

十勝和牛



最高峰希少部位のシャトーブリアンをはじめ、全12種類の部位を堪能できる。生産者の協力のもと、これほど多種多様なラインナップは十勝ではここだけ



生産者の小倉さん(十勝和牛振興協議会肥育部会長)と岡田佳奈代表。十勝和牛への情熱語る

料理長が丁寧にさばく十勝和牛は、赤身と脂の調和が生み出す旨み。おすすめの希少部位カイノミは、とろける口どけが、今日をまじげに、余韻が長く続く。褒めの一皿。

とろける十勝和牛、
美しさで心まで満たす一皿

JUICY DISH 焼肉南大門

■Information
住所/帯広市西3条南19丁目1
電話/0155-25-0391
営業時間/11:00~15:00、17:00~21:00(L.O.30分前)
定休日/火曜
https://www.y-nandaimon.com/juicy-dish/



全国焼肉協会主催の「第3回焼肉料理コンテスト」でグランプリを受賞した岡田美佳シェフ(代表の妹)の手仕事



メモロピーナッツ



人気メニュー「メモロピーナッツ入り、とろ〜りチーズトンカツ」(1,800円)

ケンヤシ食堂

■Information
住所/芽室町東7条2丁目1-2(PBA-GYM横)
電話/080-3239-8463
営業時間/11:30~15:00(L.O.14:30)、
17:00~20:00(L.O.19:30)
定休日/水曜
席数/カウンター9席、テーブル2卓
駐車場/有



ラーメン人気の時代でも、トンカツで勝負するのがケンヤシ食堂



香ばしさ広がる
メモロピーナッツトンカツ



生産者代表の藤井信二さん(右)と芽室ピーナッツをPRする店長の屋代広太さん

国産豚の甘みとピーナッツの大人の味、苦みと渋みと食感が絶妙に調和。衣に混ぜ込んだメモロピーナッツがふわりと香り、口の中でチーズがとろける。芽室発のひらめきから生まれた、忘れられない一皿。

農業王国十勝の誇り
TOKACHIエリア



清水から届く香り豊かな逸品。十勝清水にんにくの誇りが並ぶ

十勝清水にんにく、
一貫管理が生み出す
豊かな香りとうま味



選果場で光と香りで品質を確かめながら、清水の特産品を未来へつなぐ



一玉ずつ丁寧に手作業で磨き上げる、生産者のまっすぐな想い

北海道・清水町が誇る「十勝清水にんにく」は、JA十勝清水町が北海道内唯一、種子の生産から出荷まで一貫管理する、まさに名産。寒暖差が生む高い糖度と、完熟堆肥の豊かな土壌が香りとうま味を育てる。特徴はウィルスフリーの種子。タイの提携施設で細胞培養し、8年をかけて苗を増殖させる独自の生産体制だ。収穫後はマイナス2度の貯蔵庫で休眠保存し、フレッシュな状態を一年中維持。現在、年間約62トンを出荷。道内でもここまで徹底した管理を行うのは清水町だけ。日本のにんにく産地の未来を切り拓いている。

十勝清水にんにく
JA十勝清水町



十勝清水にんにく素揚げが人気

回転寿司 まつりや

■Information
■音更店/音更町木野大通西11-1-9 ☎0155-67-4766 ■十勝札内店/幕別町札内青葉町2-3 ☎0155-66-5534 ■帯広西店/帯広市西21条南3丁目38-10 ☎0155-66-5113 ■営業時間/11:00~22:00 ■定休日/元日(不定休あり)



暖色系黄色の店舗



十勝清水にんにく香る極上餃子

株式会社 北海十勝餃子

■Information
帯広市西13条南11丁目3-12 ☎0155-21-0303
営業時間/9:00~17:00
定休日/土・日曜・祝日



購入は店頭かネット販売で

応募して宿泊券や各地の特産品をGETしよう!
詳しくは4ページの応募方法をご覧ください

JIMOTO
スペシャルプレゼント

6 サッポロクラシック
350ml缶×24本入り1ケース



サッポロクラシックは北海道への感謝の気持ちを込めて作った北海道限定生ビール。北海道産ホップ、北海道産大麦麦芽「きたのほし」を一部使用。ファインアロマホップの上品な香りで、素材のうまみ、爽やかな味わいが魅力です。 3名様

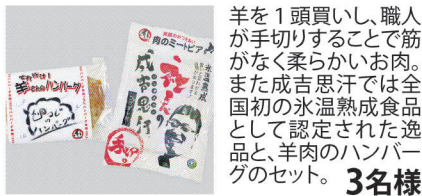
7 森のスパリゾート 北海道ホテル
1泊2食付きへ泊券



「十勝エリアの
プレゼント賞品」

https://www.hokkaidohotel.co.jp/

8 帯広ミートピア
社長の成吉思汗とそれ行け!羊さんのハンバーグ



羊を1頭買い、職人が手切りすることで筋がなく柔らかいお肉。また成吉思汗では全国初の氷温熟成食品として認定された逸品と、羊肉のハンバーグのセット。 3名様

9 北海道池田町 十勝ワイン
シリ・ベッのおすそわけ720ml



カシのような果実とほのかなスパイスの香りが感じられ、心地よい酸味と柔らかな飲み口で親しみやすい味わい。「シリ・ベッ」は、アイヌ語で山、川を意味する。 3名様

10 JA十勝清水町
十勝清水にんにく液体調味料5種セット



JA十勝清水町のブランドにんにく「十勝清水にんにく」を使用した調味料。十勝清水にんにく焼肉のたれ(あっさりタイプ)、焼肉のたれ(こってりタイプ)、醤油、ドレッシング、ポン酢の5種類。 5名様

ON AIR

JAGA

「JIMOTOプロジェクト新聞」の企画紙面を紹介
[JAGA / 77.8MHz]放送します。

江島秀美

米澤愛

★10月29日(火)8:30 「SHAKE IT!!(しゃきっと!)」
★10月30日(水)8:30 「SHAKE IT!!(しゃきっと!)」
★10月31日(木)8:40 「おはまるフライデー」

江島秀美
江島秀美
米澤愛

★11月4日(火)8:30 「SHAKE IT!!(しゃきっと!)」
★11月5日(水)8:30 「SHAKE IT!!(しゃきっと!)」

江島秀美
江島秀美

JIMOTO新聞 2025 Autumn・Winter

アルム初の都市型ホテル
|ホテルARM帯広駅前

帯広市西1条南9丁目7-1 ☎(0155) 65-4750



朝食付

シングル1泊
7,500円より

自社駐車場42台

リーズナブルな料金で快適なホテルライフをお過ごしいただけます。

ビジネスホテル アルムもみの木 帯広東



シングル1泊

朝食付

5,500円より

ビジネスホテル アルムオビヒロミナミ



シングル1泊

朝食なし

5,300円より

ビジネスホテル ARM美幌



シングル1泊

朝食付

6,500円より

アルムINオトフケ



駐車場無料
大型車可

シングル1泊

5,000円より

●ツイン1泊2名様...7,800円
◆朝食500円



アルムINオトフケ

ビジネスホテルARM美幌

音更町木野大通東4丁目3-18
☎(0155) 67-6135

網走郡美幌町栄町2丁目1-1
☎(0152) 77-3931

アルムオビヒロミナミ

アルムもみの木帯広東

帯広市西15条南34丁目3-9
☎(0155) 47-4711

幕別町札内西町66番地5
☎(0155) 67-0899

ホテルARM帯広駅前

帯広市西1条南9丁目7-1
☎(0155) 65-4750

ホームページはこちら

