



酪農の町、てしかが

弟子屈町
Teshikaga

北海道
Hokkaido



牧草ロール

時折見かける「巨大マシュマロ」は、牛たちのエサである牧草をロール状に巻いたもの。牧草の収穫時期である6月～9月にかけて、町内のいたるところで見ることができます。

大規模酪農の町
美しい自然の風景や美味しい食材に恵まれた弟子屈町は、大規模な酪農の町でもあります。夏でも冷涼な気候は、牛たちを健やかに育み、牧草の生育にも最適！
開拓の時代であった明治37年（1904年）に農家として初めて牛が飼育されたから、100年以上の時間が過ぎました。現在の牛の数は1万2千～1万4千頭ほど。人口よりも

牛の数の方が多いんです。春から秋にかけては、町内のあちこちで、のんびりと草を食む牛たちの姿を見ることができます。
自然が育む滋味
現在、弟子屈町で生産された生乳のほとんどは隣町の工場に運ばれて、バターや生クリームなどに加工され全国へ出荷されていますが、一部は町内産の牛乳や、アイスクリームなどの加工品として販売され、町内でも購入することができます。
また、飼育されている牛の大部分は乳牛ですが（1万2千頭あまり）、肉用に飼育されている牛たちも1千6百頭あまりいるんです（※頭数は平成30年の集計）。平成27年からは「摩周和牛」のブランド化も本格的にスタートし、多くの期待が寄せられています。雄大な自然と気候が育む滋味あふれる乳製品や牛肉を、ぜひ町内でも味わってくださいね。



900草原

町営牧場でもある900草原は、広い空と大地が一望できるオススメの展望スポット！牧歌的な風景に加え、パークゴルフや焼肉も楽しめます。



この印のお店を裏面で詳しく紹介しています！



MADE in てしかがガイド

vol.3

MADE in てしかがガイド
発行所：てしかがえこまち推進協議会 食文化部会

問合せ先
てしかがえこまち推進協議会 事務局
(弟子屈町役場観光工商課)
015-482-2940



弟子屈育ちのとびきり食材
美味しく料理しました！

地場産メニューのある
飲食店ガイド

ホッとひと息
してもらえるお店

FREE
ご自由にお持ち下さい

2023年4月発行

* 弟子屈の美味しい * お土産たち

こだわり チーズタルト

牛のおっぱいミルクで作ったタルト。しっとり優しいタルト生地に、香り豊かなチーズがたっぷり詰まっています。

3個入り/¥650

常温 購入1

牛のおっぱいのむヨーグルト

渡辺体験牧場の飲むヨーグルトは、甘さ控えめでくのある味わい。牛乳本来の美味しさが味わえると人気です。

150ml/¥250

要冷蔵 購入1,2

摩周ルビー しみちよいちご

弟子屈の温泉で育ったイチゴまるごとのお菓子。さくさくして甘酸っぱいイチゴに、ホワイトチョコがたっぷりしみこんで、何個でも食べられます！可愛らしいパッケージも嬉しいですね。

50g/¥900

常温 購入1

摩周アロニア ケーキ

健康果実として注目を集める「アロニア」を使った焼き菓子。バター風味のしっとりした生地には、地場産のアロニアがぎゅーり入っています。

1個入り/¥380

常温 購入1

摩周そば畑

摩周そば粉を使って香ばしく焼き上げた生地に、ぶちぶちしたそばの実をトッピングしたお菓子。かすかな醤油の風味が後をひく美味しさです！

1個入り/¥160

常温 購入1

摩周フッセ

弟子屈産のルバーブとイチゴを使った人気のお菓子。甘酸っぱいルバーブ、ごろりとした果実の食感が楽しいイチゴ、どちらも香り豊かでほっとする甘さです。

1個入り/¥170

常温 購入1

* 購入のお問い合わせ先 *

購入1 道の駅摩周温泉（直売所）

☎ 015-482-2288

購入2 Aコープてしかが店

☎ 015-482-2393

「MADE in てしかがガイド Vol.3」を手にとって頂き、ありがとうございます。このガイドを作成した「てしかがえこまち推進協議会」は、観光を基軸としたまちづくりを進める団体です。「コンセプトは、誰もが自慢し、誰もが誇れる町」作り。町や観光協会はもちろんさまざまな職種の人が集まり、まちづくりを進めています。

協議会の中には8つの専門部会があり、このうち「食文化部会」では、食を通して地域を活性化すること、そして町内自給率の向上を目指し、活動を続けています。

こだわりの地場産メニューを紹介したVol.1「摩周そば」を特集したVol.2に続き、今号では「ホッと息できるお店」をテーマに、スイーツからおつまみでさまざまなメニューを紹介させていただきます。ランチに、ティタイムに、夜のひとときに、弟子屈らしいメニューを楽しみながらホッと一息ついて頂けます。ぜひ幸いです。

弟子屈町の旅のひとときが、美味しく楽しい、ステキな時間でありませう。

てしかがえこまち推進協議会
食文化部会 一同

木漏れ日の美しい、キャンプ場&森のカフェレストラン 摩周の森

国道沿いに建つ、可愛らしい外観が目目をひくレストラン。窓の外には木立が広がり、店内は気持ちも上向くような明るい空間が広がっています。お店のイチオシは、店主が自家栽培している香り豊かな山菜「行者にんにく」を使った各種メニュー。行者にんにくソースを乗せて焼き上げたピザ、乾燥行者にんにくの粉末が香ばしいから揚げ、刻んだ葉がたっぷりのった行者ニンニク丼など、創意工夫を凝らしたメニューが年中楽しめます。2021年からは敷地内にオートキャンプ場も本格オープンしました。



キャンプ場は通年営業!



- 行者ニンニク丼<味噌汁、サラダ、小鉢付き> ¥1,480
- 行者ニンニクピザ ¥1,080
- ポークスパカツ ¥1,180
- 弟子屈町摩周3-6-1
- 11:00 ~ 21:00 (20:00 ラストオーダー)
- 水曜
- 26席
- P30台
- 015-486-7188

晴れの日も霧の日も美しい

神秘の湖を望むカフェスペース 摩周湖カムイテラス

弟子屈町を代表する景勝地、摩周湖。2022年7月に、神秘的な湖を眼下にゆっくりと休憩ができる「摩周湖カムイテラス」がオープンしました。大きなガラス窓が気持ちいいカフェスペースでの休憩には、弟子屈産のじゃがいもで作られた北海道のソウルフード「いもだんご」がオススメ。揚げたてのもちもちとした団子に、みたらし風味のタレがたっぷりかかったやみつきの味わいです。また、地元産の大豆から作られたノンカフェインの「摩周珈琲」や、地場産の牛乳で作られたソフトクリームもお店の人気商品です。



- 摩周いもだんご ¥350
- 摩周珈琲 ホット ¥400
- アイス ¥450 (夏季限定)
- 弟子屈町摩周湖第一展望台
- 4/26~10/25 8:30~17:30
- ※変更の場合あり
- 10/26~4/25 8:30~17:00
- 無休
- 34席
- P140台
- 015-482-1530

絶品スイーツの人気カフェ 森のホール

川湯温泉の駅前に建つ、人気のスイーツ店。かわいらしい扉の内側には、華やかで美しいケーキがずらりと並んでいます。そんな森のホールのケーキは、どれもとびきり美味しいけれど、ロングセラーの人気スイーツがこちらの「なめらかプリン」。地場産の「牛のおっぱいミルク」をたっぷり使ったとろけるような味わいのプリンは、ミルクとバニラの風味が口いっぱいに広がり、いくつでも食べられそう。ドリンクやランチメニューも揃っていますので、お友達や家族とゆっくり楽しむの行きたいお店です。



- なめらかプリン ¥230
- ケーキ盛り合わせ ¥1,100
- 弟子屈町川湯駅前2丁目
- 10:00~17:00
- 月曜・火曜定休(臨時休業あり)
- 20席
- P6台
- 015-483-2906
- <https://www.facebook.com/kawayumorinohall>

ミルクとバニラの濃厚な甘み

牧場のこだわりソフトクリーム 渡辺体験牧場

広々とした気持ちのいい空が広がるこちらの牧場は、乳搾りや牛へのエサやりを始め、アイスクリームやバターの手作り体験も人気の、牧場をまるごと体感できる体験型施設。ここでは春から秋にかけてのシーズン、牧場内の搾りたてミルク(牛のおっぱいミルク)をたっぷり使ったソフトクリームを販売しています。ミルク本来の味わいを楽しんでいただきたいと試行錯誤を重ねたオリジナルのソフトクリームは、柔らかい食感で甘さがしつこくなく、濃厚なコクが口いっぱい広がります。



- ソフトクリーム ¥400
- 小倉トッピング ¥500 他
- (*GW~10月末頃までの販売)
- 弟子屈町原野646-4
- 9:30~15:30
- P20台
- 015-482-5184
- <http://www.wataiken.co.jp>

小倉、生チョコ、黒ごまなどトッピングも豊富!

硫黄山を望む人気ジェラート店 くりーむ童話

硫黄山を望む酪農地帯に店をかまえる「くりーむ童話」は、国内はもとより、海外の物産展でも人気を博すジェラートのお店。地元のしぼりたて牛乳で作られたこだわりの味は、バニラやキャラメルといった定番から、かぼちゃやゴマなど珍しいフレーバーまでたくさん! 中でも人気は、牛乳の優しい味がそのまま楽しめる「ミルク」、それから桜餅をそのままアイスにしたような味わいが嬉しくて楽しい「桜もち」。ゆったりとした時間を楽しめる本店の他、道の駅摩周温泉でも販売中です。



桜餅&ミルクの二種盛り!

- 1種盛り ¥380 / 2種盛り ¥450
- 3種盛り ¥500
- 弟子屈町字跡佐登原野65線71番地3
- 9:00~18:00
- (10月~4月中旬は17:00閉店)
- 水曜定休(10月~4月中旬は水、木曜定休)
- 25席 + テラス20席
- P30台
- 015-483-2008
- <http://www.cream-dowa.com>

道の駅でほっと一息

Home Sweet Home

「まるごと地場産」にこだわり、道の駅に出店したHome Sweet Homeには、さまざまな地場産メニューが並んでいます。中でもぜひ味わっていただきたいのが、2019年から販売を始めた「摩周ルビージュース」。摩周ルビーは、弟子屈で通年栽培されているイチゴ。温泉熱で育った香り高いイチゴを贅沢にたっぷり使ったジュースです。他にも、弟子屈ポークを使ったハンバーガーや、地場産ジャガイモの「あげいも」なども、旅の休憩タイムにぴったりです。



弟子屈ポークのハンバーガーもおすすめ!



- 摩周ルビージュース ¥550
- 弟子屈ポークバーガー ¥650
- 弟子屈町湯の島3丁目5番5
- 8:00~18:00
- (11月~4月は9:00~17:00)
- 無休
- ※年末年始 12/30、31、1/2、3は休み
- 8席
- P100台
- 015-482-3829

川湯温泉 ジャズの流れるシックな居酒屋 いなか家 源平

川湯温泉のしっとりした雰囲気と溶け込むような、落ち着いた佇まいの居酒屋さん。古木を配した店内も、訪れた人がほっと出来るような優しい空間です。ここで人気のメニューが、川湯の指定農家が作るどろり甘いじゃがいもを使った「げんこ口」。サクサクの衣に、ほんのりバター風味がする甘いじゃがいもがたっぷり閉じ込められています。添えられたあら塩でいただく、より風味が引き立ちます。地場産のアイスクリームとはちみつが嬉しい「そば蜜アイス」や、川湯のとうもろこしを使った「コーンバター」もオススメ!



- げんこ口(2個) ¥660
- コーンバター ¥550
- そば蜜アイス ¥420
- 弟子屈町川湯温泉1丁目5番30号
- 18:00~22:00
- 火曜定休(臨時休業あり)
- 25席
- 共同駐車場あり
- 015-483-3338
- [instagram.com/genpei_kawayu](https://www.instagram.com/genpei_kawayu)

ソースもあがるけど、まずはあら塩で!

心もカラダも喜ぶ、美味しい時間 すずめ食堂&バル

川湯温泉に2016年春にオープンしたこちらのお店は「素朴でカラダに優しいごはん」をコンセプトに、無国籍料理を提供しています。一押しは、弟子屈産の小麦粉を使って丁寧に作られた「もちもち水餃子」。もちもちした皮に包まれた餡には、地場産の行者ニンニクもたっぷり入っています。他にも、雑穀や旬の地場産野菜をふんだんに使って、季節ごとに美味しいお料理がたくさん並ぶすずめ食堂。いつ訪れても心と身体が満たされること、間違いなしです。



- もちもち水餃子 ¥900
- 畑の定食 ¥1,300 ~
- 弟子屈町川湯温泉3丁目1-1
- 11:30 ~ 14:30 (ラストオーダー)
- 18:00 ~ 21:30 (ラストオーダー)
- ※季節により予約が必要(夜のみの)
- 水曜、木曜定休
- 25席
- P30台 & 公共駐車場すぐそば
- 015-486-7380
- <https://www.facebook.com/suzume-kyouka-bar-486617071522771>

夜のバルも美味しい時間