



日高町

冷やし
カレー
うどん



新冠町

にいがつが生まれの
野菜たちのキーマカレー
日高こんぶも立ってます

夏はHOTで! 刺激的で!!

ひだか
華麗
カレー



咖喱燴飯
(カレーポイハン)

様似町



うちらべつ
野菜Curry

浦河町



キーマカレー風
パスタ
ゆからスタイル

平取町



沖ちゃん家の
カレーうどん
(特製昆布種)と
元気野菜と
ライスコロックの
オニオン焼き

新ひだか町



新冠町

ひだかのカレーで熱くなるら!

切り取り線

美味しく食べて! 参加して!! 皆で夏を満喫しよう!

ひだか元気グルメ
スタンプラリー2015

下記対象店舗にて8月31日まで実施中

●受付期間: H27年7月1日~8月31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 ペア宿泊券
B賞 3,000円分お食事券
C賞 ペア入浴券 (景品の選択はできません)

共通ルール (カレーのあま屋を除く)

- 地元日高産の食材を使用する。
- 日高昆布を使用する。
- オリジナルの1品を付ける。
- 価格は「カレーのあま屋」を除いて共通

980円 (税込) とする。



みついし昆布温泉 蔵三公認キャラクター「蔵王(くらおう)」様

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。



各店看板娘もオススメ!
夏はHOTに!

ひだか華麗カレー

刺激的に!!

冷やしカレー館うどん



腰の強いうどんに、平取和牛のひき肉で作ったカレー館をかけた。日高昆布、門別軟白ネギ温玉を混ぜ合わせ、かき込みましょう。前浜タコのミニかき揚げとひげニンニクも絶妙ですよー暑い夏にスタミナと清涼感を!

門別温泉 とねこの湯 **日高町**

◆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月曜日(祝日の場合は翌日)

にいかつぶ生まれの野菜たちのキーマカレー



にいかつぶ生まれの5種類の野菜が日替わりで楽しめます。トッピングは温卵の焼きCHEDDARチーズのせ。とろけたチーズと卵がまるやかさを演出します。デザートは本日のシャーベットを!

新冠温泉 レコードの湯 ホテルヒルズ **新冠町**

◆新冠郡新冠町字西治津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)

うららべつ野菜Curry



日高山脈を背に、陽の恵みをしっかり受けた地産産物の野菜の旨味をたっぷり詰めた、コクのある「野菜カレー」に仕上げました。元気の源はここにあり!!

うらかわ優駿ビレッジ 浦河町 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)

キーマカレー風パスタ ゆからスタイル



びらとり和牛の挽き肉と、ブランドトマトのニシパの恋人をふんだんに使ったトマトカレーです。和牛の旨み、トマトの甘味と酸味がピリ辛のカレーに抜群の好相性です。アツアツの鉄板でゆからスタイルのカレーパスタをめしあがれ。

びらとり温泉 ゆから **平取町**

◆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)

沖ちゃん家のカレーうどん (特製昆布種)と元氣野菜とライスコロッケのオニオン焼き



日高で元気に育った、ミネラル豊富な昆布を使った特製昆布うどん、カレーうどんがでまがりました。大きめ地場野菜とライスコロッケのチーズ焼きもセットです。さらに女性にも嬉しいさっぱり野菜スムージー付です。華麗にめしあがれ。

みつし昆布温泉 蔵三 **新ひだか町**

◆日高郡新ひだか町三石鼻舞りまい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)

咖喱燴飯 (カリニボイハン)



日高沖で獲れた「油角鮫(アブラツノザメ)」を使用した中華風カレー。中華料理でお馴染みの具材、キクラゲ・菊・長葱・馬蹄(クワイ)・ニンニクの芽を使用し豆板醤のピリッとした辛みとXO醤の旨みを利かせたオリジナルの一品です。

日高のまほろば アポイ山荘 **様似町**

◆様似郡様似町字平字479番地07
◆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)
ディナー17:00~21:00(ラストオーダー)

新冠産ピーマンと日高産熟成エソシカカレー



日高昆布と鰹出汁に香味野菜のWスープ。味の決め手は仕上げの日高スパイス焼き昆布パウダー!まる苦さと昆布の香ばしい香りがカレーに深みを出します。スパイシーな大人味のカレーと熟成したエソシカ肉の風味とのマリナーージュは食べる人を虜にします。

太陽の森デミシア美術館 カレーのあま屋 **新冠町**

◆新冠郡新冠町字太陽204番地の5
◆Tel.0146-45-3312
◆レストラン営業時間/11:00~14:00 [土・日・祝日のみ営業]
※冬期など、営業時間ならびに休日は状況により変更します。予めご了承下さい。

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
「地元日高産の厳選素材を使用!
ひだか華麗(カレー)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

お客様より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。

「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ばっています。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。



ひだか華麗(カレー)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

夏の目高で楽しんで!

日高管内は、国内の軽種馬生産の約9割を占める世界の雄大な景色の中で乗馬を楽しんでみてはいかがですか?

ひだか元気グルメ研究会

事務局 TEL/0146-34-2300
(みつし昆布温泉蔵三内・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-CURRY