

Tomakomai Life



苫小牧産ホッキの魅力も詰まったぜいたくなグルメ (1,800円)

わがまま丼 苫小牧食堂

HP
■Information
苫小牧市港町2-2-5ふらっとみなと市場内
☎0144-32-6110
営業時間 / 7:00~16:00、水曜11:00~14:00
定休日 / 年中無休
<https://www.tomamin.co.jp/shop/126/>

Gourmet

10色海鮮丼+ ほつき焼きセツト

これから冬漁を迎える苫小牧産ホッキ。貝のうま味が凝縮されたエキスが染み出る貝焼きと、生とボイルの2種類を味わえる10色丼のぜいたくグルメをぜひ味わってほしい。秋冬の特別メニューとしてクラムチャウダー(550円)も用意しており、お好みの海鮮丼と一緒に堪能できる。

Activity

雄大な樺前山の裾野に広がる キャンプサイト



冬季も降雪量が少ないので利用しやすいキャンプ場

オートリゾート苫小牧アルテン

HP
■Information
苫小牧市字樺前421-4 ☎0144-67-2222
予約時間 / 9:00~18:00
定休日 / 年中無休
<http://www.dp-flex.co.jp/arten/>



上村社長(右)とレストランスタッフ※直営レストラン「ウエムラ・ビヨンド」でも販売

和牛王国 ウエムラ

■Information
白老町字石山109-20
☎0144-83-4929
<http://wagyu-oukoku.com/>



森の緑に囲まれたウエムラ牧場。1969年に白老で和牛の繁殖を始めては半世紀を過ぎた。99年からは肥育まで一貫生産を進め、牛にストレスをかけず健康に育てることで、霜降りの良質な白老牛「上村和牛」を世に送り出している。ここ10年はA4~A5等級の上物率90%以上を維持加工を開始した2001年のBSEに始まり口蹄疫、O157問題や震災、そしてコロナ禍など畜産農家を取り巻く社会環境は逆風続き。上村篤正社長は「周りに支えられ、幾多の困難に遭いながらも足腰の強い農家として成長している」と語る。消費者に選ばれてこそその農畜産品。「お客さまが上村和牛の価値を判断してくれる。今後、上物率を維持し、ウエムラ牧場がこれまで培った仕組みを次世代に引き継いでいけるように努めたい」と話した。

Food

白老産 白老牛

白老牛の魅力を
直接お客さまに
伝える



湯めぐり 紀行

二風谷アイヌ文化博物館近く びらとり和牛を味わえる宿



アイヌ文様をあしらった館内

アイヌゆかりの地二風谷にあることから、館内装飾にアイヌ文様を取り入れモダンな造りに。泉質は無色透明な強塩泉。健康増進効果が高いとされる高濃度炭酸泉も人気で、露天風呂付家族風呂もある。特産のびらとり和牛も味わえ、グランピング施設も人気!

びらとり温泉 美味い宿 ゆから

■Information
平取町二風谷92-6 ☎01457-2-3280
営業時間 / 日曜日入浴10:00~21:00
定休日 / 年中無休(メンテナンス休有)
<http://biratori-onsen.com/>



材料(1人分)

- ・牛肉……………200g
- ・だし(昆布)……………1L
- ・モヤシ……………100g
- ・長ネギ……………100g
- ・水菜など青菜……………適量
- ・豆腐……………1/2

作り方

- ①大きめの昆布を2Lの水に浸し冷蔵庫で一晩寝かせてだしを用意。食べる前にだし汁1Lを鍋に入れ沸騰させる。
- ②鍋のだし汁が沸騰したらモヤシ、長ネギを投入。野菜が透明になり始めたら肉をしゃぶしゃぶする。
- ③肉は表面の色が変わる程度に熱を入れすぐに湯からあげる。
- ④肉、野菜が食べごろになったらポン酢しょうゆに七味、多めの大根おろし、少量の小ネギなどの薬味を入れて食べる。



肉は中がうっすらとピンク色になる程度に湯に通して食べること。肉そのものにしっかりと味がなければおいしく食べられないので、ステーキや焼肉では味わえない特別感がある。生産者にとっては最も緊張感をはさむ調理法だ。

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
ウエムラ・ビヨンド
和牛王国ウエムラ
代表取締役社長
上村 篤正さん

大学卒業後に商社勤務を経て帰郷。1997年から和牛生産に従事し独自ブランド白老牛「上村和牛」を全国にアピールしている。

■Information
白老町字石山289-8
☎0144-84-3386
<https://uemura-beyond.jp/>



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。

キーワードクイズ Keyword Q.「3 エムラ牧場」は1969年に白老で和牛の肥育を始めた。

JIMOTO新聞 2021 Autumn - Winter

白老和牛王国 上村牧場直営
ファームレストラン ウエムラ・ビヨンド。

白老町字石山289番地8
YOKOSUTO RANCH 内
旧マザーズスイーツ館
●営業時間 11:00~20:00

白老牛ビヨンド
ステーキセット(100g)
2,915円(税込)

炎の王様
ダブルチーズハンバーグ
2,255円(税込)

本当の美味しさに会える喜び ウエムラ牧場 検索

TEL0144(84)3386

北海道民限定
びらとり割り 美味しい宿 ゆから

最大1万円が宿泊料の半額補助

※緊急事態宣言及びまん延防止措置
期間中は割引が適用されない
場合がございます。

すずらの風薫る森 びらとり温泉

プラン期間
2022年
3月31日まで
※予算上限に達しましたら
終了させていただきます

①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
実費お支払
9,000円
18,000円 → 9,000円
入湯税150円別

②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
実費お支払
6,500円
13,000円 → 6,500円
入湯税150円別

ご予約は3日前まで承ります。

■小学生以下のお子様は、
お子様の宿泊プランあります。
■小学生のお子様は大人料理の場合、
大人と同額になります。
■休前日は1,000円増

※ご予約の際は「びらとり割り」でお伝えいただくスムーズです。

上記プランの申し込みは電話またはホームページにて
TEL.01457-2-3280
平取町二風谷92番地6 <http://biratori-onsen.com/>

すずらの風薫る森 びらとり温泉 美味しい宿 ゆから

TEL.01457-2-3280
平取町二風谷92番地6 <http://biratori-onsen.com/>

ADF tuning JAPAN ADF agri eco tuning

トラクターチューニング

パワーアップ燃費向上に!! ~北海道全域で出張施工可能です~

施工実績 250台 以上
施工価格280,000円~(税込)

《施工実績例》
ランボルギーニ、マッセイファーガソン、ジョンディア、ケースプーマ、
フェント、ニューホランド、クボタ他

ヨーロッパのECUチューニングソフトウェアサービスグループ
ADF Chip Tuning [Auto Diesel Felix]
<https://www.adftuning.com/>

ADFとは世界中の30カ国以上のADFディーラーディストリ
ビューターに向けて、ECU Chip Tuningソフトウェアのサポ
ートを行っているグループです。
当社はADFの日本特約ディーラーとなり、主にトラクターやトラッ
クのデータ通信の技術提供を得ています。
ADF Tuningの素晴らしいところは別名エコチューニング(ECO
Tuning)とも言われているところ。確実決定的な完全燃焼
を目指し、燃費の向上とパワーアップが見込めます。

施工例
マッセイファーガソン[MF7615 Dyna-4]
MF7600シリーズ 6.6Lディーゼルトターボ
他にも多数。下記Facebookで

ノーマルで150馬力、ブーストで175馬力のMF7615にADF ECU
チューニング施工です。施工後はノーマルで185馬力、ブーストで
210馬力の仕様になります。
数値だけみるとものすごく上がっているように感じますがエンジン燃焼
マップを正確に解析し上げていますので問題ありません。サブコンの
様なブーストアップだけのパワーアップは水温上昇や黒煙多量、燃焼
悪化など問題ありますが、ADF Tuningはエンジン本体の燃焼適正
化でパワーを上げているので不具合なく燃費の向上が見込めます。

北海道輸入車部品 田代商会株式会社
吉小牧市あけぼの町1丁目3-2 TEL.0144-53-0144
輸入車販売/輸入車修理 営業時間/10:00~18:00 日・祝休
フェイスブックページ @tashiroshoukai