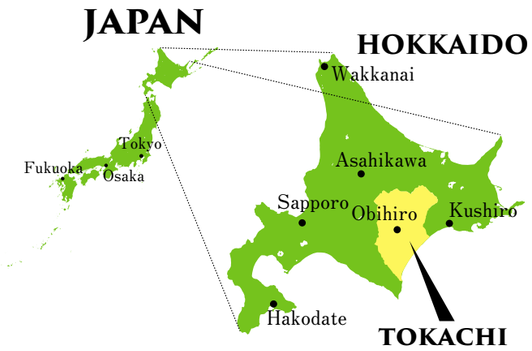
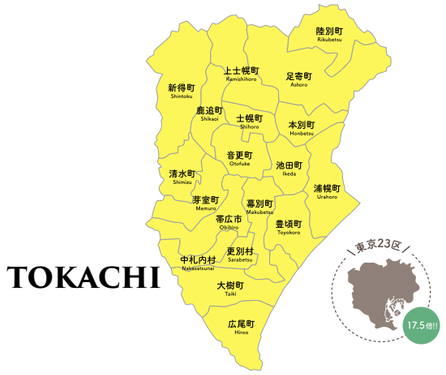




未体験？そりゃもったいない。この味、十勝。

十撰

十勝を訪れたことはありますか？
「十勝晴れ」と呼ばれる澄み切った青い空と
広大な十勝平野に広がる畑や、草原に横たわる牛たち。
そんな風景の中で育った十勝の美味十撰をご紹介します。

Have you ever visited Tokachi?
Extensive fields spreading across the Tokachi Plain, relaxed cattle lying on meadows, and the clear blue sky, “Tokachi-bare,” unique to this region... these may be the first images that come to your mind.
Here we present our ten choices from the local delicacies of Tokachi.

日本の最北・北海道。十勝は日本を代表する食料供給基地。

HOKKAIDO, the northernmost island of Japan
TOKACHI, Japan’s distinctive breadbasket

北海道は、日本に47ある都道府県の一つで、日本の最も北に位置しています。北海道の面積は、日本の総面積の約22%。緯度はオタワ（カナダ）、シカゴ（米国）、とミラノ（イタリア）などと同じです。

北海道にある14の地域のうち、十勝は地図の中央右下に位置する道東（どうとう）にあり、帯広市を中心に、16町2村で構成されています。夏と冬、昼夜の寒暖差が大きいことから、おいしい農作物が育つ十勝は、農業が盛んで十勝の食料自給率は約1,100%と言われ、人口の11倍、約400万人の食を支えている計算になります。

Hokkaido, one of Japan’ s forty-seven prefectures, is situated in the northernmost part of its archipelago, comprising 22 % of the total area of the country, and on the same latitude as Ottawa (Canada), Chicago (U.S.A.) and Milan (Italy), respectively.

Tokachi is one of its fourteen subprefectures, located in the Doto (Eastern Hokkaido) area, and can be found in the center toward the bottom right of the island on the map. Tokachi consists of its center city of Obihiro and the surrounding sixteen towns and two villages. The wide temperature differences between summer and winter, and even day and night, help this region to produce rich and good crops. With its key industry of agriculture, the food self-sufficiency ratio of Tokachi is approximately 1,100 %, which can support food for four million people, eleven times its population.

十勝へのアクセス　Access

高速道路で帯広へ

新千歳空港ICから芽室帯広ICまで158km
《所要時間》2時間15分

To Obihiro by expressway:
From New-Chitose Airport IC to Memuro-Obihiro IC: 158 km
<Time Required> 2 hrs. 15 mins.

鉄道で帯広へ

新千歳空港からは、南千歳で特急に乗り換え
《所要時間》2時間
JR北海道 http://www.jrhokkaido.co.jp/

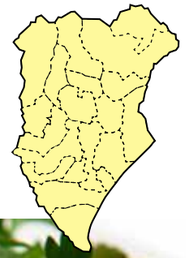
To Obihiro by railroad:
From New-Chitose Airport: Transfer to a limited express at Minami-Chitose Station
<Time Required> 2 hrs.
JR Hokkaido http://www.jrhokkaido.co.jp/

都市間バスも便利です

新千歳空港と、JR帯広駅間は1日5便、
「とかちミルキーライナー」が運行しています。
《所要時間》2時間30分
おびうん観光 http://www.obiun.co.jp/bus/

To Obihiro by interurban buses “Tokachi Milky Liner”:
Service 5 times a day from New-Chitose Airport to Obihiro JR Station
<Time Required> 2 hrs. 30 mins.
Obiun Kanko (Obihiro Transportation)
http://www.obiun.co.jp/bus/

Specialty ❶ **和牛** Wagyu Beef



十勝和牛感謝祭
Tokachi Wagyu Thanksgiving Festival

帯広市内中心部の歩行者天国ゾーンや緑ヶ丘公園などを会場に、約100台の焼き台を設置し、毎年7月頃実施しています。

One-day-only event held every July, with about 100 stands of BBQ grills in the vehicle-free zone of downtown Obihiro and Green Park.

Tokachi Wagyu
http://tokachiwagyu.com/about.php

地域団体商標登録のこれぞ、十勝の和牛。

「十勝和牛」は、肉専用の黒毛和種で、道内で生まれ十勝で肥育された牛です。生産者で構成する十勝和牛振興協議会の会員が肥育し、ホクレン十勝枝肉市場に上場したものが条件となり、２０１１年には「地域の旗印」となる地域団体商標登録を果たしました。

肉質は柔らかで、適度なサシが入り、軽く炙るだけで肉汁が溢れ、肉本来の味わいが楽しめます。これまでは主に関西方面に出荷されることが多かった十勝和牛ですが、十勝でも、年間を通じて提供する飲食店も増え、地元でも人気が高まっています。

年に一度、地元還元価格で開催される「十勝和牛感謝祭」には、多くの来場者が訪れ、年々賑わいを見せています。

●Recommended

平和園
Heiwaen

十勝管内に6店舗を構える老舗店。手頃な価格でおいしい焼肉を味わえると、観光客や地元客で常に賑わっています。
http://www.heiwaen.co.jp/

Obihiro’ s long-established Korean barbecue restaurant with six branches in Tokachi. A good low-priced yakiniku place always filled with tourists and locals.

This is it! Tokachi Wagyu, a regional collective trademarked beef

“Tokachi Wagyu” is Japanese Black, a breed of Japanese beef cattle, produced in Hokkaido and then raised in Tokachi. Limited to Japanese Black cattle fattened up by the members of Tokachi Wagyu Promotion Council and listed on Hokuren Tokachi meat market, Tokachi Wagyu was finally registered as a regional collective trademark in 2011 to be “the banner for Tokachi.”

Tokachi Wagyu beef is rich in taste with tender meat, a good amount of marbling, and a juiciness when lightly grilled. Previously, Tokachi Wagyu cattle had been mostly shipped to the Kansai area, but nowadays, its meat has became popular among locals in Tokachi as well, with an increasing number of restaurants serving Tokachi Wagyu beef throughout the year. The annual “Tokachi Wagyu Thanksgiving Festival” serves its meat at reduced prices to give back to the local community and draws increased visitors year after year.

Specialty ❷ ブランド豚
Tokachi Brand pork

夏は川を、冬は雪原を天然育ちの健康的な旨さ

幕別町忠類のエルパソ豚牧場で飼育されている「どろぶた」はイギリス原産のケンボロー種。十勝の広大な大地で放牧され、湿地や草原をストレスが少なく、どろまみれになって自由に歩き、寝て育ちます。

オレイン酸を豊富に含むドングリや草の根を食べ、体内の肉や脂肪に、良質なオレイン酸、ビタミンB群、ビタミンE、抗酸化物質を蓄積できるどろぶたは、その成分の類似から「脚のついたオリーブオイル」とも言われています。

どろぶたのほかにも、美肌の湯として知られる十勝川温泉（音更町）に湧き出る植物性モール温泉を飲んで育つ「モール豚」や、中札内村の「十勝野ポーク」、池田町の「十勝黒豚」など、十勝産のおいしい豚肉が揃っています。

●Recommended

ランチョ・エルパソ
RANCHO ELPASO

どろぶたのステーキやソーセージ、生ハムなどのほか、自家製ソーセージや特製パエリアなども人気の老舗レストラン。

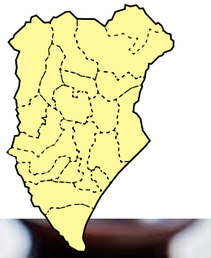
http://rancho-elpaso.jp/

A popular restaurant of long standing, serving Dorobuta steaks, sausages and prosciutto, and other products including homemade sausages and their special paella.

Free to enjoy the river waters during the summer and the snowfields in winter,
a healthy free-range produces maximum flavor.

"Dorobuta," bred on the El Paso Pig Ranch in the Churui area of Makubetsu town, is a Camborough pig of English origin. Pastured on the vast area of land in Tokachi, Dorobuta is literally a free-range muddy pig raised under stress-free conditions where it moves and lies around freely, covered in mud in swamps and on grassland. Fed on oleate-rich acorns and grass roots, a Dorobuta has a great capacity to accumulate good-quality oleic acid, vitamin B complex, vitamin E and antioxidants in its meat and fat, which produces similar components to olive oil, and thus is called "walking olive oil." In addition to Dorobuta pork, Tokachi produces a variety of good Tokachi brand pork such as "Moru-buta" pork from Otofuke, "Tokachino Pork" from Nakasatsunai and "Tokachi Kurobuta" from Ikeda. "Moru-buta" pigs, for example, are raised on the regional specific hot-spring waters of botanical origin from the Tokachigawa Spa, whose water contains a good amount of minerals to produce beautiful skin.

Specialty ❸ そば
Soba



しんとく新そば祭り
Shintoku Shin-Soba Festival

町内10団体ほどが出店し、約20,000人の来場者に採れたての新そばを提供する人気イベント。毎年9月末の最終日曜日に開催。

A popular event where a dozen local exhibitors provide newly-harvested soba to approx. 20,000 visitors at a low price.
Held on the last Sunday of September

Soba

http://www.sobanosato.com/

日本一の味の秘密は寒暖の差

そばは、北海道を代表する農産物であり、かつ味覚の代表格でもあります。道内の主産地としては幌加内町が有名ですが、品質では十勝のソバは一歩も引けを取らないばかりか、「味は十勝産が日本一」と豪語するそば通も多くいます。その秘密は、おいしいそばを育てるために「寒暖の差」が必要だからです。

十勝では新得、鹿追、清水などの各町がそばを栽培していますが、その多くが大雪山、日高山脈の麓の比較的標高の高く、寒暖の差が大きい地域で作付されています。

十勝のそばは香りが上品で、甘みが強いのが特徴です。みんなが笑顔になれる十勝の農産物です。

●Recommended

新得そばの館 レストラン玄穣
Shintoku Soba-no-Yakata: Restaurant Genjo

手打ち体験道場、特産品販売所を併設。そば粉はすべて自社農園産のボタンそばを使用。挽きたての手打ちそばをどうぞ。

http://shintokusoba.com/

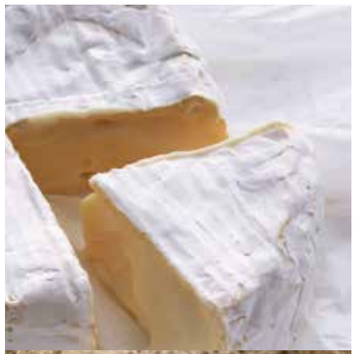
A complex facility for trial lessons in handmade soba noodles with local produce outlet.
All Soba flour used here comes from buckwheat grown on its own farm.Try handmade soba noodles made from freshly ground buckwheat!

Tokachi's wide temperature swings: that's the secret to produce the nation's best Soba!

Buckwheat is one of the leading agricultural crops as well as the king of local delicacies in Hokkaido. Although Horokanai is well-known as a major producer of buckwheat with the nation' s largest production of 2,000 - 3,000 tons, Tokachi' s buckwheat does not give an inch in terms of quality. According to many soba connoisseurs, Tokachi produces the best buckwheat in Japan. The secret of growing good buckwheat is the wide difference in temperature in the region.

In Tokachi, buckwheat is cultivated widely in many towns including Shintoku, Shikaoi and Shimizu, and most of it grows at the foot of the Daisetsu Volcanic Group or the Hidaka Mountains at high altitude with drastic changes in temperature. Tokachi' s buckwheat is characterized by its exquisite savory flavor and sweetness, which will put a smile on every face.

Specialty ❹ チーズ
Cheese



広大な平野とチーズ作りに適した気候を武器に

日本国内で生産されるナチュラルチーズのおよそ9割が北海道で製造され、さらにその半分が、ここ十勝で生産されています。

管内には約40の工房があり、十勝産の新鮮な生乳を原料に、さまざまな工夫を凝らした商品が発売されています。特に新得町の「共働学舎新得農場」の「ラクレット」や「さくら」は、世界的に著名な数々のコンクールで優秀な成績を収めています。

また芽室町には日本を代表する乳製品製造会社である明治の十勝工場があり、その名も「十勝」と銘打った商品が数多く開発され、全国のスーパーマーケットで販売されています。

●Recommended

共働学舎新得農場
Kyodo-Gakusha Shintoku Farm

共働学舎に併設のカフェ「ミンタル」ではチーズをはじめ、農産物や焼き菓子などが販売されています。

A variety of cheeses, agricultural produce and baked goods are available for sale as well at Cafe "Mintaru", located on the premises of the farm facilities.

十勝ナチュラルチーズ協議会
Tokachi Natural cheese Council

所属する管内チーズ工房の情報が満載。

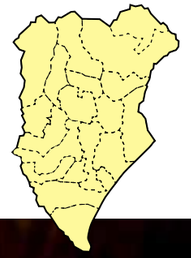
Provides a wide range of information on their member cheese factories in Tokachi.

http://tokachi-naturalcheese.com/

Capitalizing on Tokachi's vast plain and climate to make good cheese

Approximately 90% of Japanese natural cheese is produced in Hokkaido, of which half is produced here in Tokachi.
About forty cheese producers can be found in Tokachi, selling a variety of unique products using fresh cow' s milk. "Raclette" and "Sakura" from "Kyodo-Gakusha Shintoku Farm," in particular, have won numerous world-class competitions.
The town of Memuro accommodates the Tokachi plant of Meiji Dairies, Japan' s leading dairy industry, which has developed a number of dairy products under the name of "Tokachi" to be marketed in supermarkets nationwide.

Specialty ❺ ワイン
Wine



池田町ワイン祭り
Ikeda Wine Festival

5000枚の入場券が毎年売りきれる人気イベント。もちろんワインは飲み放題。牛の丸焼きなど豪快に食欲の秋を満たします。

A hugely popular event that sells out its 5,000 tickets immediately every year. Of course, the wine is all-you-can-drink. The whole spit-roast beef will satisfy even the most voracious eaters.

Tokachi Wine

https://kankou-ikeda.com/

十勝ワイン

ワインの町・池田町 情熱の町おこしの産物

1963年、町の財政危機を救うために、国内最初の自治体経営によるワイン醸造を始めた池田町。今では十勝になくてはならない観光資源となっています。

十勝ワインの特徴は何と言ってもどんな料理とも相性がいい「辛口」。冷涼な北国で栽培されるブドウの酸味をストレートに表現することで、爽やかな味わいとなり、さらには長期熟成に向いたワインとなります。

現在、ブランデーも併せ、同ワイナリーが醸造しているお酒の種類は50種以上。デイリーワインの「トカップ」をはじめ、十勝ワインの代名詞となっている「清見(きよみ)」や個性的な「山幸(やまさち)」などがよく知られています。

十勝で採れたブドウを使い、十勝で醸造、熟成された「地ワイン」を、地元食材と共に楽しんでみてはいかがでしょう。

●Recommended

ワイン城
Wine Castle

小高い丘の上から池田町を見下ろすように佇む石造りの城。1階はワインや特産品を扱うショップ、4階にはレストランも。

http://www.tokachi-wine.com/

A winery complex building with a castle-like appearance, situated on the hill overlooking Ikeda town. It has a gift shop, which specializes in wines and local specialties, on the first floor and a restaurant on the fourth floor.

Wine Town: Ikeda　A product born out of the passion of the town revitalization project

In 1963, Ikeda township started the country' s first municipally-run winery to save the town from a fiscal crisis. This winery is now a must-see landmark in Tokachi.
Tokachi wine is characterized by its dry wine that goes with any type of dish.
Acidity produced from the grape varieties grown in the cold climate makes for a refreshing crisp wine, which brings out its best in long-term maturation.
Currently the winery produces more than fifty varieties of wines and other liquors including brandy. Among its products are the well-recognized "Tokappu" line that provides good table wine, "Kiyomi" that represents Tokachi Wine, and "Yamasachi," known for its unique taste.
Why don't you enjoy the entirely locally-produced "Tokachi wine" together with some local specialties.

Specialty ❽ スイーツ ❾ 豆
Sweets Beans

最高の原料を使用して洋菓子から和菓子まで

雄大な平野を生かして農業や酪農が盛んな十勝では、良質な小麦、砂糖、小豆、乳製品などが生産され、それらはすべて「十勝ブランド」として全国的に地位を確立しています。

そんな上質の原料が身近に手に入る地域だからこそ、十勝には和・洋ともに菓子文化が広く芽生えました。

釧路出身の画家・坂本直行が描いた北海道の美しい花々の包装紙が目を引き、全国的にも著名な「マルセイバターサンド」を製造・販売する「六花亭」の本店は市内中心部に立地。観光客はもちろん、地元からも愛される名店です。

また、十勝小豆は日本全国の和菓子店で最高級品質として重宝され、コンビニなどに流通するおはぎや大福餅などにも「十勝産」の文字を見つけることができます。

●Recommended

六花亭 本店
Rokkatei's original store

JR帯広駅から徒歩5分。賞味期限3時間の「サクサクパイ」や「マルセイアイスサンド」など本店だけの味も。2階には喫茶室を併設。

http://www.rokkatei.co.jp/

Located a five-minute walk from JR Obihiro Station, the main store has a shop on the first floor and a tea room on the second floor. "Saku-saku Pie (flaky pie crust filled with cream)," which is best eaten within three hours, and "Marusei Aisu-Sand (ice cream sandwich)" are available exclusively here.

The finest ingredients, the finest confections

Thanks to thriving agricultural and dairy farming, wheat, sugar, adzuki beans and dairy products produced here are nationally recognized as "Tokachi Brand" for their good qualities.

Using quality ingredients produced locally, Tokachi has established its base in the field of confectionery production in both Japanese and western styles.

"Rokkatei," well-known for their eye-catching floral wrapping paper that captures Kushiro-native Naoyuki Sakamoto's lovely paintings of flowers unique to Hokkaido, is the Tokachi confectioner of nationally popular "Marusei Butter Sand." Their original store is located in the city center of Obihiro and is loved not only by tourists but also by locals.

Having the top grade of its kind, Adzuki beans produced in Tokachi are highly appreciated among the Japanese confectionery industry. You can read "Adzuki beans from Tokachi" written on the wrapping of Ohagi or Daifuku (Japanese-style cake with adzuki bean paste), which are distributed throughout convenience stores nationwide.

Specialty ❿ おみやげ
Gifts

十勝の食が勢揃い

旅の楽しさをお裾分け

観光客の旅のもう一つの楽しみがおみやげ選び。市内中心部の藤丸デパート地下食品売り場「とかちまるしぇ」は、これまで紹介したチーズやワイン、そばや乳製品などが所狭しと並んでいます。

もし、十勝で買い忘れしてしまったら、新千歳空港内の「スカイショップ小笠原」にも十勝産品を各種取り扱っているので安心です。

また、おみやげ選びと工場見学を同時に楽しめる「柳月スイートピア・ガーデン」(音更町)は菓子製造過程見学とショップが併設し、観光客の人気コースです。

Assorted gifts to share the memories of Tokachi

Conveniently located in the food section in the basement of Fujimaru Department Store in downtown Obihiro, "Tokachi Marche" is the best place for tourists to shop for gifts and products from Tokachi.

A good selection of cheese, wines, Soba noodles and dairy products introduced here can also be found in this shop.

For those who miss out buying something in Tokachi, the "Sky Shop Ogasawara" at New Chitose Airport offers a wide selection of Tokachi products as well.

"Ryugetsu Sweetpia Garden" (Otofuke), a confectionery factory with a gift shop, is a fun place to enjoy both shopping and factory tours, and attracts many people as a popular sightseeing destination.

Shops

藤丸(帯広市西2条南8丁目1)
☎ 0155-24-2101
http://www.fujimaru.co.jp/
◆地下1階「とかちまるしぇ」へ

〇Fujimaru Department Store
(West 2 South 8, Obihiro)
TEL: +81 (0)155-24-2101
http://www.fujimaru.co.jp/
◆"Tokachi Marche", B1F

スカイショップ小笠原(新千歳空港国際線ターミナルビル2F)
☎ 0123-46-2021
https://www.hokkaido-omiyage.com/

〇Sky Shop Ogasawara (2F, International Terminal Bldg., New Chitose Airport)
TEL: +81 (0)123-46-2021
https://www.hokkaido-omiyage.com/

フロアマップ
QRコード
FloorMap QRcode

柳月スイートピア・ガーデン店
音更町下音更北9線西18-2
☎0155-32-3366
http://www.ryugetsu.co.jp/

Ryugetsu Sweetpia Garden
Shimo-Otofuke Kita 9-sen Nishi 18-2, Otofuke
TEL: +81 (0)155-32-3366

田楽みそ漬けカマンベール
Dengaku Misozuke Camembert

藤丸限定特別栽培新得そば
Fujimaru-exclusive Shintoku Soba

十勝名物ぶた丼のたれ
Buta-don Sauce

北海道十勝山ぶどうジャム
Tokachi wild vine jam

ブラウンスイス牛コンビーフ
Brown Swiss Beef corned beef.

Specialty ❻ 農産物 Agricultural Products

●Recommended

レストラン 十勝農園
Restaurant Tokachi-Nouen

地元農家と提携し、十勝の旬の食材を提供する帯広市内のレストラン。真っ赤なトラクターが店舗前で出迎えます。

http://www.tokachinouen.com/

A restaurant located in downtown Obihiro, serving Tokachi's seasonal food directly from local farmers. A red tractor greets you at the entrance.

景色もおいしい 十勝を支える最強の産物

「農業生産額３０００億円超」「食料自給率１１００％」。

とにかく十勝の農業規模は生産量も生産額も耕地面積もとてつもなく大規模です。

代表的な作物は「畑作四品」と呼ばれるコムギ、イモ、ビート、豆類。ほかにもナガイモやアスパラ、ブロッコリー、キャベツ、ゴボウなど…。地元の飲食店では十勝ならではの新鮮な農産物を旬の時期に調理し、提供しています。

農家の人たちは作業効率を上げるため、同時期に作業が重ならないよう、複数の作物を栽培します。例えば、収穫作業は8月のコムギに始まり、イモ類、豆類、そして最後は寒さと闘いながらビートを掘り出します。また同じ土地で同じ作物を作り続けると「連作障害」が起こるため、数年おきに植える作物を変えています。

上空から十勝平野を見下ろせば、夏までは緑一色だった畑が秋には巨大なパッチワークのように見えるのはこのためです。十勝の農業は食料だけではなく、美しい田園風景も作り出しているのです。

A colorful patchwork of fields : the most beautiful by-product that supports Tokachi's bounty

"Gross agricultural production of over three hundred-billion yen," "food self-sufficiency ratio of 1,100 %".

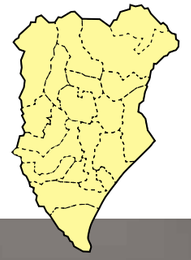
The scale of Tokachi's agriculture is enormous in both volume and value of production and also in cultivated acreage.

Tokachi's major agricultural products are the so-called "four dry-field crops": wheat, potatoes, sugar beets and beans. Also produced are Nagaimo Chinese yams, asparagus, broccoli, cabbage, and burdock root as well. Local restaurants serve these Tokachi fresh specialties in season.

Farmers grow multiple crops in different seasons to maximize their operating efficiency. Beginning with harvesting wheat in August, they dig potatoes followed by beans and finally finish with digging sugar beets in the freezing cold. To avoid "monocropping damage," they practice crop rotation every few years.

This crop rotation makes a beautiful huge patchwork of fields: from a bird' s-eye view, the fields on the Tokachi Plain become completely green by summer but display different shades of autumnal color in the fall. Tokachi's agriculture produces not only crops but also a beautiful rural landscape.

Specialty ❼ 乳製品 Dairy Products



半田ファーム
濃厚飲むヨーグルト
（大樹）

ヨーグルト
農園のムース
（清水）

よつ葉
北海道発酵バター
［北海道限定販売］（音更）

カントリーホーム風景
草原のヨーグルト
でーでーぽっぽ（鹿追）

十勝育ちの牛がもたらす 日本の豊かな食卓

牛は人間にとって最大、最良、最高のパートナーです。牛から生まれる食品は牛乳、バター、チーズ、生クリーム、ヨーグルトなどのほか、牛肉としてもおいしく食べられています。

さらに加工するとケーキ、ソフトクリーム、ソーセージ、飲料・・・と枚挙にいとまがありません。それだけ、牛は私たちの食生活に絶大なる貢献をしてくれているのです。

日本の生乳生産量は北海道が日本一なのは当然ですが、全国の半分以上が北海道であることはあまり知られていません。さらに、十勝は管内別でトップを走っています。新鮮で上質なミルクを生産する十勝には乳業メーカーの食品加工場や小規模ながらも味にこだわるナチュラルチーズ工房もたくさんあります。十勝の多くの牛たちによって、日本の食卓は豊かに彩られています。

●Recommended

よつ葉十勝主管工場
Yotsuba Tokachi Main Factory

北海道を代表する乳業メーカーの十勝工場（音更町）。見学施設「おいしさまっすぐ館」は2019年4月リニューアルオープン。

http://www.yotsuba.co.jp/

Tokachi plant owned by Hokkaido's leading dairy industry (in Otofuke). Its renovated factory-tour facility, "Oishisa Massugu-kan," will be launched in April, 2019.

Tokachi's cows deliver good dairy products to our table

Cattle are indispensable companions for humans. We consume dairy products such as milk, butter, cheese, cream and yogurt and, of course, beef.

Moreover, we enjoy processed food such as cake, soft-serve ice cream, milk beverages, sausage and so on. Cattle are greatly contributing to our everyday diet.

It is common knowledge that Hokkaido is Japan' s biggest producer of raw milk, but it is a little known fact that more than half of the nation' s total raw milk comes from Hokkaido. In addition, among the subprefectures of Hokkaido, Tokachi leads in raw milk production. Tokachi, which is renowned for the freshness and good quality of its dairy products, has a number of food-processing plants owned by dairy industry companies and small-scale natural cheese producers. A variety of dairy products on our tables are gifts from Tokachi's cows.