



ヤマメ釣堀体験 & 料理

日本一の清流・沙流川の支流ニセウ川で育てたヤマメを釣堀で楽しめます。釣り上げたヤマメは塩焼きや唐揚げ、刺し身で堪能できますよ。

69 つりと山女魚料理 仁世宇園

☎ 沙流郡平取町字岩知志68-4
☎ 01457-3-3134 📅 12~3月



道産食材を使ったパン作り体験

海見える人気ベーカリーで地元の旬の食材を使ったパンやピザ、ベーグルなどの作り方を親切丁寧に教えてくれます。焼きあがり後は、出来立てホヤホヤのパンを味わえますよ。

43 申込先 一般社団法人 浦河観光協会

☎ 浦河郡浦河町大通2-27
☎ 0146-22-3200 📅 年末年始
☎ ばんぱかぱん (浦河郡浦河町堺町東1-1-1)
※要予約(3日前まで)



いちご狩り体験

元は酸味の強かった『すずあかね』を、長年の試行錯誤で改良。ほどよい酸味と甘さが絶妙です。プラス200円でいちごシャーベット付き♪

68 小原農園

☎ 浦河郡浦河町字野深288-33
☎ 0146-27-4425 📅 12~3月 ※要予約(2日前まで)



お魚さばき体験と海鮮丼ランチ

ひだかで獲れる旬の魚やウニなどを、地元のお魚屋さんと一緒にクッキング。好きな具材をチョイスした贅沢な海鮮丼でランチタイムを♪

43 申込先 一般社団法人 浦河観光協会

☎ 浦河郡浦河町大通2-27 ☎ 0146-22-3200 📅 年末年始
☎ うらかわ優駿レジャAERU(アエル) (浦河郡浦河町西倉141-40) ※要予約(3日前まで)

※店舗の詳しい休業日(年末年始)、営業時間・予約については各店舗までお問い合わせください。 013

お店でグルメを
味わうのもいいけれど、
旅先で食に触れあうと
感動もひとしお
です♪



ひだかの食に

ひだかでは、さまざまな「食」に触れあうことができます。
食べるだけではない、プラスアルファを楽しんで!

食との触れあいMAP



ほかにもあるよ! ひだかで食に触れあえる場所

- | | | |
|--|--|---|
| <p>釣り堀体験
71 つり堀りいざわ
☎ 沙流郡日高町字千栄270-2
☎ 01457-6-3800 📅 無休</p> | <p>釣り堀体験
70 乗田養魚場
☎ 沙流郡日高町字富岡306
☎ 01457-6-3030 📅 無休</p> | <p>ミニトマト狩り体験
67 トマト工房えりも
☎ 幌泉郡えりも町字笛舞217-1
☎ 01466-2-4100 📅 平日(7~10月)、11~6月</p> |
|--|--|---|



B Niikappu 道の駅

競走馬のふるさとに建つ道の駅

サラブレッドロード新冠

〔さらぶれっどろーどにいかっぶ〕

市街地に建つランドマークタワー「優勝の塔」の隣の道の駅です。塔内のレ・コード館には約100万枚のレコード。生産量北海道一のピーマンを使ったソフトクリームやお土産など、個性的な品々も。

☎新冠郡新冠町字中央町1-20 ☎0146-45-7070
🕒無休(4~10月)、月曜日(11~3月)、年末年始

ファーストフードのカウンターでは、商品の提供のほか観光案内も。館内にはフラワーショップもありますよ。

Good souvenirs おすすめのお土産

にいかっぶ ピーマン ソフトクリーム

300円(税込)

ピーマンの味をしっかりと感じつつ、口当たりなめらかで後味すっきり。クセになる人多し！

販売元：サラブレッドロード新冠 ファーストフードコーナー
☎新冠郡新冠町字中央町1-20 ☎0146-45-7070
🕒無休(4~10月)、月曜日(11~3月)、年末年始



にいかっぶピーマン ようかん 515円(税込)

新冠町産のピーマンを贅沢に使用。美しい色の羊羹です。甘さの中にもピーマンの風味が。

販売元：サラブレッドロード新冠 物産館
☎新冠郡新冠町字中央町1-20 ☎0146-45-7070
🕒無休(4~10月)、月曜日(11~3月)、年末年始



A Hidaka 道の駅

峠超えの前や後に

樹海ロード日高

〔じゅかいろーどひだか〕

国道274号と国道237号の分岐点にある道の駅。日勝峠を通る際にひと休みできます。ゆっくり休憩できるオープンスペースや、野菜など地元の産品が集まる直売所も。

☎沙流郡日高町本町東1-298-1
☎01457-6-2008 ☎売店・レストラン(木曜日)、
特産品直売所(水曜日)、喫茶店(月曜日)、年末年始



札幌や帯広方面と、旭川や苫小牧方面へアクセスするときの分岐点。食事や休憩をして、一息つきましょう！

Good souvenirs おすすめのお土産

ふきのとうみそ 125g 540円(税込)

日高山脈の雪解け水で育った天然のふきのとうを味噌に練り込みました。甘辛ほろ苦い春の味。

販売元：沙流川温泉ひだか高原荘
☎沙流郡日高町字富岡444-1
☎01457-6-2258 🕒年2回、施設整備のため臨時休館有



・鮭とば 50g(普通)(ちよい辛) (各)450円(税込)

風乾のみでソフトな仕上がりが、「ちよい辛」はピリッとさわやかな唐辛子の辛味がたまらない！

販売元：(株)丸金 金村商店 ☎沙流郡日高町富川北2丁目2-1
☎01456-2-0418 🕒日曜日



やまべ甘露煮 10匹入 1,836円(税込)

清流・沙流川で育つ山女魚の甘露煮。淡泊な味わいで、おつまみやお茶漬けにもおススメ。

販売元：伊澤釣堀 ☎沙流郡日高町千栄270-2
☎01457-6-3800 🕒11~4月



石崎さんのカレー 550円(税込)

石崎水産が作る、道内唯一のヌカカレー。糠を洗い水分を取ってから焼いて召し上がれ。

販売元：石崎水産 ☎沙流郡日高町字厚賀町58-1
☎01456-5-2229 🕒不定休

C

Niikappu

お立ち寄りスポット

にいかっぶキッチン

〔にいかっぶきっちん〕

青果、精肉、鮮魚、パン・スイーツの4店舗が集まるお立ち寄りスポット。

青果店では「サラブレッド野菜」、精肉店では「チャーシューコロッケ」、鮮魚店では「ピーマンかまぼこ」、パン・スイーツ店では好きな具材を選べる「コッペパン」など、生鮮食品や地元産品を購入できます。



☎新冠郡新冠町字中央町1-20
道の駅サラブレッドロード新冠隣
☎090-9080-0800
🕒火曜日



E

Shinhidaka
観光情報センター

アクセス便利な観光案内施設

新ひだか町 観光情報センター「ぽぽぽ」

〔しんひだかちょうかんこうじょうほう
せんたーぽぽぽ〕

JR静内駅と併設された観光案内施設。新ひだか町をはじめ、日高管内の観光案内、イベントなどの情報が入手できます。地元の特産品やお土産も販売。アクセスが便利で利用しやすい施設です。

📍日高郡新ひだか町静内本町5-1-21
☎0146-42-1000 🕒第2・第4水曜日(4～9月)、水曜日(10～3月)、(祝日の場合は、その翌日)、年末年始

駅前にはポケットパーク「駅前広場」が整備されています！ 桜ポストカードや桜並木ポスターもありますよ。

D

Shinhidaka
道の駅

海のそばのオートキャンプ場も！

みついし

〔みついし〕

三石海浜公園内にある道の駅。敷地内のひだか漁業協同組合特産品販売センターや、みついし昆布温泉「蔵三」で、お土産を買うことができますよ。

📍日高郡新ひだか町三石晃舞161-2
☎0146-34-2333 🕒年末年始



きれいなオートキャンプ場にバンガローも！ 道の駅がセンターハウスも兼ねているんですよ。

Good souvenirs

おすすめのお土産

日高昆布 万能ドレッシング 500円(税込)

心も身体も喜ぶ化学調味料無添加のドレッシング。サラダや冷奴にかけて召し上がれ。

販売元：みついし昆布
📍日高郡新ひだか町三石港町26番地
☎0146-33-2006 🕒不定休



みついし牛 ハンバーグ 100g

328円(税込)

みついし牛を100%使用。みついし牛の旨みとさっぱりとしたジューシーさが味わえます。

販売元：ふゆさわ精肉店 📍日高郡新ひだか町三石本町153-1
☎0146-33-2515 🕒元日

Good souvenirs

おすすめのお土産

元祖 三石羊羹

📍食べきりサイズ
(大) 648円(税込) 丸筒小 205円(税込)
(小) 389円(税込) 丸筒小(2個入り)410円(税込)

十勝産小豆を丹精込めて練り上げた、あっさりとしたこしあんの羊羹。様々なサイズがあります。

販売元：八木菓子舗 📍日高郡新ひだか町三石本町35
☎0120-532-148 🕒元日



ギョロすけ

300円(税込)

店内で揚げた一品。カジカのスリ身にサクサクの衣がベストマッチ。新食感の魚コロッケです。

販売元：ひだか漁協三石特産品販売センター
📍日高郡新ひだか町三石晃舞161-2
☎0146-34-2281 🕒年末年始



日高名産 やわらか ボイル ごまつぶ 200g

780円(税込)

日高産のごまつぶを柔らかくボイルした一品。このままでも、お刺身やバター焼きでもどうぞ。

販売元：池田水産 📍日高郡新ひだか町静内春立 85-22
☎0146-48-2515 🕒不定休



北海道焼酎 三石こんぶ

720ml 1,180円(税込)

1升 1,500円(税込)

昆布のエキスを蒸留して抽出。昆布の風味を感じる焼酎です。1升が買えるのはココだけ！

販売元：三石こんぶ焼酎振興会(新ひだか町商工会内三石支所内)
📍日高郡新ひだか町三石本町 59-1
☎0146-32-3101 🕒土・日・祝日



昆布塩 こんぶでしよ 648円(税込)

モンゴル産岩塩と日高産みついし昆布の旨みがマッチ。ほかにも「みついし昆布一味」などが。

販売元：機具嘉市商店
📍日高郡新ひだか町三石越海町144
☎0146-33-2418 🕒不定休



太田養蜂場 ハチミツ(アカシア)

130g 1,080円(税込)
300g 2,200円(税込)

あっさりとした甘さで使いやすい、お店で人気が最も高いハチミツです。

販売元：太田養蜂場
📍日高郡新ひだか町静内御幸町6-3-26
☎0146-42-2618 🕒火曜日

北海道カトル・カール あずき

小豆をふんだんに使用したパウンドケーキ。コーヒー粉末が入り、コーヒーとの相性も抜群。手作りにこだわった逸品です。

- 主な原材料／小麦(北海道産)、小豆(北海道産)、卵(北海道産)、砂糖(北海道産)、バター(北海道産)、簡易粉末コーヒー(外国産)
- 賞味期限／14日 ●保存方法／常温



北海道 百合根ジャム

地元産の百合根と卵、牛乳といったシンプルな素材で作ったジャム。百合根の素朴な食感と品の良い甘さと香りが楽しめます。

- 主な原材料／百合根(十勝・松山・後志)、玉子(新ひだか)、砂糖(北海道)、牛乳(日高管内)、ココナツミルク(外国)
- 賞味期限／常温180日 ●保存方法／常温開封後冷蔵



ハイグレードをお土産に

ひだかを代表する逸品なら、お土産にも喜ばれること間違いなし！



ひだかホエー放牧豚 「幸王」ボロニア

「ホエー放牧豚」の味をダイナミックに！細挽きた肉と脂肪のバランスが絶妙で、焼くとハンバーグのようにジューシーです。

- 主な原材料／北海道産「ひだかホエー放牧豚」
- 賞味期限／製造後30日 ●保存方法／冷蔵(10℃以下)



あま屋名物 タコまぶしめし

お店の看板メニューを商品化。地元産の活タコを柔らかく炊き上げ、香ばしく炙りました。旅のお供としてもおすすめです。

- 主な原材料／タコ(日高産)、米(静内産)、タレ(醤油、みりん、砂糖、酒)、山椒
- 消費期限／製造日当日 ●保存方法／常温



日高 つぶめし弁当

日高昆布の出汁で炊き込んだ道産米に、日高産のツブ貝をのせました。日高昆布の昆布巻きも入っています。

- 主な原材料／米(北海道産)、つぶめ(日高産)、焼き鮭(北海道産)、昆布巻き(日高産)、帆立(北海道産)、牛蒡(国産)、玉子焼き(北海道産)、蓮根
- 消費期限／製造より8時間 ●保存方法／冷蔵



黒毛農家が 作った和牛丼

幼児からお年寄りまで、幅広い年代に好まれる味を目指した一品。お肉の甘さに合わせた薄味の手作りのタレで、美味しく食べられます。

- 主な原材料／道産和牛(三石産)、醤油、酒、砂糖、日高昆布
- 賞味期限／180日 ●保存方法／冷凍



こぶ黒 ハンバーグ

こぶ黒100%使用し、手捏ねしたハンバーグ。塩・コショウと少量のニンニクだけを加え、肉そのものの美味しさが味わえます。

- 主な原材料／牛肉(三石産)
- 賞味期限／180日 ●保存方法／冷凍



販売元 | 商品の在庫・提供時期に関してのお問い合わせ・ご購入等は下記連絡先にてお願いいたします。

A 22 ひだかボーク 幸王ログカフェ 住 日高郡新ひだか町 静内浦和10-1 ☎ 0146-45-4008 休 水曜日	B 18 まつもと牧場 住 日高郡新ひだか町 三石川上360 ☎ 0146-35-3253 休 無休	C 56 お料理 あま屋 住 日高郡新ひだか町 静内御幸町2-5-51 ☎ 0146-42-7545 休 火曜日、第2・4水曜日	D 55 静内エクリプスホテル 住 日高郡新ひだか町 静内吉野町3-1-1 ☎ 0146-43-3811 休 無休
--	--	--	---



▲マイクソーセージ代表 永田 貴之さん



▲シンプルでソフトなプレーンや人気のあらびきなど種類も豊富。



14

マイクソーセージ

浦河

浦河郡浦河町荻伏町499-29
☎0146-25-2181 月曜日

「地元」にこだわるソーセージ」
平成26年からソーセージ作りをしている「マイクソーセージ」。
代表の永田さんの「なるべく地元のものを使いたい」という思いから、新ひだか町で育った「健酢豚（けんこうとん）」を使用。脂身に甘みがあり、すっきりした美味しさ特徴です。
浦河町出身の永田さんは東京の老舗店でソーセージ作りを8年間修行した後、地元で独立。
きっかけは「浦河町で地域おこし協力隊を募集していることを知り、自分も生まれ故郷を盛り上げられたい」という思いがあったため。
ドイツのソーセージ「ブラットヴルスト」の「ブラット」が焼く、という意味から「うちのソーセージは焼いて食べるのがおすすすめ」とのこと。添加物は少なめで、豚肉本来の味が分かるソーセージです。
ラベルは「浦河町の景色をデザインしたもの」で、店名の由来は「大学時代のニックネーム」なんだとか。



▲代表取締役社長 工藤 仁さん



▲できたての「たこマンマのかまぼこ」。GWやお正月は、1日300個売れることも。



12

マルサン工藤商店

様似

様似郡様似町西町65
☎0146-36-2355 無休

「母の味を受け継いで」
大正6年創業、現在は3代目の工藤仁社長が店を切り盛りする様似町の「マルサン工藤商店」。
様似町のお土産といえばコレ！という声が多いのが「たこマンマのかまぼこ」です。
「たこマンマ」というのは、タコの卵のこと。ひだかの海で獲れるヤナギダコの卵を、秘伝のタレと合わせて水菜やマッシュを入れて蒸せば出来上がり。プレーンのほか、エビ・日高昆布・カニ・鮭トバ・チーズなどの味が楽しめます。
「元々は、30年ほど前に母が作ったものなんです」と工藤社長。
「たこマンマは、この地域ではフライパンで焼いていたのですが、母がお弁当箱で蒸かしてみたのが始まり」。なんだとか。
それが美味しいと評判になり、商品化。リピーターも多く、「帰省の際に訪れてくれたりお土産にと購入される方などがいらつやいます」。
たこマンマの濃厚な味わいとふくらんだ食感がたまらない逸品です。