年	地元産しほろ牛を使用
牛メンチカレー	通　年	地元産しほろ牛を使用
しほろ牛生姜焼き定食	通　年	地元産しほろ牛を使用
しほろ牛カレー棒	通　年	地元産しほろ牛を使用
全メニュー	通　年	士幌夢想農園の野菜、地元出荷の野菜を使用

64 さらべつ　更別村弘和４６４番地１　☎ 0155-53-3663

産直品

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
更別産アスパラ				■	■								甘みが強く根元まで柔らかいグリーンアスパラガス
更別産馬鈴薯	■	■	■					■	■	■	■	■	作付面積は道内屈指の規模
更別産各種野菜					■	■	■	■	■	■			キャベツ、長いも、スイートコーンなど
更別産豆類	■	■	■	■	■	■				■	■	■	日本一を誇るインゲン収穫量

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
すもものむヨーグルト	通　年	十勝産生乳と更別産すももを使用した甘酸っぱくコクのある飲むヨーグルト
すももドレッシング	通　年	添加物無添加のドレッシング。ノンオイルとオリーブオイルとハーブ入りの２種類
すももアイスクリーム	通　年	十勝産牛乳を使用したミルキーな味わい
すももワイン	通　年	昨年は発売３ヵ月で完売。数量限定製造
さらべつさんうどん	通　年	更別産小麦を使用したコシが強い生麺と乾麺を製造
さらべつ和牛ビーフカレー	通　年	生産量が少ない希少な黒毛和牛を使用したカレー
さらべつ和牛ハンバーグ	通　年	生産量が少ない希少な黒毛和牛を使用したハンバーグ（冷凍品）
すももサイダー	通　年	甘酸っぱくて爽やかな味わい（数量限定製造）
ゴーダチーズ酪佳	通　年	地元のチーズ工房で手作り
すももリキュール	通　年	すももの酸味をいかしたリキュール
すもものチーズタルト	通　年	地元菓子店が作る更別産すももを使用したチーズタルト（冷凍品）
すもものチーズケーキ	通　年	地元菓子店が作る更別産すももを使用したチーズケーキ（冷凍品）

レストラン

メニュー	提供時期	PRポイント
さらべつさんうどん	通　年	更別産小麦を使用

※「北のハイグレード」については、CONTENTSページを参照

69 オーロラタウン93りくべつ　陸別町大通　☎ 0156-27-2012

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
りくべつミルクのおあずけプリン（プレーン・かぼちゃ）	通　年	地元産の牛乳、カボチャを使用
鹿肉加工品（カレー・ジャーキー・ジンギスカンなど）	通　年	地元産の鹿肉を使用
切り干し大根	11月～3月	地元産の大根を使用
乾燥椎茸	11月～3月	地元産の椎茸を使用

75 コスモール大樹　大樹町西本通９８番地　☎ 01558-6-5220

産直品

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
しじみ貝							■	■	■	■			大樹産の商品なくなり次第販売終了
ごぼう	■	■	■							■	■	■	大樹産の商品
山わさび				■	■					■	■		大樹産の商品
いくら	■										■	■	大樹産の商品

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
カウベルアイス	通　年	大樹産の商品
チーズ	通　年	大樹産の商品
ハスカップジャム	通　年	大樹産の商品
チーズケーキ	通　年	地元チーズを使用

レストラン

メニュー	提供時期	PRポイント
ハスカップソフト	4月下旬～10月上旬	地元産ハスカップを使用

82 しかおい　鹿追町東町３丁目２番地　☎ 0156-66-1125

産直品

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
鹿追産マンゴー	■										■	■	バイオガス発電の余剰熱を利用しハウス栽培

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
甘姫（干し芋）	11月上旬～1月下旬	地元産のさつまいもを使用
草原の風（ソーセージ）	通　年	地元で飼育されている放牧豚を使用（粗挽きポーク、マッシュ、リオナ、パストラミポーク）
カントリー風景（ヨーグルト）	通　年	当牧場で育った牛の牛乳を使用（牧場手作り飲むヨーグルト、草原のヨーグルトでーでーぽっぽ）
カントリーホーム風景 牛乳ソフトクリーム	4月上旬～10月下旬	当牧場で育った牛の牛乳を使用
にしかみ農園切干大根	通　年	地元産の大根を使用
菅原牧場ダチョウジャーキー・サラミ	通　年	地元で飼育しているダチョウの肉を使用
鹿追やまべ園 やまべの甘露煮	通　年	当園で養殖しているやまべを使用
鹿追やまべ園 オショロコマの甘露煮	通　年	当園で養殖しているオショロコマを使用

84 あしょろ銀河ホール21　足寄町北１条１丁目　☎0156-25-6131

産直品

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
らわんぶき(生)													北海道遺産にも指定
放牧牛乳													のびのびと放牧で育てられた乳牛から搾られました。
豆各種													足寄の農家から直送の豆です。

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
らわんぶき商品	通　年	水煮・漬物・佃煮・炊き込みご飯の素
放牧アイスクリーム	通　年	放牧牛乳から作られました。
大空ヨーグルト	通　年	濃厚な味わいが大人気
チーズ各種	通　年	放牧牛乳から作られました。
ラワンぶきソフト	通　年	真っ白なバニラソフトに色鮮やかなラワンぶきジャムがトッピング
ラワンぶき羊羹	通　年	羊羹の中に甘く煮込んだらわんぶきが１本入っています。
ち～まん	通　年	蕗の葉を饅頭の皮に練りこみました。
笹塩	通　年	クマ笹エキスの効能で美容や高血圧にも効きます。
ふきジャム	通　年	足寄産フキ１００％使用
木いちごジャム	通　年	足寄産木いちご１００％使用
生キャラメル	通　年	地元農家の手づくり

レストラン

メニュー	提供時期	PRポイント
足寄弁当	通　年	地元産ラワンぶき・椎茸を使用
天ぶらそば・うどん	通　年	地元産ラワンぶき・椎茸を使用
チーズ焼きカレー	通　年	地元産モッツァレラチーズを使用

92 うりまく　鹿追町瓜幕西３丁目１番地外　☎0156-67-2626

産直品

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
豆類													あずき他10種類以上を販売
じゃがいも													６種類のじゃがいもを販売
にんじん													
玉ねぎ													
大根													
白菜・トマト・なす・きゅうり・かぼちゃ													旬のものを販売
山菜													行者ニンニク・こごみ・タラの芽・ウド・ワラビ・山わさび・フキ

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
カントリーファーマーズ藤田牧場アイスクリーム	４月下旬～１０月下旬	地元産の牛乳を使用
肉じゃがまんじゅう	４月下旬～１１月下旬	地元産の野菜・肉を使用
しそジュース	４月下旬～１０月下旬	地元産のしそを使用

95 しほろ温泉　士幌町下居辺西２線１３４番地　☎01564-5-3630

産直品

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
地元産スイカ													

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
ハスカップジャム	通　年	地元で採れたハスカップの実を１００％使って料理人が丁寧に煮詰めて作った甘くて美味しい定番商品
ハスカップサンデー	通　年	十勝産ソフトクリームに上記ジャムをかけたものです。

レストラン

メニュー	提供時期	PRポイント
しほろ牛すき焼定食	通　年	脂肪が少なくジューシーで柔らかい赤身が自慢のしほろ牛を使用

107 ステラ★ほんべつ　本別町北３丁目１番地　☎0156-22-5819

産直品

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
生豆													旬の時期には、20種類以上の新豆が並びます。
ハスカップ(生)													ハスカップソースを使用したソフトクリームも人気
ハスカップ(冷凍)													

加工品

加工品名	販売時期	PRポイント
黒豆大福	通　年	地元産小豆・黒豆を使用
きなこ大福	通　年	地元産きなこを使用
元気くんバーガー	通　年	小麦やハンバーグ、野菜など、地元食材にこだわって作ったバーガーです。季節によって具材が変わるので、１年を通して新たな味が楽しめます！
食パン・豆食パン	通　年	地元産１００％小麦を使用
ソフトクリーム小豆かのこ	通　年	本別産小豆つゆ甘納豆使用
ソフトクリームハスカップ	通　年	本別産ハスカップソースを使用
ソフトクリーム黒みつ入り黒豆きなこ	通　年	本別産きなこを使用
福神漬け	１２月下旬～５月下旬	７種類の地元産野菜・黒豆などを使用
黒まん（肉まん）	通　年	地元産黒豆味噌と地元産小麦粉を使用

レストラン

メニュー	提供時期	PRポイント
黒豆味噌ラーメン	通　年	地元産黒豆味噌を使用
黒豆味噌豚丼	通　年	地元産黒豆味噌を使用
黒豆納豆チャーハン	通　年	地元産黒豆納豆を使用

109 うらほろ　浦幌町北町１６番地　☎015-576-5678

産直品

産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
山菜													
ズッキーニ													
きゅうり													
トマト・ミニトマト													
新じゃが													
とうもろこし													

産直品	産直品名	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月	PRポイント
	かぼちゃ							●	●	●	●			
	玉ねぎ									●	●	●	●	
	長いも	●	●								●	●	●	

加工品	加工品名	販売時期	PRポイント
	黒豆きなこソフトクリーム	３月中旬～１１月中旬	地元産の黒豆を使用
	大福	通　年	地元産の小豆を使用
	シュークリーム	通　年	地元産の牛乳を使用
	いももち	通　年	地元産のじゃがいもを使用
	ホットドッグ	通　年	地元産の行者ニンニクが入ったウインナーを使用

公式ホームページ

http://www.hokkaido-michinoeki.jp/

北海道の道の駅の公式ホームページです。
ぜひご利用ください。

スマートフォン対応です。