

Petit

JP

出かけよう。心が動く、5感が動く

[プチ・ジェイビーゼロワン]



HOKKAIDO  
北海道

TAKE  
FREE ¥0

えっ!空知?  
e' sorachi



©はしあさこ



「そらちの肉」



この事業はサマージャンボ宝くじの  
収益金を活用して実施しています。

このパンフレットは、北海道を応援する  
皆様からお寄せいただいた「ふるさと  
納税」を活用して作成しています。

出かけよう。心が動く、5感が動く

Petit JP01 [プチ・ジェイビーゼロワン] そらちの肉

企画・発行 / 北海道空知地域創生協議会

〒068-8558 北海道岩見沢市8条西5丁目 北海道空知総合振興局内 TEL.0126-20-0036

編集・デザイン・印刷 / 総合商研株式会社 ジンギスカンのジンくん、またぎのみみちゃん キャラクターイラスト / はしあさこ

北海道発掘マガジンJP01(ジェイビーゼロワン:通称ゼロワン)は、179市町村、14振興局のありのままの、  
でもありきたりではない魅力を共有し、「思わず出かけたくなる北海道」として皆様にお届けする総合商研発行の季刊誌です。

※掲載している情報は2023年2月現在のものであり、変更される場合があります。

※掲載店舗は臨時休業や季節によって営業時間等異なる場合があります。

※JP01[ジェイビーゼロワン]とは国際標準化機構による「北海道」の国際的地理コードに由来します。(ISO 3166-2)

※「JP01」は、総合商研株式会社の登録商標です。(登録第5798711号商標など)

(2023年2月発行)

# Contents

- 05 そらちジンギスカン図鑑
- 12 そらちジンギスカンカタログ
- 16 いざ行かん!  
ジンギスカンの名店へ
- 22 なつかしい! 郷土の肉料理
- 26 一度は食べたい。  
あこがれの「そらちの肉」
- 29 肉料理を食べに行こう!
- 36 お持ち帰りのお客様は  
こちらへどうぞ! Take Out
- 38 そらちのお酒と合わせたい!  
おすすめお肉のマリアージュ



案内するのにはこの2匹!



## ジンギスカンのジンくん

4月29日生まれ、北海道出身のラム。いつも食べられかけているにもかかわらず本人はいたって冷静。「北海道でジンギスカンを食べた方々に、思い出とともに笑いをもち帰ってほしい」という願いから誕生。

## またぎ.もみじちゃん

8月4日生まれ、道東出身のエゾシカ。何かまたぎに憧れる、性別不明、角はニセモノの謎多き鹿。森に長く居たせいで言葉はカタコト。ジンギスカンのジンくんと友達になりたいらしく、周りをうろつく。

えっ! 空知?

# e'sorachi

 とは

「えっ!」「ここ空知なの?」「空知ってこんなのあるんだ!」  
 まだあまり知られていない空知の新たな魅力や発見、これまでとは違った角度・視点からの「空知」を冊子を通して紹介し、驚きとともに興味を持ってもらい、来て・見て・食べて・楽しんでほしいという意味を込めています。



受け継がれる伝統の味、止まらぬ進化。そらちの肉は恐るべし

北海道の中西部に位置し、中央を石狩川が縦走り、南西部にかけて豊かな石狩平野が広がる空知地域。大正の頃からめん羊飼育が広まった影響で、味付けジンギスカンが早くから食されるようになった。

とはいえ、羊にとどまらず、牛、豚、鶏、ジビエなど様々な食肉が生産されまた各地に独特の肉料理が存在するのには驚かされる。

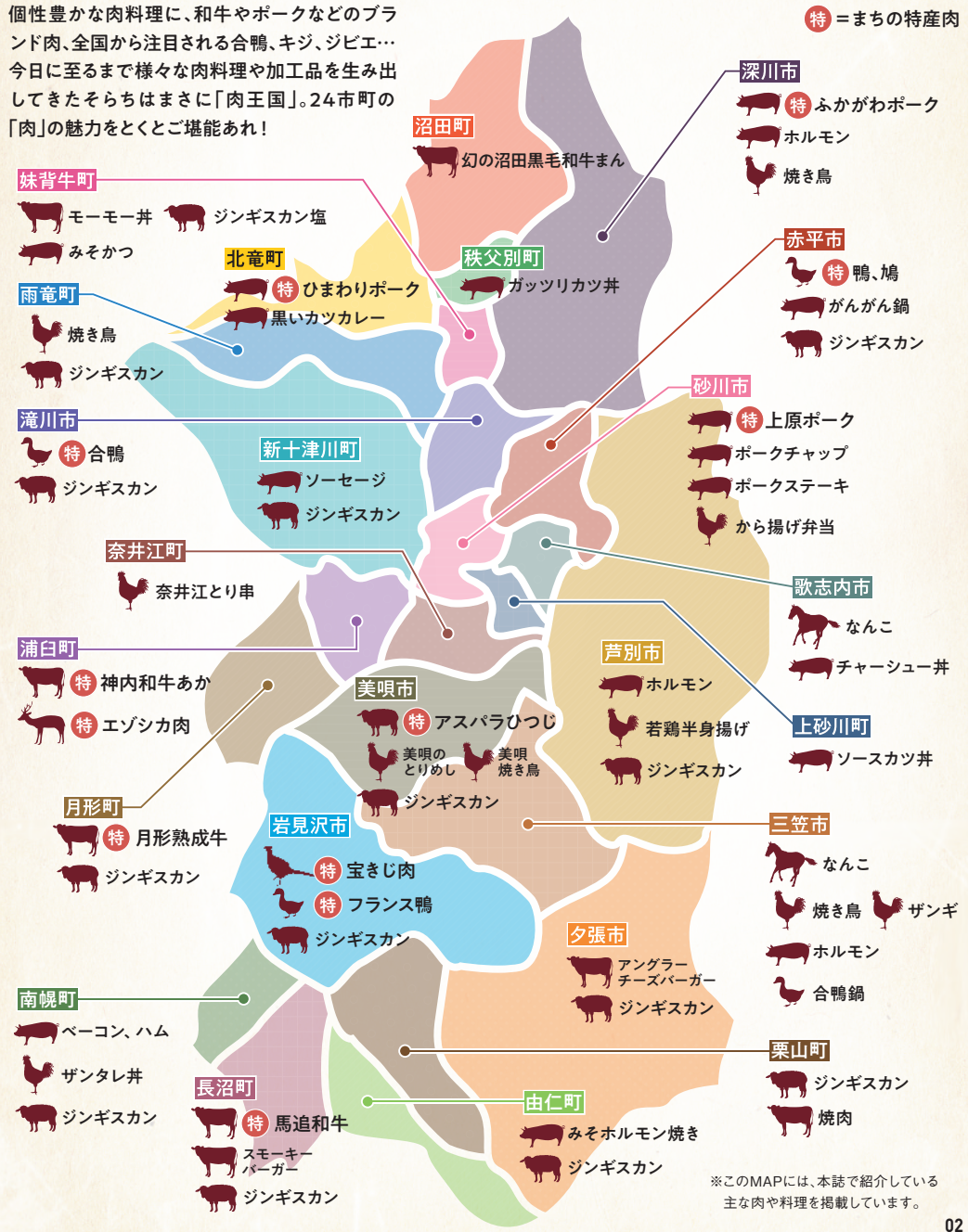
札幌市と旭川市の間にあって人とモノの往来がさかんな地の利に加え、国内最大の産炭地として栄えた空知。全国から炭鉱マンをはじめ、人が集い、多様な文化が流入した。ユニークかつ多彩な食文化が開き、今日の旨い肉、いろいろな肉料理につながった要因はそこにありそうだ。恐るべし、そらちの肉。

# MEET THE MEAT of SORACHI!

## ま・さ・に「肉王国」、そらち。

個性豊かな肉料理に、和牛やポークなどのブランド肉、全国から注目される合鴨、キジ、ジビエ... 今日に至るまで様々な肉料理や加工品を生み出してきたそらちはまさに「肉王国」。24市町の「肉」の魅力をとくとご堪能あれ!

## そらち肉MAP



※このMAPには、本誌で紹介している主な肉や料理を掲載しています。

そらち

# ジンギスカン図鑑



「ザ・ジンギスカン・キングダム」

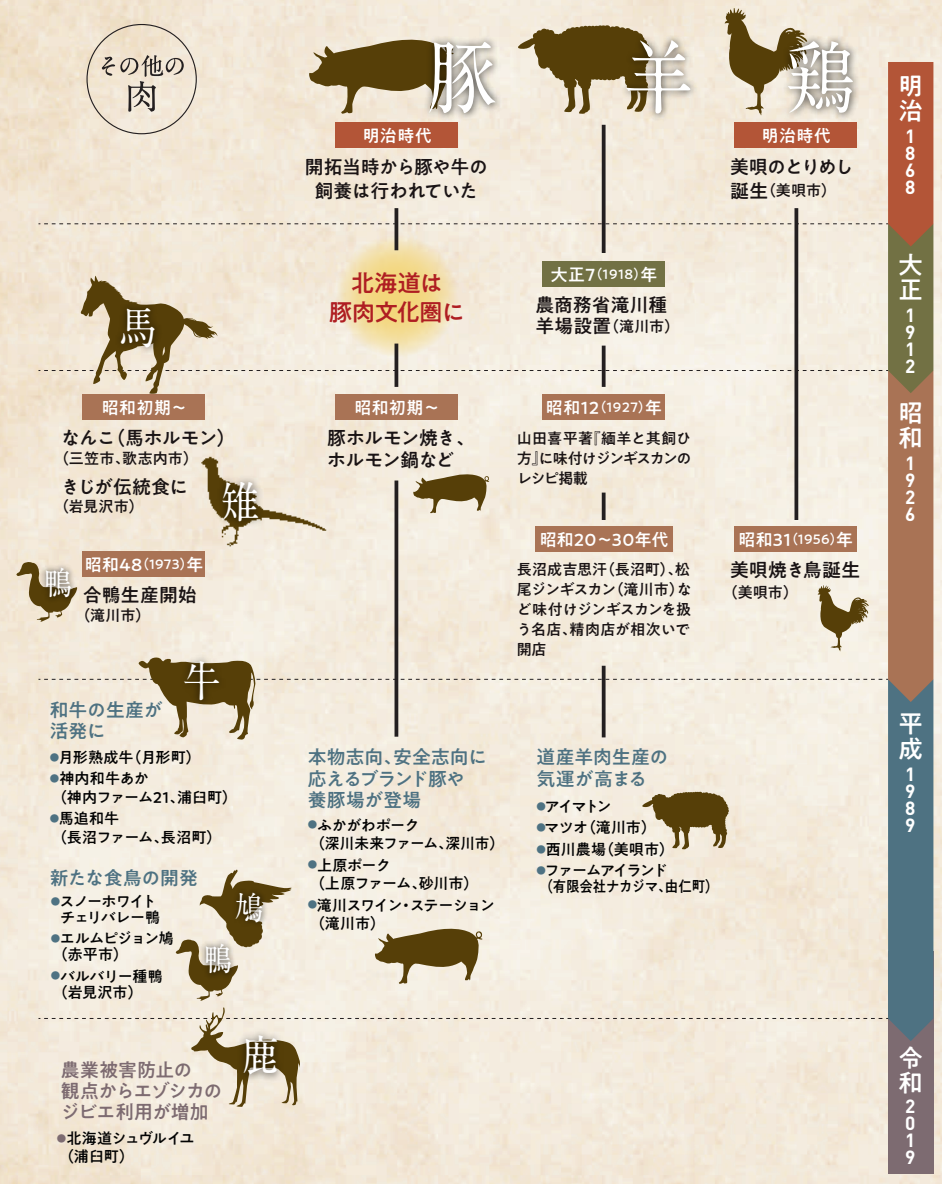
そらちは、北海道ジンギスカンの  
 二大潮流の一つ「味付けジンギスカン」の発祥地。  
 それだけに名店が多く、  
 どの店もがっちりファンをつかんでいる。  
 そらちの旨いジンギスカンを食べたいあなたに、  
 必見のジンギスカン図鑑！



## そらち肉の出来事

# THE MEAT CHRONICLE

時にはもてなしに。時には栄養源に。時には余すことなく。  
 そらちの、肉に関する出来事をピックアップ。





# 滝川市

明治39(1906)年  
月寒種牛牧場  
滝川分場開設

滝川種羊場は、大正7年に戦時の羊毛生産を支える「めん羊百万頭計画」の一環として改称・開設された。ここで日本人がほぼ食べなかった羊肉の活用法が考案されたのが、ジンギスカンの始まりだ。①貴重な着色絵ハキに写る「100サイロ」は種羊場のシンボル。札幌軟式製で、後に滝川市丸加高原に移設された。②昭和12年の種羊場の記念アルバム。実習生にジンギスカンを教え普及を図った。  
※滝川種羊場は昭和7(1932)年、北海道庁に移管され、後に北海道立滝川畜産試験場と改称。

## ジンギスカン誕生

③山田喜平氏著「綿羊と其飼ひ方」(昭和6年)掲載レシピが味付けジンギスカンの起源とされる。ジンギスカンではないが羊肉料理普及の取り組みは大正年間から行われ、北村(現岩見沢市)にも資料が残る。

大正7(1918)年

月寒種牛牧場滝川分場  
滝川種羊場として開設



# 長沼町

昭和27(1952)年

株式会社長沼成吉思汗創業



1950年代から管内各地に名店が次々登場する。長沼では長沼成吉思汗が創業。佐藤精肉店、かねひろジンギスカン等も相次いで開店し、長沼はジンギスカンのまちとして確固たるポジションを築く。

平成16(2004)年

首都圏に一大  
ジンギスカンブーム到来

羊肉の成分カルニチンがダイエットにいいと、首都圏に一大ジンギスカンブームが起る。短期間ながらこの時の知名度アップが一定の功を奏し、令和に入りまた密かなブームのきざしがあるとか。

# 滝川市

令和4(2022)年

松尾ジンギスカン  
6代目ジン鍋登場

25年ぶりに新調された松尾ジンギスカンのジン鍋は、フチの溝の広さが特徴。



北海道の、いや日本のジンギスカンシーンをリードするそらち。時代ごとの重要トピックを紹介しよう。

昭和26(1951)年

株式会社  
ソラチ創業

北海道のたれ屋でおなじみのソラチだが、創業時は「空知農産化学研究所」という飲料メーカーだった。ジンギスカンのたれの発売は昭和35(1960)年から。

# 芦別市



昭和31(1956)年

株式会社マツオ創業



滝川種羊場が奨励した味付けジンギスカンに感銘を受けた松尾政治氏が「松尾羊肉専門店」を創業。松尾ジンギスカンは大ヒットし、札幌圏の後付けに対し空知=味付けという潮流を確立した。種羊場時代からの宿願である羊肉普及の大功労者。

平成23(2011)年

ジンギスカンのジンくん爆誕

本誌ナビゲーターのジンくんが誕生。2年後には初めて大きくなくて、さっぽろ雪まつりに登場した。愛くるしさ、自身がジンギスカンの具材というシュールさで大人気。



# 2,058頭

空知地域の羊の飼養数(令和3年)。  
北海道全体では12,750頭で、地域別の比較では道内3位!

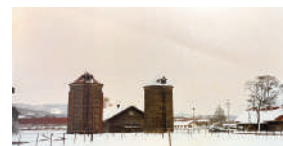


# 変わり種

珍しい羊肉料理をという方に、大島精肉店とコラボしたジンギスカンがたっぷりの「ジンギスカンバイ」はいかが?  
バイアップそらち(お童子のほんだ)砂川本店  
TEL.0125-52-6321

# めん羊 百万頭計画

戦時の羊毛需要に備えて大正7(1918)年、政府は国産羊を100万頭に殖やす計画を策定。全国5カ所に開設された種羊場の一つが滝川種羊場(P7参照)だ。羊は昭和30年代に約100万頭に達した後、輸入羊毛の台頭で激減。



# アスパラガス

美唄市の西川農場では、アスパラを出荷する際に捨てる、硬い根元部分を羊に与えて育てる。この「アスパラひつじ」は旨味成分のアミノ酸が多い、においが少ないなど優れた特徴を持つ。製品はP12参照。

# Less Than 1%

流通量で見ると、羊肉は99%以上が輸入物で国産は1%以下(うち半分以上が北海道産)。目指せ自給率アップ!

# 429

日付だが昭和の日ではない。4月29日は「羊肉(ヨウニク)の日」。平成16(2004)年、ジンギスカン食普及拡大促進協議会が制定した。

# ダン

北海道の酪農の父として貢献したエドウィン・ダンが、明治9(1876)年、札幌に牧羊場を設置。当時は頓挫したがこの試みが現在につながる。ありがとうダン!

# 秩父別 めえーめえー ランド



可愛い羊に会うなら秩父別へ。12頭の世界の羊となんと無料で触れ合える!夏場は隣の「ローズガーデンちっぷべつ」と合わせて楽しめる。  
秩父別町観光体験農場  
秩父別町3条東2 TEL.0164-33-2511  
9:00~17:00(開園4月~10月) 無休



# 1857年

安政4(1857)年、当時の箱館奉行所に江戸から10頭の羊が送られたのが、羊の北海道初上陸とされる。

# ゴマ油? ニンニク?

ジンギスカン黎明期の試行錯誤。昭和初期のレシピには、焦げ付かないよう鍋にゴマ油を塗るとある。当時北海道庁が協力した試食会では、たれにニンニクが効きすぎで、慣れないマトンのおいと相まって散々な評判だったそう。おいしい調理法を考案した先人に感謝。

# そらちジンギスカン

唯一無二の食文化に向き合った先輩の熱い心があってこそ地域に根付いた、そらちのジンギスカン。  
DNAを受け継ぐ「ジンギスカン人」もまた、同じ熱を次世代につなぐ存在だ。

始まりの地・滝川を識る  
空知ジンギスカンの哲人

滝川種羊場は主に種めん羊の繁殖や配付のための施設だが、結果的に滝川や空知のジンギスカン文化の源となった（P7参照）。高石啓一さんは、滝川畜産試験場時代に研究職員として長く勤務後、長沼の道立中央農業試験

場に異動。空知ジンギスカン研究の第一人者にして生き字引的な哲人だ。

「学校の社会見学や研修の案内をするうちに資料が溜まったんですよ」と笑うが、知識と所蔵品は膨大にして驚異的。仕事以上の研究者としての情熱を感じずにはいられない。平成16（2004）年、ジンギスカン北海道遺産

# 究める



滝川市郷土研究会会長  
高石啓一さん

滝川市美術自然史館学芸員  
河野敏昭さん

認定に際しても多大な貢献を果たされた。

## 最強の歴史本 『滝川ジンギスカン物語』

長沼の試験場時代、ご自身の預かり知らぬところで研究が世に出してしまう出来事が起こる。経緯はともかくその正確で深い情報に、試験場には問合せが殺到。ならばと、それを機に自身が取材を受けて前面に出るようになる。現在に続く、空知ジンギスカン伝道師としての活動が始まった。

そして平成17年（2005）。当時の滝川市郷土研究会会長、白井重有氏との共著で、滝川でのジンギスカンイベント用小冊子『滝川ジンギ

スカン物語』を上梓。その構成担当者こそが、学芸員の河野敏昭さんだ。

河野さんご自身も滝川やジンギスカンの歴史に非常に詳しい「滝川の哲人」だが、この時は高石さんと白井さんの素晴らしい研究成果に向き合い、滝川市史の観点も加え、書籍を的確にわかりやすくまとめ上げた。

高石さんは現在も取材や講演を精力的にこなす。直近では広報たきかわ令和5（2023）年2月号に、高石さんの研究内容などを参考にした特集記事が掲載された。そちらは滝川市公式サイトで閲覧できるのでぜひご覧を。

◀『滝川ジンギスカン物語』。現在は入手不可だが滝川市立図書館に蔵書がある。▼昭和59年、畜産試験場の絵ハガキ。高石さんらが制作した記念品。



▶昭和9年の羊肉レンピ。羊肉料理の普及は困難だった。

滝川市美術自然史館  
滝川市新町2丁目5-30  
TEL.0125-23-0502

# 彩る

営業畑から味の管理人へ  
安心の旨さは地元愛から

道民にはおなじみの、たれのソラチ。芦別本社の山田佳正工場長も芦別市出身。ご自身もジンギスカンが大好きで、「入社前から空知農産の社名のたれが好きでね」と笑う。約60年前、ソラチが創業時の飲料製造からたれ屋にシフトした際、最初の商品がジンギスカンのたれだった。

「ウチは業務用が多いんです。私は最初は営業で、主に空知以北のほとんどの肉屋さんで声がけしたし、小さなお店の商品作りも全力です。」  
となると多くの道民は、意識せずともソラチのたれでジンギスカン食べていた可能性が高い。また人気のしゃぶ



株式会社ソラチ芦別本社  
工場長 山田佳正さん



①昭和40年代の懐かしい「たつ印」ジンたれ。現在の定番②に継承される。③本誌ナビゲータージンくんの商品も。

株式会社ソラチ芦別本社工場  
芦別市北7条西4丁目4  
TEL.0124-22-2108

しゃぶのたれは、二元羊肉肉用に開発された味。ソラチは羊肉文化を下支えし、家庭やお店のジンギスカンをおいしく彩ってきた会社といえる。

「原料は芦別産、無理なら道産、国産、最後に輸入。だからよく原価無視になるけど（笑）、そこは地場の会社として大事にしたいよね」という言葉は、食の信頼を守り通すジンギスカン人の心意気に満ちていた。

# ひろめる



松尾ジンギスカン本店店長  
安原雅樹さん

## 北海道というステージでこの味を守り広めたい

松尾ジンギスカン本店の安原雅樹店長は砂川市出身。東京で大手外資系外食チェーンに長く勤務後、次のステージに松尾ジンギスカンを選んだ。「昔から松尾ジンギスカンは大好きで、東京にいる頃は毎月送ってもらってました」という生粋の松尾ジンギスカン人。

同じ外食でもグローバルからローカルに鞍替えしたことについては、「松尾ジンギスカンという商品の魅力をこの発祥の地から全道、全国、世界に発信していく事に違いはなく、都会も地方も同じですよ」

直径20cmの1人用ジンギスカン鍋「銘々鍋」▶小さめで可愛いが鋳物製で、ジン鍋としてきちんと使え、最近ではソロキャンプなど新たなシーンで人気を呼ぶ。これも松尾の拡散力の一つだ。



松尾ジンギスカン本店  
滝川市明神町3丁目5-12 TEL.0125-22-2989

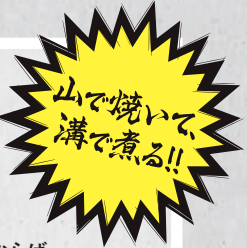
と語る。  
創業者松尾政治氏は花見会場でのジンギスカン試食販売、七輪や鍋の貸出しなどで「これが見えジンギスカンの起源説も、創業2年足らずで味付けジンギスカンをブームにした。その驚くべき拡散力とスピード感は、安原さんらも大いに意識している。」

「道内はもちろん全国から来られる方は、初めての味付けジンギスカンは本格派がいいと、期待して本店をお選びいただくことが多いんです。北海道の味を全力で提供することが、味付けジンギスカン文化を拡めることになるという想いは強いですね。」

松尾ジンギスカン直伝

# 味付けジンギスカンはこう食せ!

ジンギスカンは北海道らしいゆるさも魅力で、どんな食べ方も間違いじゃない。でもそらちの味付けジンギスカンを「具とたれが一体の料理」つまり「鍋物」と捉えるならば、おのずと最適解にたどり着くはずだ。その一つ、松尾ジンギスカン流を紹介!



## 一、鍋のまわりに野菜をしきつめる

まず熱した鍋の周囲を野菜で埋める。油は必要ない。なおここでは松尾のバック商品をジンギスカン鍋で食べることを想定しているが、ホットプレートでも肉と野菜のゾーンを分け、たれは野菜のみにかけることで「山で焼いて、溝で煮る」になる。

## 二、どばっとお肉を豪快に焼く

肉を山に乗せて焼く(焼きすぎ注意)。この時バックに残ったたれは野菜にかけるので間違っても捨てないように。なお松尾では「肉+たれ」の姿が完成形のため、意外にも単体のたれは世に出ない。店舗で出ると肉を漬けてあったものだ。



## 三、野菜を食べながら肉を追加する

肉汁とたれと野菜の水分が融合し、溝がひたひたになったらまさに鍋物状態で、もう箸は止まらない。本店の安原店長的に、欠かせない具材はもやしとのこと。確かに肉汁とたれの中でぐつぐつと踊るもやしを見るにつけ、その言葉が心にしみる。

## 四、うどんを入れてシメる

野菜は焼くより煮る方が食感を損なわず、煮汁に甘みが出て一石二鳥。このための「山で焼いて、溝で煮る」なのだが、シメはなんと、贅沢にも全ての旨味が溶け出した溝にうどんを投入する。すき焼きの如くきつね色に煮て、至福の時間に美しく幕を引こう。



※この方法が唯一絶対ではありません。それぞれの食べ方で楽しくおいしく。(写真提供/松尾ジンギスカン)



# ソラチって、なに屋さん?



そりゃあ北海道のたれ屋でしょと思うが、古い写真では看板商品「空知ラムネ」がデカデカと掲げられているのではないかと。最初は清涼飲料メーカー、今という地サイダーの会社で、アイスも作っていたのだ。当時を知るソラチ山田工場長は「よく飲んでたよ。黄緑とか怪しい色の…味はおいしかったよ」とのこと。



松尾ジンギスカンのちよつと変わった具って?

伝統の味を守る松尾ジンギスカンだが、ちょっと攻めた具材もある。紅白の餅スティックは、本店の真向かいにある老舗で創業年が近い「おかしやまき」から。溝で煮るからこそ餅もふんわり仕上がる。ほか直径11cmの北海道産ジャンボしいたげや、クリームチーズを合わせる羊肉つみれなど、楽しさが倍増する具に注目!(本店限定品あり、品切れの場合あり)

# ジンギスカンの箸やすめ

デストには出ないけどひよっとしたら明日役に立つかも!? 知るとほんの少しドヤれる、ジンギスカンの豆ちしき。

## カオヤンロウ??

鍋羊肉又は成吉思汗料理(五人分) 羊肉(肩肉又は腿肉) 三言

## ジンギスカン?

ジンギスカンの起源と名前は謎が多い。原型は、丸鍋で羊肉を焼く中国料理「烤羊肉(カオヤンロウ)」説が有力。昭和6年刊行「綿羊と其飼ひ方」では「鍋羊肉」の当て字で、カオヤンロウとジンギスカンを同じものとして扱っている。この説の信憑性は高いが、他にモンゴル料理説もあり判然としなないのだ。もっと謎が名付け親で、満州国総務庁長官・駒井徳三氏説があったが、近年では邦人の人が烤羊肉を食べて「英雄ジンギスカンの気分だ」と言ったのが元という説が出ている。

感染症対策で非接触販売が増える昨今、冷凍に向く味付けジンギスカンは自販機に最適。空知でも増加中でいつでも気軽に買えると好評だ。写真は右から大島精肉店、花尻ジンギスカン、松尾ジンギスカン。

## ひよつとして自販機が増えるの?



## たれにリンゴって、いる?

結論から言えばもちろんいる。昭和初期のレシピにも既にリンゴが登場するほどのことから。空知がリンゴ産地だったのが大きな理由だが、フルーツソースが一般的でない時代にはちょっとハイカラに思える。味覚や肉のくさみ消しのほか、実はリンゴ酸という成分が肉を柔らかくする効果もあり、理にかなっている。





使った  
ことある？

# 個性派を紹介 数あるジン鍋から

## 煙突付き天平鍋 「北海鍋」

昭和31(1956)年に実用新案登録申請された。当時の熱源である七輪の「火力調節がしにくい」難点を解消すべく、穴付きの煙突で空気の量を調整できる珍しい構造。



## ベル食品 販促用鍋

札幌のベル食品が、たれの販売促進のために作った鍋。昭和30年代前半のもの。



## ジンギスカン 星型鍋

見覚えがある、今も使っているという人が多そうな形。スリットがなく煙が少ないので室内でも使いやすいが、スリットの焦げをドライバー等で削る洗い方も、今や懐かしい。



## 松尾ジンギスカン 6代目鍋

令和4(2022)年、25年ぶりに刷新された最新型。山が小さく溝が広いのは、少人数でもおいしく食べるための進化だ。「煮る」鍋物感が増す、まさに味付けジンギスカンのための鍋だ。



## サロン印 ブイラー

二重構造の珍品で、昭和33(1958)年実用新案取得。スリット付きの難点である煙を減らす工夫がある。



滝川市郷土館の貴重な展示物の数々で、ジンギスカンと共に歩んだ滝川の歴史を振り返ろう。

滝川市郷土館  
滝川市新町3丁目8-20  
TEL.0125-23-0502(滝川市美術自然史館)  
開館日/5月~9月 土日曜祝日12:00~16:00

# 鑄物の分厚い鍋と、 かぐわしい肉が**出会う**。 それこそが ジンギスカンなんだ。

ジンギスカンを、ジンギスカンたらしめているものは何か。ラムやマトン。甘酸っぱいたれ。もやし…  
違う。例えばそれら全部を網焼きしたとして、果たしてそれはソウルフードたるジンギスカンと呼べるのか？そう、やはりジンギスカンは兜型のジン鍋で食べてこそなのだ。  
だが写真の滝川市郷土館所蔵の、古式ゆかしい鍋を見てほしい。円形の兜型は共通だが、それぞれデザインは大きく異なるのに気づく。これはいかにして最高のジンギスカンを食べるか、という命題に向かって鍋が進化した証だ。例えば上

段真ん中の、太いスリットが直線的に縦貫する鍋。最古のジン鍋の一つ「ロストル型鍋」に近い形に見えるが、元のロストル型はフチの折り返しが小さく、溝がわずかだった。実際に使った高石氏(P8)によると、肉は押さえながらどうにか焼けても、野菜は転がり落ちてとても無理という。  
だが改良型とおぼしき写真の鍋は、フチに折り返しがあるではないか。これなら野菜も落ちにくくなってははずだ。こうした地味な進化を100年間も重ねているのがジンギスカン鍋であり、その味わいは、上質のマトンと同じくらい深いのだ。



いさな  
あなたを誘う…

# ジンギスカン鍋の世界



〔 長沼町 〕

## ながぬま温泉

物産館ジンギスカンコーナー

# いざ行かん！ジンギスカンの名店へ。

ジンギスカン先進地のそらちには、お  
その中から外せな



おいしいジンギスカン店がいっぱい。  
い名店を紹介！



〔 滝川市 〕

## 松尾ジンギスカン 本店

長沼町では、昭和27(1952)年にまず長沼成吉思汗が創業。滝川同様、めん羊の飼養が盛んだったことから、南空知でジンギスカンといえば長沼町というイメージが強い。店同士が共に高め合い、それぞれに熱いファンがいるのが長沼だ。

# NAGANUMA TAKIKAWA

秘伝の生たれが松尾の命。たれにリンゴを使う調理法は昭和初期から滝川種羊場が奨励していたが、滝川がリンゴ産地だったのが大きな理由だろう。また近年では本店前に自販機が設置され、好評を得ている。



### 町民が育てた伝統の味

### 長沼の各種ジンギスカンを堪能するならココ

南空知のジンギスカンどころ、長沼町。自然な旨さを追求した味付けジンギスカンは、半世紀を超えて町民の食文化として根付いている。

長沼町のジンギスカンの殿堂的存在が、ながぬま温泉。ジンギスカンコーナーは温泉客のみならず、ここが目当てで来るファンも多い名店だ。

オリジナルのジンギスカンがおいしいのはもちろん

ん、かねひろジンギスカン、長沼ジンギスカン、まおいジンギスカンといった長沼町の人気ジンギスカンを取り揃えているので、長沼のジンギスカンは初めてという人や全部食べたい欲張りさんはまずここへ。

長沼町東6線北4 TEL.0123-88-2408  
11:00~20:30(LO20:00)  
無休(変更の可能性あり)

### 創業以来変わらない ソウルフードへの情熱

滝川や空知の枠を超え、ジンギスカンを語るうえで欠かすことのできない老舗であり、全国的な知名度を誇る味付けジンギスカンの代名詞ともいべき存在が松尾ジンギスカン。特有の匂いが影響して、なかなか普及が進まなかった羊肉。そこで「味付け」の手法に工夫を重ね、匂いをおいしさに変換した大功労者が松尾ジンギスカンなのだ。

昭和31(1956)年の開店以来、味にかける情熱は不変。上質な肉はもちろん野菜まで不思議においしくなる、

滝川産リンゴ使用の「生たれ」ひとつとっても、創業以来の心意気を感じられる。

札幌市や東京都内に店舗を構え、商品も豊富な松尾ジンギスカン。だが発祥の地である本店は、一度は訪れたい特別な場所だ。本店限定品(P10参照)やお得な食べ飲み放題のほか、ハツやリブロースなどの希少部位もぜひ味わいたい。

滝川市明神町3-5-12 TEL.0125-22-2989  
11:00~22:00(LO21:15) 年末年始(12/31、1/1)休



【 深川市 】

## レストランコリーナ



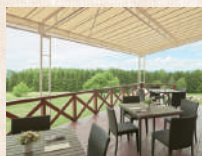
### イタリアンレストランで味わう あのジンギスカン

イルムの丘と呼ばれる深川市の郊外の音江地区。緑豊かな丘の上にある英国様式の美しい建物がレストランコリーナだ。

本格イタリアンが評判だが、メニューを見ると「ジンギスカン」の文字が。滝川市江部乙の「小林ジンギスカン」(P12参照)を食すことのできるお店は、現状こだけなのだ。

ジンギスカンは2人から要予約。丘の上のテラスで、至上の開放感と味わい深いジンギスカンを楽しもう。

深川市音江町音江777  
TEL.0164-25-1033  
11:00~15:00(LO14:00)、  
15:00~17:00(ティータイム軽食販売)、  
17:00~21:00(LO20:00予約制)  
水曜休(祝日営業)



**FUKAGAWA**

【 赤平市 】

## 焼肉のたきもと



### 炭鉱まちの味をつなぐ 赤平グルメの発信地

昭和27(1952)年創業の滝本商店は、赤平のまちが炭鉱で栄えた頃から市民に愛される精肉店。その食事処が焼肉のたきもとだ。赤平の肉といえば、たきもとの看板メニューというべき「がんがん鍋」などホルモンのイメージが強いが、実は本格焼肉のお店。ジンギスカンは味付けタイプで、ラムではなくマトンをおいしく食べさせてくれるのが老舗ならでは。

赤平名物ホットレッグも人気。赤平で旨い肉を食すなら、まずはここを目指す。

赤平市茂尻中央町南1丁目7  
TEL.0125-32-2265  
10:00~22:00  
火曜休



**AKABIRA**

【 長沼町 】

## 成吉



### 工場直営の食事処 こだわりの鍋で幸せに

長沼四大ジンギスカンの一つ、(株)長沼成吉思汗直営。工場隣接で鮮度抜群、「長沼ジンギスカン」を一番おいしく食べられると評判なのも当然だろう。

そんな成吉の特徴は鍋。兜型ではなく自動車のホイールキャップのような形状なのだ。中央の平らな鉄板部分とフチの深い溝の二段構造で、肉と野菜をおいしく味わう工夫が施されている。

メニューはシンプルに自慢のジンギスカンのみ。ぜひ食べ飲み放題で、老舗の味に没頭する幸せを実感しよう。

長沼町東7線北4  
TEL.0123-88-2333  
11:00~18:30(土日19:30)  
月火曜休



**NAGANUMA**

【 長沼町 】

## レストランかねひろ



### かねひろジンギスカンの肉はもちろん 豊富なメニューが揃う

約60年にわたり町内外のファンを虜にする、かねひろジンギスカン。それを中心にカレーや定食なども楽しめるのがレストランかねひろだ。

札幌近郊では赤や青のパッケージでおなじみのかねひろ商品は、大量出荷はしないため、よりおいしく堪能するならここでいただくのが間違いない。

ジンギスカンは言わずもがな、おすすめしたいのが「ジンギスカン唐揚げ定食」だ。唐揚げにしても驚くほどの旨さ。これこそ高品質の証と言える。

長沼町東6線南6  
TEL.0123-88-2213  
10:30~19:00  
火曜休(祝日は営業の場合あり)



**NAGANUMA**



〔 芦別市 〕

## 赤 蔵



こだわりにあふれる  
気鋭の人気店

平成28(2016)年オープンという比較的新しいお店ながら、肉に関する高い見識とこだわりで、市内外からリピーターがやってくる人気店である。

ジンギスカンは生ラムがメイン。ラムタンなど稀少部位のほか、厳選した牛、豚、鶏なども取り揃えているのは、精肉部門と二本立てのお店ならではの。

無煙ロースターを使用するのが基本だが、予約をすれば2人からジンギスカン鍋で楽しむことができる。

芦別市北1条西1丁目10-7  
TEL.0124-22-0202  
17:00~22:00(LO21:30)  
金土曜、祝前日17:00~23:00  
(LO22:30)  
月曜休



**ASHIBETSU**

〔 芦別市 〕

## 三千里



炭鉱ホルモンの名店は  
ジンギスカンも絶品!

芦別の三千里といえば、炭鉱まち・芦別のホルモン焼き「炭鉱ホルモン」の名店として名を挙げる人が多い。ホルモンはもちろん、実はこのジンギスカンのファンも多い。丁寧に手切りしたジンギスカンは柔らかく、創業以来受け継いできた特製のしょうゆだれと相性は抜群だ。

店内は、炭鉱で賑わった頃の芦別を思い起こさせるような、懐かしい昭和の雰囲気だ。ふわふわの卵が入ったみそ汁は隠れた人気メニュー。シメに必須だ。

芦別市北1条西1丁目13  
TEL.0124-22-2380  
17:00~21:00(LO 20:30)  
木曜休



**ASHIBETSU**

〔 栗山町 〕

## 焼肉大番



炭火&七輪派大満足  
ひと味違うジンギスカンの楽しみ方

栗山町の中心街に位置する大番は、昭和39(1964)年の創業以来、町民に愛されてきた、ホルモンとジンギスカンが自慢の焼肉店だ。

炭火と七輪の雰囲気と香りだけでも酒は進みそうなこの店の一番人気はホルモンかと思いきや、ジンギスカン。自家製だれに漬け込んだ肉を、七輪で焼いて食す。ジン鍋とはひと味違う炭火焼き、網焼きの旨さを、煙の立ち込めるこの店でぜひ味わってほしい。

栗山町中央2丁目152  
TEL.0123-72-0769  
17:00~22:00(LO21:30)  
日曜休



**KURIYAMA**

〔 雨竜町 〕

## 日の出ドライブイン



あの名店の肉が食べ放題とは!  
超穴場のドライブイン

最近、再び注目を集めつつある、昭和懐かしいドライブイン。たいていはレストランを備えていたものだ。

ここ、日の出ドライブインは、今日も豊富なメニューを揃えてお客様を迎えている。しかも珍しいことに、焼き肉の食べ放題、それも新十津川町の名店・大島精肉店の、手切りのジンギスカンが食べ放題メニューに入っているではないか。

さらに、アルコール飲料込みの食べ飲み放題が3千円台と格安。ぜひ足を運びたいお店だ。

雨竜町第6町内-2  
TEL.0125-77-2274  
9:00~19:30  
無休



**URYU**



Torimeshi

一羽に詰まったおもてなしの心

〔美唄市〕

## とりめし

開拓時代、農家が客人をもてなす時に飼っていた鶏をつぶし、肉も皮もモツも余さず炊き込みご飯にしたのが美唄とりめしの始まり。鶏の香りと旨味が濃い味わいは、1羽を無駄にしない作り方のおかげ。食べると幸せになれるのは、最上のもてなしの心がこもった料理だからだろう。



しらかば茶屋

美唄市茶志内日東入口  
TEL.0126-65-2768  
4月～10月11:00～20:00、  
11月～3月11:00～19:00  
とりめしがなくなり次第終了  
第1、3、5火曜日休

食すならココ!



レストラン藤観光

美唄市進徳町1区  
TEL.0126-62-6037  
11:00～20:00  
月曜日休(祝日は営業)

郷土の味 なかむらえぶろん倶楽部

TEL.0126-69-2562

※弁当のみ、購入はAコープびばいコア店にて  
(西2条南2丁目5-1/TEL.0126-66-1161)



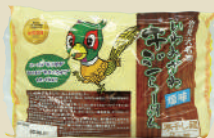
Pheasant Cuisine

※写真はイメージです

〔岩見沢市〕

## きじ料理

岩見沢市ではかつて田畑の害獣駆除のために高麗きじを導入し、きじ料理の伝統が生まれた。現在は指定多機能型事業所ここいろが伝統を守り、先達が残したジビエ文化を後世につなぐ事業を行っている。豪雪の岩見沢で育つきじは、脂が乗った適度な歯ごたえ。鶏より濃厚な旨味を、味わってほしい。



きじを手軽に味わうなら「いわみざわキジラーメン」がおすすめ。きじガラスープの旨味、ぜひ一度体験を。  
問合せ/岩見沢市観光協会  
TEL.0126-22-3470

今や憧れの高級希少肉

〔歌志内市〕

## なんこ料理

「なんこ」とは馬のホルモンのこと。秋田県から空知に来た炭鉱マンが伝えたといわれ、荷役に馬を使っていた地域である、歌志内市、三笠市で盛んに食べられた。豚ホルモンよりクセがなく食べやすいという人もおり、鍋料理など、味噌と生姜で柔らかく煮込む食べ方が主流。

うたしないチロルの湯  
レストラン チロル

歌志内市字中村78-3  
TEL.0125-42-5588  
11:30～20:00(L019:30、14:00～14:30、  
16:00～17:00はアイドルタイムメニュー)  
無休

食すならココ!



なつかしい!



## SOUL 郷土の肉料理 FOOD!!



かつて炭鉱で賑わった空知地方では、炭鉱マンたちがもたらした全国の食文化が形を変えて根付き、各地で独特な郷土料理が生まれた。その中から庶民のエネルギー源となった肉料理を紹介!

〔赤平市〕

## がんがん鍋

栄養豊富なホルモンは、炭鉱まちで盛んに食べられていた。赤平では、豚ホルモンを味噌仕立ての鍋にするのが冬の定番料理。それが後にまちの名物として市内の飲食店で提供するようになった。ガンガン食べてガンガン働く、炭鉱マンの力強さを感じる料理。

焼肉のたきもと

赤平市茂尻中央町南1丁目7  
TEL.0125-32-2265  
10:00～22:00  
火曜休

食すならココ!



明日もガンガン行くべや!



Nanko Cuisine

みちのくから来たパワーフード



Gan Gan - Nabe

美唄だけじゃない!

# そらちチキンロード

## SORACHI CHICKEN ROAD



### 【三笠市】

## MIKASA

### くいしんぼう

道の駅三笠で行列必至、売切御免。買えたらラッキー!  
三笠市岡山1056 道の駅三笠駐車場  
TEL.080-3575-3676

### 【美唄市】

## BIBAI

### たつみ

混雑必至の人気店。  
少し強めの塩が酒にもご飯にも合う。  
美唄市西1条南1丁目1-15 TEL.0126-63-4589

### 【奈井江町】

## お富さん

美唄のお隣、奈井江町にも塩焼き鳥が。人気はモツ串。  
奈井江町本町4区 TEL.0125-65-2370



### 【雨竜町】

## URYU

### やきとり倶楽部

道の駅田園の里うりゅうの名物。  
これを目当てにドライブ休憩しよう。  
雨竜町字満寿28-3 道の駅田園の里うりゅう  
TEL.090-7652-2064



### 【奈井江町】

## NAIE

### たまりば

こだわりの岩塩は甘みもしっかり。  
肉の旨さが際立つ。  
奈井江町字奈井江211-15 TEL.090-8631-9381



### 【奈井江町】

## 民謡

モツやセイに加えてつくねも  
食べられる、レトロなお店。  
奈井江町本町7区 TEL.0125-65-2860



### 【浦臼町】

## やきとり康

道の駅つるぬま近く。思わず立ち寄るファン多し。  
浦臼町キナウスナイ186-242  
TEL.0125-67-3378



### 【妹背牛町】

## お気楽厨房 いっぷく

人気の焼き鳥は卵かけご飯に  
セットでつくりがうれしい。  
妹背牛町1区6町内 TEL.0164-32-3110



鶏丸ごと! エナジーに満ちた炭鉱グルメ

Bibai Yakitori



▲炭火焼が基本。店の周りには  
スモーキーな香りが漂う。  
◀そばに余った串を入れる食べ  
方はお客さんが始めたそう。

鳥シメ! 焼き鳥!



以降、美唄焼き鳥を提供する店は近郊のほか道北にも増え、市内有名店の支店が札幌などに進出。今や美唄のみならず北海道のご当地グルメとして人気を確立している。

【美唄市】

# 美唄焼き鳥



モツ串1本には精肉、砂肝、レバー、玉ひもなどあらゆる部位がミックスされ、アクセントに玉ネギが入る。中でも黄色いキンカン(未熟卵)が、美唄焼き鳥のアイコン。

食すならココ!



美唄やきとり  
**福よし美唄本店**  
美唄市西1条南3丁目2-16  
TEL.0126-63-3451  
16:00~22:30 (L022:00)、  
日曜16:00~22:00 (L021:30)  
月曜休



やき鳥 たつみ  
美唄市西1条南1丁目1-15  
TEL.0126-63-4589  
11:00~21:00  
火曜休(祝日は営業)



味心三船  
美唄市西二条南4-1-1  
エスビル2F  
TEL.0126-63-2709  
16:30~24:00 火曜休

塩味のモツとセイ  
安くて旨い庶民の味方

シンプルな塩コシヨウの美唄焼き鳥は、内臓系を数種まとめて一串に刺した「モツ」が特徴。精肉の「セイ」もいいが、やはりモツのワイルドな旨味にハマる人が多い。炭鉱労働者で賑わった昭和30年代、美唄の三船福太郎氏が自身の焼き鳥店を出したのが発祥。当時は捨てられていたモツをもったいないからとメニュー化したところ、いろんな部位が食べられてしかも安いということで大当たり。炭鉱マンや市民の定番となった。

[ 一度は食べたい。あこがれの「そらちの肉」 ]

# High-Brands Meats of Sorachi.

生産者の情熱がこもった、ハイレベルな肉の数々をご紹介します。



この食べやすさは初めてかも？

鴨肉のワイルドさを想像するといった意味で裏切られる、食べやすくおいしい合鴨。植物性原材料にこだわった専用飼料で育てるから、クセのない肉質になる。



購入・問合せ / 滝川市社会福祉事業団公式サイト (QRコードから)



広大な農地で育つ希少な和牛

和牛の中でも希少なあか毛和牛を、広大な農地でのびのびと育てた神内和牛あか。脂肪が少ないのに赤身が柔らかいというヘルシー志向の和牛。



購入・問合せ / 北海道ギフトパザール (QRコードから)



ストレスフリーで育つ極上和牛

「ゆりかごから口元まで」をテーマに、ストレスフリーの手間のかかる方法で育つ馬追和牛。旨味成分のオレイン酸含有率が高く、抗酸化作用などがあると言われる。



購入・問合せ / 長沼ファーム公式オンラインショップ (QRコードから)



砂川農場産の上質な豚肉

砂川の地で生まれ育った、特に脂がおいしい豚肉。焼豚や肉じゃがで、そのたまらない脂の旨味、甘みを満喫しよう。ふるさと納税返礼品でも常に人気の高い一品。

肉のさいとう

砂川市東1条北3丁目1-2 TEL.0125-52-2958



豪雪が育むおいしさ

きじは岩見沢の伝統食。鶏より小型で本来は淡泊な肉質だが、岩見沢産は豪雪の中で育つため、脂乗りがよく旨味も強く低カロリーと、いいことづくめ。



購入・問合せ / iwamizawaBOX (QRコードから)



食味と栄養価に注目の新たな鴨肉

試行錯誤の末に生産にこぎつけた鴨肉。クセが少なく栄養価の高いフランス産バルバリ種で、今のところ道内ではこの岩見沢産しかない貴重品。



購入・問合せ / 北海道ウィングファーム公式サイト (QRコードから)



おいしさの秘密は環境にあり

キメ細かな肉質の秘密は、傾斜地のある牧場で育つ放牧豚の運動量にある。ソーセージなども一級品で、道の駅ライズランドふかがわには多彩な商品が揃う。

道の駅ライズランドふかがわ 農産物直売所eciR (エシル)  
深川市音江町字広里59-7 TEL.0164-25-1616



上質な肉をじっくり熟成、だから旨い

健康な黒毛和牛の母牛肉に真空湿式熟成を施し、肉本来のおいしさを引き出している。赤身と脂のハーモニーを味わうなら、ふるさと納税返礼品のセットが手軽。

マンマルーナ

月形町字緑町21-1 TEL.0126-53-4110

【 北竜町 】

レストラン風車の

### ひまわりポーク黒いカツカレー

道の駅「サンフラワー北竜」レストランの名物メニュー。北竜名産のひまわりの油粕を与えて育てたひまわりポークのカツと、同じく名産の黒千石大豆を使用したルーとライスのコントラストに驚く。黒いだけでなく栄養満点！

北竜町字板谷163-2 TEL.0164-34-3321  
11:00~14:30(L014:00)、  
17:00~20:00(L019:30) 無休

Eat the Sorachi!

# 肉料理を 食べに行こう!

肉の名店も  
一挙紹介!

ジンギスカンや焼き鳥だけじゃない。  
そらちにはおいしい肉料理がまだまだ存在する。  
そらちの魅力を肉で堪能してほしい。



【 由仁町 】

### 東京ホルモンのみそホルモン焼き

オリジナリティあふれる味が由仁にある。みそ焼きとはいうものの、独特な形の鉄板にみそだれをたっぷり注ぐ「煮焼き」の調理法なのだ。丁寧に仕込んだくさみのないホルモンとたれの香ばしさを、無限に食べられそう。

由仁町本町299 TEL.0123-83-2652  
11:00~20:00(L019:30) 水曜休



【 上砂川町 】

レストランパンケの

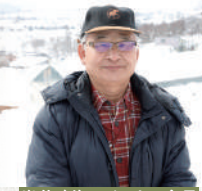
### ソースカツ丼

「上砂川岳温泉パンケの湯」の食事処にある、知る人ぞ知るレア炭鉱グルメ。かつての名店「アカシ食堂」の看板メニューが復刻された。炭鉱マンのスタミナ源であった、力強い旨味を噛みしめよう。

上砂川町字上砂川65-106 TEL.0125-62-2526  
11:00~14:00、17:00~20:00 無休



# 鴨



岩井政海アイマトン会長

白い鴨はイギリス原産のスノーホワイトチェリバレー。北海道の気候によく合っており、肉質の仕上がりがアイマトンの目指すものにマッチしていたのが、岩井会長が導入を決めた理由という。エルムケップの水がクセのない繊細な味わいを育むからこそ、高級鴨として珍重されている。

## 赤平市・浦臼町

世に問う新たな肉  
清潔な環境で育つ鴨と鳩

「南蛮ジンギスカン」などの肉製品や、「生鮮おろし」などの小売業で知られるアイマトン。そんな肉のプロがここ20年、あえて高コストで生産量の少ない、白い鴨や鳩に取り組みたいとは、快調こと岩井政海会長に聞いた。

「ウチのような小さな会社は価格競争はできませんが、国産品が少ない分野の肉なら付加価値が生まれます。その価値のためにはお客様に安全でおいしい肉を届けるのが第一条件で、それには水と餌が重要なんです」。

牧場は自然と水が豊かな赤平市エルムケップ山麓にある。どこまでも美しい環境の中、清潔な水と穀物のみの配合飼料でのびのび育つ鳥は、市場での評価も上々。白い鴨と鳩なら「赤平産」と称えられる時代は、すぐそこまで来ているのかもしれない。



# 鹿

アイマトンが運営する「北海道シュヴルレイユ浦臼工場」。エジシカによる農業被害対策の一環として捕獲された個体を受け入れ、安全で良質なジビエとして提供している。専属ハンターが捕獲した個体の持ち込みは捕獲後2時間以内など、全工程を厳格に管理。食用利用の成功例として全国的に注目度が高い。エジシカ肉は「ジビエdeそらち」ブランドのソーセージなどに加工され浦臼町の名産品に。購入は下記などで。

**購入場所**  
道の駅つねぬま 浦臼町字キナウスナイ188 TEL.0125-68-2626  
生鮮おろし 滝川市東町8丁目300-1 TEL.0125-23-8064

問合せ/株式会社アイマトン本社 TEL.0125-24-1105

# 鳩



白い鳩はエルムピジョン。肉質は鴨よりワイルドだが、水と餌にこだわるアイマトン産は、クセがなく食味が良いと高評価。主に首都圏のレストランに出荷されるが、生産量が少ないこともあり順番待ちになっているという。

今までにない価値を創造。肉好き注目!「アイマトン」の取り組み。



【 三笠市 】

### 畑の中のレストランEKARAの ランチ【空】コース

雄大な畑の中にあるレストランのランチは、ピッツァなどに肉料理がつく「空」がおすすめ。肉はグリルやコンフィなど、素材を最大限に活かす調理で味わえる。

三笠市萱野158-1 TEL.01267-2-5530

11:30～15:00(LO14:00) 夏季火曜休、冬季火曜休



【 三笠市 】

### 湯の元温泉旅館の 合鴨鍋

厳選された鴨肉に、地元三笠の豆腐店から取り寄せる新鮮な豆腐。素材にこだわった絶品鍋は、宿泊客のみならずこれを目当てに来る人が多いというも納得。

三笠市桂沢94 TEL.01267-6-8518

11:00～19:50(LO19:00) 無休



【 三笠市 】

### 食事処道の ポークソテー

三笠市民会館の隣の食堂。というのと安くて早くてそこそこおいしくて…と考えがちだが、このポークソテーは違う。肉厚コースを醤油だれでしっかり味付けした、昔風の味わい。熱々ジューシーな旨さは、市外からでも訪れる価値アリ。

三笠市幸町13番地 TEL.01267-2-3166 11:00～15:00 水曜休

【 三笠市 】

### 高島屋食堂の ジャンボザンギ定食

雰囲気の良い洋食店だがデカ盛りでも名を馳せる名店。ジャンボザンギは、その名のとおりに「こぶし大」の大きさで、しっかりした味付けだがバクバク食べられてしまう。

三笠市本町226 TEL.01267-2-2650 11:00頃～15:00 水曜休



【 三笠市 】

### 味処 まんぷくの ホルモン鍋定食

炭鉱まちの定番ともいうべきホルモン鍋。味も定番味噌味の人気メニューで、三笠に来たらぜひ食べたい逸品だ。ほどよく生姜が効いたスープは、心も体もポカポカになる。

三笠市幸町6-11 TEL.01267-2-2429

11:00～14:00、16:30～21:00、

土曜祝日16:30～21:00 日曜休



【 月形町 】

### ポポットの とろとろチキンのスープカレー

オムライスの名店の新たな人気メニューは、ほろりとほぐれる大きなチキンレグの入った優しい味のスープカレー。特産品まんまるトマトジュースを使い、じっくり時間をかける野菜だしスープは、ファンが多い。

月形町字本町通10-1 TEL.0126-53-2885

11:30～14:00、18:00～23:00(日曜祝日21:00)

水、第2日曜休



【 雨竜町 】

### スナック ティファニーの 油淋鶏定食

穴場なスナックのランチ営業。油淋鶏定食は平日1日10食限定の人気メニューだ。若鶏を甘辛いたれに漬け込み、表面パリッと中ジューシーに揚げ、仕上げに飽きのこない薄味のたれをかけるから箸が止まらない。500円の日替わりランチもお得!

雨竜町第8町内 TEL.0125-77-2025

11:30～14:00(平日のみ)、18:30～23:00 日曜休



【 沼田町 】

### (株)まちづくりぬまたの 幻の沼田黒毛和牛まん

沼田町は黒毛和牛の生産に情熱を注いでいる。その貴重な肉が贅沢に入った肉まんというだけでも十分なのに、黒毛にかけて竹炭で真っ黒にした皮がインパクト大。見た目も味も忘れられない、イベント販売限定の逸品。

(株)まちづくりぬまた物産サービスセンター  
沼田町北一条4丁目2-2 まちなかほっとタウン  
TEL.0164-34-5113



【 沼田町 】

### 沼田大門の 舌

沼田で焼肉と言ったらここ。国産豚肉、牛肉にこだわりながらも、普通無理では?という破格の値段で味わえるのがうれしい。名物はズバリ「舌」という名前の牛タンで、特上や厚切りもあり。

沼田町南1条1丁目6-41 TEL.0164-35-1885

17:00～22:00 日曜休



【 奈井江町 】

**ゲバラの 溶岩プレート焼肉**

しばらく焼肉店のなかった奈井江に、令和5年オープンした新店。若者にも来てほしいと一見カフェのような雰囲気だが、焼肉は本格派だ。分厚い溶岩プレートで焼く上質な肉の旨さをぜひ一度。

奈井江町字奈井江町43-8 TEL.090-3139-5256  
11:00~14:00、17:30~23:00 水曜日



【 秩父別町 】

**ファミめし屋焼肉居酒屋  
ぶろっこりの  
ガッツリカツ丼**

秩父別の特産品、ブロッコリーを店名に掲げる通り、ユニークな緑のメニューで有名なお店だが、肉好きならガッツリカツ丼を。普通の3倍の厚さ3cmのカツは、まさに肉の天国。この上ない至福に身をゆだねよう。

秩父別町2条1丁目 TEL.0164-33-3227  
11:30~14:00、17:00~23:00 不定休



【 栗山町 】

**豚丼☆まぜそばMorosの 豚丼**

知る人ぞ知るグルメなまち・栗山町に、令和4(2022)年開店したお店。豚丼とまぜそばが看板メニューだが、肉好きなら豚丼はおさえておきたい。ロースとソーキ(あばら肉)を選ぶこだわりもうれしい。

栗山町中央2-73 ハイム西山1F TEL.0123-72-0167  
11:30~14:00、17:00~20:00(変更の場合あり) 土曜、日曜日

【 長沼町 】

**WILD HERBのハンバーガー**

アメリカな雰囲気の中、きっちり道産素材を使うこだわりのバーガー店。写真のスモークバーガーは、道産豚「う米豚」の自家製ベーコンがたっぷり。長沼産羊100%パティの長沼バーガーも人気だ。

長沼町東町北1-2-4 なかよしハイムB 1F TEL.0123-76-7655  
11:30~19:00 第1、3月曜、日曜日



【 歌志内市 】

**軽食りんどうの  
チャーシュー丼**

仕込みに3日、低温調理。道産の豚肉に手間ひまかけたおいしいチャーシューがたっぷり乗る。一見普通でも中身はかなりの力が入ったチャーシュー丼だ。たれと脂の旨味が口中でほじける幸せをぜひ。

歌志内市本町20 TEL.0125-74-7217  
11:30~14:00 月曜日



【 深川市 】

**SENDOU道の駅の  
深川ザンギ丼**

特製だれに2日間漬け込んだザンギは柔かくジューシーで、特製だれがよく絡み、さっぱりと食べられる。行列必至の人気店だが、提供が速く待たずに食べられるのもうれしい。

深川市音江町字広里59-7 道の駅ライズランドふかがわ北側出入口横  
TEL.0164-26-3636(道の駅総合案内)  
(4月~10月)11:00~16:30水曜日、  
(11月~3月)11:00~15:00水曜日



【 深川市 】

**焼肉 南大門の 牛タン**

深川市民のごちそうは昔からここ!という老舗焼肉店。牛肉メインの正統派焼肉で、旨味たっぷりの牛タンが一番人気。これ目当てのお客さんも多く、大皿に綺麗に並んだ牛タンを一度食べたら胃袋をつかまれること間違いなし。

深川市3条11-2 TEL.0164-22-5181  
17:00~21:30(L021:00) 日曜日(不定休)



【 深川市 】

**田楽福の手羽先**

お酒が進む料理が豊富な居酒屋。予約をすると希望を取り入れて、店主がこだわり料理を作ってくれる。そのメニューの中でも手羽先は食すべき一品。スパイスと脂の旨味で、自慢の地酒やクラフトビールが何杯でもいける。

深川市3条14-4 TEL.0164-34-6255  
17:30~23:00※事前予約必須 日曜日



【 深川市 】

**どんでんがえしの ホルモン**

どんでんがえしは、七輪の炭火で焼くホルモンがとにかく絶品と評判の人気店。タンモトやヒゾウなどの希少部位が食べられるのもうれしい。明るい店主との会話を楽しみながらカウンターで一人焼肉もおすすだ。

深川市3条11-34 TEL.0164-23-0810  
17:30~23:00 不定休



【 岩見沢市 】

**ウルフストアの  
WOLFバーガー**

映えるクレープ屋さんで提供している、肉好き大注目のハンバーガー。子どもの顔ほどもありそうなビッグサイズに、これまたサイズ感無視のロングベーコン、とろとろのチーズがたっぷりですまさに至福の味。

岩見沢市大和2条9丁目28-6 TEL.080-8293-1675  
11:00~17:00 冬期間土日祝日のみ営業。  
3/18より夏期営業 火曜休

【 砂川市 】

**cake&cafe笑飛巢の  
ポークチャップ**

豚肉をトマト主体のソースで食べるポークチャップは砂川のご当地グルメ。だが笑飛巢はサイズがちょっとバグっていて、厚さ7cm、600gの肉塊はまるでレンガ。肉肉しい幸せを噛みしめよう。

砂川市東7条南8丁目1-10 TEL.0125-74-5868  
11:00~16:00(L015:00)、  
土日祝日11:00~17:00(L016:00) 火水曜休



【 砂川市 】

**オアシスキッチン空の森の  
砂川ポークチャップまん**

砂川の伝統グルメ、ポークチャップを手軽に楽しめるメニュー。トマトソースであえた甘酸っぱい豚ひき肉の味わいは、まさしくポークチャップ！イートインコーナーのほか砂川ハイウェイオアシス館「そらいちマーケット」で冷凍販売もある。

砂川市北光336-7 砂川ハイウェイオアシス館内  
TEL.0125-56-2777  
5~9月9:00~18:00、10~4月9:00~17:00 1月1日休



【 砂川市 】

**山小屋の  
炭火烧ポークステーキ**

大きな建物に北海道らしいスケールを感じる名店。これまた大きな焼き台で焼く炭火烧が名物で、ニンニクの効いた香ばしく柔らかい味わいのポークステーキが一番人気。

砂川市西2条南1丁目1-15 TEL.0125-54-3301  
16:30~23:30 不定休(日曜が多い)

【 滝川市 】

**トラットリア ラ ベコラ  
TRATTORIA La Pecoraの  
ラムステーキ**

テーマは羊を丸ごと食べつくすことという、道産羊にこだわったイタリアンのお店。ラムステーキウンブリア風は、オリーブオイル等でマリネした道産ラムを焼き上げる。心が震えるおいしさをぜひ。

滝川市本町1丁目4-11 TEL.0125-24-7856  
11:30~14:30、17:30~21:30 火水曜休



【 滝川市 】

**食堂 高田屋のチャップ丼**

老舗高田屋の名物は、ポークチャップともケチャップ味とも違う「チャップ丼」なのだ。かなり濃い甘辛味の豚肉がたっぷり乗った、たまらないB級テイスト。無限ライスしたくなるパワーフード。

滝川市栄町3丁目6-7 TEL.0125-23-2036  
11:00~20:00 月曜休

【 妹背牛町 】

**食事処 紀州のみそかつ**

大判120gの網走産クリーンポークに、甘みそと大葉を挟んでカラリと揚げる。食べ応え抜群、30年以上続くまちのご当地グルメはキャベツとポテサラつきで、ご飯にもお酒にもパッチリ合う。

妹背牛町1区9町内 TEL.0164-32-2266 11:00~18:00 月曜休



【 妹背牛町 】

**妹背牛温泉ペベル味処米里の  
モーモー丼**

妹背牛温泉ペベル内のレストラン、米里の看板メニュー。妹背牛の「牛」にかけた牛ステーキ丼で、200gものリブアイステーキが乗った、肉好き感涙の逸品だ。醤油ベースのたれで箸が止まらない！

妹背牛町5208-1(妹背牛温泉ペベル内)  
TEL.0164-32-4141  
11:30~20:00(L019:30) 無休



長沼にあった!本物の味はコレ  
**ミートパイ**

肉フィリング入りのパイをよく見かけるようになったが、オーストラリア出身の店主が作るこのミートパイは本格的。肉とグレイビーにこだわった旨さの、ファストフードとは違う本格グルメをぜひ一度。

【PIEME(パイミー)】長沼町銀座北1丁目5-2  
10:00~16:00 火曜休



長沼町

肉の大きさに大満足  
**焼き鳥**

道の駅アリスランドふかがわ向かいの卸売市場の、大きな肉が評判の焼き鳥店。サイズだけでなく、最初に口に入る一番上にジューシーな部位を刺すなど、丁寧な仕事が目ざの秘密。各地で出張販売も。

【炭火焼き鳥 他力本願 深川店】深川市音江町広里59-7  
TEL.090-3397-0803 不定休



深川市

これがラテンのチョリソーだ  
**特製チョリソー**

チョリソーは辛い?だが発祥のスペインではハーブの効いた生肉タイプのソーセージのことで、元々は辛くない。「栗山からラテンの味」をテーマにした本場の味で、チョリソーのイメージを変えよう!

【肉のもろはし】栗山町中央2丁目73  
TEL.0123-72-0167 9:00~19:00 日曜休



栗山町

道産。手作り。おいしい条件全部入り  
**ハム、ベーコン、ソーセージ**

上質な北海道産豚肉を手回ひまかして、南幌で実直においさを追求する工場の製品は、有名ホテルやレストランから引く手あまたの人気。購入はハントヴェルク工場直売所や公式サイトにて。

【燻製工房ハントヴェルク】南幌町南12線西9 TEL.011-802-6924  
直売所の営業は要問合せ。公式サイトはハントヴェルクで検索



南幌町

これは貴重!黒毛和牛のソーセージ  
**月形熟成牛ソーセージ**

町内産黒毛和牛の母牛肉を熟成し、添加物不使用・低塩にこだわって作ったビーフソーセージ。ポイユは厳選、グリルがウマイ!肉を食べていることを実感できる一品。町内販売の他ふるさと納税でも。

【マンマルーナ】月形町字緑町21-1  
TEL.0126-53-4110 10:00~16:00 日曜休



月形町

これぞおいしい地産地消!  
**ザンタレ丼**

道東の海の幸が評判のお店。確かにザンタレも道東名物と思いきや、これは道産鶏ザンギに南幌産ニンニクとネギを使った甘辛たれが旨い地産地消メニュー。店内でもテイクアウトでも大人気。

【旬鮮厚岸漁港直送 ことぶきや】南幌町中央4-8-1  
TEL.011-398-9433 11:00~15:00(L014:30) 土日曜休



南幌町

今まで食べたソーセージはなんだったのか?  
**しいたけソーセージ**

ドイツ等での修行を経た店主吉田さんが、感性のままに自由なソーセージ造りを行う名店。なめらかなエマルジョン生地の旨味と、地産しいたけの旨味が時間差で口中に広がる唯一無二の逸品。

【ヴルストよしだ】新十津川町中央6-99 TEL.0125-72-2525  
10:00~18:00、自販機は終日無休 火水曜休



新十津川町

しみじみ旨い、至福の弁当  
**とりめし弁当**

老舗居酒屋の絶品弁当。コク深く炊いたとりめしに、塩味の奈井江とり串が2本も乗る。さらにおいしい日替わりのおかずも入って満足度100%だ。前日までの予約制で、2個から作ってもらえる。

【お富さん】奈井江町本町4区 TEL.0125-65-2370  
11:30~13:00、17:00~22:00(弁当は前日まで要予約) 日曜休



奈井江町

道の駅で食べられる本格派  
**焼き鳥**

道の駅田園の里うりゅうにあるお店。奇をてらわず丁寧に刺して焼く、実は難しいことをきちんと行う焼き鳥は、塩コショウで旨味が引き立つ本格派。ドライブ休憩の小腹満たしにもちょうどいい。

【やきとり倶楽部】雨竜町字満寿28-3 道の駅田園の里うりゅう  
TEL.090-7652-2064(予約専用) 10:00~17:00、10:00~16:00(冬季) 火曜休



雨竜町

名店の隠れ人気メニュー  
**鳥からあげ**

しっかりした醤油味に生姜の香り。あふれる肉汁。からあげ本来の旨さが、奈井江にある。店内はもちろんテイクアウトでも人気だ。この大きなからあげが6個でなんと500円とくれば、それも当然!

【釜めしままや】奈井江町本町6区 TEL.0125-65-5560  
11:30~14:00、17:00~20:00 水曜休



奈井江町

炭鉱ソウルフードを肴におうちで一杯  
**みかさ名物 なんこ**

三笠など一部の炭鉱まちに伝統が残る馬のホルモン料理。なんこ。お店では鍋で供されることが多いが、中村鮮魚店の持ち帰りはモツ煮なので手軽だ。柔らかく深い味わいはお酒に最適。

【中村鮮魚店】三笠市幸町7-5 TEL.01267-2-2460  
8:30~18:00 不定休



三笠市

黒くて旨くて楽しくなる  
**石炭ザンギ**

道の駅三笠でひときり異彩を放つ黒いヤツ。三笠の石炭ザンギは、炭鉱黒グルメの中でも人気の一品だ。色はイロ墨、地産産の鶏脂使用というこだわりで冷めてもおいしく、テイクアウトにピッタリ。

【きいろいくるま】三笠市岡山1056(道の駅三笠食の蔵内)  
TEL.01267-2-7467 10:00~16:00 不定休



三笠市

行列の先にある、おいしい幸せ  
**焼き鳥**

道の駅三笠に時折現れる謎の大行列。理由は焼き鳥のキッチンカーだ。ジューシーなモモ肉と玉ネギを塩でいただく旨さは、並ぶ価値アリ!

【くいしんぼう】三笠市岡山1056 道の駅三笠駐車場  
TEL.080-3575-3676 月曜休



三笠市

味と値段が心に迫る  
**弁当各種**

おうちのご飯のような安心感があるお店。看板メニューのから揚げをはじめ、持ち帰り弁当も豊富に揃っている。しかも価格は驚きの440円から!チキンチップも砂川らしいメニューも気になる。

【ごはん処心ノ食卓】砂川市東1条北1丁目1-6  
TEL.0125-74-6272 11:00~14:00 日曜祝日休



砂川市

6のつく日は砂川でから揚げだね!  
**から揚げ弁当**

北海道産鶏を独自の味つけで揚げるザンギは、これを目当てに来る人も多い看板メニュー。そのザンギがたっぷり入ったから揚げ弁当は、6のつく日にはちょっとお得になる。

【とりから揚げ食事処ろく】砂川市西1条北5丁目2-4 TEL.0125-74-6326  
11:30~L013:30、17:00~L021:00、土祝日17:00~21:00 日曜休



砂川市

「お持ち帰りのお客様はこちらどうぞ!」

# Take Out

広大なそらちを食べ歩くのはちょっとたいへんというあなたに。おうちでそらち肉を楽しむための、テイクアウト・お土産商品を紹介!

リーズナブルな本格アメリカンバーガー  
**アングラーチーズバーガー**

ニジマス釣りの聖地・夕張紅葉山にあるバーガーショップ。ワインを使ったソースが自慢のハンバーガーは、驚くほどリーズナブルでうれしい。カレーも人気なほか、なぜかカラオケもできたりする。

【FISHERMAN BROTHERS(フィッシャーマンブラザーズ)】夕張市紅葉山452 TEL.0123-57-7637 11:00~18:00(18時以降は事前予約) 水曜休



夕張市

お店の旨さをそのままに  
**美唄焼き鳥パック商品**

美唄では焼き鳥をテイクアウトするのが古くからのならわしで、100本単位で買う人も珍しくない。でもなかなか店まで行けないという人は、技術革新で格段においしくなった真空パックや冷凍品を。

空知管内や札幌近郊のスーパーやコンビニ、ネットショップにて。写真の鳥乃家のほか市内各店のパック商品がある。



美唄市

美唄の味を、全国どこでも堪能  
**中村のとりめし炊き込みセット**

美唄とりめし発祥の地、中村地区で伝統の味を守る「郷里の味なむらえぶろん倶楽部」のとりめしキット。美唄のなつぽも入っているのので、どこでも炊きたてのとりめしを味わえる。

【アンテナショップPiPa】美唄市進徳町1区 TEL.0126-62-4343  
10:00~18:00(冬季10:00~17:00) 月曜休



美唄市

香りにつられて1本2本...  
**若鶏半身揚げ**

創業半世紀超の人気店。店舗は駅前だが道の駅で赤いキッチンカーを見かけることが多く、たまらない香ばしさに足が向かうこと必至だ。大きな半身揚げが魅力的だが、手頃なレックも捨てがたい旨さ。

【あしべつ名物 若鶏天狗】芦別市北1条西1丁目11-6 TEL.0124-22-9202  
11:00~18:00(テイクアウトのみ、道の駅出張営業もあり) 月曜休



芦別市



【 新十津川町 】

### 金滴の酒

金滴酒造  
TEL.0125-76-2341

北の地酒として年々評価が高まる老舗、金滴酒造。明治39(1906)年の創業時から地元の水と米にこだわって造られる酒は、新十津川そして空知の誇りだ。



丸うすたのしいけソーセージ  
まろやかな純米吟醸原酒きたしづくは、ぜひ和テイストの本格ソーセージと。[P37参照]

# SAKE

## 日本酒

そらちは道内有数の米どころ。  
酒米生産量も増えており、旨い酒ができるのは必然なのだ。

# WINE & BEER

## ワイン&ビール

7カ所のワイナリーを抱えるそらちは、北海道を代表するワイン産地。広大な土地や気候などの好条件が良いブドウを育てる。また、高評価のシードルやクラフトビールもおすすめです。

そらちのお酒と合わせたい!

# おすすめお肉の Marriage of meat マリアージュ

そらちの自然が育むのは肉だけじゃない。米どころであり農業が盛んな土地柄で、お酒の原材料には事欠かないのだ。そんなそらちの美味しいお酒を紹介! それぞれのお酒と同じまちの、合わせて食べたい肉料理をピックアップ。抜群の相性をご堪能あれ!

【 芦別市 】  
純米吟醸 あしべつだけ  
芦別食農産業推進協議会(芦別商工会議所内)  
TEL.0124-22-3444

米どころ芦別の酒米「慧星」を、自然豊かな新城地区の清らかな伏流水で醸した純米吟醸酒。すっきりした辛口が、飲み飽きしない好評。



若鶏天狗のレック  
半身揚げもい手が楽なレックと合わせても、おいしい脂と吟醸香のハーモニーが絶妙。[P36参照]



【 栗山町 】  
北の錦  
小林酒造  
TEL.0123-72-1001

明治33(1900)年から栗山で酒を造る小林酒造のブランド。同社は北海道の酒蔵としては最古参の一つで、道産米にこだわる酒造りは今も昔も変わらない。



クリムのラムチョップ  
代表銘柄「風紋」のどっしりした飲み口は、旨辛味のラムチョップにも負けない。[P13参照]



【 長沼町 】  
純米吟醸酒 夢馬追  
Aコープながぬま店  
TEL.0123-88-2222

長沼町産ゆめびりか100%で醸した意欲作。まさに町民の夢の結晶だ。主に長沼町内で購入できる。



長沼ジンギスカン  
フルーティーな吟醸酒だが、長沼だけにあえてジンギスカンと合わせたい。[P17参照]



【 浦臼町 】  
鶴沼ツヴァイゲルト  
鶴沼ワイナリー直売所  
TEL.0125-68-2646

浦臼町は空知のワイン造りの先駆者。特に赤ワインのツヴァイゲルトは、アロマと軽快なタンニンに熱烈なファンが多い。



ジビエそらち エゾシカソーセージ  
エゾシカ肉とのペアリングがおすすめ。スパイシーなエゾシカソーセージに良く合う。[P28参照]



【 岩見沢市 】  
雪の系譜RICCA  
宝水ワイナリー  
TEL.0126-20-1810

豪雪地帯では困難なワイン造り。だが宝水ワイナリーは逆に雪を生かしたブドウ栽培で、高品質のワインを生み出すことに成功している。



宝きじ肉  
同じ豪雪でおいしくなる宝きじと合わせて、岩見沢の雪の恵みを感じよう。[P27参照]



【 砂川市 】  
Grace du Ranch  
丸石商家商店  
TEL.0125-52-3191

東豊高橋農場では、北国では困難といわれたブドウ品種ソーヴィニオンブランの栽培に成功。グレープフルーツに似た芳香に、砂川の情熱がこもっている。



上原ポーク  
繊細な料理に合う辛口の白。上質な豚肉ならハーブを効かせたソテーで十分。[P26参照]



【 奈井江町・砂川市 】  
純米吟醸酒 ゆめびりかの子  
砂川ハイウェイオアシス館  
TEL.0125-53-2460

評価の高い奈井江、砂川産の特別栽培ゆめびりかの子で造った吟醸酒。最初はやや辛口ながら原料由来の甘みも十分な、おいしいお酒。



ままやの鳥からあげ  
釜めしままやの鳥からあげは和風の味付け。吟醸に合わせれば味わいが広がる。[P37参照]



【 雨竜町 】  
純米吟醸うりゅう  
道の駅田園の里うりゅう  
TEL.0125-79-2100

雨竜町産の酒米「吟風」100%使用の吟醸酒。強い飲み口と思いきや、ふくよかな吟醸香が勝る上質なお酒。



やさとり倶楽部の焼き鳥  
気軽に買える道の駅の焼き鳥と合わせれば、互いの高い実力がよくわかる。[P37参照]



【 砂川市 】  
砂川慧星  
いりやま小山商店  
TEL.0120-52-2829

市内唯一の生産者が作る酒米で醸した、砂川のお酒。特別純米酒は女性にも好まれる軽やかな飲み口がいい。



肉のさいどうのソーセージ  
季節の野菜と上原ポークで作るソーセージに合わせて。[P26参照]



【 滝川市 】  
Regenbogen 一虹など  
えべおつWein(問合せのみ)  
TEL.090-4841-7141

リンゴ産地の江部乙にできたヴィンヤード「えべおつWein」が、滝川産ブドウで造るワインという長年の夢を実現させた。



滝川あいがも  
[虹]はスッキリした辛口の白。コクのある滝川あいがもと互いを高め合う。[P27参照]



【 滝川市 】  
滝川クラフトビール  
空知の産直そらちマーケット  
TEL.0125-74-5783

空知唯一のブルワリーのクラフトビールは、個性が強い4種をラインアップ。特に滝川産リンゴを使ったタイプは、ビール好きならずとも一度は味わいたい。



松尾ジンギスカン  
[りんご&ドライ]には同じ滝川産リンゴ入りの松尾ジンギスカン。軽いヴァイツェンは塩味のみ焼き鳥で。[P16参照]



【 深川市 】  
ふかがわシードルプレミアム  
道の駅ライズランドふかがわ  
TEL.0164-26-3636

名産のリンゴで造るシードルは定番人気。中でも、氷結濃縮させて甘みや酸味などをギュッと詰め込んだプレミアムは、1ランク上の味わいを楽しめる。



ふかがわポーク  
さわやかな甘みと炭酸が肉に合う。ふかがわポークなら最適な組み合わせだ。[P26参照]

