

美味しく食べて! 参加して!! 皆で秋を楽しもう!  
**ひだか元気グルメ  
スタンプラリー=2012**

下記対象店舗にて11月30日まで実施中



- ・受付期間: 24年10月1日~11月30日まで
- ・3施設以上の押印にて参加できます。
- ・各施設に設置された応募箱に、必要事項をご記入の上本状を直接投函してください。

美味しく食べて豪華景品を当てる!  
秋のスタンプラリー!!

- 食べる!
- A賞** ペア宿泊券
  - B賞** 3,000円分お食事券
  - C賞** ペア入浴券
- ※写真はイメージです



5つの味を  
食べまくれ!

抽選によりA賞(ペア宿泊券×4本)  
B賞(お食事券3,000円×15本)  
C賞(ペア入浴券×60本)の賞品が  
当たるチャンス!(賞品の選択はできません)

門別温泉  
とねっこの湯

新冠温泉レコードの湯  
ホテルヒルズ

みついし昆布温泉  
蔵三

うらかわ優駿ビレッジ  
アエル

日高のまほろば  
アポイ山荘

紅白丼をお召し上がり  
いただいた方1名に付き、  
1個の押印となります。

※厳正なる抽選のうえ、当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます

氏名	性別 男・女
	年齢
住所 □□□□-□□□□	
☎	

お客様よりお預かりした個人情報適切に管理し第三者に提供・開示等一切いたしません。

全店共通 **1,500円** 銀聖とマツカワ(王蝶)の  
**紅白丼** ルール

- ・正式名称は「銀聖とマツカワ(王蝶)の紅白丼」
  - ・日高沖で水揚げされた銀聖・マツカワ(王蝶)を使用
  - ・各施設オリジナルの1品を添える
  - ・日高にこだわった汁を添える
  - ・販売価格は1500円
- ※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。

お得な紅白丼+入浴チケットを  
1,600円にて限定販売!  
(各施設先着600名様限定)



お食事または入浴のご利用を、各施設のいずれかで  
使用できるチケットです。お好きな施設でのお食事や  
温泉をお楽しみください。

■次回に向けた皆様のアイデアをお聞かせ下さい

---



---



---

四季の旬グルメ 第6弾 予告  
FUYU GOURMET

**北海道日高産の毛ガニ  
グルメ(仮)** 平成25年1月中旬~3月末(予定)

日高産  
毛ガニの特長

海水温の低い冬に獲れる日高の毛がに  
は12月~3月に旬を迎え、身の締りが  
よくとても美味である。

※写真はイメージです。

**そう御期待!**



「ぎんせいとまつかわのこうはくどん」

マツカワの  
**紅白丼**

銀聖と王蝶

日高沖で水揚げされた  
銀聖とマツカワで作りました。  
この季節だけの贅沢な逸品です。



ひだか元気グルメ研究会

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



紅白丼のお店MAP



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。柔らかい身ととっとりとした脂が自慢です。

マツカワ(王鱒)

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。

日高町



しっとりとした旨い銀聖。甘みと食感の旨い王鱒。旬の恵を今年も丼に盛り込みました。秋の日高を堪能してください。食後はさっぱりとフロズンヨーグルトを富川産ハスカップソースで。



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)

新冠町



秋の日高の旬「ヒルズ風銀聖とマツカワの紅白丼」。お互いの素材のすばらしさをそのまま生かします。今年も旬のイクラを贅沢にトッピング。採れたて地産産きのこの吸い物と手作り朝イカの三升漬けを小鉢に添えてみました。味覚の秋と「ひだか元気グルメ」の心意気をお楽しみ下さい。



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)

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。



新ひだか町



船上で活きた「銀聖」と、甘みを出す為熟成させた「マツカワ」。それを引き立たせる「ゆめりか」と共に紅白丼をご堪能下さい。特製の塩タレ又は特製醤油タレをご用意いたしております。さらにマツカワを使用した土瓶蒸し、沖漬け、デザートと、この1品にこめた日高の旬を感じていただければ幸いです。

みついし昆布温泉 蔵三

- ◆日高郡新ひだか町三石鼻舞(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)

浦河町



前浜で水揚げされた銀色に輝く脂の乗った銀聖と透明感のある美しい白身で上品な旨味のマツカワ(王鱒)を浜汁と一緒に楽しんで下さいませ♪



うらかわ優駿ピレッシュ アエル

- ◆浦河郡浦河町西舎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)

様似町



様似・えりもで水揚げされた銀聖と様似産昆布で昆布じめし美味しく仕上げた王鱒を、素材の風味を引き立てる日高昆布だし入魚醤(とむらさき)でお召し上がりください。



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] 11:00~21:00(ラストオーダー)

※写真は全てイメージです。