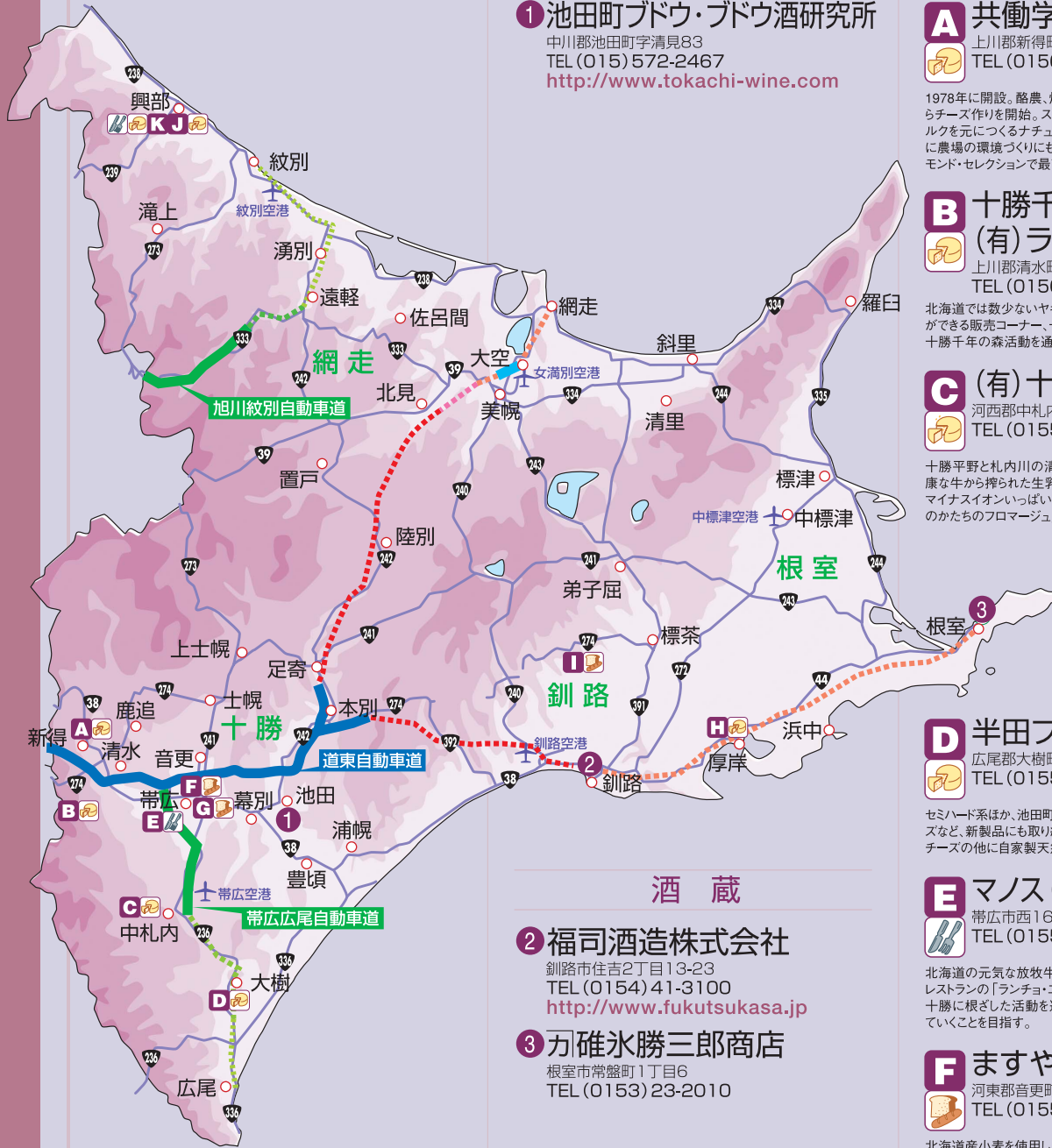


道東

十勝
釧路
網走
北紋

勝路
室走
見別



ワイナリー

1 池田町ブドウ・ブドウ酒研究所
 中川郡池田町清見83
 TEL (015) 572-2467
<http://www.tokachi-wine.com>

PICK UP SPOT!

A 共働学舎新得農場
 上川郡新得町新得9-1
 TEL (0156) 69-5600

1978年に開設。酪農、畑作、肉の加工品製造を手がけ、1992年からチーズ作りを開始。スイス原産のブラウンスイス牛から搾られるミルクを元にするナチュラルチーズ。原料乳の質をより高めるために農場の環境づくりにも取り組む。モンド・セレクションで最高金賞を受賞した「さくら」は世界的に有名。モンド・セレクションで最高金賞を受賞した「さくら」は世界的に有名。

B 十勝千年の森 (有)ランランファーム
 上川郡清水町羽帯南10線
 TEL (0156) 63-3400

北海道では数少ないヤギチーズを製造。チーズの体験工房や試食ができる販売コーナー、十勝の旬素材によるカフェを併設。十勝千年の森活動を通じて森づくりと農業に取り組む。

C (有)十勝野フロマーージュ
 河西郡中札内村西2条南7丁目2
 TEL (0155) 63-5070

十勝平野と札内川の清流を有する自然豊かな牧場で育まれた健康な牛から搾られた生乳。チーズ工房の床下には活性炭が敷かれ、マイナスイオンいっぱいのクリーンな環境。「フリーチーズ」「ハートのかたのフロマーージュ」「コクワワインウオッシュ」などがある。

D 半田ファーム
 広尾郡大樹町下大樹198
 TEL (01558) 6-3182

セミハード系ほか、池田町の赤ワイン「清見」に付け込んだ粕漬チーズなど、新製品にも取り組む。工房2階のティールーム&直売店では、チーズの他に自家製天然酵母パンや手作りケーキを味わえる。

E マノス(ランチョ・エルパン)
 帯広市西16条南6丁目13-20
 TEL (0155) 34-3418

北海道の元気な放牧牛でつくったおいしいハム・ソーセージを直営レストランの「ランチョ・エルパン」で提供。十勝に根ざした活動を通じて食を中心とした地域文化を築き上げていくことを目指す。

F ますやパン音更店
 河東郡音更町木野大通西17-1 スーパーOK店内
 TEL (0155) 30-4659

北海道産小麦を使用したパンの製造・販売。十勝産小麦粉100%使用のフランスパンやリュステックを販売している。その他、十勝産チーズをたっぷり使った焼きたてのピザもオスメ。

酒蔵

2 福司酒造株式会社
 釧路市住吉2丁目13-23
 TEL (0154) 41-3100
<http://www.fukutsukasa.jp>

3 万碓氷勝三郎商店
 根室市常盤町1丁目6
 TEL (0153) 23-2010

G 十勝ベーグル帯広本店
 帯広市東1条南5丁目19
 TEL (0155) 20-6688

北海道、十勝産小麦を独自にブレンド。大樹町のシラカバ樹液をブレンドしたやわらか素材のベーグル。あずきやソーセージを使った地元産素材の味わいも人気。

H 森高牧場
 厚岸郡厚岸町宮園1丁目375
 TEL (0153) 52-7707

牛乳の製造・販売からスタート。現在は、自慢のゴーダチーズや、コクと深みのあるミルクやソフトクリームを製造する。

I 鶴居村農畜産物加工施設 酪楽館
 阿寒郡鶴居村雪裡435
 TEL (0154) 64-3088

タンチョウの飛来地、釧路湿原国立公園に隣接する、加工体験施設を備えたチーズ工房。チーズやアイスクリームの乳製品、ハムの加工やパンづくりなどが体験できる。

J チーズ工房 アドナイ
 紋別郡興部町興部914-12
 TEL (01588) 2-3133

チーズの種類の多さが評判でファンが多いことでも知られる。原料は、地元の農家と高品質にこだわる。

K ノースブレインファーム
 紋別郡興部町北興116-2
 TEL (0158) 88-2000

オーホックラインから天北国道沿い。牛が食べる牧草を育てる「土」にこだわる。1991年に牧場レストランをオープンし、チーズや自家製ハンバーグ、ソーセージ、ソフトクリームほかを提供。

Luxurious Northern Style

北海道産ワイン&酒蔵
醸造'S MAP
 WINERIES and SAKAGURA in HOKKAIDO