

道内新聞社 5 紙とコミュニティ FM 4 局がコラボ、
JIMOTOがますますおもしろくなる！

Contents

- 02-03 地域おこし協力隊から見た地域観光の再生
04 世界遺産 北海道・北東北の縄文遺跡群 JOMON旅
05-09 各地の生産者インタビュー、アクティビティ、グルメ、湯めぐり紀行 ほか
10 読者プレゼント



Vol.14
2021(令和3年)
10月7日
木曜日

発行/JIMOTOプロジェクト
春と秋の年2回

北海道観光 再生

コロナ禍において、
北海道の観光の重要性を再認識し、
観光再生を通じて地域と一体で
持続可能な社会の実現を目指します。
世界文化遺産となった
北海道・北東北の縄文遺跡群をはじめ、
各地のムーブメントを掘り起こしながら、
わたしたちは北海道観光の
「復活」を応援していきます。

函館市/大船遺跡

企画・制作: 道内地方紙連合 * 釧路新聞(釧路・根室管内) * 十勝毎日新聞(十勝管内) * 室蘭民報(胆振・日高管内) * 苫小牧民報(胆振・日高・石狩管内) * 函館新聞(渡島・檜山管内)



ホクレン女子陸上競技部が、全道各地の小学校を訪問し、走る楽しさを伝えています。

みんなで走ろう！ 陸上教室

HOKUREN WOMEN'S RUNNING CLUB



ホクレン女子陸上競技部は北海道唯一の実業団陸上競技部。1987年の創部以来、北海道の皆さまの応援を受けてさまざまな大会に挑戦しています。
また、各種ランニングイベントなどを開催しています。

北の大地に歴史を刻んで。全国へ、明日へ、ホクレン女子陸上競技部

さまざまなジャンルの大会やチームに協賛



■ ホクレン・ディスタンスチャレンジ
夏に全道各地を転戦し、国内の有力選手が熱い戦いを繰り広げるトラック中距離競技大会に協賛しています。



■ 少年野球大会
全道各地から勝ち抜いてくる北海道少年軟式野球選手権大会をサポートしています。
前年度は中止のためチームに記念品、選手に牛乳券を贈呈



■ 少年剣道大会
子どもたちの心身の健やかな成長を願い、ホクレン旗を提供するなど大会に協力しています。
前年度は中止のため剣士に特製でめく、牛乳券を贈呈



■ ホクレンファイターズ「北海道農業応援プロジェクト」
ホクレンファイターズ「北海道農業応援プロジェクト」日本ハムファイターズとの共同で日本の食を支える「北海道農業」を応援するプロジェクトに取り組んでいます。

明日への一歩、新たな歴史へ



HOKUREN Seeds PROJECT

ホクレンは「HOKUREN Seeds PROJECT」として社会貢献活動に取り組んでいます。
「Seeds」とは、「支援」「教育」「環境」「振興」「社会的課題の解決」それぞれの活動分野を意味する英語の頭文字から命名し、活動の一つ一つがたくさんの笑顔を咲かせる「種(Seed)」であってほしいという願いを込めています。

支援 Support	教育 Education	環境 Ecology	振興 Development	社会的課題 Social subjects
○児童福祉施設への北海道米の寄贈 ○ホクレンSS「ラブ&ハート」チャリティーキャンペーンなど	○ホクレン女子陸上競技部による小学校陸上教室 ○パールライス工場見学 ○北海道産農畜産物の食育活動 ○北海道の演劇活動に協賛など	○てん菜の3R(リデュース、リユース、リサイクル)など	○パールライスファン感謝祭の開催と石狩市への寄付 ○北海道日本ハムファイターズのスポンサー ○ホクレン女子陸上競技部の活動 ○札幌交響楽団への協賛 ○北海道カーリング協会へ協賛など	○移動販売車「実り恵み号」による買い物支援と見守りサービス等の地域貢献活動など

www.hokuren.or.jp ホクレンホームページ▶



今号では各エリアの地域おこし協力隊*の中でも、地域観光の再生にむけて活動している5人の隊員に、活動内容や成果、今後の展望など「地域観光再生」にかける強い思いを聞いた。

の再生。

*地域おこし協力隊は、都市地域から過疎地域等の条件不利地域に移住して、地域ブランドや地場産品の開発・販売・PRなどの地域おこし支援や、農林水産業への従事や支援など「住民協力活動」を行いながら定住や定着をはかる組織。

士幌町

地域おこし協力隊

金森隆博さん

1963年生まれ、神戸市出身。神戸市内に本社を置く大手飲料メーカーで商品企画やマーケティングに従事。その経験を生かし、今年4月に着任した協力隊では観光協会事業支援員として観光振興や地域経済の活性化に取り組む。趣味はフライフィッシング。



旅人にも地域の人にも喜ばれる仕組みをチャリたびしほろ

今年5月、日本を代表する自転車道「ナショナルサイクルート」に、十勝管内12市町村を通過する「トカプチ400」が指定された。それが追い風になり、今、十勝では自転車を活用した観光振興が活発化。士幌町では、8月よりレンタサイクル事業「チャリたびしほろ」がスタートし、その仕組みづくりやモデルコースの選定などに奔走した一人が金森さんだ。旅で訪れた人が、自転車に乗りお店や施設を利用し地元の人と交流する。地域の人にも喜んでもらう。地域の人にも喜んでもらう。来年度の本格始動に向けた内容の充実を図っている。



A マプカの里からの景色は圧巻。体力に自信がある方にオススメ

Information
しほろ高原マプカの里
士幌町字上音更21-173 ☎01564・5・4274
営業時間 / 10:00～16:00 (ロジックマフカ)
<https://www.nupuka.jp/>



B 最新モデルの電動アシスト自転車などを用意し、利用者には飲食店クーポンを配布中

Information
チャリたびしほろ(士幌町観光協会)
☎01564・5・5213 (平日9:00～17:00)、
チャリたび専用ダイヤル
☎080・4047・5213 (金・土9:00～17:00)
貸出場所 / 道の駅じあ21しほろ
貸出期間 / 4月下旬～10月末日
<https://www.shihoro-kankou.jp/>



中標津町

地域おこし協力隊

斉藤美葵さん

1990年札幌市生まれ。札幌の高校を卒業後、上海の大学へ入学。国際経済貿易を学び、卒業後は不動産業、旅行業、メーカー営業職などを経験し、2020年1月より中標津町地域おこし協力隊として、観光業・PR活動を行っている。(2020年にこの事業の為に、バイクの免許取得!)

「ライダーの聖地・開陽台」を歓迎する町へ

中標津町にある開陽台は、1980年代には駐車場をバイクが埋め尽くすほど活気にあふれたライダー憧れの聖地だった。それから約40年が経過し時代も変わり、展望館のリニューアルなども含め観光地化されてきた一方、全盛期の頃と比べライダー離れが進んだ。そんな事情を知り、なかしべつ観光協会では2020年度より(公社)北海道観光振興機構「地域の魅力を活かした観光地づくり推進事業」の支援を受け、「ライダーの聖地・開陽台」を復活させようと開陽台でのイベントの開催やオリジナルグッズの販売、無料ライダーフラッグ配布など中標津町のPRも含め精力的に活動している。

A 開陽台展望館

Information
標準部中標津町字俣落2256-17
☎0153-73-4787
営業時間 / 4月下旬から10月末 9:00～17:30
(10月は16:30まで)
<https://www.nakashibetsu.jp/>



B オリジナルグッズの販売、無料ライダーフラッグの配布

Information
なかしべつ観光協会
中標津町東14北1 ☎0153-77-9733
営業時間 / 8:30～17:15 (平日)
定休日 / 土・日曜、祝日
<https://kaiyoudai.jp/>



JIMOTO新聞 2021 Autumn・Winter

北海道農業公社

(農地中間管理機構)

農地の貸し借りをしませんか

地域の話合いを通じた集積・集約化

機構集積協力金

要件を満たせば、機構集積協力金の交付が受けられます。

- 人・農地プランの話合いを通じて、地域内のまとまった農地を農地中間管理機構に貸付け、担い手への農地集積・集約化を図る場合に協力金を交付します。
- (1)集積・集約化タイプ
機構を活用して担い手への農地集積・集約化に取り組む地域を支援します。
- (2)集約化タイプ
担い手同士の耕作地の交換等により農地の集約化に取り組む地域を支援します。

- 農地中間管理機構に農地を貸付けることにより、
- ・経営転換する農業者
- ・リタイアする農業者
- ・農地の相続人
- に対して協力金を交付します。

固定資産税の軽減

所有する全ての農地を新たにまとめて機構に10年以上貸付けた場合、当該農地の固定資産税が一定期間1/2に低減

農地を貸したい



- ①公的な機関なので安心
- ②期間満了後は農地が戻ります
- ③機構集積協力金が受けられます(要件を満たした場合)

市町村・農業委員会・JA

連携

(公財)北海道農業公社
(農地中間管理機構)

農地の借受け

農地の貸付け

受け手の募集・登録

必要に応じた保全管理

農地を借りたい



- ①規模拡大や集約化により生産性向上
- ②出し手が複数でも賃料の支払は機構へ一括
- ③権利関係が不安定な所有者不明農地等の利用

各市町村の農政主務課・農業委員会、または北海道農業公社まで、お気軽にお問い合わせ下さい。



公益財団法人 北海道農業公社

☎011-252-7025
札幌市中央区北5条西6丁目1-23

WEBからのアクセス・検索は下記をご利用ください。

<https://www.adhokkaido.or.jp/>

北海道農業公社

検索

モバイルの場合は
右記の二次元コードを
読み取り下さい。



地域おこし協力隊から見た 地域観光

Regional Regeneration



安平町

地域おこし協力隊 溝口駿さん

山梨県出身。東京都内の信金に勤務し2018年退職。東日本大震災の経験から「誰かの役に立ちたい」との思いがあり、胆振東部地震の1週間後、災害ボランティアとして被災地の後片付けに奔走。現在はあびら観光協会事務局員としてまちの活性化を図るイベント企画運営に携わっている。

災害ボラから復興まちの魅力発信の役割担う

居住のきっかけは「被災者から元気づけと勇気をいただいたこと。住民への恩返しと新たな活動に挑む気持ちがある。安平町復興センターのメンバーとしても活動。18年12月には心が曇りがちな住民を勇気づけるべく「はしご酒」などのイベントを企画。震災間もない状況の中、飲食店の協力を得て盛況の内に終えた。翌19年に、道の駅あびらのオープンに災害ボランティアを招待する復興感謝祭を開催するなど、観光を軸とした活性化に尽力。安平は空港や港、札幌にもアクセスしやすい地の利がある。今後は自然も多く特産品を含めたまちの魅力をひろめて住民を巻き込んだ活動を続けると話した。



Information
道の駅あびらD51ステーション
安平町追分分館が丘49-1 ☎0145-29-7751
営業時間 / 9:00~18:00(4~10月)
9:00~17:00(11~3月)
定休日 / 年末年始
https://d51-station.com/

A 参加者が農家さんと畑を回るあびらベジナビ「畑さんぽ〜メロン畑編〜」

B 溝口さん(左下)ら若手を中心としてコスプレ歌手を招いてクリスマスイベントを開催

豊浦町

地域おこし協力隊 魚住風晴さん

1991年3月生まれの30歳。埼玉県出身。県内で美容師を約8年間務めていた。約1年間にわたる国内観光地巡りの傍ら、国内旅行業務取扱管理者の国家資格を取得した。初めての北海道暮らしは、これから迎える冬期間の雪との付き合いに不安と期待を募らせている。

コロナ時代に合った 新しいスタイルの 創出に意気込む

美容師として腕を振るいながら「観光に関わる仕事をしたい」との強い思いから、国内の観光地巡りを開始。北海道・九州間を車中泊で2周半にわたって歩いて見聞を広め、今年8月に噴火湾と豊浦観光協会のスタッフとして着任した。

協会事務局では豊浦町内の公園管理業務や、キャンプ場の運営管理方法などを構築中。「念願だった観光に携わる仕事に就くことができ、ようやくスタートを切れました」と意気揚々と話す。

「コロナ時代に見合ったキャンプ場の新しい運営スタイルなどを見だしていきいたい」と力を込める。



A TOYOURA
世界ホタテ釣り選手権大会
3分間に何枚のホタテを釣り上げることができるかを競います。昨年、今年は新型コロナウイルスの影響で中止となりました。
Information
毎年3月開催
問い合わせ / 噴火湾とようら観光協会
☎0142-83-2222
https://toyoura-feel.com/event/wsc/

B 噴火湾とようら観光協会
オンラインショップ
噴火湾とようら観光協会がBASEで行っているオンラインショップです。町内の事業者さんの商品が並んでいて、11月下旬からは豊浦町の特産品「ホタテ」も販売予定です。
Information
問い合わせ / 噴火湾とようら観光協会
☎0142-83-2222
https://toyoura.thebase.in



A 長原さんが作成した「キーコ」のLINEスタンプ。「キーコ」ソングも制作中で、近日公開予定
Information
https://store.line.me/stickershop/product/15434474/ja

B 長原さんが企画立案した動画「ずーしーほっきー×キーコ」の撮影時。この日は木古内町の名所「サラキ岬」で行った
Information
https://twitter.com/kikokikonai

木古内町

地域おこし協力隊 長原汐里さん

1991年生まれ、厚沢部町出身。青森市の星短大卒業。2013年4月から3年間、厚沢部町の地域おこし協力隊として町の介護予防事業などで音楽療法士として活躍。20年11月木古内町の地域おこし協力隊に着任した。「楽しく、笑顔で、明るく」がモットー。

アフターコロナ見据え 「キーコ」とともに SNS活用し情報発信

木古内町産業経済課に所属し、町の魅力を内外に発信する観光推進員として活動する長原さん。子供の頃から縁のあった木古内町に永住を目指し、協力隊に応募した。主に町公式キャラクター「キーコ」を活用した観光プロモーション業務を担当。主体の動画は企画から演出、撮影、編集まで行い、ツイッターなどSNSを使って情報を発信する。今はイベントもなく人との触れ合いは難しいが、SNSへの反応がやりがい。効果的な情報発信の仕方を常に研究・分析している。「星空がきれいな夜のサラキ岬は隠れた人気スポット。ぜひ見てほしい」。全力で町のPRに取り組む。

北海道後継者人材バンク

Q&A

Q.後継者人材バンクへの登録や利用にあたり、費用はかかりますか？

A.登録や紹介に関する費用は一切かかりませんので安心してご利用ください



北海道で 企業・事業引継ぎをお考えの方

後継者をお探しの方 事業主の方

Q.経営をしたことがなくても大丈夫？

A.事業をやってみよう！という思いのある方であれば、年齢や性別、現在の居住地などを問わず、登録にあたって一切の制限は設けておりません。会社員の方や主婦(夫)の方など様々な方にご登録いただいております。また、経営者になることにな不安がある方は、創業塾や経営相談の窓口などをご案内できますので、お気軽にご相談ください。

Q.ゼロから起業するのと比べて
メリット・デメリットは？

A.顧客や仕入れ先が確保されており、事業用の設備や先代のノウハウもそのまま引き継ぐことができますので、リスクや初期投資を抑えて最初から事業を軌道に乗せられるのがメリットです。逆に文化や価値観も引き継ぐことになり、自由が制限されることはデメリットになる場合もあります。

Q.具体的にどのような支援を
してくれますか？

A.後継者候補のご紹介、面談の日程調整、後継者候補を絞り込むまでの問い合わせや打合せの窓口として対応させていただきます。また、必要であれば後継者候補を絞り込んだ後の事業引継ぎの手続きについてもご支援いたします。

Q.どのような方が登録していますか？

A.創業支援機関の創業塾を卒業された方・経営者になることを希望する方・北海道への移住を目指す方などが登録されています。30～40代が68%と約7割を占めており、会社員42%、自営・会社経営者46%、その他12%です。(2021年1月31日現在)あなたの事業に関心を持った方がいれば、相手から面談の申し込みがきます。



後継者を
さがしている方
北海道で
事業をしたい方
そんな方々を私たち
北海道後継者人材バンクが
お繋ぎいたします！

利用無料
登録・ご紹介・契約
に関する費用は一切
かかりません

事業者の方には、後継者人材バンクを活用した後継者探しという方法を、
起業をお考えの方には、自分でゼロから起業・創業する以外にも、
さまざまな経営資源や地域貢献、経営者の想いを引き継いで事業をはじめるという
選択肢があることを、ぜひ知っていただきたいと思っています。

北海道後継者人材バンクを活用して、未来への一歩を踏み出してみませんか？

こんな企業が後継者を探しています。

Case 1 【北斗市】(有)いとう電器(電器店と音楽カフェ)

まちの電器屋とカフェ。
二足のわらじをはいて地域を豊かに！
電器事業は、創業から北斗市で約70年間、旧大野地区で唯一の電器店として家電販売や修理などを通じて地元の方の生活を支援しています。50歳以上のお客さまがメインです。音楽カフェは、2016年の店舗移転を機に開業。社長の長年の夢だった「地元の方に音楽文化を身近に感じてもらえる場所を作ること」を実現した場所です。今後は数年かけて、後継者へ事業を引き継ぎたいと思っています。



(有)いとう電器/
Sound Space Cafe Chabo
北海道北斗市本町2丁目1-41

Case 2 【えりも町】マルチュウ 鈴木商店(生鮮スーパー)

85年の歴史に幕。
えりも町地区唯一のスーパー。

オーナー夫妻の高齢化により閉店した旧マルチュウ鈴木商店が、地域に唯一の商店としてニーズが絶えず、酒類やタバコなどは現在も注文が入れば販売。夕方の1時間は実質毎日お店をあげている状態です。ご夫妻は店舗の2階に住んでいますが、もし後継者が見つければ、この住居ごとゆずる予定です。



丸忠(マルチュウ)鈴木商店
北海道幌加路えりも町字えりも町
181番地

中小機構では、事業の継続に取り組む中小企業・小規模事業者の経営のバックアップをご支援しています。以下の二次元コードにて各種制度等をご紹介します。

中小機構北海道本部サイト



Be a Great Small.
中小機構

〒060-0001
北海道札幌市中央区北1条西2丁目北海道経済センター5F
(北海道事業承継・引継ぎ支援センター内)

北海道後継者人材バンク

検索

経営産業省 北海道経済産業局 委託事業

1



キウス 周堤墓群

■Information
千歳市中央2777
〒0123-24-4210
(千歳市埋蔵文化財センター)
https://www.city.chitose.lg.jp/95/95_169/95_169_915/95_169_915_04/



HP

約3200年前の縄文時代後期につくられた9基の周堤墓を確認。1号周堤墓の外径が83mあり、現在確認されている周堤墓の中で最大。過去の火山灰に覆われているが、原型をとどめている。道内外の見学者も多く現地にはボランティアガイドも常駐している。

2



高砂貝塚

■Information
洞爺湖町高砂町52
入江・高砂貝塚から徒歩約5分

縄文時代後期(約4千年前)と晩期(約2500年前)の3カ所の貝塚と、その中に形成された墓、配石遺構が見つかった。縄文晩期の貝塚は発見例が少なく貴重。縄文後期初めごろの貝塚と、縄文晩期の墓がほぼ同じ位置で見つかったのが特徴的。

3



入江貝塚

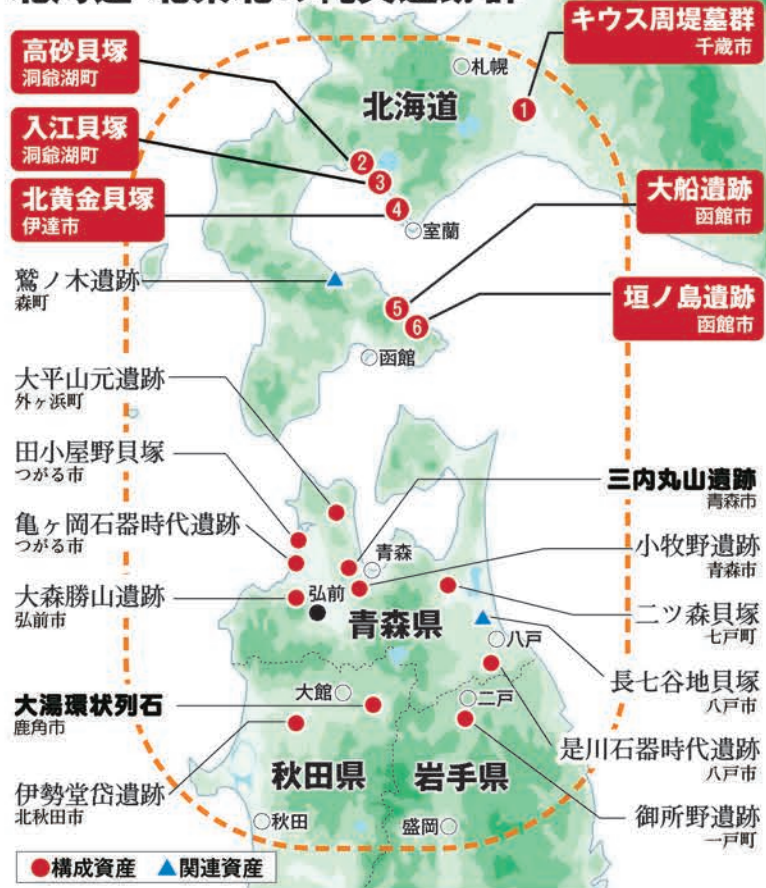
■Information
洞爺湖町高砂町44
入江・高砂貝塚
〒0142-76-5802
開館期間4～11月末
(冬期間閉鎖)

遺跡に立つと、東に珠山、南に噴火湾を隔てて遠く駒ヶ岳を眺望できる。貝塚は縄文時代前期末(約5千年前)から千年以上もの間に形成され、貝塚、竪穴式建物跡、墓を伴う集落跡で構成される。墓の発見は貝塚を特別の場所と考えていた証拠の一つとなっている。

世界遺産 北海道・北東北の 縄文遺跡群 JOMON旅

ユネスコ(国連教育科学文化機関)の世界遺産委員会は今年7月、北海道と青森、秋田、岩手の4道県にまたがる「北海道・北東北の縄文遺跡群」(全17遺跡)を世界文化遺産に登録した。2008年の暫定リスト入りから国内推薦、イコモス(国際記念物遺跡)の現地調査と一段ずつ上り詰め、この度、悲願の達成となった。道内には6つの構成資産があり、この機会にぜひ、遙か縄文の暮らしに思いをはせつつ、太古の魅力に触れてみませんか?

北海道・北東北の縄文遺跡群



4



北黄金貝塚

■Information
伊達市北黄金町75番地
〒0142-24-2122
(北黄金貝塚情報センター)
開館期間4月1日～11月30日
(冬期間閉鎖)

縄文時代前期の台地の貝塚と低地の水場遺構を中心とした集落遺跡。貝類のほか、魚骨や海獣類の骨、狩猟道具などが出土しており、漁労を中心としたなりわいが見える。史跡では竪穴式住居が3棟復元されており、水場や貝塚と併せた縄文人の生活空間が再現されている。

5



大船遺跡

■Information
函館市大船町575-1
〒0138-25-2030
(函館市縄文文化交流センター)
<https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2020013000093/>

縄文時代中期(約5,500～4,000年前)を中心とした大規模な集落跡。竪穴式住居や盛り土遺構を復元した「縄文の森」と植樹で当時の環境の再現を目指す「縄文の森」からなり、森林浴も楽しめる。管理棟ではパネルや模型で遺跡を紹介している。

6



垣ノ島遺跡

■Information
函館市白尻町416-4
〒0138-25-2030
(函館市縄文文化交流センター)
<https://www.city.hakodate.hokkaido.jp/docs/2021051300022/>

縄文時代とほぼ変わらず良好な状態で残されている国内最大規模の盛り土遺構や竪穴建物跡を見学できる。土器や石器を実際に掘り出す「発掘体験」や専門スタッフの説明を聞きながら遺跡内を巡る「定時解説」なども行っている。



■問い合わせ
縄文DOHANNプロジェクト
☎0138-56-7556(山田総合設計内)

「縄文の魅力は、自然の中から必要に応じた食料や素材を調達する狩猟採集型の生き方により、自然に大きな負荷をかけず、1万年以上もの間、争いもなく、感謝や助け合いの心を育んできたところ。人々の心の余裕が土器や石器、土偶などに力強さや神秘性を兼ね備えた独創性、優れた造形美を産み出したのだと思います。そういった心豊かな時代があったことを子どもたちに伝え、地元を目標に生きるきっかけになれば」と山田さん。これからも、縄文の心を伝えながら地域の活性化を目指していく。

2019年設立の「縄文DOHANNプロジェクト」は、「北海道・北東北の縄文遺跡群」の世界文化遺産登録を後押ししようと、代表の山田かおりさんが有志と立ち上げた産学官民の団体。グッズ販売やイベント、縄文の暮らしを伝える紙芝居の読み聞かせなど、世界文化遺産登録に向けた幅広い活動を展開してきた。登録後は「縄文の意義を伝え、縄文を通して地域の循環と活性化」を目的に、道南各地域の特産物を伝える「ご当地カック」の製作など、「自分の地域の魅力を発見し、地域に愛着を持ってもらう」取り組みを進めている。

人思いやる、縄文の心を後世に伝え、地域の活性化につなげたい



JIMOTO新聞 2021 Autumn - Winter

朝陽リゾートホテル 9月中旬よりメニューが一新!

ヨーロッパ・アルプスの山小屋風リゾート・ブッフェプラン

ご夕食は、ヨーロッパ・アルプスの山小屋風プレミアム・リゾート・ブッフェにて、「アルプスを越えるナポレオン」×ブランデー「NAPOLEON」をモチーフにし、ブランデー(ナポレオン)でフランベされた牛ステーキ「ナポレオン・フランベ・ステーキ」を堪能。他にも世界の料理をモチーフにしたお食事をご用意いたします。朝食はアルプスの山小屋(ロッジ)をイメージ。「世界のパン」「世界のスープ」「世界のカレー」が大集合!ぜひ、この機会にお召し上がりください。



<平日>
4～5名様1室
お一人様

9,900円～(税込)



対象期間:2021年11月30日(火)まで

≧ 11月30日までの期間限定メニュー ≦



残り1,000冊 泊まるともらえる
上川町・層雲峡温泉
なんでもクーポン

お一人様

2,000円分
クーポンプレゼント

利用期間/2021年12月31日(金)まで延長!!

「なんでもクーポン」を
宿泊代に充てて
お得に泊っちゃおう!!

●対象/ご宿泊される中学生以上のお客様。●クーポンにつきましては野口観光公式HPからのご予約、またはお電話にてお申込みのお客様に限り。●それ以外のご予約のお客様は配布対象外となります。●クーポンの詳細についてはホテルまでお問い合わせください。

ご予約・お問い合わせ/層雲峡総合予約センター(10:00～18:00)
TEL 0570-026572

●夕食・朝食はレストラン「イキニギ」●チェックイン15時チェックアウト11時●価格にはサービス料・消費税込み、入浴税は別途頂戴します。●お子様料金、休前日料金等、詳しくは公式HPでご確認ください。●2名様、3名様料金は公式HPでご確認ください。●満期日、休前日もございますので、事前の確認をお願いします。●お食事内容は仕入れ状況により変更になる場合がございます。●写真はすべてイメージです。●お食事の準備時間等は年末2022年1月28日まで休館の為、それまで満期日/リゾートルバは変更となります。●詳しくはお問い合わせください。



野口観光グループは「新北海道スタイル」安心宣言を行い営業中です。



安心・安全に尽力。おもてなしに全力。
野口観光グループ



Kushiro Life



Gourmet

旬の 豪華海鮮丼

浜中特産のコンブ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ブは、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。

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/



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。

釧路マッシュ&リバー

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



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



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。

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/

HP



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(粗くほぐす) 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(ひ)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(ひ)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/

HP



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 「イブナビ-Evening Navigation」 鈴木直哉
★10月7日(木) 17:15 「イブナビ-Evening Navigation」 鈴木直哉
★10月8日(金) 18:30 「sunset SPICE」 midori

★10月11日(月) 17:15 「イブナビ-Evening Navigation」 鈴木直哉
★10月12日(火) 17:15 「イブナビ-Evening Navigation」 鈴木直哉

JIMOTO新聞 2021 Autumn - Winter

雄大な雄阿寒岳をバックに、阿寒湖のほとり佇む「ホテル阿寒湖荘」
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るさと「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** (税別)
3名様1室・お一人様 **17,600円** (税別)
2名様1室・お一人様 **18,700円** (税別)

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 1泊2食付ご宿泊料金 / 一般客室(和室・和洋室)
■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 1泊2食付ご宿泊料金 / 一般客室(和室・和洋室)
■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 1泊2食付ご宿泊料金 / 一般客室(和室・和洋室)
■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**

食事と日帰り入浴とカムイイル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**
お弁当1,980円+日帰り入浴1,000円+カムイイルミナ2,800円
合計5,780円のところ 要予約 **5,000円** (税別)

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

鮭と魚卵はおまかせ下さい!
釧路和商市場
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
開催日時はSNSでお知らせ!!
まずはフォローをお願いします!

魚・魚卵・干魚専門店 **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 ベテリジョイ	手作りの味 食事処 たかつな	新鮮な魚介類 さんま 魚取	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 釧路海のビル園	珍味 珍味 おが和	銘産品 珍味	銘産品 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	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 海のビル園 / 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日00:00~22:00 (11月~3月) 7:00~22:00)

Tokachi Life

Food

池田町産
黒豚

豊かな自然環境で
のびのび育った黒豚を
農場から直接販売



2019年に新築リニューアルした直売店はブタの顔がモチーフ



十勝ワインのまちと知られる池田町には、いけだ牛(あか牛)、ボーヤシブ(羊肉)、そして黒豚の三大ブランド肉がある。入植から四代目となる阿部雄元さんが、その味わいに感銘を受け黒豚を導入したのは30年ほど前のこと。黒豚は成長が緩やかで出荷までに7カ月を要し、餌や飼育環境などの改良を重ねた。20年ほど前から個人客や飲食店に直接売り歩き、甘みとコクがあり、うま味が詰まった白い脂肪が特徴の豚肉は瞬く間に料理人等に評判になった。繁殖から肥育、出荷まで一貫生産体制を確立させ、現在は年間約600頭を送り出す。8年ほど前には直売店「黒豚屋」を開店し、精肉のほかハンバーグやギョーザなどのオリジナル加工品も販売している。

【取り扱い】
黒豚屋
■Information
池田町字信取70
☎090-1642-0288
営業時間 / 13:00~18:00
定休日 / 不定休
http://tokachikurobuta.jp/



材料(1皿分)

- ・黒豚肩ロース.....120g
- ・卵.....1個
- ・パン粉(細かいもの).....適量
- ・粉チーズ.....大さじ2
- ・塩、コショウ.....少々
- ・油.....適量
- ・刻みパセリ.....少々

作り方

- ①ロース肉を包丁の背や錘棒などで叩き厚さを半分ほどにする。
- ②塩とコショウをふり、粉チーズを入れた溶き卵にくぐらせパン粉をまんべんなくまぶす。
- ③フライパンに肉の片が漬かるくらいの油を熱し、ひっくり返しながら両面を揚げ焼きする。
- ④皿に盛り刻みパセリと粉チーズをふり、好みのソースをかけて完成。

JIMOTO 食材を使った シェフの一皿



教えてくれたシェフ
寿楽の息子
オーナーシェフ
田中 健二さん

ソムリエの資格を持ち、池田町の三大ブランド肉とワインのマリアージュを提案する。

■Information
池田町東1条36-9 ☎015-572-5413
今年8月ランチ営業の「利別店」を町内にオープン
http://jyuraku-jr.com/



肩ロースは適度に脂が混ざり豚肉らしい風味が味わえる部位。叩くことで繊維がほぐれ軟らかく仕上がりが、火の通りが早いので調理時間も短縮できる。酸味のあるトマトソースがオススメ。

阿部農場黒豚の
カツレツ

湯めぐり 紀行

彩凜華・光と音のファンタジックな世界へ



約600個の球体やオブジェが音に連動して輝く

凍(い)てつく冬の夜を音と光で彩る「彩凜華」。十勝川温泉の冬のロングランイベントとして定着し、観光客や地元住民が幻想的な世界を楽しめる。来期は令和4年1月29日から2月20日で開催予定。北海道遺産に選定されている植物性モール温泉もお楽しみください。

音更町十勝川温泉観光協会

■Information
音更町十勝川温泉南12丁目1
☎0155-32-6633
http://www.tokachigawa.net/



ゆっくりのんびり歩く約4kmの氷上・雪上ハイキング

NPOひがし大雪自然ガイドセンター

■Information
上士幌町めがひら源郷北地区44-3
糠平温泉文化ホール内
☎01564-4-2261
http://www.guidecentre.jp/



Activity

タウシュベツ橋 スノーシューツアー

糠平湖を中心に大雪山国立公園東大雪地域で自然体験や環境教育を提供。特に、歴史とロマンが体感できるタウシュベツ橋見学は季節を問わず人気のツアー。湖面が凍ると出現するアイスバブル(1月・きのこ氷(2月)の見学ツアーもある)の公式サイトでチェックを！



ハンバーグやビーフカレーなどお手頃メニューも多彩

ステーキ&洋食 シキミグリル

■Information
帯広市西5条南2丁目14-2
☎0155-94-3788
営業時間 / 11:30~14:00 (LO13:30)、
18:00~21:00 (LO20:30)
定休日 / 火曜
https://www.shikimigrill.jp/



Gourmet

しほろ牛若丸 Tボーンステーキ

オーナーの式見貴光さんは長年にわたるステーキや洋食を調理してきたベテランシェフ。4年前に独立開業し、バリエーション豊かな肉の種類や調理方法でお客様をもてなす。中でも「しほろ牛若丸Tボーン」を取り扱うのは同店だけ。入荷したときだけの限定メニュー。

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 QUIZ ▶ Q. 酸味のあるトマトソースがおすすめの阿部農場黒豚の「1 ツレツ」。

ON AIR

JAGA

「JIMOTOプロジェクト新聞」の企画紙面を紹介
[JAGA / 77.8MHz] 放送します。

米澤 愛

★10月6日(水) 8:40 「おはまる」 米澤 愛
★10月7日(木) 8:40 「おはまる」 米澤 愛
★10月8日(金) 8:40 「おはまる」 米澤 愛

★10月11日(月) 8:40 「おはまる」 米澤 愛
★10月12日(火) 8:40 「おはまる」 米澤 愛

JIMOTO新聞 2021 Autumn - Winter

Strawberry milk

北海道産・十勝産のチーズ、牛乳、生クリームをふんだんに使用。クリーミーでコクのあるチーズケーキに、いちごビュレをブレンドしました。隠し味の練乳でまろやかな仕上がりに。

ナチュラルチーズケーキ いちごミルク
6個入り / 1,080円(税込)

週末&個数限定! 店舗販売の人気スイーツ

王様のいちご & 女王のラズベリー
583円(税込)

中は、ムースやジュレが層になっています。サイズやインパクト抜群の見た目はもちろん、味も人気の秘訣です。



年末年始・クリスマス・ギフトに

トカップ特別6本 セット発売

トカップ 応援BOX

トカップ赤 720ml 4本
トカップ白 720ml 2本
5,500円(希望小売・税込)

特別
外装箱
入り

さらに 懸賞付き!

入っている当たり
ハガキを返信するだけ

特賞(10本)
ピンテージ白ワイン2本セット

1等(20本) バッカス スパリングワイン
2等(50本) 甘口白ワイン flata



〔製造元〕
北海道池田町 十勝ワイン

池田町清見83番地
TEL.015-572-4090 FAX.015-572-3915

☎0120-02-3228
https://www.tokachi-wine.com



(飲酒は20歳以上から) 妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に影響を与えるおそれがあります。飲酒量は適量を守り、安全な飲酒をお願いします。

ネットでお取り寄せ!



トテポ工房

十勝トテポ工房

〒080-0016 帯広市西6条南17丁目3-1 TEL / 0155-21-0101
営業時間 / 10:00~18:00 http://www.totteppo-factory.com

冷凍でお届けします

tokachi toteppo factory

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 ぶらっとみと市内
☎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/



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
苫小牧市字樽前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/

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

雄大な樽前山の裾野に広がる キャンプサイト

通年でキャンプができるのも魅力。なんといっても秋冬の夜は星空が特別にきれい。隣接する温泉ゆみの湯には露天風呂もあり人気。12月は近隣の錦大沼でワカサギ釣りが楽しめる。利用の際は感染防止対策をしっかりとって自然を満喫したい。



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
白老町字山1109-20
☎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。今後も上物率を維持し、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
平取町字二風谷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のはしる調理法だ。

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
平取町字二風谷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

びらとり温泉から公営の
こちらからご予約できます

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、ケースブーマー、
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感じがし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

Muroran Life

Food

伊達産
黄金豚

世界遺産の地で育つ
ブランドポーク
愛情込め育てる！



愛情を注いで育てているオオヤミート牧場の狩野義一農場長と黄金豚



Gourmet

殻付うずらの
炭火焼き

室蘭やきとりで有名な「一平本店」で発祥した、もう一つの名物。串に刺した室蘭産うずら卵を、殻ごと炭火で焼き上げ、同店伝統のタレで仕上げ。当然殻ごと食べるスタイルで、香ばしい殻の食感、中身のほくほく感とともに、うずら卵のうま味が口の中に広がる逸品。2本で350円。



香ばしくパリッとした殻の食感がくせになる味

やきとりの一平本店

■Information
室蘭市中島町1-17-3
☎0143-44-4420
営業時間 / 17:00～23:00
日曜、祝日17:00～22:00
定休日 / 年中無休(12月30日～1月1日は休業)
https://www.e-ippei.com



Activity

縄文文化に
触れる

学校を再生した博物館。市内の遺跡から発掘された土器や石器の展示だけでなく「火起こし」や「まが玉づくり」などの縄文文化体験ができる。縄文文化の衣服に関する展示場所では、実際に服を着ることもできる。入館無料なので見学と体験(有料あり)を思いきり楽しんで！



ワークシートを片手に回ることもできる展示室

のぼりべつ文化交流館カント・レラ

■Information
登別市登別温泉町123番地1
☎0143-84-2069
営業時間 / 10:00～17:00(11月のみ～16:00)
定休日 / 月曜日(祝祭日は開館)
・国民の祝日の翌日、12～3月
https://www.city.noboribetsu.lg.jp/docs/kantorera/



材料(3～4人分)

黄金豚バラ肉 500g
ブロック 500g
キャベツ 1玉弱
タマネギ 2個
ニンジン 2本
ジャガイモ 2個
[合わせ調味料]
塩 15g
水 750cc
ローリエ 1枚
クローブ 3粒

作り方

- ①黄金豚をフォークなどで刺した後、塩を満遍なくもみ込み、2日間寝かせる。塩分量は、肉の重さに対して3%がベスト。
- ②肉や野菜を大きめにカットし水、ローリエ、クローブと一緒に圧力鍋にかけ、加圧後、中火で10～15分煮込んだら出来上がり。



塩のみの味付けにより、黄金豚本来の上品な甘みを引き出した一品。肉のおいしさや野菜のうま味がマッチし、コンソメなど調味料や添加物を使わなくても十分楽しめる。ぜひ試して。

伊達産黄金豚を使った
黄金豚のポトフ

JIMOTO食材を使った シェフの一皿



教えてくれたシェフ
伊達流イタリアン
イルクオーレ
マスター
森泉 育夫さん

埼玉県さいたま市出身。イタリアで修行し平成20年、伊達市内に店を構える。

■Information
伊達市網代町7番地1
☎0142-22-9310
地元の食材にこだわった料理を提供している

湯めぐり 紀行

登別温泉唯一の日帰り温泉銭湯



日々の疲れを癒やしてくれる温泉銭湯・夢元さざり湯

源泉掛け流し100%の泉質は、香り高い濁り湯の硫黄泉と登別温泉では珍しい「目の湯」として知られるミョウバン泉が好評。湯船に沈んだ湯の華が足の裏にさりと触れるのも心地よい。早朝から夜9時まで入浴でき、広い休憩所があるのも魅力。

温泉銭湯・夢元さざり湯

■Information
登別市登別温泉町60 ☎0143-84-2050
営業時間 / 7:00～21:00(最終受付20:30)
定休日 / なし
http://sagiryu-noboribetsu.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か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 QUIZ ▶ Q. きめ細かな肉質に上品な甘みのある脂身の「こがねと2」は地元のブランドポーク。

ON AIR



「JIMOTOプロジェクト新聞」の企画紙面を紹介
【FMびゅう／84.2MHz】放送します。

井川康子

橋本雅葉

★10月06日(水)9:30 「いってきますらっしゅい」
★10月07日(木)9:10 「いってきますらっしゅい」
★10月08日(金)12:44 「らふ」 橋本 雅葉

井川康子

★10月11日(月)9:30 「いってきますらっしゅい」
★10月12日(火)9:30 「いってきますらっしゅい」

井川康子

井川康子

JIMOTO新聞 2021 Autumn - Winter

日本工学院北海道専門学校

しっかり学んで、しっかり学園生活。

ITスペシャリスト科 IoT・AI専攻/ネットワーク・セキュリティ専攻/クラウド・データベース専攻/xR専攻/ゲーム専攻

情報処理科 [ITコース] IoT・AI専攻/ネットワーク・セキュリティ専攻/クラウド・データベース専攻/xR専攻/ゲーム専攻/情報ビジネス専攻 [大学編入コース]

CGデザイナー科 イラスト専攻/グラフィックデザイン専攻/3DCGアニメーション専攻 | 医療事務科 医療事務専攻/調剤事務専攻/ドクターズクワーク専攻

公務員1年制学科 | 公務員2年制学科 公務員事務専攻/警察官・消防専攻 | 建築学科 | 電気工学科 | 自動車整備科

ホテル科

この写真は、情報処理科のドローンを使って撮影しました。

0120-666-965

https://www.nkhs.ac.jp

〒059-8601 北海道登別市札内町184-3

@nkhs_official

nihonkogakuin_hokkaido

オープンキャンパス
毎月開催中



Hakodate Life



イカに変わる新しい函館の食資源として注目のブリ。「10月後半には素晴らしいブリが取れます」と同店

炭火割烹 菊川

Information

函館市五稜郭町32-19 久米センタービル1階
☎0138-55-1001
営業時間 / 17:30~24:30 ※金・土曜は翌1:30まで
(ラストオーダー各30分前)
定休日 / 日曜 <https://hakodate-kikukawa.com/>



北海道アウトドアガイド資格を持つカヌーガイドが案内してくれる

HAKODATE ADVENTURE TOUR

Information

函館市広野町1-5 ☎080-9615-0331
営業時間 / 8:30~17:00 (電話は7:00~20:00頃まで対応)
定休日 / 不定休 <https://hakodateadventuretour.com/>

Gourmet

函館ブリたれカツ 甘辛だれ 和風タルタルソース

ブリのアラで作った濃厚な甘辛ダレと大葉や西京味噌(みそ)で仕上げたタルタルソースで味わう一品。牛乳に漬けた後、函館産の昆布エキスで下味を付けることで、独特な臭みを抑え、ふくらみとやわらかさに、ほか「粕(かす)漬け発酵サルサソース」など個性豊かなブリカツを提供している。

Activity

夕泊川 カヌーツアー

函館市を流れる夕泊川は津軽海峡に注ぐ2級保護河川。市内中心部から30分以内とアクセスも良く、日常とかけ離れた大自然の中での冒険が楽しめる。ツアー中は、たくさんの魚や動植物と遭遇したり、秋にはサケの遡上(そじょう)を見ることが出来る。大自然の中に溶け込んでみませんか。



家族で養鶏を営む小野さん。約300羽を地面に放し飼いの養鶏場は見学もできる

【取り扱い】 小野養鶏場直営店 里山楽房(さとやまらぼ)

☎080-1977-9972
営業時間 / 11:00~16:00
※商品がなくなり次第終了
金・土・日曜、祝日営業
<https://onotama1.com/>



純国産鶏「岡崎おうはん」を平飼いし、自然卵「おのたま」を生産する七飯町の「小野養鶏場」。直営店では、スイーツや総菜も販売し、地元客ほか料理人のファンも増やしている。

代表の小野美孝さんは元特別支援学校の教諭。数年前に食べた平飼いの卵の味に衝撃を受け、養鶏の研究を始め、2020年に養鶏場を開業した。「おのたま」は、卵黄が大きく、濃厚なのにえぐみや臭みがないのが特徴。「卵の味は餌で変わる」と、配合飼料を使用せず、魚貝や鹿肉、乳製品などの動物性たんぱく質をバランスよく与え、鶏が口にする土にも米ぬかや野菜を混ぜるなど土づくりに注力する。今も、新メニュー開発や有機認証取得への取り組みなど、さまざまな構想を膨らませている。

Food

七飯産 平飼自然卵 「おのたま」

独自のエサと土で
愛情かけて育てる
こだわりの健康卵



湯めぐり 紀行

湯の川温泉街に新たなリゾートホテルが誕生



津軽海峡を一望できる最上階の「古の無閑海灯籠天風呂」

今夏オープンした「函館湯の川温泉 海と灯」は、「道南の湯と食を味わい尽くす宿」がコンセプト。最上階にある大浴場には、海を望む絶景のインフィニティ風呂や珍しい畳風呂、壺(つぼ)湯などを備え、「月見酒」も楽しめる。趣の異なる露天風呂付きの家族風呂もあり。

函館湯の川温泉 海と灯

Information

函館市湯川町3-9-20 ☎0138-57-5390
日帰り入浴:営業時間 / 14:00~20:00 (家族風呂は異なる)
※土・日曜、連休、混雑時は休みの場合あり 料金 / 1,100円
<https://hewitt-resort.com/hakodate-yunokawa/>



材料(2人分)

- ・卵……………2~3個
(おのたまの場合2個)
※ボールに割り入れよく溶いておく
- ・牛乳……………180g
- ・砂糖……………65g
- ・加塩バター……………10g
[トッピング用]
- ・角食……………1/2斤
※キューブ状に4つ切りし、中央に切り込みを入れておく
- ・粉糖……………少々
- ・シナモンパウダー……………少々
- ・加塩バター……………15g

作り方

- ①小鍋に牛乳と砂糖を入れ、弱火で温めながら砂糖を溶かす。人肌より熱い温度になったら溶いた卵を入れ、ヘラでよく混ぜ合わせる。
- ②卵液をざるなどでこしながらボールに戻し、平らな容器に並べたパンにかけ、パンの向きを変えながら全体に染み込ませる。
- ③フライパンを熱しバターを入れ中弱火でパンの全面に焼き色が付くまで焼く。皿に盛り付けバターを乗せ、好みの量の粉糖とシナモンパウダーを振って完成。



おのたまの フレンチトースト

「おのたま」の濃厚な味を生かした商品「フレンチトースト」の家庭用レシピ。パンを厚めに切ることでもっちりとした食感に。バターがじわっと溶け出し、程よい塩味とシナモンが後を引く。

JIMOTO食材を使った シェフの一皿



教えてくれたシェフ
ばん屋 wakka (ワッカ)
店主 鈴木 龍さん

東京での修業を経て函館に開業。道産小麦、天然酵母、天然水を使った体にやさしいパンにこだわる。

☎080-9610-0088
営業時間 / 9:00~18:00 ※売り切れ次第閉店 定休日 / 日・月曜
<http://www.panya-wakka.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.炭火割烹菊川では「粕漬け発酵4ル4ソース」などの個性的なブリカツを提供している。

ON AIR

FM 80.7MHz JIMOTO FM

「JIMOTOプロジェクト新聞」の企画紙面を紹介【FMいるか / 80.7MHz】放送します。

佐々木 紫

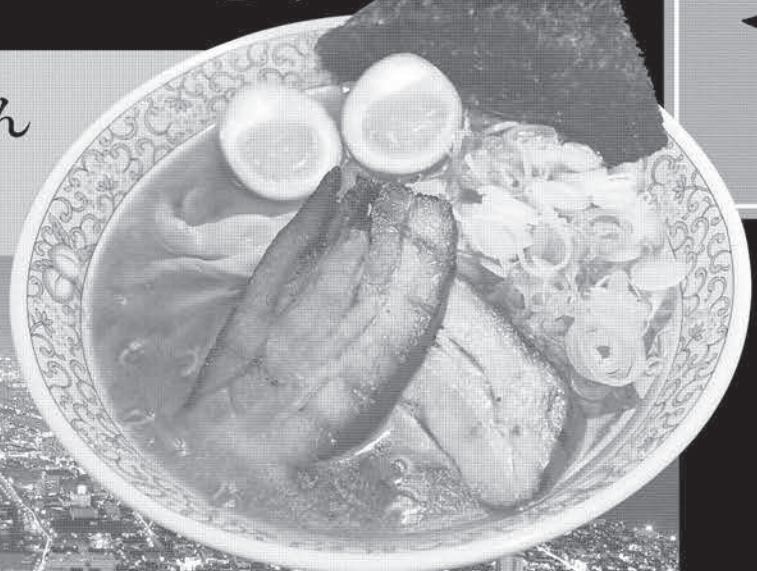
★10月6日(水) 12:35 「オトノハにのせて」 佐々木 紫
★10月7日(木) 12:35 「オトノハにのせて」 佐々木 紫
★10月8日(金) 12:35 「オトノハにのせて」 佐々木 紫

★10月11日(月) 12:35 「オトノハにのせて」 佐々木 紫
★10月12日(火) 12:35 「オトノハにのせて」 佐々木 紫

JIMOTO新聞 2021 Autumn - Winter

香ばしい極上チャーシューと コク深いスープに魅了!

炙醤油らーめん
880円



函館らーめん

らーめん炙 グループ

らーめん 炙 本店

函館市美原5-39-1
☎0138-47-6647

麺屋 伊吹 Ibuki

函館市港町3-18-32
☎0138-43-8555

らーめんTORITON炙 五稜郭

函館市柳町4-6
☎0138-56-2311

らーめん 葵 AOI

函館市美原3-13-15 ビッグハウス・アドマニ内
☎0138-47-8228

麺家 華月 KATSUKI

函館市桔梗2-33-30
☎0138-46-9221

らーめん つげ TUGE

函館市末広町13-22
☎0138-26-8388

イマジン ホテル&リゾート函館

秋旅 応援 プラン

期間◎ 11/30まで

お一人様
一泊朝食 **7,000円**
一泊素泊 **5,000円**
(消費税込・入湯税別)

※土曜日はプラス1,000円(税込)となります
※お申し込みは2名1室からとなります
※お食事はバイキングまたはセットメニュー(選択不可)
※客室タイプはお選びいただけません
※感染症拡大状況によりキャンペーン内容が変更や中止になる可能性があります
※新型コロナウイルス等の感染症予防策については当ホテルホームページをご覧くださいませ

客室

GUEST ROOM



料理

FOODS



※写真はすべてイメージです

イマジン ホテル & リゾート 函館
出たいと思えるおもてなし、真実リゾート。

TEL **0138-57-9161**
MAIL hr-hakodate@imgnjp.com
〒042-0932 北海道函館市湯川町3-1-17
URL <https://imaginehakodate.jp>





地方公共団体と住宅金融支援機構が連携

子育て・移住・空き家活用を応援!!

住宅取得の際に地方公共団体の補助制度を利用する場合【フラット35】の借入金利を一定期間引き下げます。

応援1 住宅取得の際、市町村から補助金などの財政的支援があります!

※財政的支援の詳細は各市町村へお問い合わせください。



※地図はイメージです。

1 浦河町

建設課
TEL 0146-26-9010



○浦河町住宅新築リフォーム等支援補助金

2 新ひだか町

建設課
TEL 0146-49-0338



○新ひだか町空家居住補助金交付事業

3 伊達市

都市住宅課
TEL 0142-82-3294



○伊達市空き家取得費等補助金

4 室蘭市

都市政策推進課
TEL 0143-25-2655



○室蘭市空家活用促進助成金

5 標津町

建設水道課
TEL 0153-85-7247



○標津町住宅新築補助金助成事業
○標津町中古住宅取得補助金助成事業
○標津町住宅リフォーム補助金助成事業

6 函館市

都市整備課
TEL 0138-21-3358



○函館市空家等改修支援補助金(移住者向け)

7 北斗市

総務部企画課
TEL 0138-73-3111



○北斗市空き家バンク活用事業補助金

8 音更町

建築住宅課
TEL 0155-42-2111



○音更町空家活用定住促進事業補助金

9 幕別町

住民生活課
TEL 0155-54-6602



○幕別町マイホーム応援事業補助金

10 大樹町

建設水道課
TEL 01558-6-2118



○大樹でかなえるマイホーム支援補助金

11 芽室町

魅力創造課
TEL 0155-62-9736



○芽室町子育て世帯新生活応援奨励事業
○芽室町中古住宅購入世帯新生活応援奨励事業

12 清水町

商工観光課
TEL 0156-62-1156



○しみずマイホーム取得奨励金

13 池田町

町民課
TEL 015-572-3114

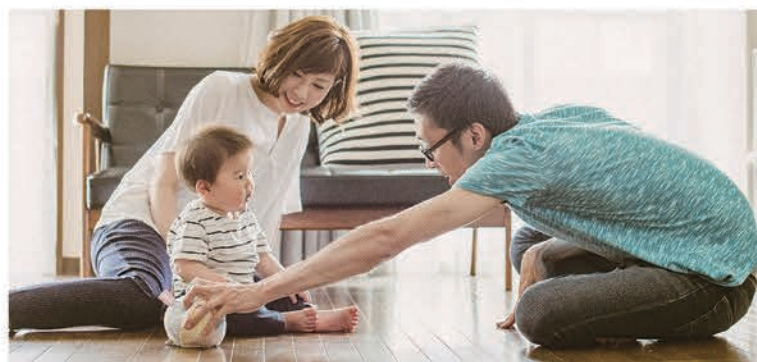


○池田町住宅取得応援奨励事業

上記は、住宅金融支援機構が道内で【フラット35】地域連携型に関して連携している全40の市町村のうち、本紙の配布地域に所在する13団体です。(令和3年10月1日時点)
利用要件などの詳細及びその他の市町村については、ホームページをご覧ください。なお、各市町村の補助制度は、募集枠に達すると受付を終了する場合がありますので、ご注意ください。

応援2 上記の市町村の補助制度を利用する場合【フラット35】の借入金利を一定期間引き下げます!

【フラット35】地域連携型



住宅ローン【フラット35】

当初5年間 借入金利から
年0.25%引下げ

【フラット35】S と併用すると

当初5年間 借入金利から
年0.5%引下げ

※金利Aプランの場合／6年目以降10年目まで年0.25%引下げ

(注) ●【フラット35】地域連携型を利用する場合には、地方公共団体から【フラット35】地域連携型利用対象証明書」の交付を受ける必要があります。

●【フラット35】地域連携型および【フラット35】Sには予算金額があり、予算金額に達する見込みとなった場合は、受付を終了させていただきます。受付終了日は、終了する約3週間前までにフラット35サイト(www.flat35.com)でお知らせします。また、地方公共団体による補助金の交付などが終了した場合も受付を終了させていただきます。詳細は各地方公共団体にお問い合わせください。

●【フラット35】Sの利用に当たっては、取得する住宅が省エネルギー性、耐震性、バリアフリー性または耐久性・可変性の基準のうち、いずれか1つ以上の基準に適合する必要があります。

◆ 詳しくはホームページ ◆

<https://www.flat35.com/loan/flat35kosodate/>

フラット35 地域連携

検索

住宅金融支援機構 北海道支店 地域連携グループ

TEL011-261-8306 営業時間 9:00~17:00(土日祝日を除きます)



北海道の明日とともに

北洋フリーローン 住宅資金ご利用者向け 金利キャンペーン

まもなく締切! 10月31日(日)受付分まで
※2022年1月31日(月)までにお借入いただいた方

他行の住宅資金でもOK!

今だけ!!
年3.7%~
年12.3%

WEB・電話申込
限定!

通常金利 年4.9%~年13.5%(変動金利・保証料込)
適用金利はお取引状況や審査結果などにより異なります。

(キャンペーンの対象となる方)
当行および他行で住宅ローンをご利用いただいている方。
(※ご契約までにご返済のお通帳等で住宅資金のご利用を確認させていただきます。)
審査結果等によってはキャンペーン金利をご利用いただけない場合がございますのでご了承ください。

お借入期間 1年~10年(1年単位) 10万円~500万円(1万円単位)

スマホ・PCでお申し込み!
北洋フリーローン 検索

詳しくは、北洋銀行ローンコンタクトセンターまでお問い合わせください。
0120-608-552

フリーダイヤル受付時間 (年末年始、ゴールデンウィークを除く)
平日:9:00~17:00 土・日・祝日:10:00~16:30

ご注意事項
●審査結果によっては、ローン利用のご希望に添えない場合がございますのでご了承ください。●お客様の信用状況が著しく悪化した場合には、審査結果に関わらずお断りさせていただきます。●ご返済額は北洋銀行本支店・北洋銀行ローンコンタクトセンターで試算いたします。●商品説明書は、店頭またはホームページにてご覧いただけます。●事業資金にはご利用いただけません。2021年10月7日現在
収入と支出のバランスを大切に、無理のない返済計画を。

北洋銀行
www.hokuyobank.co.jp



いつもの一日が幸せだと思えるのは、
大切な人たちが笑顔でいられるから。
一人ひとりに寄り添って。こう。
わたしの仕事は、この街の健康につながっているから。

薬局の未来を はじめよう。

あなたの街でいちばん身近に 薬のリーディングカンパニーへ
調剤薬局 1,065店舗 調剤薬局売上全国No.1
(2021年4月発表)

アイングループ

※店舗数・売上高 業界ナンバーワン(「医薬品産業ランキング2021」(株式会社ドラッグマガジン)より)

初めて介護職を目指す方、資格取得を目指す方へ

介護職員 初任者研修

(旧ホームヘルパー2級)



介護を仕事に、福祉の心を学びに。

受講生募集中

三幸福祉カレッジ 函館教室
〒041-0811 北海道函館市富岡町3丁目23番5号 MS北1ビル3階
三幸福祉カレッジ 釧路教室
〒085-0016 北海道釧路市錦町5丁目3 ミツ輪ビルディング4階
三幸福祉カレッジ 苫小牧教室
〒053-0011 苫小牧市末広町3丁目6-15 シブラルタ生命苫小牧ビル4階
三幸福祉カレッジ 帯広教室
〒080-0016 北海道帯広市西6条南6丁目3番地 ソネビル本館3階
三幸福祉カレッジ 室蘭教室
〒050-0072 北海道室蘭市高砂町4丁目34-1 みるて2階

0120-294-350

福祉教育の専門校
三幸福祉カレッジ
学校法人 三幸学園グループ
株式会社 日本教育クリエイト

SUSTAINABLE GOALS
DEVELOPMENT

コロナ克服 サポートプラン

事業経営でお困りの方へ

コロナ克服のために何をしたらよいか分からない。
例えばこのようなことをお問い合わせいただいています

- 店舗レイアウト転換
- 営業スタイル転換
- リモートワーク
- 業務の効率化
- 感染予防
- 人材確保
- BCP見直し
- WEB会議
- メンタルヘルスケア
- 商品・製品見直し
- 単価対策
- etc.

世話焼き隊によるプッシュ型経営支援を行います

保証協会 + 金融機関 + 専門家 + 支援機関

専門家派遣 無料

経営支援 & 資金調達 保証協会がトータルサポート

※専門家派遣は、原則として北海道信用保証協会をご利用中の事業者様が対象です。※保証のご利用にあたっては金融機関と保証協会による審査がございます。

本 店 060-8670 札幌市中央区大通西14丁目1番地
(代表) TEL 011-241-2231
函 館 支 店 040-8691 函館市大森町24番1号
TEL 0138-23-8425
帯 広 支 店 080-8691 帯広市西3条南6丁目18番地2
TEL 0155-24-3658

釧 路 支 店 085-8691 釧路市黒金町6丁目1番地
TEL 0154-23-1361
室 蘭 支 店 050-8691 室蘭市東町4丁目29番1号(室蘭市中小企業センター3階)
TEL 0143-45-6001
苫小牧支店 053-8725 苫小牧市表町1丁目1番13号(苫小牧経済センタービル2階)
TEL 0144-33-1751

0120-279-540

北海道信用保証協会
Credit Guarantee Corporation of Hokkaido

企業とともに、地域のために

お体の不自由なお客様へ ご来店時は職員がお手伝いいたしますので、事前にご連絡ください。

おいしく、北海道らしく。

Nichigo

“十勝の旬”

今しか味わえない

発売15周年 「十勝しゃっきりコーン」シリーズ

今年収穫した十勝土幌町産の
スイートコーンをたっぷり使用

十勝しゃっきりコーン

10月1日
新発売

「小麦ヌーヴォー」シリーズ
十勝の貴重な新麦の小麦粉を使用

新麦でつながる
とちか小麦ヌーヴォー

10月9日
新発売

ヌーヴォー小麦の
チーズフランス

ヌーヴォー小麦の
全粒粉食パン

ヌーヴォー小麦の
フルーツブレッド

令和4年 寅年 年賀状印刷承り中!

郵便局の年賀状で想いをつなぐご挨拶を

カタログでのお申込み期間 令和3年9月1日(水)~
令和3年12月20日(月)まで

Webでのお申込み 最終受付/令和4年1月7日(金)18時まで
令和3年12月27日(月)受付分まで
年内お届けいたします

令和3年11月5日(金)までの申込みで 15%割引
※一部商品を除きます

令和3年12月6日(月)までの申込みで 10%割引
※一部商品を除きます

Web注文が便利
240絵柄以上 詳しくは Web!

お申込みはこちら 郵便局の年賀状印刷 検索 jpri.jp/b6/

喪中はがき
喪中による年賀欠礼のご挨拶はお早めにご準備ください。

詳しくはこちらからアクセス!
喪中はがき jpri.jp/b7/

郵便局の喪中はがき印刷 検索

年賀・喪中印刷のお申込みはお近くの郵便局まで

企画・監修 日本郵便株式会社
販売者 株式会社郵便局販サービス

JP 郵便局

Tomorrow, Together
KDDI

「つなぐチカラ」は、 未来のために。

KDDIの「つなぐ」仕事は、
遠く離れた場所を回線をつなぐだけではありません。
私たちはもっと大きなもの、
人々の命を、暮らしを、心をつないでいます。
それは未来へつなぐ、KDDIのサステナブルアクション。
北海道では、地域と連携したさまざまな
サステナビリティ活動を推進しており、
あらゆる領域の課題に向き合い続けています。



樽前山山麓での下草刈り

海洋植物の再生活動

石狩湾での清掃活動

雪かきボランティア

北海道大学での
中学生向け
科学実験教室

シニア向け
スマートフォン教室

VRを活用した
自動車交通安全教室

KDDIのサステナビリティ活動は、webページにて詳しく公開しております。 > <https://www.kddi.com/corporate/csr/sdgs>

※接続には別途通話料がかかります。
※QRコードから確認できない場合は、PCからアクセスしてください。
※「QRコード」は株式会社デンソーウェーブの登録商標です。

KDDI 株式会社
(北海道総支社)