

網走市協働企画事業

# オホーツク・網走 第7回 流氷祭り

ラムサール条約指定  
瀧沸湖産



ラムサール条約に指定された瀧沸湖(トウフツ湖)が育む「黒い宝石」。旨みたっぷり特大しじみを味噌汁で提供致します。

〔瀧沸湖産〕  
**特大しじみ味噌汁 650円**  
Shijimi Clam Miso Soup  
蜆蛤味噌湯

網走国定公園  
網走湖産



脂の乗ったワカサギを天婦羅に致しました。

〔網走湖産〕  
**わかさぎと三つ葉のかき揚げ 560円**  
Mixed Mitsuba Parsley and Pond Smelt Tempura  
芹菜胡瓜魚什錦天婦羅

網走産長芋使用。芝漬を使いさっぱり仕上げた手造りタルタルソースで召し上がりがください。

**長芋コロッケ 580円**  
手造りタルタルソース添え  
Japanese Yam Croquette  
with Homemade Tartar Sauce / 山药可乐饼 配自制塔塔酱



ビールとの相性抜群！スパイシーでサクサク食感の長芋唐揚げです。  
**長芋スパイシー唐揚げ 480円**  
Spicy Deep-Fried Japanese Yam / 香辣炸山药



網走産スルメ烏賊の一夜干しです。  
**スルメ烏賊 一夜干し 630円**  
Soft-dried Squid / 一夜干鱿鱼

身はふっくらジューシーな味わい！脂の乗りも最高です。  
**特大にしん塩焼 780円**  
Salt-Grilled Extra Large Herring / 盐烤特大鲱鱼



脂ののっているのにすっきりとした美味しさ。  
**桜サーモン刺身 680円**  
Cherry Salmon Sashimi / 櫻花鮭刺身

北海道名物ちゃんちゃん焼をホイル焼で御提供。熱々を席にお届けします。  
**桜サーモン ちゃんちゃんホイル焼き 930円**  
Cherry Salmon Baked in Foil  
櫻花鮭焗焼



※入荷状況により料理内容・産地が変更になる場合がございます。  
※表示価格は税抜です。別途消費税を頂戴いたします。  
※店内飲食メニューをテイクアウトの場合、消費税8%+2%の包材費(税込)を頂戴いたします。

5店舗同時開催 上記メニューをご注文のお客様に 網走からの贈り物が当たる!

## イベントくじ開催中

特等	海の幸セット(ほたて・鮭切身・いくら)	各店1本 5名様
A賞	・鯨の缶詰セット・しじみの炊き込みご飯 ・山わさびセット・ニホネグツ	各店7本 35名様
B賞	・縞ホッケやわらか煮・わさび海苔 ・こつぶちゃん・網走産 シジミ(ボイル、砂出濟)	各店12本 60名様
C賞	・かにせんべい ・流水飴	各店170本 850名様

※景品がなくなり次第終了となります。景品数は5店舗での合計数です。

## おいしいまち網走!

北海道網走市のふるさと納税では、お礼の品として、オホーツクの豊かな海産物をお贈りしています。詳細は網走市ふるさと納税特設サイトをご覧ください。



網走市ふるさと納税専用ダイヤル  
**0152-61-6000**  
〔平日午前9時～午後5時半まで〕

インターネットからのお申し込みはこちら

網走市 ふるさと納税 特設ページ 検索



北海道網走市長  
水谷洋一

網走  
ふるさと納税  
特設サイト





# オホーツク 網走

“ダイレクト産食”  
地域と生産者を応援

北海道観光大使の店



## 【オホーツクとは】

オホーツクは北海道の北東部に位置し、オホーツク海と280kmの海岸線で接しています。18の地域に分かれ、そのうちの1つが『網走』です。

1月下旬から3月にかけて、オホーツク海特有の流氷により海面が覆われるという、他の地域には見られない特色が見られるほか、原始的な自然がそのまま残されている知床国立公園をはじめ、ラムサール条約指定の『瀧沸湖(とうぶつこ)』がある網走国定公園など、豊かな自然景観に恵まれています。

〈総面積〉10,691km<sup>2</sup>

[東京都の約4.9倍]

※東京都は2,193km<sup>2</sup>

(国勢調査 平成27年)

〈人口〉293,542人

[東京都 常住人口の約1/46]

※東京都 常住人口 13,515,271人

(国勢調査 平成27年)

## 〈産業〉

農業・漁業・観光業。特に、流氷観光には人気があり、流氷の時期には流氷観光船に乗船する観光客で賑わいます。

## 【流氷祭り 食材と生産者紹介】

※フェア実施店舗により使用食材が異なります。



### 【網走産長芋】

オホーツク  
網走産長芋は  
品質も良く甘みがあり、  
強い粘りが特徴です。

オホーツク網走農業協同組合  
北海道網走市南4条東  
2-6  
TEL:0152-43-2311  
FAX:0152-44-8113



### 【瀧沸湖産しじみ貝】

大きさもさることながら  
味も濃厚、  
身も大きくプリプリ、  
最高の逸品です。

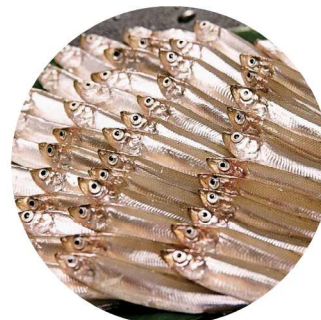
(有)マリン北海道  
北海道網走市海岸町  
25-8  
TEL:0152-43-8536  
FAX:0152-43-8541



### 【スルメ烏賊 一夜干し】

網走産の新鮮な生イカを  
甘塩で一夜干しにしました。  
”生干し”なのでやわらかく  
美味しいです。

増田水産(株)  
北海道網走市港町  
6-7  
TEL:0152-43-3316  
FAX:0152-43-6171



### 【網走湖産わかさぎ】

磯臭さや川魚独特の臭みもなく、  
適度な魚の脂と  
やわらかさをもっているのが  
特徴です。

(有)三浦好商店  
北海道網走市字呼人  
350-11  
TEL:0152-48-2563  
FAX:0152-48-2573

## 【ダイレクト産食のポリシー】

“食を通じた地域活性化へ、自治体と協働で”一つの食材や料理への興味が、やがてはその地に実際に行き届く人の流れへ。ラムラは食を通じて「現地へ行ってみたい」という喚起促進に寄与します。

“国産食材の安全・安心、美味しさを追求”私達は「食は文化であり、楽しむことが文化である」をモットーに料理やサービス技術の向上に日々研鑽しています。また、生産者の「顔」(トレーサビリティ)が見える、安全・安心な食材を、美味しい料理を通じて、生産者とお客様を結びつける「ダイレクト産食」を推進しています。