

TOMAKOMAI

苦小牧
エリア

わがマチ
人気の

道の駅

道内には100を超える道の駅があり、グルメや特産品を目当てに多くの旅行者が訪れるのはもちろん、直売所や公園利用など地元住民にとっても憩いの場となっている。道開発局が発表した「道の駅ランキング2022」から、各地自慢の道の駅と、店内のイチオシグルメを紹介する。

イチオシグルメ Ichioshi Gourmet



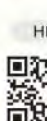
D51 豚丼
850円

**地元産ブランド豚使用
甘めのタレでご飯が進む**

テイクアウトコーナーには安平町産の地元食材を使ったメニューが並び、中でも同駅のお薦めは、町内の農家が生産する世界的なブランド豚「ケンボロ種」を香ばしく焼き上げ、照り焼き風のたれにからめたD51豚丼。高品質な飼料を与え、品質管理を徹底して育てた質の良い豚とあつて、軟らかな肉質とさっぱりとした脂身は上品で好評だ。

最後までベロツと食べられる。子どもやお年寄りでも食べやすい甘めの味付けにマッチするご飯は、安平町自慢のなつぼしを使用。出来たてをアトリーウムで食べるのもよし、これからの季節は隣接する公園「ボッポラン」で食べるのも楽しい。またケンボロ豚のシューマイやメンチカツなどは冷凍でも販売し好評だ。

道の駅あびらD51ステーション
(運営事務局：一般社団法人あびら観光協会)
■Information
勇払郡安平町追分が丘49の1 ☎0145-29-7751
https://d51-station.com/



道の駅あびらD51ステーション
(運営事務局：一般社団法人あびら観光協会)
■Information
勇払郡安平町追分が丘49の1 ☎0145-29-7751
https://d51-station.com/



北海道「道の駅」ランキング2022
家族で訪れたい「道の駅」・第3位
トイレがきれいだと感じた「道の駅」・第8位



駅舎を模したクラシックな外観が特徴。大型連休には開業5周年まつりを予定する

道の駅あびらD51
ステーション

～利用者の声～

レンガを基調とした壁のデザインが落ち着いた雰囲気

夏には近隣でとれた野菜の直売を楽しみに何度も訪れています

**蒸気機関車は圧巻の迫力
特産品や農産物も魅力**

苦小牧市街から車で約1時間、今年4月でオープン5周年を迎える「道の駅あびらD51ステーション」は、昨年10月に来場者数300万人を突破した胆振地区でも人気の道の駅だ。

最大の見どころはD51-320号機を展示・保存する「鉄道資料館」。黒々と光る蒸気機関車を間近で見ることができ、国鉄時代に安平町追分地区にあった機関庫のジオラマや豊富な資料から「追分機関区」の歴史を学ぶことができる。また、マスコットキャラクターのグッズも土産や記念品として人気がある。

館内にはソフトクリームが人気のフードコーナーをはじめ、畜産加工品など特産品の売り場、焼き立てパンを提供するベーカリー、農産物直売所「ベジスタ」があり、週末ともなるとオープンと同時に多くの客でにぎわう。毎年5月中旬から6月上旬には周辺の菜の花畑が満開を迎え、同駅でもイベントを予定している。

キーワードクイズ Keyword QUIZ

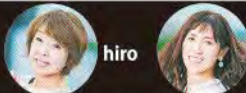
クイズに答えて温泉ペア宿泊券が各地の特産品をGETしよう!
数字のついた欄にひらがなを入れてお答えください。
詳しくは10ページの応募方法をご覧ください。

Q. 安平町で生産されているブランド豚「ケンボロ5種」の豚丼が絶品。

ON AIR

FMとまこまい
TOMAKOMAI

「JIMOTOプロジェクト新聞」の企画紙面を紹介
【FMとまこまい／83.7MHz】放送します。



3月27日(水)8:40 hiro
3月28日(木)8:40 hiro
3月29日(金)8:40 hiro

モーニング・ラジオ・バイ・ユア・サイド hiro
モーニング・ラジオ・バイ・ユア・サイド hiro
モーニング・ラジオ・バイ・ユア・サイド hiro

4月1日(月)8:40 hiro
4月2日(火)8:40 hiro

モーニング・ラジオ・バイ・ユア・サイド hiro
モーニング・ラジオ・バイ・ユア・サイド hiro

JIMOTO新聞 2024 Spring-Summer

求めるのは まっすぐな旨さ。

《店内飲食メニュー》
自老牛ステーキ ¥1,600
開拓バーガープレート ¥1,900

《テイクアウトメニュー》
自老牛ステーキ ¥1,200
自老牛ステーキ ¥1,400

ファームレストラン
ウエムラ・ベース
白老町字石山109-20
TEL 0144-83-4929 営業時間 11:00～17:00

生産農場 (有)ビクトリーポークの
こだわりとは?

- 徹底した衛生管理で豚を飼育。農場HACCPの認証を受けています。
- 離乳後、飲み水は樽前の湧き水を使用しています。
- エコフィードによる飼料給与で、自給率向上に取り組んでいます。

贈答用も
ご用意
できます

**ビクトリーポーク
樽前湧水豚**
樽前の自然が育んだ豚肉

有限会社ビクトリーポーク
苫小牧市錦岡166-5 TEL 0144-84-3341

ビクトリーポーク 検索

すずらの風薫る森 びらとり温泉

自然あふれる憩いの天然温泉

美味しい宿 ゆから

あふれる自然に癒されて。
澄んだ空気・水・緑が
どこにある。

特産品のびらとり牛・黒豚を
味わいながらくつろぎます。

日高では珍しい炭酸泉だから
じっくり療養できます。

露天風呂付客室(和室または洋室)
[定員2～3名]※4名様ご利用1,000円引
1泊2食付おひとり様 22,000円～
和室スタンダード
[定員5名]※4～5名様ご利用1,000円引
1泊2食付おひとり様 16,000円～

「広告見たよ」で宿泊料2,000円引き
(※2024年4月25日まで)

上記プランのお申し込みは電話またはホームページにて
びらとり温泉から公営HP
こちらからもご予約できます

TEL 01457-2-3280
平取町字二風谷92番地6 http://biraori-onsen.com/