

別海町

大型の野付産ホタテを 11月にスクールホタテバ
 春巻きの皮で包んで揚 ーガーとして別海町内の
 げ、パンに挟んで食べる 中学校給食に初登場し喜
 「ジャンボホタテバーガ ばれた。
 ー」。上川管内美瑛町で 町内6店で500ミ

ご当地グルメGP

① 鮭節 羅臼町



羅臼の川に遡上して サケをゆでた後、乾燥
 きた脂身の少ない雌のサ させる作業を繰り返して、
 ケを使った、のりとも朝 完成まで1カ月以上かか
 倉商店(朝倉幸文社長) る。サケの定置網漁の漁
 の「鮭節」。 業者でもある朝倉社長は
 2007年から研究機 「甘みが先に口の中に広
 関などと開発を進めてき がるのが特徴」と自信を
 た。羅臼町内の飲食店な みなぎらせる。
 どに卸してきたが、昨年 1パック5袋6袋入り
 12月から道の駅隣の「海 で400円。朝倉商店を
 鮮工房」などで販売を始 0153・88・230
 めた。 3へ。

遡上魚1カ月加工

の素 根室市

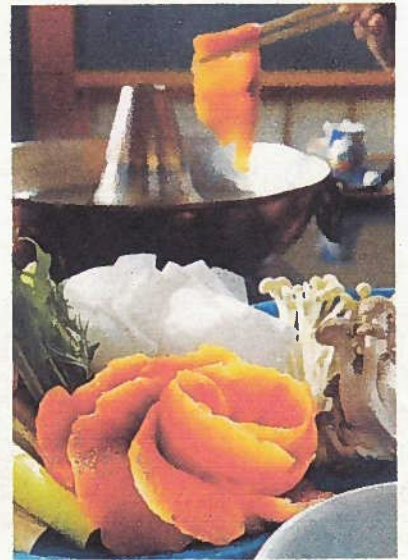


浜中町

ほどよく酢でしめられ 8年度から3年
 たサンマと、薄く削った んだ特産品づつ、
 黄金色の昆布が酢飯の上 生。日帰りサン
 に重ねられた「サンマの していたため秋
 バッテラ」。関西地方で 供だったが、サ

今冬から通年販

② サケしゃぶ 標津町



標津町内の飲食店5店 みが引き立てられる。元
 が昨年4月からツアー客 は宴会などに出されてい
 ら向けにメニューに取り た隠れた逸品。多くの人
 入れた標津の新名物が に味わってもらおうと大
 「サケしゃぶ」だ。 手旅行会社と連携、昨年
 薄く切ったサケの切り は約1400人が食べ
 身をお湯にくぐらせて食 た。
 べる。熱が通って身が薄 価格は千円前後。予約
 いピンクになったところが が必要な店もある。問い
 食べごろ。ダイコンや水 合わせは標津町観光協会
 菜と一緒にポン酢につけ 0153・82・21
 て食べると、サケのうま 31へ。

宴会料理を名物に

③ ミルキーカレー 中標津町



白色で見た目はシチュ という。1食分
 ーだが、スパイスの効い べつ牛乳約10
 たカレー味。中標津食堂 使う。ジャガイ
 組合に所属する飲食店が ッコリーも町内
 2008年10月から、牛 乳1杯付き50
 乳消費拡大と飲食店活性 本だが、店ごと
 化を狙ってこの「ミルキ ングを工夫、チ
 ーカレー」をメニューに やラーメンに
 加えた。
 現在、10店舗で販売し、 沢広志店主(57)
 レシピは各店共通。白い に親しまれリビ
 理由は「扱う店の秘密」 増えた」と手際

スパイシーな色