

# 岩宇まちづくり

## 連携協議会

## 地域物産展



### 2月28日 水

11:00~18:30

### ▶ 3月1日 木

10:00~17:30



【会場】

ホテル **アルペン**

Hotel Niseko Alpen

〒044-0081

北海道虻田郡倶知安町字山田204

TEL 0136(22)1105

### 岩宇地域の特産品が大集合!



「岩宇」とは岩内郡(共和町・岩内町)と古宇郡(泊村・神恵内村)から由来する、共和町・岩内町・泊村・神恵内村の4町村全体の地域名です。

主催:岩宇まちづくり連携協議会(岩内町・共和町・泊村・神恵内村)

お問合せ

共和町産業課  
(0135)73-2011

岩内町企画産業課  
(0135)67-7096

泊村産業課  
(0135)75-2101

神恵内村企画振興課  
(0135)76-5011

共和町  
KYOWA

三田アイス各種／共和米／びかいちパスタ平麺・細麺／  
雷電どら焼／雷電だんご 他

### 三田アイス



絞りたて生乳と厳選された素材で仕上げた、贅沢な味わいのアイスになっています。味は成分未調整の「ミルク」、天然高級バニラを使用した絶品の「バニラ」他、イチゴミルク・抹茶・ラムレーズンの5種類。

### 雷電どら焼

生地に共和町特産のスイカから抽出した「すいか糖」と本間製菓、創業当時の看板商品である「雷電だんご」の醤油だれが、練り込まれ絶妙な甘さとなっています。あんとの相性も抜群の一品！



泊村  
TOMARI

ソフトほたて干し貝柱／いか一夜干し／いか三升漬け／いか沖漬け／  
いかジャン辛／いか塩辛

### ソフトほたて干し貝柱(醤油)

養殖のほたてに醤油味をつけて干した珍味です。そのままおやつ・おつまみとして食べても美味しいですし、炊き込みご飯などにしても美味しいです。



### イカー一夜干し

日本海のスルメイカを、イカ釣り漁師が船上での潮風で干しているため、陸上の一夜干しとは一味違う風味です。また保存料・着色料は一切使用していません。



岩内町  
IWANAI

あわびの塩辛各種／いか沖漬け／漁師の手切り塩辛 他

### あわび塩辛



北海道日本海近海で獲れる稀少高価な『活蝦夷あわび』のみを使用。新鮮なあわびをうろ(肝)、産地漁期限定の道産天然昆布とともに漬け込みます。

### いか沖漬け

ふるくから地元で愛され続けている、本物のいか沖漬けを刺身状にカットし、いか本来の旨味と香りを気軽に楽しんでいただけます。秘伝の漬けダレがイカ本来の甘みと新鮮な食感を存分に引き立てております。



神恵内村  
KAMOENAI

ホッケバーガー／糠ホッケ／ホッケ開き

### ホッケバーガー



神恵内産のほっけを使用したボリュームたっぷりのバーガー。タルタルソースとほっけのフライがベストマッチしています。

### ホッケ開き

神恵内村産のほっけは、日本海の厳しい環境で育ったことで、身が厚く脂も乗り最高です。そのまま焼いてもおいしく、フライやチャンチャン焼きなどもおすすめです。



## 4町村旬カレンダー

今回出展した特産品以外にも、岩宇には美味しいものが沢山あります！季節になったら遊びに来てください！！

※表示期間はおよその目安です。

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
ウニ						●	●	●				
アワビ	●										●	
ヤリイカ				●	●							
スルメイカ						●	●	●	●	●		
スケトウダラ	●	●									●	
マダラ	●	●		●	●	●	●					●
サクラマス	●	●	●	●	●							●
メロン						●	●	●	●	●		
スイカ						●	●	●	●	●		
スイートコーン							●	●	●	●		
ジャガイモ							●	●	●	●	●	●