

# Event News

## EVENT 01

### 和牛日本一を決める国内最大の和牛の祭典

北海道で初めての「全国和牛能力共進会」が  
2027年8月に十勝（音更町・帯広市）で開催！

「全国和牛能力共進会」は（公社）全国和牛登録協会の主催で、5年に1度全国の優秀な和牛を一堂に集めて、改良の成果やその優秀性を競う国内最大の和牛の祭典。

#### 第13回全国和牛能力共進会北海道大会2027

開催期間 2027年8月26日（木）～8月30日（月）の5日間

開催場所 【種牛の部（音更町）】  
・共進会会場／旧・ホクレン十勝地区家畜市場  
・催事会場／希望が丘運動公園、家畜集出荷センター  
【肉牛の部（帯広市）】  
・審査および展示会場／（株）北海道畜産公社十勝工場  
・セリ会場およびセリ参観会場／  
よつ葉アリーナ十勝（帯広市総合体育館）

●主催／（公社）全国和牛登録協会  
●運営主体／第13回全国和牛能力共進会北海道実行委員会（会長：北海道副知事、構成：関係33団体）



## EVENT 02

### 国内外の最新鋭の農業機械を展示

4年に一度開催される「国際農業機械展」が  
2027年7月に十勝（帯広市）で開催！

100社以上の企業が出展し、最先端技術を搭載した最新鋭の農業機械や関連施設が展示される。

#### 第36回 国際農業機械展IN帯広

開催期間 2027年7月8日（木）～7月12日（月）の5日間

開催場所 北愛国交流広場 特設会場

●主催／ホクレン、北海道農業工業会、十勝農業機械協議会  
●特別協力団体／十勝地区組合長会



## Access to OBIHIRO



### 自動車

■札幌／3時間 ※道東自動車道利用  
■千歳／2時間15分 ※道東自動車道利用  
■富良野／2時間 ※国道38号線と道東自動車道利用  
■旭川／3時間10分  
■釧路／2時間5分 ※道東自動車道利用  
■えりも岬／2時間15分



### 列車JR

■札幌／最短2時間24分  
■新千歳空港／最短2時間15分  
■釧路／最短1時間32分



### 飛行機

■東京（羽田空港）／約1時間30分  
[JAL] TEL 0570-025-071（有料）  
[AIR DO] TEL 0120-057-333



### 都市間バス

■札幌  
・ポテトライナー／最短3時間30分  
[帯広駅ターミナル] TEL 0155-23-3489  
・帯広特急ニュースター号／最短4時間  
[予約センター] TEL 011-889-0800  
■旭川  
・ノースライナー／最短3時間45分  
[拓殖バス] TEL 0155-31-8811  
■新千歳空港  
とちみルキーライナー／最短2時間30分  
[おびうん観光] TEL 0155-36-5500  
[北都交通] TEL 011-377-1100



帯広の観光情報は  
帯広観光Navi



#### （一社）帯広観光コンベンション協会

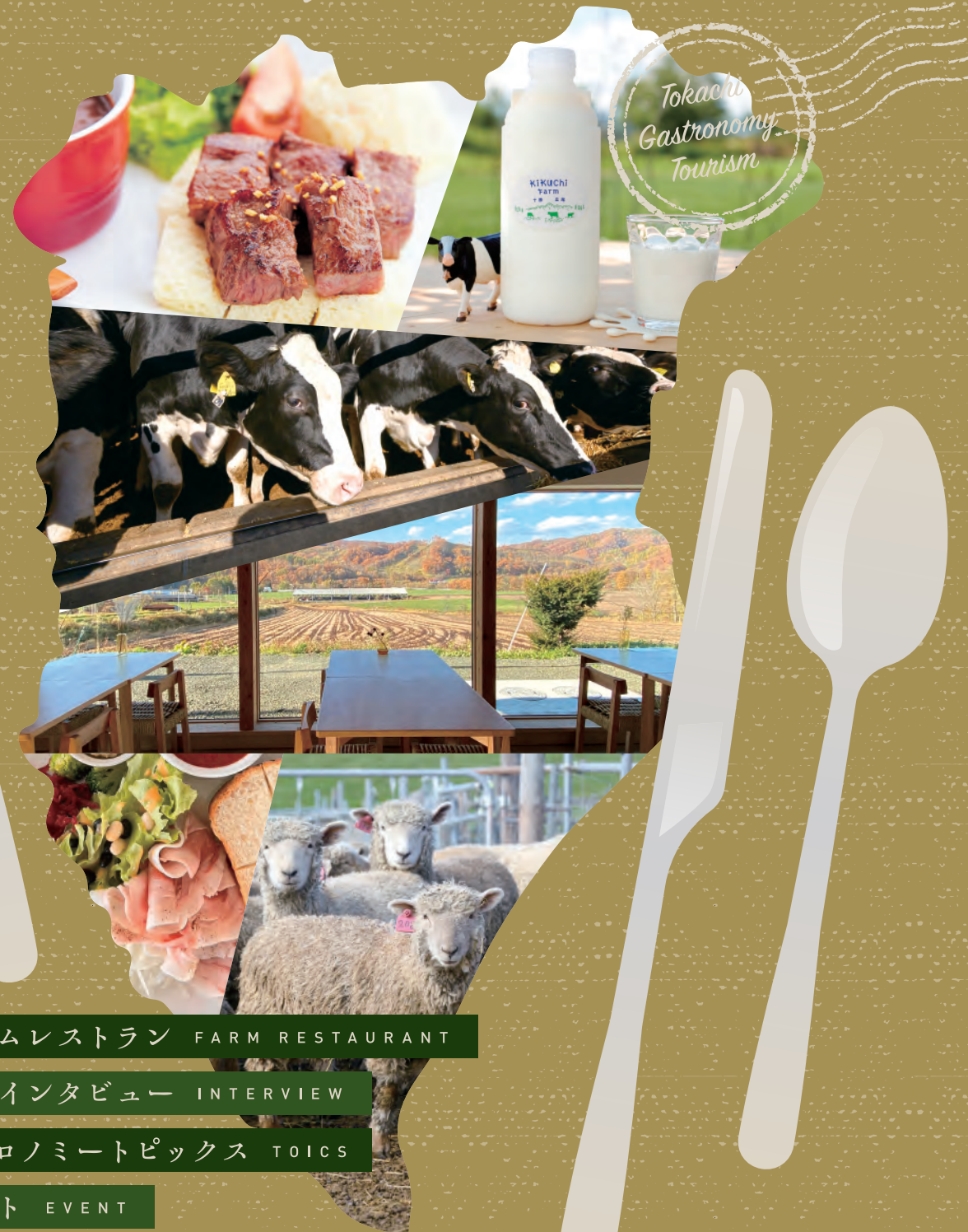
お問い合わせ先 〒080-0012 帯広市西2条南12丁目 JR帯広駅エスタ東館2F  
TEL 0155-22-8600 <https://www.obikan.jp>

※（公社）北海道観光機構の「令和7年度伴走支援型観光地域力強化推進事業」の支援を受けています。※このガイドブックは2026年1月現在のものです

十勝の食文化を十勝で楽しむ！



# 十勝ガストロノミー シリーズ Vol.1



ファームレストラン FARM RESTAURANT

生産者インタビュー INTERVIEW

ガストロノミートピックス TOICS

イベント EVENT





## 十勝の食文化を十勝で楽しむ 十勝ガストロノミーツーリズム

澄み切った青空に見渡す限りの広大な大地。

“食の宝庫”として知られる十勝では、

肥沃な大地と雄大な自然の恵みを生かし

生産者たちが情熱とこだわりを持って農業・酪農を行っています。

「十勝の自然・農業・歴史に根差した食文化」×「生産者・料理人の情熱とこだわり」

から生まれる食の美味しさは、ここ十勝でしか味わえないもの。

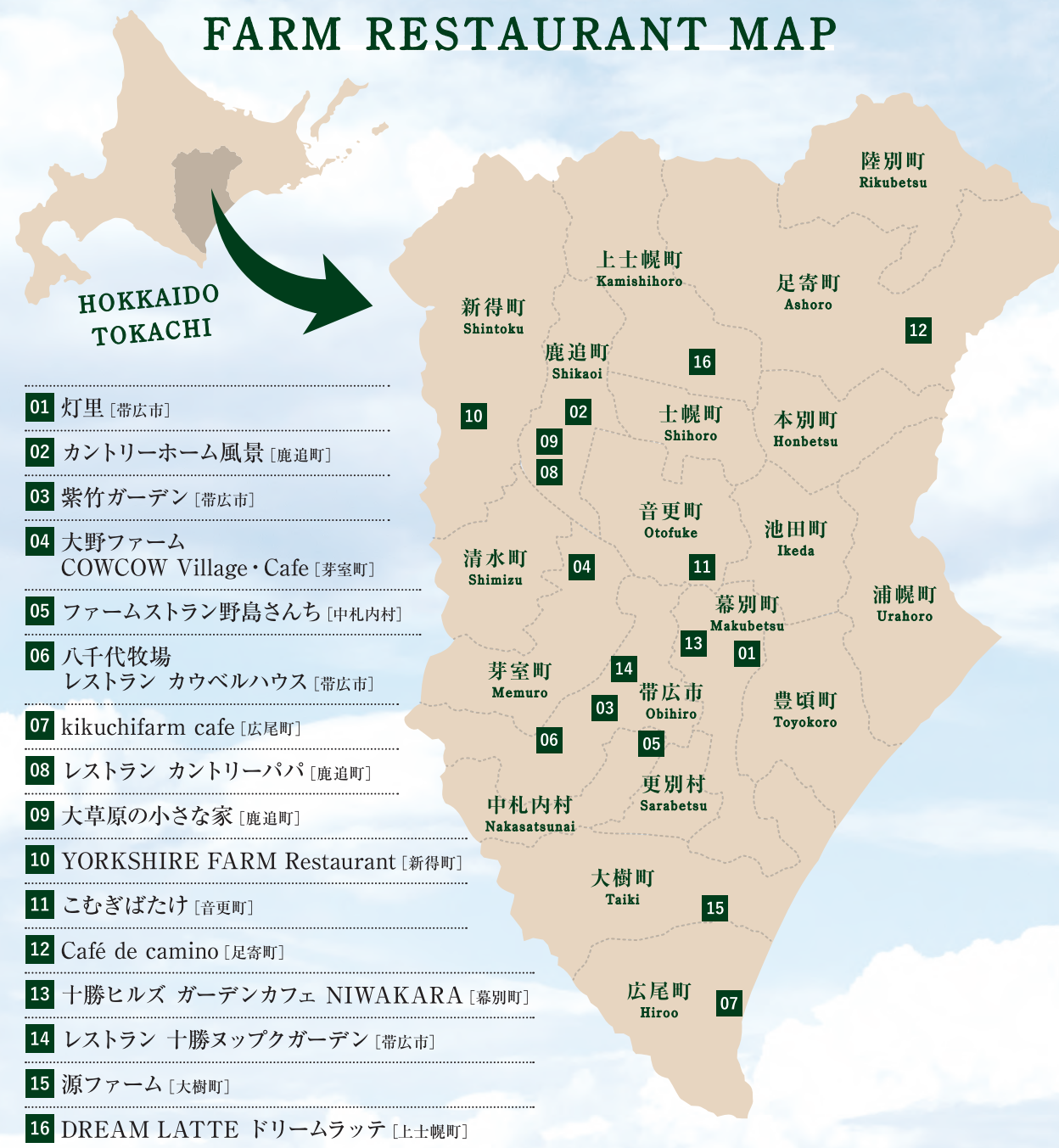
『十勝ガストロノミーツーリズム vol.1』では、

極上の食材を雄大なロケーションで楽しめるファームレストランや、

生産者の想い、最新のガストロノミー体験などをご紹介します。

ぜひ、十勝の食の奥深さを五感で感じながら旅してみませんか？

## TOKACHI FARM RESTAURANT MAP



- 01 灯里〔帯広市〕
- 02 カントリーホーム風景〔鹿追町〕
- 03 紫竹ガーデン〔帯広市〕
- 04 大野ファーム  
COWCOW Village・Cafe〔芽室町〕
- 05 ファームストラン野島さんち〔中札内村〕
- 06 八千代牧場  
レストラン カウベルハウス〔帯広市〕
- 07 kikuchifarm cafe〔広尾町〕
- 08 レストラン カントリーパパ〔鹿追町〕
- 09 大草原の小さな家〔鹿追町〕
- 10 YORKSHIRE FARM Restaurant〔新得町〕
- 11 こむぎばたけ〔音更町〕
- 12 Café de camino〔足寄町〕
- 13 十勝ヒルズ ガーデンカフェ NIWAKARA〔幕別町〕
- 14 レストラン 十勝スツックガーデン〔帯広市〕
- 15 源ファーム〔大樹町〕
- 16 DREAM LATTE ドリームラッテ〔上士幌町〕

ファームレストラン  
情報掲載中

帯広観光Navi「十勝ガストロノミーツーリズム特集」  
<https://obikan.jp/tokachigastronomy>





TOKACHI GASTRONOMY TOURISM

# 十勝の ファームレストラン

日本の食糧基地とも呼ばれる十勝には、  
生産者自らがこだわりの食材を使った料理を提供する  
農家直営のファームレストランがたくさんあります。  
安全・安心の食材を使った旬のメニューや、  
日常から解放たれる最高のロケーションに、  
おなか心も満足すること間違いなし！



豊かな自然の中で牧場ならではの  
美味しさをゆっくり堪能

## カントリーホーム風景

豊かな鹿追の自然の中にある牧場直営のカフェ。新鮮な牛乳やお肉を使った牧場ならではの美味しさを堪能できます。肉汁溢れるスロウバーガーや、自社牧場の生乳で作るソフトクリームは絶品。

鹿追町東瓜幕西18線28番地26 TEL 0156-67-2385

■営業時間／11:00～17:00

■定休日／月・火曜日

(月曜日が祝日の場合は水曜日休み)、1月終日

おすすめの地場食材

乳製品 牛肉



# 03

Obihiro  
帯広市

絵本の中にいるような  
美しいガーデンでいただく十勝の旬の味

## 紫竹ガーデン

美しいガーデンを眺めながら、ガーデンで採れた無農薬の野菜や、旬の十勝産食材を使った料理を味わえる至福のひとつ。要予約の朝食ビュッフェ「お花畑で朝食を」や、バラの香りのソフトクリームも人気です。

帯広市美栄町西4線107 TEL 0155-60-2377

■営業時間／4月第3土曜～10月下旬 8:00～17:00

■定休日／期間中無休



旬の食材を  
ビュッフェ  
スタイルで

おすすめの地場食材

野菜 乳製品

豚肉 鶏肉

# 01

Makubetsu  
幕別町

有機農家「小笠原農園」の  
直営カフェでからだに優しい  
おばんざいを

## 灯里(ひより)

十勝・幕別町で有機農業を営む小笠原農園の直営カフェ「灯里」では、農園で採れた新鮮なオーガニック野菜と安心安全な調味料を使ったおばんざいビュッフェが楽しめます。野菜を使ったメニューのほか、蝦夷鹿肉を使った一皿なども提供しています。

幕別町南勢224-3 TEL 070-4795-6334

■営業時間／11:00～17:00

※ご来店の際は予約をおすすめします

■定休日／不定休、冬期間は休業

おすすめの地場食材

野菜 鹿肉

野菜は全て  
農園で採れた  
オーガニック  
野菜



カフェが  
あるのは牛舎も  
ある農場の  
敷地内！

日高山脈や小麦畑を眺めながら  
こだわりの美味しい牛肉ランチを

## 大野ファーム COWCOW Village・Cafe

「畜産農家を身近に感じてもらい、気軽に足を運んでもらえる牧場にしたい」という思いからオープンしたお店。大野ファームがこだわって育てた安全で安心な牛肉や小麦、馬鈴薯、地元の新鮮な野菜を使ったハンバーガーやステーキ、シチューなどが楽しめます。ガラス張りの明るい店内で、日常を忘れてのんびり過ごせます。

芽室町祥栄北8-23 大野ファーム内 TEL 0155-62-4159

■営業時間／ランチタイム 11:00～14:00、

土日のみカフェタイム 14:00～16:00(L.O.15:30) ※冬期 15:00(L.O.14:00)

■定休日／月曜日(祝日の場合は翌日休み)、他不定休あり



おすすめの地場食材

野菜 乳製品

牛肉



# 05

Nakasatsunai  
中札内村



窓からの  
田園風景に  
癒されます

採れたての野菜を使った  
家庭料理のレストラン

## ファームレストラン野島さんち

採れたての野菜本来の味を存分に楽しめるファームレストラン。お店のおすすめはいろいろ楽しめる数量限定メニュー「たっぷり野菜の恵み」。しょうがを贅沢に使ったポークジンジャーステーキも人気です。店内で野菜や加工品も販売しています。



中札内村新生東1線199-4

TEL 0155-67-2880

■営業時間／11:00～14:30

■定休日／木・金曜日、

その他不定休あり

※Instagramでご確認ください

おすすめの地場食材

野菜



菊地ファームは  
2009年に  
夫婦2人で  
始めた牧場！



# 07

Hirao  
広尾町

放牧地や  
日高山脈を眺め  
のんびりと過ごせる  
牧場カフェ

## kikuchifarm cafe

「酪農を身近に感じて欲しい」との思いで菊地ファームが牧場内に作ったカフェ。季節によって変わる放牧牛の生乳の味を活かしたソフトクリームやジェラート、搾乳牛の役目を終えたブラウンスイス牛のお肉を使ったポロネーゼなどのお食事メニューも人気です。

広尾町野塚11線8番地 TEL 01558-2-0008

■営業時間／11:00～16:00

■定休日／火・水曜日 その他不定休あり

※Instagramでご確認ください

おすすめの地場食材

乳製品 牛肉



# 06

Obihiro  
帯広市

ステーキや  
豚丼などの  
自慢のメニューを  
八千代牧場の  
雄大な景色と  
一緒に

## 八千代牧場 レストラン カウベルハウス

八千代牧場の小高い丘にあり、日高山脈や雄大な牧場を一望できる最高のロケーション。ステーキや豚丼、ハンバーグなど、十勝・帯広産の食材にこだわった自慢のメニューを景色と一緒に楽しめます。野外で食べるバーベキューも格別です。(人数やご予約に応じた対応)

帯広市八千代町西4線194

TEL 0155-60-2919

■営業時間／11:00～16:00

■定休日／月曜日、年末年始

おすすめの地場食材

牛肉 乳製品

豚肉



牧場は  
東京ドーム  
約200個分の  
大きさ！



鹿追産のこだわり食材を使った  
1994年開業のファームレストラン

## レストラン カントリーパパ

4000坪の芝生と白樺の木に囲まれた、農家レストラン＆コテージ。鹿追産の高品質な肉や卵、厳選した新鮮な野菜をふんだんに使用し、鮮度と美味しさにこだわったメニューを提供しています。鹿追牛ステーキや数量限定の「農園ランチ」は特におすすめ。



四季折々の  
味わいを  
楽しめる



鹿追町鹿追北5線11-1

TEL 0156-66-2888

■営業時間／10:00～17:00(L.O.16:00)

■定休日／月・火曜日(月曜日は不定休)、

その他臨時休業あり

おすすめの地場食材

牛肉 野菜

豚肉





# 09

自家栽培の野菜や放牧豚を使った  
田舎料理をバイキングで提供  
鹿 追 町



ログハウスの  
コテージは  
宿泊も可能

## 大草原の小さな家

自家栽培の野菜や十勝産の食材をふんだんに使ったお料理をバイキングで楽しめます。ソフトドリンクやソフトクリームも付いてとってもお得。絵本に出てくるような可愛い建物が目印。カントリーテイスト満載の地産地消レストランです。

鹿追町笹川北7線11-3 TEL 0156-66-2200  
■営業時間／11:00～15:00(L.O.14:00)  
※お料理が無くなり次第終了の場合有り  
■定休日／木曜日 ※冬期間の営業はホームページでご確認ください

おすすめの地場食材

豚肉 野菜



カフェの  
窓からは  
広大な畑と山を  
見渡せる



# 10

Shintaku  
新 得 町

10haの羊牧場の中にあるレストラン  
自家産のフレッシュな仔羊の肉を通年で提供

## YORKSHIRE FARM Restaurant

自家産の仔羊肉はクセがなく、フレッシュでジューシーな味わい。仔羊肉以外の食材にもこだわり、可能な限り自家産の有機野菜やハーブ、新得産の卵やチーズ、ニジマス、しいたけ、そば粉などを使用しています。

新得町字新得基線115-7 TEL 0156-64-4948

■営業時間／11:00～14:30(L.O.14:00)

※1週間前までの予約のみの営業

■定休日／月～木曜日

おすすめの地場食材

野菜 羊肉



放牧された  
羊たちを  
眺めながら  
ゆったりとした  
時間を

# 11

Otofuke  
音 更 町



野菜の販売  
コーナーも！

朝収穫したばかりの新鮮な野菜を  
たっぷりと味わえるお店

## こむぎばたけ

安全・安心でフレッシュな野菜本来の美味しさを楽しめる農家レストラン。十勝が丘公園に隣接しており、お店の周りは畑が広がっているため、小麦やビートなどの成長を見ることができます。店内の野菜販売コーナーも人気です。

音更町十勝川温泉北13-2 TEL 0155-46-2377

■営業時間／5・10・11月 10:00～16:00、

6・7・8・9月 9:30～16:00

■定休日／月曜日、冬期休業

おすすめの地場食材

野菜



# 12

Ashoro  
足 寄 町

大きな窓からはのどかな風景  
ほっと一息つける農場直営のカフェ

## Café de Camino

足寄ひだまりファーム直営の蝶湾エリアにあるカフェ。柱に十勝産のカラマツ無垢材、壁紙に地域特産のラワンピキの和紙を使ったこだわりの詰まった空間です。足寄ひだまりファームで収穫した野菜や厳選した素材を使った季節のポタージュやソフトクリームなどを味わえます。

足寄町蝶湾93-25  
MAIL cafedecamino@gmail.com  
■営業時間／営業時間 10:00～16:00  
■定休日／不定休

おすすめの地場食材

野菜



丘の上から  
街並みと  
日高山脈を  
一望

# 13

Makubetsu  
幕 別 町

「十勝ロイヤルマンガリツア豚」を使った  
特製メニューも楽しめるガーデンカフェ

## 十勝ヒルズ ガーデンカフェ NIWAKARA

庭を眺めながら、ゆっくりとした時間を過ごせるガーデンカフェ。日々変化する庭を、特等席で眺めながら穏やかなひとときが過ごせます。おすすめは「十勝ロイヤルマンガリツア豚」のロースハムプレート。

幕別町日新13-5(十勝ヒルズ ガーデン有料エリア内)

TEL 0155-56-1111

■営業時間／9:00～17:00

■定休日／基本無休

※貸切や臨時休業の場合あり。HPでご確認ください。

おすすめの地場食材

豚肉 野菜



希少な  
ケンボロー・  
ホエー豚は  
ジューシーで  
うま味  
たっぷり



# 15

Taiki  
大 樹 町

自らが育てるホエー豚  
「源ポーク」を使った豚肉料理を  
提供するファームレストラン

## 源ファーム

希少種「ケンボロー豚」にホエーを与えて育てたクセがなく、低カロリー・高タンパクの美味しいお肉を食べることができます。直売所を兼ねたレストランでは、新鮮なお肉を使ったここでしか味わえないステーキや豚丼などを提供しています。

大樹町開進111-1 TEL 01558-9-6116

■営業時間／11:00～17:00

(L.O.16:30)

■定休日／月・火曜日、年末年始

※1～3月は日・月曜日

おすすめの地場食材

豚肉



大きな  
ガラス窓からは  
四季折々の  
ガーデンが  
楽しめる

# 14

Obihiro  
帯 広 市

ぬっぶくオリジナルのA-5ランク  
「十勝ぬっぶく黒毛和牛」を  
使ったメニューが堪能できる！

## レストラン 十勝ヌップクガーデン

ガーデン散策の後は美味しいお肉を。十勝産A5ランクの最高級黒毛和牛「十勝ぬっぶく黒毛和牛」を使ったステーキや焼肉定食、ハンバーグなどを楽しめるガーデン内にあるレストラン。通年営業しており、窓からは四季折々のガーデンを眺めることができます。

帯広市昭和町西1線109

TEL 0155-64-2244

■営業時間／

10:00～20:00(L.O.19:00)

■定休日／年中無休

おすすめの地場食材

牛肉



# 16

Kamishihoro  
上 士 幌 町

DREAM HILL生産の  
黒毛和牛を使った  
ローストビーフや  
ハンバーグは絶品



店内からは  
東大雪の山々と  
ナイタイ高原が  
見える

## DREAM LATTE ドリームラッテ

自社牧場で育てた黒毛和牛を使ったローストビーフやハンバーグ、搾りたての生乳を使ったミルクベースのスूपカレーなど、豊富なメニューを取り揃えるカフェレストラン。カフェタイムには自家製アイスを使用したパフェなどスイーツも楽しめます。

上士幌町東2線239 TEL 01564-7-7111

■営業時間／10:00～17:00(L.O.16:30)

■定休日／木曜・第3水曜日

おすすめの地場食材

乳製品 牛肉







## 牛肉本来の旨味に満ちた 十勝を代表するブランド牛

田園地帯が広がる帯広市豊西町にあるトヨニシファーム。明治44年以来、4代に渡り農業を営んでいます。昭和61年に30頭からはじめた肉牛生産も現在は5000頭もの規模に。「十勝で育った美味しいお肉を通し、たくさんの“うれしい”を生み出し、人々の人生を豊かにしたい」という想いのもと、良い土ときれいな水、新鮮な空気が揃うこの地で、快適な環境づくりや独自の配合飼料にこだわりながら健康で肉質の良い牛づくりに力を注いでいます。

その名を一躍有名にしたのが2013年にブランド化した赤身肉の『豊西牛』。かつては「肉牛には適さない」と言われた乳牛のホルスタインを、赤身と脂身の質にこだわり人気ブランドへ成長させました。セブンイレブンのお弁当やおにぎりでも登場するなど、全国区の人気を誇っています。現在は『豊西牛』をはじめ、芳醇な旨味と程よい霜降りの交雑種『帯広牛 BLENDED BEEF』、美しい霜降りの和牛『雪美和牛』の3つのブランドを手掛けているトヨニシファーム。地元十勝で食べられるお店、買えるお店も多いので、ぜひその美味しさやお肉の違いを確かめてほしい。

### 【豊西牛】

トヨニシファームを代表する牛肉本来の旨味に満ちた赤身肉。2013年「豊西牛」ブランド化。脂身が少なくヘルシーで、その分牛肉が本来持っている味わい深い旨味を堪能することができます。

### 【帯広牛 BLENDED BEEF】

芳醇な旨味と程よい霜降り。オスの黒毛和牛とメスのホルスタインなど違う種を交配し、双方の血統のよいところを兼ね備えた霜降り肉（交雑種）です。サシがきれいにいった肉の旨味と脂の甘みの両方を味わえます。

### 【雪美和牛】

2024年にリリースした和牛ブランドで、十勝に舞う雪のような美しい霜降りが特徴。真っ白な脂と、とろける口どけ。豊かな十勝の地で健康な牛を育て、美しい霜降りをつくり出した、心まで満たす和牛です。

【十勝管内で食べられるお店】※取扱いのお肉は店舗により異なる  
●焼肉屋 斗膳（帯広市）●カウベルハウス（帯広市）●焼肉の虎（帯広市）  
●北の屋台 さん太・おみつ・煙陣（帯広市）など

【十勝管内で買えるお店】※取扱いのお肉は店舗により異なる  
●道の駅おとふけ なつぞらのふる里（音更町）  
●とかちむら産直市場（帯広市）●とかち物産センター（帯広市）  
●ダイイチ（十勝各地）●イオン帯広（帯広市）●Hapio（音更町）など

トヨニシファーム

<https://toyonishifarm.co.jp/>



十勝で育った美味しい牛肉で  
たくさんの“うれしい”を生み出し  
人々の人生を豊かに



### 牛肉

帯広市 トヨニシファーム  
専務取締役 小倉 広樹さん



### 羊肉

足寄町 石田めん羊牧場  
石田 直久さん、美希さん



## 人間の基準ではなく、 いかに羊に合わせられるかにこだわりながら育てる

国内自給率1%未満といわれる希少な羊肉。そのうち北海道は全国の羊肉生産の4分の3を占めており、十勝でも広大な敷地や風土を生かし健康的に羊たちが飼育されています。十勝を代表する羊牧場のひとつが足寄町にある石田めん羊牧場です。ともに道外出身の石田さんご夫妻は、帯広畜産大学を卒業。十勝の晴れた日が多い気候やメリハリのある肉質を作る寒暖差に魅了され「ここなら自分たちの思う羊が育てられる」と、2001年に20頭の羊と2haの土地で新規就農したという。今では55haの広大な土地で900頭もの羊を育てています。

食用の羊としてよく知られるのは「サフォーク種」という羊ですが、石田めん羊牧場では羊肉の王様と称される「サウスダウン種」を中心に飼育しています。「サウスダウン種」を選んだのは、自分たちが本当に美味しいと感じたものを届けていきたいという理由から。人の基準に合わせず、いかに羊に合わせてあげるか、とういことにもこだわりながら育てています。出荷の時期も月齢では決めずに、それぞれの個体に向き合い一番美味しいと思うタイミングで出荷。石田めん羊牧場の羊肉は繊細な

肉質と豊かな風味、雑味が少なくしっとりした旨味が特徴。羊本来の美味しさをしっかりと味わうことができます。石田さんが信頼を置く帯広市内の飲食店で石田めん羊牧場の羊肉が楽しめるので、ぜひ足を運んでみて。

### 【石田めん羊牧場の羊肉】

羊肉の王様と言われるほど風味豊かで繊維も柔らかく、旨味は群を抜く最高品質の「サウスダウン種」を主体に、独自の飼育方法と他品種との掛け合わせなどを模索しながら石田めん羊牧場独自ブランドの羊肉生産を目指し、帯広市内や全国のレストランへ出荷しています。オンラインでは羊肉のほかに、ムートン、原毛、ペット用食品、革製品、羊毛布団なども販売。

【十勝管内で食べられるお店】  
●ビストロカリーノ（帯広市）●マリオンヌ（帯広市）  
●創作居酒屋悠（帯広市）●やさい庵 暁（帯広市）  
※十勝管内の販売店舗はなし。ホームページでご用意できたときに販売しています。

石田めん羊牧場

<https://www.ishida-sheep-farm.com/>





TOKACHI GASTRONOMY TOURISM

十勝の生産者  
INTERVIEW  
03

十勝の寒暖差が生んだ美味しいゆり根を  
多くの人に届けたい

ゆり根

帯広市 FARM TORETA  
五十嵐 英憲さん、詔子さん

OBIHIRO

## 自分たちの農業を模索するなか出会った“ゆり根”が 野菜ソムリエサミットで最高金賞を受賞

帯広の川西地区で代々畑作農業を営む五十嵐農園。五十嵐 英憲さんは4代目として小麦、ビート、豆類を生産しながら、妻の詔子さんとともに「何か自分たちらしい農業もできないか」と模索するなか2020年に出会った作物が“ゆり根”でした。

“ゆり根”はデリケートで病気にかかりやすく、種を植えてから収穫までに4年～6年もの年月がかかるため、その特性を知り尽くした生産者でなければ育てることができません。五十嵐さんご夫妻は「帯広市川西百合根生産組合」に加入し、先輩たちから様々なことを教わりながら、長い時間をかけて、大切に“ゆり根”の栽培を続けました。通常10月～11月に収穫する“ゆり根”を、五十嵐農園では8月から収穫をはじめ、2～6ヶ月じっくり低温熟成しさらに甘みを引き出すといいます。そして初出荷の2024年、詔子さんが立ち上げた五十嵐農園の野菜ブランド“FARM TORETA”の「幻のゆり根月光」が日本野菜ソムリエ協会の品評会「野菜ソムリエサミット」で最高位の最高金賞を受賞。まるでフルーツのように甘いと、審査員たちからは驚きの声もありました。

「十勝は寒暖差があり野菜の美味しさを引き出してくれる土地。

十勝を訪れる人たちに美味しい“ゆり根”をいつでも食べてもらえるよう、今後は通年出荷を目指しています。また、農業の楽しさと一緒に発信していきたいです！」と五十嵐さんご夫妻は笑顔で話してくれました。

### 【幻のゆり根 月光】

糖度約24度の驚くほど甘いゆり根。十勝の厳しい冬を幾度も超えて出来たゆり根を、2～6ヶ月低温熟成させさらに甘みと滑らかさを引き出しました。「月光」は日本では幕別町忠類地区と帯広市川西地区の数件でしか栽培されていない希少な品種で、茹でたゆり根に塩昆布を合えたシンプルな調理や、ゆり根ごはんにして食べるのもおすすめです。



【十勝管内で食べられるお店】  
●炭焼き梅酒房 甘味処 鶯(帯広市)

【十勝管内で買えるお店】  
●道の駅おとふけ なつぞらのふる里(音更町)  
※道の駅おとふけ なつぞらのふる里のオンラインショップでも販売

FARM TORETA [https://www.instagram.com/farm\\_toreta/](https://www.instagram.com/farm_toreta/)



## TOKACHI GASTRONOMY TOURISM TOPICS

十勝で地域の食文化や料理を体験できる貴重なツアー&お店をご紹介します

### 食と風土を楽しむ新しい旅のカタチ

## これぞ最上級のガストロノミーツーリズム！ “farm to table tour”

体験の場はなんと普段は入ることができない畑の中！日本初の畑ガイドと一緒に農業王国・十勝の畑に足を踏み入れ、農業や作物について学びながら収穫を体験できます。自ら収穫した採れたての農作物を畑でいただくから、美味しさもひとしお。十勝ガストロノミーツーリズムの最上級の体験ツアーです。

■開催期間／5月～10月中旬 ■時間／11:00～(約2時間)  
■料金／1名11,000円(税込)  
■場所／十勝管内の農場(時期により異なる) ※現地集合

【お問い合わせ】  
(株)いただきますカンパニー  
TEL 0155-29-4821



【1】青空のもと北海道らしい広大な畑の中を歩く貴重な体験 【2】コソを教わりながら旬の農作物を収穫 【3】その場で早速調理。シンプルな調理だからこそ素材の美味しさが引き立つ 【4】畑の真ん中で採れたての農作物を使ったランチを食べる贅沢な時間

### 十勝で触れるアイヌ料理&アイヌ文化

## 帯広のまちなかでアイヌ文化を紡ぐお店 『アイヌ家庭料理 ポンチセ』

北海道の雄大な自然とともに生きてきたアイヌ民族の食文化には、自然の恵みに感謝する心が息づいています。帯広のまちなかにある『アイヌ家庭料理 ポンチセ』では、アイヌの血を引く店主が子供のころから親しんできたアイヌ家庭料理をはじめ、十勝産・道内産の食材を使った創作料理、アイヌ文化にちなんだお酒などが楽しめます。店内の壁には樺太アイヌの伝統的な弦楽器「トンコリ」が飾られており、その優しい音色を聴ける日も。アイヌ文化・音楽の魅力に触れられるイベントも不定期で開催中です。

帯広市西3条南10丁目16-4 TEL 080-6077-3763

■営業時間／火～土曜日17:00～22:00

水・木・金曜日のみランチ営業 11:30～14:00

■定休日／日・月曜日

AINU CUISINE  
PONCISE



【1】アイヌの血を引く店主の豊川純子さん 【2】ボネオハウ：豚骨と野菜をじっくり煮込んだアイヌの家庭料理。写真はランチのうどん入り 【3】ムニモシト：発酵したジャガイモをつぶしモモ団子のように焼いて食べるアイヌ料理の保存食 【4】トンコリ：樺太アイヌの伝統弦楽器。五本の弦で奏でる優しい響きに癒される