

お問合せ

岩内町

岩内町観光経済課 電話(0135)67-7096
岩内観光協会 電話(0135)63-1155
<http://www.town.iwanai.hokkaido.jp>



Instagram



公式HP

共和町

共和町産業課 電話(0135)67-8778
共和町観光協会 電話(0135)67-8778
<http://www.town.kyowa.hokkaido.jp>



Instagram



公式HP

泊村

泊村産業課 電話(0135)75-2101
泊村観光協会 電話(0135)75-2101
<http://www.vill.tomari.hokkaido.jp>



Instagram



公式HP

神恵内村

神恵内村企画振興課 電話(0135)76-5011
神恵内村観光協会 電話(0135)76-5011
<http://www.vill.kamoenai.hokkaido.jp>



X(旧Twitter)



公式HP

発行：岩宇まちづくり連携協議会

2024年3月発行

GANWU

特産品

岩内町
共和町
泊村
神恵内村



KAMOENAI
TATSUHIME&DORAGONTA



KYOWA
TOMOKUN&KAZUCHAN



IWANAI
TARAMARU

TOMARI
BENTENJIMA

岩内町 Iwanai Town



そのまま食べられる 魚の煮付 一八食堂おまかせ

購入場所：一八興業水産・道の駅・北緯43度
〒045-0001
北海道岩内郡岩内町大浜68番地7

岩内町の前浜でとれたお魚を、ご自宅で手軽に食べられるよう味付した煮付です。
レトルト加工済なので温めて袋から取り出せばそのまま食べられる、忙しい時、調理が面倒な日にピッタリの一品。
どれも骨まで柔らかくなっており食べ残す部分がありません。お子様も喜んで食べていただけます。調理不要で食べられるように美味しく味付けしました。



紅鮭切り身(甘口)

紅鮭は「秋鮭」や「白鮭」と比べて長い時間をかけて生まれた川へ遡ってきます。
豊富な運動をこなしているのので身に締りがあり脂肪の蓄えもたっぷり。
脂のりがよい人気の紅鮭の旨みを最大限に引き出すために甘口に仕上げました。
身離れが良く、程よい柔らかさと甘みを持つ紅鮭で、特にバターとの相性が抜群。旨みが凝縮されたバランスの良い味わいを存分にお楽しみください。



購入場所：北緯43度
〒045-0003
北海道岩内郡岩内町万代47番地9



おもて特製 ローストチキン

購入場所：おもて精肉店
〒045-0021
北海道岩内郡岩内町大和3-10

塩こしょうのシンプルな味付けで、ひとつひとつロースターで丁寧に焼いています。
未就園児が一本食べてしまえるくらい、食べやすいローストチキンです。
塩こしょうの素直な味付けなので、老若男女問わず楽しめます。岩内出身者にとっては「ふるさと」の味」的な存在。
初めて召し上がっても、どこか懐かしい味わいをぜひご賞味ください。

北海道の広大な大地でのびのび育った乳牛から搾られた、北海道産の新鮮な牛乳から作られる「倉島乳業」特製のチーズ、バター。
豊かな風味で幅広くお使い頂ける「有塩バター」、桜のチップで燻製した薫り高い「スモークチーズ」、クセの少ないマイルドな味わいの「ゴーダチーズ」など数多く揃えておりますのでぜひご賞味ください。



倉島乳業チーズ・バター



購入場所：倉島乳業
〒045-0012
北海道岩内郡岩内町宮園225番地

購入先

<https://www.iwanai-kanko.jp/other/furusatotax.html>
(観光HP内ふるさと納税専用ページ)



共和町 Kyowa Town



昭和22年の創業以来、手作りの味を伝え続ける本間製菓の雷電だんごは、杵つきだからこの歯ごたえと、三代受け継がれている秘伝のタレが特徴で、たくさんのお客様に愛され続けている何処か懐かしさを感じさせてくれるお団子です。そのほか、どら焼きや大福などの和菓子も人気。

本間製菓 雷電だんご

購入場所: 本間製菓
〒045-0032
北海道岩内郡共和町老古美83-71



昭和50年創業で日本初のカマンベール工房である北海道クレイルがつくるカマンベールチーズは、生きた乳酸菌を使用しているため、一般的なチーズとは違い、時間の経過で徐々に熟成し、風味の変化を楽しめます。フランス語で「四角い」を意味する淡白な味の「カレ」、ミルクに生クリームを添加しコクを出した「ロワレ」、青カビをカマンベールで挟み込んだ「おいこみブルー」の3種類で、クセが少なく食べやすい日本人好みの味わいとなっています。



北海道クレイル カマンベールチーズ

購入場所: 北海道クレイル
〒045-0032
北海道岩内郡共和町老古美320-3



三田牧場 三田アイス

購入場所: 三田牧場
〒048-2142
北海道岩内郡共和町小沢867



明治35年開設で北海道で現存する最古級の牧場という歴史を持ち、昔ながらの牛にストレスの少ない放牧を主体とした酪農を行う三田牧場が作るアイス。原料は新鮮な牛の生乳のほか、練乳・生クリームのみで一気にご急凍凍しておいしさをカップの中に閉じ込めており、保存料も不使用なので、素材本来のコクと甘みがしっかりと感じられるアイスです。また、北海道主催の「北のハイグレード食品2020」において北海道のミルクアイスでは初選定されました。

共和町の昼夜の寒暖差が大きい気候、ニセコ山系からの融雪水、肥沃な土壌などの環境と農業者の熱意・努力によって育まれる「らいでんメロン」は、一玉ずつ糖度や品質をチェックする光センサーにより、一定の基準を満たした安定高品質なメロンで、芳醇な香り、なめらかな食感、とろけるような甘みが特徴です。



JAきょうわ らいでんメロン

購入場所: JAきょうわ直売所(7/1~8/31)
〒045-0122
北海道岩内郡共和町発足2417-2



購入先

各種ふるさと納税
サイトからご確認
ください。

ふるなび



楽天ふるさと納税



ふるさとチョイス



泊村 Tomari Village



北海道 とまりカブトサーモン

獲れてすぐの新鮮な魚を加工し、長年培った技術により製造しました。魚本来の旨みをしっかりと残しつつ、野菜の甘み、そしてまろやかな酸味が味わえる逸品です。

- 鮭(400g)、ほっけ(500g)セット
 - 鮭(400g)、紅鮭(400g)セット
 - ほっけ(500g)、紅鮭(400g)セット
- ※冬期限定となります。

新たな水産資源として、約半年間荒波の中で育てた養殖サーモンです。脂も程よく、臭みも無く、さっぱりとした味わいが自慢で、刺身でも焼いても美味しい「北海道とまりカブトサーモン」です。

☆おすすめの食べ方
刺身、にぎり、丼もの、マリネ



飯寿司



いくら醤油漬け

日本海の荒波の中で育まれた泊産秋鮭の魚卵を特製醤油ダレで漬け込んだ「いくら醤油漬け」です。

- 100g x 2パック
- 250g x 1パック
- 250g x 2パック
- 80g x 2個セット(瓶詰)
- 80g x 3個セット(瓶詰)

☆おすすめの食べ方
いくら丼、手巻き寿司

泊村の荒磯で育った「ウニ」の香りと甘さをそのまま味わって頂くために、鮮度の良い状態から食品添加物を一切使わず食塩のみで仕上げました。「ウニ」本来の旨みをしっかりと味わえる一品です。ご飯にもお酒にも合う塩味で仕上げているので、一品のおかず、お酒の肴にして味わってください。

- 赤: エゾバフンウニ
 - 白: キタムラサキウニ
- ※夏期～冬期限定となります。
☆おすすめの食べ方
おにぎり



甘づけウニ

獲れてすぐの新鮮な魚を加工し、長年培った技術により製造しました。魚本来の旨みをしっかりと残しつつ、野菜の甘み、そしてまろやかな酸味が味わえる逸品です。

購入先

各種ふるさと納税
サイトからご確認
ください。

さとふる



楽天ふるさと納税



ふるさとチョイス



神恵内村 Kamoenai Village



甘漬うに

神恵内村でとれたウニを地元の漁師が手間と時間をかけて作りあげた一品。ミョウバンを一切使わず塩だけで漬けているので苦みや独特な匂いがなく、ウニ本来の濃厚な甘みが口の中に広がります。ウニが苦手な方にもオススメです。

漁師の奥さん(古宇郡漁協神恵内地区女性部)が旬の時期にとれた真ほっけをその日に下処理し、丹精込めて仕上げた一品。ふっくら脂がのった旬の味がとても美味です。グリルでじっくり焼き上げてお召し上がりください。



ほっけ開き



三種の魚の瓶詰めセット

「鮭フレーク」、「ソイの魯肉飯(ルーローハン)」、「ハーブとオイルの桜鱈」の三種が入ったこだわりの瓶セット。お手軽に食べられる魚のおかずで常温ストックもできます。和洋中、朝昼晩、どのような食事のシーンでも大活躍間違いなしです。

神恵内村は昔「陸の孤島」と呼ばれるほど道路が整備されておらず、肉が手に入りづらかったため、代わりに海でとれるサクラマスのカレーに使ったことが始まりです。ホロホロのサクラマスがゴロッと入った村民懐かしのカレーです。



サクラマスカレー

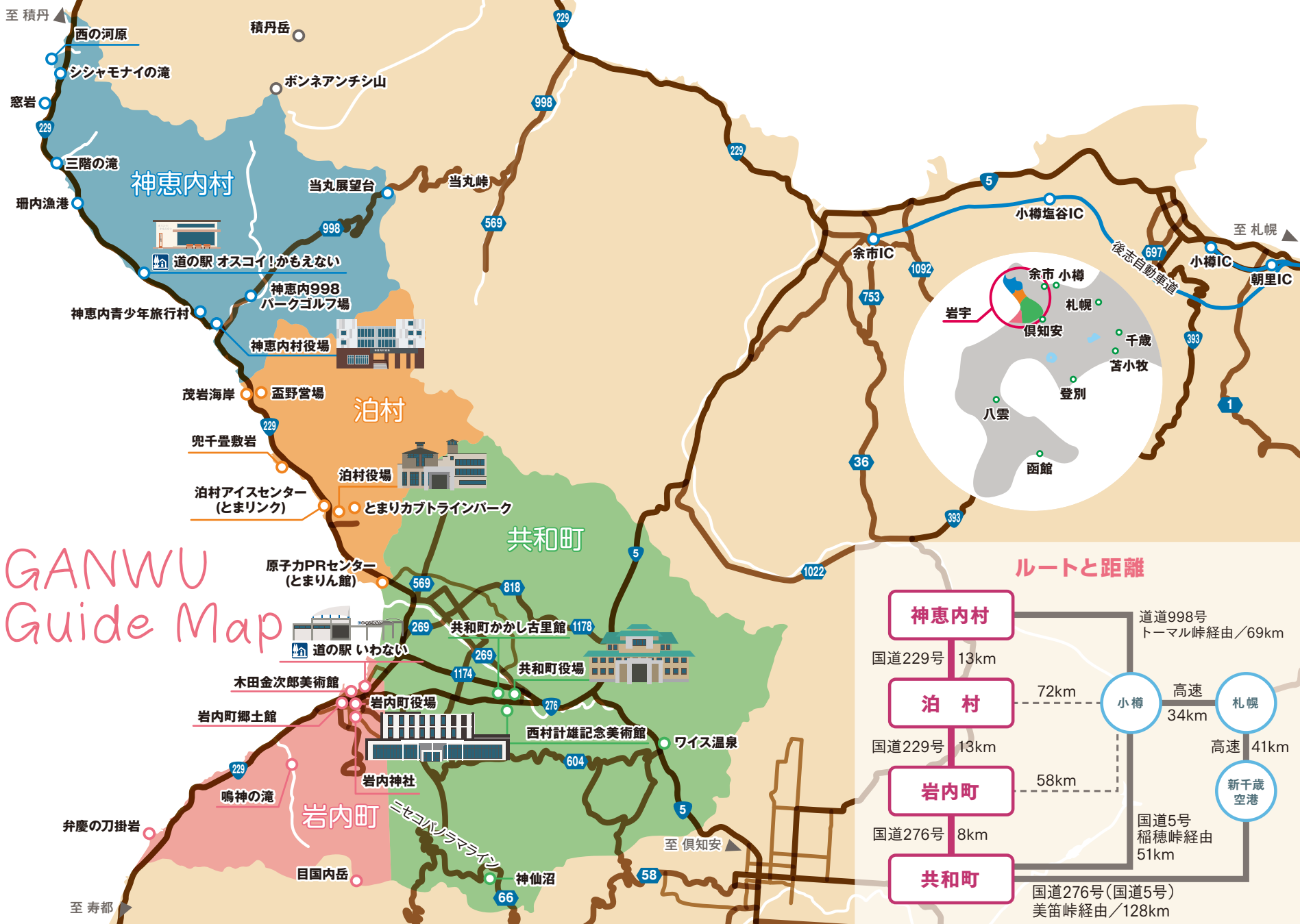
購入先



道の駅
オスコイ!かもえない
北海道古宇郡神恵内村
赤石村大森292-1



神恵内村
ふるさと納税



GANWU
Guide Map

