

# 地元の 美味しいに 会いに行こう

私たちが住む富良野圏域には、豊かな自然に育まれた美味しい『食』がたくさんあります。美味しい『食』は、あなたの心もお腹も満たしてくれます。

今回の広域連携企画は、富良野圏域の特産品をご紹介します。



KAMIFURANO

## 上富良野

**ワイン(白・赤・微発泡など)**  
販売場所…農園内のワインショップなど  
(有)多田農園(多田ワイナリー)  
上富良野町東9線北18号  
☎ 45-5935

ピノ・ノワール、シャルドネ、メルロなどを栽培し、醸造しています。自然に近い形でワイン造りにこだわっており、良質な土壌から育ったぶどうを手作業で収穫し、野生酵母

で発酵させるためぶどうそのものの味を感じることが出来ます。現在販売しているのは4種類ですが、9月ごろには新酒の販売を予定しています。

## 上富良野

**「四釜さん家のトマトジュース」**  
販売場所…フラノマルシェ(富良野市)など  
四釜農園  
上富良野町西11線北34号  
☎ 45-9540



農園で育てた完熟ミニトマトを使ったトマトジュースです。品種は「ラブリーさくら」で、コクがあり甘い品種です。調味料や添加物を加えていないため、トマトそのものの味を味わえます。8月〜9月ごろに加工を行い、初夏や初秋は色が薄目でサラサラな状態、盛夏は真っ赤な色の濃い状態と収穫時期によって個性のある味わいも魅力です。

## 上富良野

**どぶろく「大地を醸せ3種類セット」**  
販売場所…工房やリカーショップかまだなど  
ビーバーファーム北川「大地の恵み工房」  
上富良野町東5線北16号  
☎ 45-5843



上富良野町は「どぶろく特区」に認定されており、ビーバーファーム北川では、2016年から醸造を行っています。「食べておいしいお米をお酒としても味わい楽しんでもらいたい」と原料は同ファームの有機栽培米「ゆめぴりか」を使用。スタンダードな「ゆき」のほか、玄米を使用した「さぎ」や紅麹を使用した「はな」と3種類あり、優しい口当たりと飲みやすさが特徴です。

## 富良野

**ふらのチーズ ワインチエダー**  
販売場所…フラノマルシェ、富良野チーズ工房など  
富良野チーズ工房  
富良野市中五区  
☎ 23-1156



富良野の牧場でとれた、搾りたて生乳から作られるチェダーチーズ。ふらのワイン(赤)を練り込み、ワインの香りと大理石のような幻想的な模様の「ワイン入りチーズ」は日本初。世界でも珍しいチーズです。

## 富良野

**ふらのワイン 罌の晩酌**  
ひぐま ばんしゃく  
販売場所…フラノマルシェ、富良野市ぶどう果樹研究所など  
富良野市ぶどう果樹研究所  
富良野市清水山  
☎ 22-3242



富良野独自の山ぶどう交配品種(ふらの2号)とツバイゲルトレーベを使い、オーク樽で熟成させた人気のワイン。山ぶどうのコクと風味を楽しめる味わいで、焼肉との相性が抜群です。



NAKAFURANO

## 中富良野

☎ 44-35556

**地元の味も楽しめるバウムクーヘン**  
 販売場所：バウムクーヘンのHASEGAWA  
 バウムクーヘンのHASEGAWA  
 中富良野町東9線北12号

乳化剤やショートニングを使用しない、しっかりとした食感のバウムクーヘンです。オレンジやメープルなどの様々な味のほか、地元で採れた甘いメロンを土鍋でジャムにして練り込んだメロンバウムを夏期間限定で販売。様々な味のバウムをお楽しみください。



NAKAFURANO

## 中富良野

☎ 44-30355

**ヤギのチーズ ハーブオイル漬け**  
 販売場所：(株)Domaine Raison  
 (株)Domaine Raison  
 中富良野町国道沿い (東1線北4号)

する一手間により、よりいっそうハーブオイルの香りとチーズの風味を調和させています。

「JAPAN CHEESE AWARD 2018」で最優秀賞を獲得したヤギのチーズのハーブオイル漬けです。独特な臭みはなく、上品な舌触りとしっかりとした酸味を感じることで、熟成期間を調整

MINAMIFURANO

## 南富良野

☎ 52-2100

**果実ソースのソフトクリーム**  
 販売場所：道の駅「南富らの物産センター」  
 道の駅「南富らの物産センター」  
 南富良野町字幾寅



産センター」で販売しています。ハスカップソースのソフトクリームは、やや酸味が強いハスカップソースがアイスクリームの甘さとマッチしさっぱりとした味わいとなっています。

(株)南富良野町振興公社では金山小果樹園産のハスカップの実をソフトクリームソフトピングソースに加工して、6月から道の駅「南富らの物

MINAMIFURANO

## 南富良野

☎ 52-2100

**金山小果樹園産の「果実酢」**  
 販売場所：道の駅「南富らの物産センター」など  
 道の駅南富らの物産センター  
 南富良野町字幾寅



「ベリー」とシーベリーの果実を利用した醸造酢の販売を今年から道の駅「南富らの物産センター」と下金山地区の農産物直売所「作俱楽」で始めました。地元の方々から愛情いっぱい育て摘んだ果実でつくられた果実酢をぜひお試しください。

昨年よりオープンしている金山小果樹園は、ブルーベリーやシーベリーなど10種類、約1700の果樹を栽培しています。当園で採れたブルーベリーとシーベリーの果実を利用した醸造酢の

SHIMUKAPPU

## 占冠

☎ 56-2174

**メープルシロップ 『トペニワッカ』**  
 販売場所：フラノマルシェ、占冠村道の駅  
 占冠村役場農林課林業振興室  
 占冠村字中央



2018」で、受賞10産品に選定された村自慢の特産品です。トペニワッカは、村内に自生するイタヤカエデから採取した樹液でつくられ、ミネラルが豊富に含まれています。貴重な森の恵みをぜひご堪能ください。

占冠村産メープルシロップ『トペニワッカ』は、「フード・アクション・ニッポンアワード

SHIMUKAPPU

## 占冠

☎ 56-17305

**栄養価が高いエゾシカ肉加工食品**  
 販売場所：占冠村道の駅など  
 (株)森のかりうど  
 占冠村字占冠



エゾシカ肉は、鶏ムネ肉同様に脂肪分が少なく、ミネラルを多く含むヘルシーで優れた肉です。鉄分は、牛肉や豚肉に比べて含有量が多いので、鉄分が不足している方にはぜひ食べていただきたい一品です。占冠村内で狩猟された質の高いエゾシカ肉をお召し上がりください。