



**ひだか
磯ちゃんぽん麺
お店MAP**

どうして日高で「ちゃんぽん麺」なのか??
 ちゃんぽんとは混ぜ合わせるとの意味から広い日高の「地域融合」意味し、広域にわたり色々な食材がある日高の名産を、ひとつの器にギュッとつめた新しい美味しさの逸品として考えました。

日高のちゃんぽん麺、ここが違う!
 日高の新鮮な魚介類をたっぷり使っているのが旨さが違う! なかでも**前浜産のツブとタコ**が絶品なんです! 他にも地域の名産にこだわったメニュー作りを各店が考えて様々な美味しさが楽しめます。

夏の日高を楽しんで!
 美味しいちゃんぽんだけでなく、この季節の日高は観光にも最適です! 夏の北海道をドライブで楽しみながらぜひ日高へ訪れてみてください。

会への想い
 ひだか元気グルメ研究会 会長 三国 昭博



日高管内では、各地域で様々な農畜水産物が生産されています。しかし、たくさんの優れた食材があるのにも関わらず、上手く活用が出来ていませんでした。そこで「優れた食材」、つまり「日高の宝物」を活用し「ふるさとを元気にしたい!」という想いで有志が集い、会を立ち上げました。ひとりでも多くの方に「日高の宝物」を知っていただき、味わっていただき、喜んでいただけたらと思います。

日高の宝物で
ふるさとを元気に!



四季の旬グルメ 第5弾 続
 【ぎんせいとまつかわのこうはくどん】

銀聖とマツカワ(王鱈)の紅白丼

平成24年9月中旬~11月末(予定)



マツカワ (王鱈)

さう御期待!

【銀聖(銀毛鮭)】親潮と黒潮がぶつかる世界有数の漁場日高で捕れた銀毛鮭の味は格別です。その中でも3.5以上の大型で、より美しいものを「銀聖」として、ブランド化しました。柔らかい身としっかりとした脂が自慢です。
 【マツカワ(王鱈)】白身で肉厚、ほどよい脂と甘みがあり、コリコリとした食感がなんともいえない高級魚。味はカレイ類の中で最上とされ、漁獲量が非常に少ないことから幻の魚といわれています。

札幌方面からのアクセスが早くなりました!
2012.3/17に日高門別IC 開通!



- 日高へのアクセス**
- 札幌からの距離
 - 門別まで.....約100km
 - 新冠まで.....約130km
 - 新ひだかまで...約170km
 - 浦河まで.....約190km
 - 様似まで.....約200km

ひだか元気グルメ研究会

事務局 TEL/0146-34-2300(みついい昆布温泉蔵三内・担当:田村事務局長)

四季の旬グルメ
NATSU GOURMET

今
ちゃんぽんがキテル!
 ひだか自慢の食材を集めたらちゃんぽんになった!



**ひだか
磯ちゃんぽん
麺**



美味しさ一皿に凝縮!!

24年8月1日~7月31日
HIDAKA ISO CHANPONMEN

ひだか元気グルメ研究会 — since 2010.7.14

※写真は全てイメージです。

新ひだか町 みつし昆布温泉 蔵三

スープはトンコツと鶏ガラを使用し魚介の旨みを加えたオリジナルの塩味。麺は道産小麦100%使用した太麺。なんととってもトッピングに入っている器からはみ出しそうなイカ飯にはびっくり!そのまま食べてもよし、スープに浸して食べてもよしのボリュームも満点。さらに驚きは橙酢が用意しており好みで味に変化をつけることもできます。地元の旬の果物・乳製品・野菜等を使ったデザートはその時のお楽しみだぜ〜ワイルドだろ〜



ナガオちゃんの手づくりデザート

沖主税氏



びっくり!イカ飯!

浦河町 うらかわ 優駿ビレッジ アエル



なんと日高昆布を練り込んだ麺を使用!!

日高昆布を練り込んだ、コシのある麺を使用。地場産魚介たっぷり、塩ベースで仕上げた磯うどんちゃんぽんです。醤油味の炊き込みご飯に細かく切った日高産ツブを混ぜ、おにぎりにしてお出しします。



前田 明彦氏

新冠町 新冠温泉レ・コードの湯 ホテル ヒルズ



カラフルで美しい!



高橋 直哉氏

ちゃんぽん麺でも「美しく」を思いに...色とりどりの具材は前浜産の魚介と地場産の新鮮野菜16種をトッピング。まろやかな時間をかけたスープにそれぞれの具材の食感と持ち味が生きています。脂肪の風味が類を見ない「幻の黒豚」と云われる新冠産黒豚を使用した手作りギョウザを添えてみました。「肉の旨味」が違います!

幻の黒豚!?!の手作りギョウザ

ひだか 磯ちゃんぽん麺

・前浜産ツブ・タコを使用する ・野菜は極力地場産を使用する
・日高の良質な海草も使用する ・各施設オリジナルの1品を添える

※漁によって欠品する場合がございます。予めご了承下さい。

1,200円

日高町 門別温泉 とねっこの湯



旨トロ!!ホエー育ちの角煮丼



神田 保秀氏

「ちゃんぽん麺」には、前浜で獲れたタコ、ツブを軟らかく仕上げ、日高の山で摘んだ行者ニンニクと地場産野菜で仕上げました。「旨トロ!!ホエー育ちの角煮丼」をお供に、日高の自然を召し上げられ。

タコ、ツブを軟らかく仕上げました

タコの柔らかさ煮に自信あり!



一ノ瀬 征広氏



天皇皇后両陛下下行幸啓の際にお召し上がりになったタコの柔らかさ煮をはじめ、灯台ツブ、白貝、マツモといった前浜の海産物と地元の野菜など地場産の食材にこだわった逸品です。デザートには、昆布アイスを昆布スティックとともに用意しました。



昆布アイスに何かささうてる!?

様似町 日高のまほろば アポイ山荘

門別温泉 とねっこの湯
◆沙流郡日高町字富浜223番地140
◆Tel.01456-3-4126
◆レストラン営業時間
11:00~19:00(ラストオーダー)
◆定休日/毎月第3日曜日(祝日の場合は翌日)

新冠温泉レ・コードの湯 ホテル ヒルズ
◆新冠郡新冠町字西泊津16-3
◆Tel.0146-47-2100
◆レストラン営業時間 [年中無休]
ラン チ11:00~14:00(ラストオーダー)
ディナー17:00~21:00(ラストオーダー)

みつし昆布温泉 蔵三
◆日高郡新ひだか町三石舞舞(けりまい)162
◆Tel.0146-34-2300
◆レストラン営業時間 [年中無休]
11:00~20:30(ラストオーダー)

うらかわ優駿ビレッジ アエル
◆浦河郡浦河町西舍141番40
◆Tel.0146-28-2111
◆レストラン営業時間 [年中無休]
ラン チ11:30~14:00(ラストオーダー)
ディナー17:30~20:30(ラストオーダー)

日高のまほろば アポイ山荘
◆様似郡様似町字平宇479番地の7
◆Tel.0146-36-5211
◆レストラン営業時間 [年中無休]
11:00~20:30(ラストオーダー)



※写真は全てイメージです。