

GOURMET



ご当地グルメ

Local Gourmet

旨味を引き出すため山椒をかけるのが本場の味!

石狩発祥の郷土料理!
鮭の旨味を凝縮した、



「石狩鍋」

北海道の三大郷土料理の一つ。江戸時代から鮭漁が盛んだった石狩で、漁師の賄い飯として鮭のブツ切りや地物野菜を味噌で煮込んだのが始まり。



元祖鮭鱒料理 割烹 金大亭
住所/石狩市新町1 電話/0133-62-3011
営業時間/11~21時(L.O.19時)
休業日/不定休(完全予約制)

おかみさん直伝
オススメ
ポイント!



メニューは鮭鱒尽くしの4コースをご用意しています。

金大亭は調理法と味わいを代々受け継ぎ、石狩鍋を鮭なべと称してご提供しています。完全予約制のコース料理のみで、どのコースでも鮭なべをご堪能いただけます。鮭はホクホクしていて、味噌との相性は抜群。野菜の甘さと昆布出汁や鮭のうま味が混ざり合い、まろやかな味わいです。

鮭のお土産はココでGET!

オススメ OMIYAGE SPOT



鮭醤油 & 手刺筋子!



ザッパリして
おいしい
塩ソフトクリーム

SPOT 16 佐藤水産 サーモンファクトリー店

鮭を中心に海産物を使ったオリジナルの商品がずらり。塩ソフトクリームが大人気!
住所/石狩市新港東1-54 電話/0133-62-5511
営業時間/4~12月:9時半~17時半、1~3月:9時半~17時
休業日/元旦

「海鮮丼」

石狩湾で水揚げされた新鮮な魚介を使った海鮮丼。旬のネタを楽しめます。



北の味 いしかり亭

住所/石狩市親船町109
電話/0133-62-3422
営業時間/11~20時
休業日/不定休
(時化で「海鮮丼」を提供できない場合があります)



「石狩鮭醤油らーめん」

「サケをキーワードに、あっさり、ヘルシー」をコンセプトに開発された石狩ご当地らーめん。鮭醤油ベースで、具は魚介や野菜が中心。



すしろうじんちやう 鮭爽醇鳥ひだか

住所/石狩市花川南9条3-92-6 イースヴィレッジ1F
電話/0133-73-2266
営業時間/11~14時半(L.O.14時)、17~22時(L.O.21時半)
休業日/火曜

「いしかりバーガー」

石狩産の小麦「春よ恋」と、石狩でとれた「タコ」、「望来豚」を使ったご当地バーガー。



望来豚のソテー



石狩のブランド豚「望来豚」。柔らかかでジュシーな肉質と、とろけるような脂身が特徴。



SPOT 19 ばらと 茨戸ガーデン・ノースヒル

住所/石狩市生振39-2
電話/0133-64-1955
営業時間/11~21時(L.O.20時半)
休業日/年末年始



SPOT 20 わがまま農園カフェ

住所/石狩市八幡町高岡87-3
電話/080-1885-0050
営業時間/11時~日没
休業日/火・水曜
(12~3月まで冬期休業)

「望来豚」

- アウトドア
- グルメ
- 祭りとイベント
- 温泉&サウナ
- 歴史&文化
- 特産品&お土産
- モデルコース