

Kushiro Life



コンプ漁期の6月から10月までの期間限定1,980円

寿司ひらの

HP
■Information
浜中町露多布東2条2丁目29 ☎0153-62-2002
営業時間 / 11:00~14:00、17:00~20:30
定休日 / 不定休
http://sushi-hirano.com/



気嵐(けあらし)に包まれハリウッド映画さながらの景観を往く

釧路マッシュ&リバー

HP
■Information
釧路市釧路町字トトリウ88-5 ☎0154-23-7116
営業時間 / 8:00~18:00
定休日 / 不定休
https://94river.com/

Gourmet

旬の 豪華海鮮丼

浜中特産のコンプをぐるりと巻き器に見立て、地元産のウニやツブなど自慢の魚介類を盛り込んだ「旬の豪華海鮮丼」。数時間掛けてじっくり炊いたナガコンプは、シャキッとした食感とうま味を凝縮し、まるごと味わえる。

Activity

冬の釧路湿原 カヌー

「しばらくはしばらくは」感動が深まる冬カヌーがオススメ。凍って川幅が狭まった分、希少な野生動物たちの姿が手に届きそう。ほどほどのスピードで進むことも、塘路湖まで抜ければ凍った湖上をトレッキングすることも！霧氷が輝く釧路湿原の幻想的な景観を堪能ください。



茶路めん羊牧場代表 武藤浩史さん

有限会社 茶路めん羊牧場

■Information
白糠郡白糠町茶路基線88-1 ☎01547-2-4623
https://charomen.com/



「おいしい羊をつくるのは、30年かけて羊とともに培ってきた土・草・羊の健全な連携が原点。」そう話す武藤浩史代表。
茶路めん羊牧場は釧路市の西隣、白糠町茶路で1987年に35頭の羊とともに開設した。羊の繁殖から加工販売を手がけ、今ではサフオク種やポールドーセット種など800頭を数える。90年には羊肉の販売を開始、そして2015年には、牧場直営のレストラン「ファームレストランクオアレ」を開店。飼育から調理まで一貫して行い、自ら育てた羊本来の味わいを引き出した料理を提供する。この地で30年以上、羊に触れ、羊肉のおいしさを発信しつづけている武藤代表。昔から人の生活と深く関わりつづけてきた羊が今も存在する意味を伝える取り組みを続けている。

Food

白糠産 羊肉

羊とともに培われた
土・草・羊の
健全な連携が原点



湯めぐり 紀行

川湯史上、最高ランクのおもてなし



4月にオープン。古くから湯治場として愛されてきた川湯温泉。源泉100%掛け流しの酸性硫酸泉の泉質は日本屈指。お食事は地場の山海の幸に舌鼓。夕朝食、個室でお楽しみいただけます。感動一流、サービス一流で「ぜいたくな田舎体験」をご満喫ください。

お宿欣喜湯 別邸 忍冬(SUIKAZURA)

■Information
川上郡弟子屈町川湯温泉1-2-3 ☎015-483-2211
http://suikazura.jp/



材料(2人分)

- ・ラムスライス 250g
- ・ゴボウ(こすり洗いする) 100g
- ・舞茸(粗くはく) 100g
- ・玉ねぎ(薄切り) 1/2個
- ・にんにく(薄切り) 小1かけ
- ・バター 10g
- ・オリーブオイル 大さじ2
- ・赤ワイン 1/2カップ
- ・塩、コショウ 各適量
- ・粗挽(び)き黒コショウ 適量
- [A] 塩 小さじ1/2
- ・コショウ 適量
- [B] 水 3/4カップ
- ・バルサミコ酢 大さじ1
- ・ローリエ 1枚
- ・塩 小さじ1/2

作り方

- ①ゴボウを5cmの棒状に切り、水に約5分つけ水気を切る。肉はひと口大に切りAをすり込む。
- ②フライパンにバターを入れ、強めの中火にかけ、溶けて泡立ち茶色くなり始めたら肉を入れる。しばらく触らず、両面に軽く焼き色が付いたら取り出す。そしてオリーブオイル大さじ1を入れ中火にかけ、温まったらゴボウを入れ約5分炒め、軽く塩、コショウを振り取り出す。
- ③②のフライパンにオリーブオイル大さじ1、玉ねぎ、にんにくを入れ、弱めの中火で約3分炒め、軽く色付いたら赤ワインを加え強火にし、1/3量まで煮詰める。
- ④B、舞茸、②のゴボウを加え、煮立ったらふたをし、弱めの中火で煮る。ゴボウが軟らかくなったら②の肉を加え全体を混ぜ、塩、コショウで味を調える。仕上げに粗挽(び)き黒コショウを振る。



茶路めん羊牧場の羊を使った
「ごぼうとラム薄切り肉の
赤ワイン煮」

フランスやイタリア地方でよく食べられる煮込み料理で、素材から出たうまみで食べるシンプルなお皿です。地元白糠産のゴボウと羊肉との相性は抜群。レシピで使った羊肉は、HPから購入できます。

JIMOTO食材を使った シェフの一皿



教えてくれたシェフ
ファームレストラン
CUORE(クオアレ)
漆崎 雄哉さん

地元白糠町出身。イタリアンを基本に、幅広いメニューの羊料理を提供する。

■Information
白糠郡白糠町茶路川西 ☎01547-2-5030
完全予約制 ※前日までの予約が必要
https://charomen-cuore.com/



キーワードクイズに答えて温泉へ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「応募方法」のページをご覧ください。

Keyword QUIZ ▶ Q. 川湯温泉は源泉100%の掛け流しの「さんSいいおうせん」。

ON AIR



「JIMOTOプロジェクト新聞」の企画紙面を紹介
【FMくしろ / 76.1MHz】放送します。

鈴木直哉

midori

★10月6日(水) 17:15
★10月7日(木) 17:15
★10月8日(金) 18:30

「イブナビ-Evening Navigation」
「イブナビ-Evening Navigation」
「sunset SPICE」 midori

鈴木直哉
鈴木直哉

★10月11日(月) 17:15
★10月12日(火) 17:15

「イブナビ-Evening Navigation」
「イブナビ-Evening Navigation」
鈴木直哉

JIMOTO新聞 2021 Autumn - Winter



静かな佇まい 今こそ 阿寒湖荘

ここは変わらぬ自然豊かなマリモのふもと「阿寒湖」
阿寒の山々、良質の源泉掛け流しの温泉、当館ならではの美味しい料理があります。
お客様が今すぐにもおいで頂けるようにしっかり準備してお待ちしております。

秋の里山プラン

北海道を代表する食材を
ふんだんに使い、旬の素材と
旨味と香りをそのままに
阿寒湖荘ならではの
創作料理として仕上げました。
ぜひ、ご堪能ください。



里山会席プラン

1泊2食付ご宿泊料金

- 4名様1室・お一人様 16,500円
- 3名様1室・お一人様 17,600円
- 2名様1室・お一人様 18,700円

阿寒湖を臨む温泉と季節の和食膳



お得なご宿泊プランをご用意しました



豪華なお食事が好評のプランです!



月彩プラン

- 4名様1室ご利用の場合 大人お一人様 14,300円
- 3名様1室ご利用の場合 大人お一人様 15,400円
- 2名様1室ご利用の場合 大人お一人様 16,500円

雪彩重箱膳プラン

- 4名様1室ご利用の場合 大人お一人様 9,900円
- 3名様1室ご利用の場合 大人お一人様 11,000円
- 2名様1室ご利用の場合 大人お一人様 12,100円

たらば蟹プラン

- 4名様1室ご利用の場合 大人お一人様 15,400円
- 3名様1室ご利用の場合 大人お一人様 17,600円
- 2名様1室ご利用の場合 大人お一人様 22,100円

※ご宿泊料金はすべて消費税込・入湯税250円(税込)別の価格となっております。
お弁当1,980円+日帰り入浴1,000円+カムイミナ2,800円
合計5,780円のところ 要予約 5,000円

食事と日帰り入浴とカムイミナが
セットになったお得なプランです! 日帰り阿寒湖満喫プラン
阿寒ロイヤル観光グループ
ホテル 阿寒湖荘
北海道釧路市阿寒町阿寒湖温泉1-5-10
各種情報はこちら / www.akanko.com



プランのご予約は
宿泊予約係 ☎ (0154) 67-2231
各種情報はこちら / www.akanko.com

北海道釧路市阿寒町阿寒湖温泉1-5-10

鮭と魚卵はおまかせ下さい!
釧路和商市場
栄田村商店から
釧路の味覚を
お届けします!!
釧路市ふるさと納税返礼品も絶好調!!

その場で買える!
オンラインLIVE
開催中! 釧路和商市場
から生配信
現地でお買い物するよりお得なスペシャル企画
開催日はSNSでお知らせ!!
まずはフォローをお願いします!
栄田村商店 ☎(0154) 23-8056
釧路市黒金町13-25 和商市場内 FAX(0154)23-1858

たのしい、うまい、バイエリア。
それが釧路フィッシャーメンズワーフMOOです!
港町・釧路ならではの新鮮な魚介類や地元食材を使ったレストランなど
魅力がいっぱい! お買い物は、ぜひMOOへ

グルメ・飲食 1F	グルメ・飲食 1F	グルメ・飲食 1F	グルメ・飲食 1F	グルメ・飲食 1F	グルメ・飲食 1F	グルメ・飲食 2F	グルメ・飲食 2F	グルメ・飲食 2F
お食事処 さくら	スバゲイソーセージ スモークハウス	ファストフード ペティージョイ	手作りの味 食事処 たかつな	新鮮な魚介類 さんま まま 魚政	食事処 つげん	ベガフェ 風車	花ばんや	港の屋台
グルメ・飲食 3F	ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F
ピアール 釧路青のビル園	珍味 珍味 おが和	銘菓 銘菓 珍味	銘菓 銘菓 珍味	ワールドナッツ	ピリカ	岡田堂本家	たんばや	ひるめじまや
ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F	ジョブ・買い場 1F
おがの たにばん	アウトジョブ EHAB	かに ありあけ	生珍味 魚類 シーフーズ 釧路	珍味 珍味 川島商店	珍味 珍味 高橋商店	ときわ青果	塩干魚 高網	釧路の味 北匠

MOO1階ショッピングゾーン
(12月31日・1月2・3日) 10:00~17:00
花ばんや 臨時予約のみ営業
釧路 青のビル園 / ライトタイム 11:30~13:45(団体予約のみ)・ディナータイム 17:00~21:00(予約のみ22:00)
E G G (4月~10月) 16:00~22:00 (11月~3月) 7:00~22:00