

地元日高産の厳選肉を使用

# ひだかジャストミート膳

みついし牛  
新ひだか町産  
ホ工一豚



新冠産  
黒朱白豚

新ひだか町産  
ホ工一豚



びらとり  
和牛



びらとり  
和牛



切り取り線



27年3月1日~4月30日

平取産  
黒豚



日高産厳選肉!!

びらとり和牛  
みついし牛  
平取産黒豚  
新冠町産黒朱白豚  
新ひだか町産ホ工一豚

### 共通ルール

- 地元日高産の厳選肉を使用する。
- お米は道産米を使用する。
- オリジナルの1品を付ける。
- 価格は全店共通

**1,200円** (税込) とする。

### 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、上手く活用ができていませんでした。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。



※写真は全てイメージです。

美味しく食べて! 参加して!! 皆で春を満喫しよう!

## ひだか元気グルメスタンプラリー2015

下記対象店舗にて4月30日まで実施中

● 受付期間: H27年3月1日~4月30日まで ● 3施設以上の押印にて参加できます。 ● 必要事項をご記入の上、本状を各施設に設置された応募箱に投函、または52円切手を貼ってポストに投函してください。

抽選で豪華景品を当てよう!

- A賞 パー宿泊券
- B賞 3,000円分お食事券
- C賞 パー入浴券 (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・コードの湯 ホテル ヒルズ	みついし昆布温泉 蔵三
びらとり温泉 ゆから	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



**ひらとり和牛の煮込みカツカレー**  
ほおずきが優しい

**日高ジャストミート!**

平取和牛のスネ肉をコトコト煮込みとろけるシチューに仕上げ、なんとカツレツチーズ焼きにしちゃいました。トマトベースで作ったカレーソースで仕上げが、ちょっと変わった貴重なフルーツ、日高町特産「フルーツほおずき」のラッシー。その香りは驚きです。ビタミン、鉄分豊富で美容と健康に最高!

日高町 門別温泉 とねっこの湯

- ◆沙流郡日高町字富濱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月曜日(夜日の場合は翌日)

新冠町小泉農場で健康に育てられた黒朱白豚(くしはくとん)をポリリウムたっぷりに生姜焼きにしてみました。肉に細かに入ったサシと脂身はコクと旨みが違います。オリジナルの1品はツブのわさび漬にいくらのをのせて。お口直しにはフルーツを添えて。

**新冠産 黒朱白豚の生姜焼御膳**

**新冠ジャストミート!**

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) デイナー 17:00~21:00(ラストオーダー)

**新ひだか町産 ホエー豚のしゃぶしゃぶにホエーろ!**

**浦河ジャストミート!**

新ひだか町産のホエー豚は、厳寒を耐え抜き、栄養価の高い脂を食べて育っています。脂が乗った上質の美味しいお肉を、沸かした昆布だしでサッパリと美味しい食感をお楽しみ下さい。

浦河町 うらかわ優駿レブリッジ 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) デイナー 17:30~20:30(ラストオーダー)

# ひだかジャストミート膳2

ひらとり和牛をふんだんに使用して、じっくり煮込んだ濃厚な自家製デミグラスソースを作りました。ほろほろに煮込んだひらとり和牛は、コクと風味が口いっぱいに広がる贅沢な一品です。デザートの手作「トマトゼリー」もおススメです。

**平取ジャストミート!**

**ひらとり和牛のビーフシチュー**

平取町 びらとり温泉 ゆから

- ◆沙流郡平取町字二風谷92番地6
- ◆Tel.01457-2-3280
- ◆レストラン営業時間 11:00~20:30(ラストオーダー)

平取産黒豚は普通豚より出荷までの日数が長く約240日かけてじっくり育てます。肉の繊維が細かく、脂肪の解ける温度が高いため、口に入れても脂がべとつかず脂肪部分にも十分な旨みがあるのが特徴です。柔らかな食感に仕上がるよう手間かけてトンテキに仕上げます。サッパリしたオリジナルの相橋系ソースでどうぞ。熟々の豚汁(黒豚使用)と手づくり桜プリンとともに楽しみ下さい。

**平取産黒豚の肉厚トンテキ**

**みついしジャストミート!**

新冠町 新冠温泉 蔵三

- ◆日高郡新冠町三石鼻舞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)

みついし牛と新ひだか町産ホエー豚の合挽肉を当店オリジナルでブレンドした贅沢ハンバーグをロコモコ風に。相性抜群の特製ソースで仕上げた一品です。女性やお子様おすすめのセットメニューです。

- ★三石牛と日高ホエー豚の合挽ハンバーグのロコモコ
- ★ホエー豚の蒸し物・塩焼布巾
- ★ホエー豚の厚切りベーコンのオニオンコンソメスープ

**ひだかロコモコポウル**

日高のまほろば アポイ山荘

- ◆様似郡様似町字平字479番地の7
- ◆Tel.0146-36-5211
- ◆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) デイナー 17:00~20:30(ラストオーダー)

切り取り線

POST CARD

0 5 9 3 2 3 3

日高郡新ひだか町三石鼻舞162  
みついし昆布温泉蔵三内

ひだか元気グルメ研究会事務局  
「地元日高産の厳選肉を使用!  
ジャストミート膳2 スタンプラリー」係行

※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
住所	年齢 才
☎	

「幸せメッセージ」をお願いいたします。

日高を盛り上げるべく研究会をつくりがんでいます。そこでお願いがあります。ぜひ嬉しい感想を教えてください。お客様の幸せが私たちの活力となります。(ペンネームで、HP、Facebookなどに掲載させていただきます)

ペンネーム ( )

ありがとうございました。

**ジャストミート膳2 お店MAP**

日高へのアクセス

- 札幌からの距離
- 門別まで……約100km
- 平取まで……約120km
- 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

春の日高を楽しんで!

二十間道路桜並木を代表に、日高管内には桜の名所が多数点在します。今年の春は日高まで、お花見とグルメの旅にでかけてみませんか?!

## 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)

皆様の投稿お待ちしております!



Facebookページ始めました!

https://www.facebook.com/HidakaGenkiGourmet

HIDAKA JUST-MEET-ZEN2