

未体験？ そりゃ もったいない。 この味、 十勝。

十撰

您来过十胜吗？
这里有被称为“十胜晴”的澄澈蓝天，
这里有在十胜平原上铺展开来的广阔农田，还有在草原上随意散步的牛。
下面为您介绍在如上风景中培育出来的十种十胜的美味。

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
从高速道路来带广
从新千岁机场IC到芽室带广IC距离为158km
所需要的时间：2小时15分钟

🚆 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/>
坐铁路来带广
从新千岁机场出发，在南千岁站换乘特急列车
所需要的时间：2小时

🚌 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、
「とちかちミルクライナー」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.obiuun.co.jp/bus/>
城际巴士也十分便利
新千岁机场到JR带广站的巴士每天有5班，
巴士的名字叫做“TOKACHI MILKY LINER”。
所需要的时间：2小时30分钟

十勝を訪れたことはありませんか？
「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。

日本の最北・北海道。十勝は
日本を代表する食料供給基地。

日本最北・北海道。
十勝，日本最为代表性的食料生产基地。

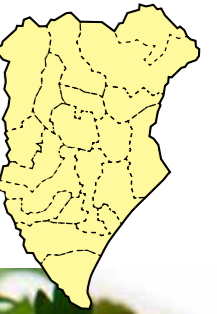
北海道は、日本に47ある都道府県の一つで、日本の最も北に位置しています。北海道の面積は、日本の総面積の約22%。緯度はオタワ(カナダ)、シカゴ(米国)、とミラノ(イタリア)などと同じです。

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。

北海道是日本47个都道府県之一、位于日本最北端。北海道占日本总面积的22%。纬度渥太华(加拿大)、芝加哥(美国)、以及米兰(意大利)等相同。北海道包含14个地区，十胜位于地图中央右下的道东，以带广市为中心，由16町2村构成。由于夏两季昼夜温差很大，十胜地区的农作物非常美味。十胜地区农业产业繁荣，食料自给率达到约1,100%，所产出的食物可养活约400万人，相当于当地人口的11倍。

Specialty

① 和牛 Wagyu beef



十勝和牛



十勝和牛感謝祭
十勝和牛感謝祭

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。

在带广市内中心部の步行街区域或者Midorigaoka公园等地点设置约100个烧烤台，每年7月份的时候举办这个活动。

Tokachi Wagyu

<http://tokachiwagyu.com/about.php>

● Recommended



平和園
平和園

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/>

在十胜地区有6个分店的老店。物美价廉的烤肉吸引了众多游客以及本地的回头客。

地域団体商標登録 这就是，十胜的和牛。

“十胜和牛”是肉食专用的黑毛牛种，在北海道出生，在十胜养肥。由十胜振兴协议会的会员农户培养，且有资格在HOKUREN十胜枝肉市场上交易的牛肉才能被称为十胜和牛。在2011年登记注册了被称作“地域的旗印”的地域团体商标。肉质柔软，纹理适度，稍加烤制就会有肉汁溢出，可以充分享受到牛肉最本真的味道。迄今为止主要销往关西方面的十胜和牛，在十胜地区也增加了很多全年供给的饭店，在当地也是享有很高的人气。每年一度的“十胜和牛感谢祭”以优惠的价格来回馈当地人民，到访者络绎不绝，每年都非常热闹。

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。

Specialty

② ブランド豚 Tokachi Brand pork



どろぶた

Dorobuta

● Recommended



ランチョ・エルパソ
RANCHO EL PASO

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-el-paso.jp/>

这是一家老店。除了有泥巴猪的猪排和香肠、生火腿之外，还有自家生产的香肠和特制海鲜饭也很受欢迎。

夏日河川，冬日雪原 天然育成的健康美味

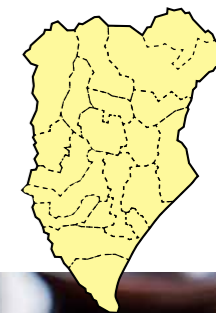
幕別町忠类地方的ERUPASO猪牧场培育的“泥巴猪”是原产于英国的改良品种。泥巴猪在十胜的广阔大地、湿地以及草原，自在地打滚所以身上常沾着泥土，从小就自由地散养，打盹，毫无压力地成长。

他们吃的是含有丰富的油酸的橡子以及草根，泥巴猪肉和脂肪中都有优质的油酸、丰富的B族维生素、维生素E、抗氧化物质抗酸化物质，因为含有这些成分，它们也被叫作“长着腿的橄榄油”。

除了泥巴猪之外，还有琥珀猪，他们从小喝着以美人汤著称的十胜川温泉（音更町）所涌出的植物性琥珀温泉长大，还有中札内村的“十胜野猪”、池田町的“十胜黑毛猪”等，十胜产的美味猪肉因有尽有。

Specialty

③ そば Soba



新得そば



しんとく新そば祭り
新得新荞麦面祭

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。

町内の10個団体出摊位，前来的客人大约有20,000人，荞麦面祭提供刚收割的新荞麦，是非常受欢迎的活动。每年9月末最后一个周日举行。

Soba

<http://www.sobanosato.com/>



● Recommended



新得そばの館 レストラン玄稜
新得荞麦面馆 Restaurant玄稜

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/>

馆内有手打荞麦面体验道场和特产品销售部。荞麦粉全都用自家农园生产的牡丹荞麦研磨而成。敬请享用现磨的手打荞麦面。

日本第一好味道的秘密 冷暖的温差

荞麦面是北海道最为代表性的农产品，也是味觉的代表。幌加内町作为北海道内的主要荞麦产地而著名。非但品质上好无瑕疵，很多荞麦达人都夸赞“十胜产的荞麦面味道是日本第一”。其中的秘诀是，要培育出美味的荞麦，“冷暖的温差”是必要条件。

在十胜地区，新得、鹿追、清水等各町都培育荞麦，其中大多数都在大雪山、日高山脉脚下等相对海拔高，温差大的区域。十胜荞麦的特征是香味优雅，甜度高。是可以让人吃了之后露出幸福的微笑的农产品。

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步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が高く、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。

④ チーズ Cheese



● Recommended



共働学舎新得農場
共働学舎新得农场



<http://tokachi-naturalcheese.com/>

共働学舎に併設のカフェ「ミントル」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。

共働学舎内の洋気小餐厅「Mintaru」以芝士为主打，也销售农产品和烤制的糕点。

十勝ナチュラル
チーズ協議会

十勝天然芝士协议会

所属する管内チーズ
工房の情報が満載。

这里满满都是所属地域范围内的芝士工坊的信息。

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」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。

広大な平野とチーズ作りに 適した気候を武器に

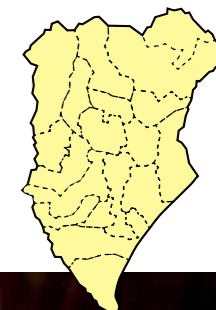
广阔的平原和芝士的制作 适宜的气候就是秘密武器

日本国内生产的天然芝士大约90%产自北海道，其中有一半是在十胜生产的。

十胜地区约有40家芝士工坊，这里所销售的芝士都是用十胜产的新鲜生牛乳作为原料，并且花了很多心思才做出来的。其中尤为特别的是新得町的“共働学舎新得农场”的“Rakuretto”和“Sakura”在很多全球性的著名大赛中取得了优秀的成績。

另外，日本最具代表性的乳制品制造公司明治在芽室町设有十胜工厂，开发了很多以“十胜”为卖点的商品，销往全日本各地的超级市场。

⑤ ワイン Wine



十勝ワイン



池田町ワイン祭り
池田町葡萄酒祭

5000枚の入場券が毎年売りきれの人気イベント。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。

5000枚入場券毎年都售罄の人気活動。不用说，葡萄酒是畅饮的。配合葡萄酒，大口吃烤全牛，充分享受食欲之秋。

Tokachi Wine

<https://kankou-ikeda.com/>



● Recommended



ワイン城
葡萄酒城

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/>

这座石造的城堡建造在从小小的山丘上，可以俯瞰池田町。1层有销售葡萄酒和特产品的店铺，4层还有餐厅。

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け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か。

葡萄酒之乡·池田町 为整个小镇注入热情的特产

1963年，为了挽救财政危机，池田町由国内最初的自治体经营者开始了葡萄酒的制造。如今已成为唯十胜特有的观光资源。

十胜葡萄酒的特征是和任何料理都适合的“清爽辛口”。栽培于冷凉北国的葡萄酒味被毫无保留地表现出来，口感清爽，是适合长时间放置成熟的葡萄酒。现在还有白兰地，同一个酒庄酿造的酒的种类有50种以上。每日葡萄酒“Tokappu”、十胜葡萄酒的代名词“清见”以及个性十足的“山幸”都非常有名。

来一杯在十胜采摘、在十胜酿造、成熟的“地葡萄酒”，和当地的食材一起享用如何？

Specialty — ⑧ **スイーツ** Sweets ⑨ **豆** Beans



● Recommended



六花亭 帯広本店
六花亭

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/>

从带广站步行5分钟就可以到达。保质期仅为3小时的“Sakusaku Pai”和“Marusei Butter Sandwich”是只在总店才能买到的。2层还有设有咖啡茶室。

使用最棒的原料 从西洋糕点到和式糕点

在十胜广阔的平原上农业和牧业繁荣，生产优质的小麦、砂糖、红豆、乳制品等。这些全都以“十胜名牌”确立了全国性的地位。正因为可以在附近获得上等品质的原材料，十胜萌生了和、洋糕点的文化。全国著名的“Marusei Butter Sandwich”制造·销售商“六花亭”，引人注目的包装纸上印的北海道的美丽花朵是由出生在釧路の画家・坂本直行画的。“六花亭”的总店位于市中心。不仅游客络绎不绝，当地的人们也很爱光顾这家有名的店。十胜的红豆被誉为日本最高级品质，被全日本的和式糕点店视作珍宝。在便利店销售的牡丹饼或大福团子等也可以看到有“十胜产”的字样。

最高級の原料を使用して
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、コンビニエンスストアなどに流通するおはぎや大福餅などにも「十勝産」の文字を見つれることができます。

Specialty — ⑩ **おみやげ** Gifts

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「とちまるしえ」へ
○购买请到这里
○藤丸(市内西2条南8丁目1)
TEL: 0155-24-2101
◆请至地下1层“TOKACHIMARCHE”



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/>
○SKY SHOP小笠原(新千歳机场国际线候机楼2F)
TEL: 0123-46-2021



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/>
柳月Sweetpia Garden店
音更町下音更北9線西18-2
TEL: 0155-32-3366

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「とちまるしえ」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が安心です。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。

十胜的食品云集 分享旅途的快乐

来访十胜的游客，如果要买特产做礼物把旅途的快乐分享给亲朋好友，最合适的店铺就在市中心的藤丸百货店地下食品卖场“TOKACHIMARCHE”。上文所介绍的芝士、葡萄酒、荞麦面、乳制品等满满地陈列在店内。

如果您忘记在十胜买也没关系，新千岁机场内的“SKY SHOP小笠原”里也有十胜的各种特产品。所以不用担心。另外，“柳月Sweetpia Garden”（音更町）除了商店，还设置了糕点制作过程的见学，非常受游客的欢迎。您可以在选购特产品的时候同时享受工厂见学的乐趣。



田楽みそ漬けカマンベール
田乐味噌腌制的轻质乳酪



十勝名物ぶた井のたれ
猪肉盖浇饭的酱汁



北海道十勝山ぶどうジャム
北海道十胜山葡萄果酱



藤丸限定特別栽培新得そば
藤丸限定特別栽培新得荞麦面



ブラウンスイス牛コンビーフ
Brown Swiss 咸牛肉



Specialty

⑥ 農産物 Agricultural Products

● Recommended

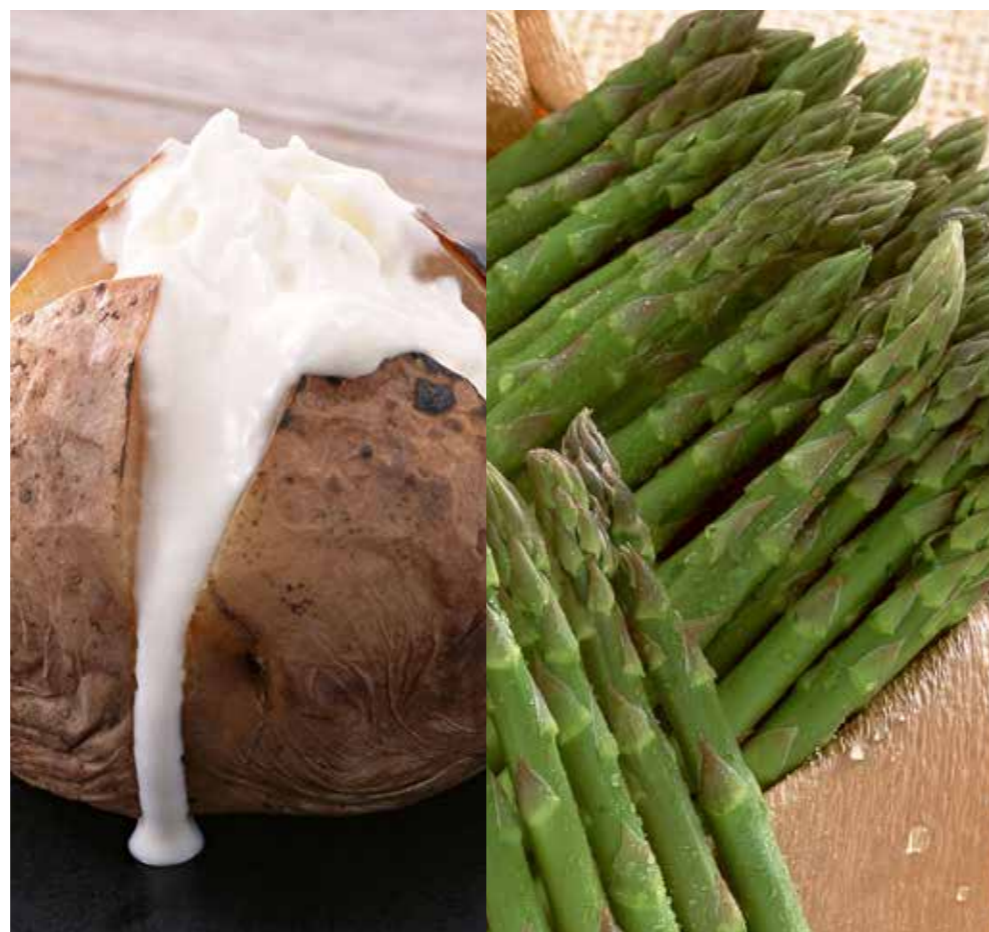


レストラン 十勝農園
餐厅 十胜农园

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/>

这是带广市内的一家餐厅，和当地农家携手，提供十胜时令食材。大红色的拖拉机将在门口迎接您的到来。



「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も大きく大規模です。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「連作障害」が起るため、数年おきに植える作物を変えています。

景色もおいしい 十勝を支える最強の産物

景色也美味 支撑起十胜地区的最强产物。

“农业生产额超过3000亿日元”“食料自给率1100%”。

十胜的农业规模，无论生产量生产额或者耕地面积都出人意料巨大。

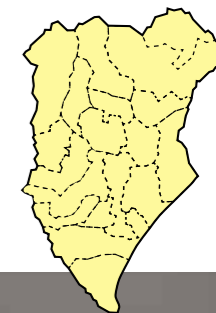
代表性的作物是被“田作四品”的小麦、薯、甜菜、豆类。另外还有山药、芦笋、西兰花、卷心菜、牛蒡等……。当地的饮食店以十胜特有的新鲜农产品为原料，烹制出时令的料理，提供给顾客。

农家的人们为了提高作业效率，避免同一时期的重复作业，把多种作物一起栽培。比如，小麦的收获作业于8月开始，接着是薯类、豆类，最后抵着严寒挖出甜菜。同一块土地连续培育同一种农作物会引起“连作障碍”，每隔数年会更换作物的品种。

也正因此，从上空俯瞰十胜平原，到夏天为止还是清一色的农田，到了秋天就变成了一块巨大的拼布。十胜的农业不仅提供食料，还诞生了美丽的田园风景。

Specialty

⑦ 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
でーぼぼ (鹿追)

● Recommended



よつ葉十勝主管工場
四叶十胜总工厂

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/>

代表北海道的乳业制造商十胜工厂(音更町)。見学施設“美味直达馆”于2019年4月翻新后开业。

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、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。

十勝培育的牛 丰盛了日本餐桌

牛是人类最大、最好、最棒的伙伴。牛身上产出的食品有牛奶、黄油、芝士、生奶油、酸奶等，除此之外，牛肉也是很美味的食物。

如果再进行加工，还可以做成蛋糕、软雪糕、香肠、饮料等不胜枚举。牛对我们的饮食生活有着如此巨大的贡献。

众所周知，北海道生牛奶产量为全日本之最，但很少有人知道其产量居然超过全日本总产量的一半以上，其中十胜地区的产量又占北海道首位。在牛奶新鲜优质的十胜地区，有很多乳业食品加工工厂，以及规模虽小但专注于口味的天然芝士工厂。十胜凭借其发达的畜牧业，丰富了日本的餐桌。