

登別牛&登別豚



肉汁たっぷりの「登別牛と登別豚の煮込みハンバーグ」(1,400円)



焙煎士でもある店長の廣田健一さん。珈琲豆は店内の焙煎機で焙煎する

登別産の牛と豚を使用
絶品煮込みハンバーグ

登別牛と登別豚を使用した合い挽き肉を数種のスパイスで味付け。オーブンでじっくりと火を入れてから濃厚デミグラスソースで煮込んだハンバーグ。口に入れた瞬間、至福の味わいが広がる。

CUBERU Green&Coffee(クベルグリーンアンドコーヒー)

■Information
住所/登別市新川町2-5-1
電話/080-1041-9884
営業時間/10:00~18:00(L.O.30分前)
定休日/年末年始
座席数/40席
駐車場/約20台
https://www.instagram.com/cafe_cuberu/



さまざまな観葉植物や多肉植物が置かれた屋内ロースタリーカフェ

ホッキ貝



母恋めし(1,650円)



「母恋めし本舗」の関根勝治代表

出汁のうま味が凝縮
全て手作りの名物駅弁

室蘭産の塩が味の原点。希少なヤン昆布の出汁でホッキ貝を炊き込んだおにぎりは、香り豊かでほんのりと甘口の深い味わいが特徴。大振りのホッキ貝をせたくに盛り付け、食感も抜群。チーズとたまごの燻製付き。

母恋めし本舗

■Information
住所/室蘭市総網町4-2-14(エンルムマリナー内)
電話/0143-27-2777
営業時間/9:00~17:00
定休日/不定休
https://www.bokoimeshi.com/



店内には工芸作品や銀製アート作品が並ぶ



豊かな大地の恵みが満載
MURORANエリア

洞爺湖の恵みを届ける
SPF豚と雪蔵じゃがいも
自然が育む味と信頼

クリーンな環境で育つ豊浦町のSPF豚



火山の大地と湖風が育てた、甘み際立つ洞爺湖の雪蔵じゃがいも



地域農業のあしんと信頼を守る! JAとうや湖の職員たち

JAとうや湖は、北海道有数の観光地・洞爺湖を中心に、洞爺湖町、豊浦町、壮瞥町、伊達市大滝区を事業区域とする農業協同組合。安全・安心・高品質な生産を進め、国内JAで初めてGLOBAL GAP認証を取得した。豊浦町は北海道のSPF豚生産量の3分の1を占め、とうやら旨み豚は道産小麦を配合した特別飼料で育ち、脂に甘みと深いコクが生まれる。洞爺湖の肥沃(ひよ)な大地が育む男爵やとうや、キタアカリは冬の雪で冷やし熟成させた「雪蔵じゃがいも」として出荷され、高い評価を得ている。さらに(公社)日本食肉格付協会の牛死亡交雑基準(B・M・S・NO.5以上を満たした)とうや湖和牛は幻ともいわれ、とろける脂の質感な霜降り肉として人気。

イチオシ

地元で採れた新鮮でおいしい野菜や果物をはじめ、精肉や惣菜まで豊富に取り揃えているお店。生産者の顔が見える安心、安全な商品が並び、地域の食卓を支える活気あふれる店として親しまれています。

自然な甘みで、外はサクッ、中はホクホク、香りもおいしいさつまもコロッケ(1個110円)

Aマートとうや湖店(もぎたて市)

■Information
洞爺湖町旭町30-3
☎0142-76-2211
営業時間/10:00~19:00
定休日/不定休

JAとうやブランドの安心安全な農畜産物がおすすり。駐車場完備

イチオシ

洞爺湖温泉街の中心にあり、味わい豊かで満足感のある料理が評判の食事処。観光客からは旅の思い出づくりとして、地元の人々からは日常の味として親しまれている。温かい雰囲気の中で、心も満たされる軒。

200gの贅沢厚切り生肉。柔らかくうま味豊かな「とうやらポーク」のどんかつ定食(1,600円)

ほっと〜や湖湖(COCO)

■Information
洞爺湖町洞爺湖温泉70-18
☎0142-82-3308
営業時間/11:00~15:00
18:00~22:30
定休日/不定休

北海道の味と洞爺湖の特産品を一度に楽しめる地元自慢の店

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

— 室蘭エリアの
プレゼント賞品 —

15 登別温泉 登別 石水亭
1泊2食付きペア宿泊券
限定1組様
https://www.sekisuitei.com/

16 母恋めし本舗
海の恵みセット
鉄分とカルシウムを豊富に含んだ室蘭の塩「FCJル」に、細切りにしたヤン昆布が入った醤油、「FCJル」とヤン昆布の粉末を混ぜ合わせた昆布塩のセット。

17 マルフク武澤水産
らんぼっけのたらこ
「らんぼっけ」はアイヌ語に由来。登別前浜産にこだわったスケトウダラの卵を昔ながらの製法で仕上げた、やさしい食感と後味のよい逸品。

18 わかさいも
おいしいまんじゅうミニ
人気のおいしいまんじゅうから、一口サイズで食べやすいミニサイズが登場。道産小麦と小豆を使用した、しっとりもちもちの厚皮まんじゅうです。

ON AIR



「JIMOTOプロジェクト新聞」の企画紙面を紹介【FMびゅう/84.2MHz】放送します。

遠藤奈津美

井川康子

★10月29日(火)12:44
★10月30日(水)12:44
★10月31日(金)12:44

「らふ」
「らふ」
「らふ」

遠藤奈津美
遠藤奈津美
遠藤奈津美

★11月4日(火)13:00
★11月5日(水)12:44

「らふ」
「らふ」

井川康子
遠藤奈津美

JIMOTO新聞 2025 Autumn・Winter

つくる、つぎの可能性を。

エネルギー
警察官
動画編集
建築
リゾート
自動車
イラスト
3DCG
バイク
調剤薬局事務
電気
VR
アニメーション
テクノロジー
グラフィックデザイン
ゲーム
インテリア
メカニック
ホテル
IT
国家公務員
医療事務
環境
観光
デザイン
キャラクター
消防士
地方公務員

日本工学院北海道専門学校

ITスペシャリスト科/情報システム科/CGデザイナー科/医療事務科/観光ビジネス科/公務員学科/建築学科/電気工学科/自動車整備科

☎0120-666-965 https://www.nkhs.ac.jp 〒059-8601 北海道登別市札内町184-3

@nkhs_official

@nihonkogakuin_hokkaido



最新情報を配信中!
まずは友だち登録!

