



美味しい食材てんこ盛り  
特大の丼で提供します!!

# 長万部町



スタッフ  
市川峻介さん

◀特製浜チャンポンに使用している特大の丼を使い、ボリューム満点  
▼料理は素早く提供するのが信条。ドライブの途中にもぴったり!



**OISYスペシャルラーメン**  
1200円  
●提供期間 / 8/21~10/31  
●提供時間 / 営業時間中 ●限定数 / 1日10食

## 浜チャンポン 長万部 三八飯店

浜チャンポンでお馴染みのお店。旨味がジワッとスープに溶け込む殻つきペビーホタテと八雲町産の豚肉のチャーシュー、ネギたっぷりのラーメンが登場。素材の旨味を感じる塩味でどうぞ。

☎01377-2-5180 長万部町中町565の1 圏10:30~20:00(圏19:30) 圏9、他不定有 圏68 圏80台

**わが町食材は!**  
殻つきペビーホタテ!  
**OISY食材は!**  
今金町の軟白ネギ!  
八雲町の豚肉!



▶地元産のホッキから出る旨味と軟白ネギの彩りが食欲をそそる  
▼併設された海産物のお土産コーナーで買い物するのも楽しみ

新鮮なホッキと野菜の旨味  
地元麺によく絡みます!



**長万部産ホッキの塩ネギ焼きそば** 1200円

●提供期間 / 8/20~10/30  
●提供時間 / 営業時間中  
●限定数 / 1日10食

**わが町食材は!** ホッキ!  
**OISY食材は!** 今金町の軟白ネギ!

## かにかにKAN魚粋 うおすい

長万部名物、かにめしの有名店。ここでは、新鮮な地元のホッキを使った塩味の焼きそばが味わえる。たっぷりかかった軟白ネギもいいアクセントに。麺は地元製麺所のものを使用。

☎01377-2-3667 長万部町平里12の110 圏11:00~圏20:00 圏9 圏70 圏20台

## ごはんの後は日帰り温泉へ!

### 肌にしっとり馴染む温泉を楽しむ 長万部温泉郷

JR駅からは徒歩約10分。車でも、アクセス便利な市街地に湧く温泉。7つの施設で楽しめるので湯めぐりをぜひ楽しんでみて! ☎01377-2-2270 (長万部温泉利用協同組合※長万部商工会内) 長万部町長万部 ※営業時間・料金等は各施設により異なるため、要問合せ



◀長万部の市街地に湧く温泉は、昭和30年頃天然ガスが湧き出た。発見された海水の試作中に

まだある!  
今金町の食材

圧倒的知名度を誇る「今金男しゃく」だけが今金食材にあらず!「なつぼし」などを栽培する米どころでもあり、収穫される野菜の種類がとっても豊富。また、道南の一部地域で栽培されている「鶏の子大豆」の作付面積は今金町がトップクラス。美しい色と大きな粒、そして食感や糖度の高さも人気。

## OISYグルメのルール

- ① 自分の町の食材を1つ以上使用すること!
- ② 他1町の食材を1つ以上使用すること!
- ③ 価格は1500円以下!
- ④ 提供期間は8/20~10/31!

## OISYグルメに関するアンケート実施中!

下記の二次元バーコードからアンケートに参加すると、抽選で20名にうれしい賞品が当たる

2018年8月22日(水)~28日(火)23:59

※アンケートの回答には北海道じゃらんサイト「お出かけ大学」への会員登録(無料)が必要です。※バーコードはPCもしくはスマートフォン専用サイトに遷移します。



4町の温泉施設(長万部温泉郷、クアプラザヒリカ、温泉ホテルきたひやま、見市温泉旅館)のいずれかで使える 無料入浴券 20名様

当選者の発表は賞品の発送をもって代えさせていただきます。  
※賞品の発送は2018年9月下旬頃を予定しています。  
※海外への賞品発送は行っていません。

## OISYカードとは?

4町24施設に設置された、飲食店や温泉施設でうれしい特典が受けられるカード



4町自慢の食材がコラボしたグルメが登場!  
OISYカードも合わせて4町を巡ろう

# OISY

## グルメを食べに行こう!

長万部町、今金町、せたな町、八雲町の4町の頭文字をとって名づけられた「OISYエリア」は、海や山に恵まれ、おいしい食材が集まっています。その4町の食材をコラボレーションさせた、最強グルメが登場! OISYエリアの恵みたっぷりのグルメを味わってくださいね!

取材・文 / 平田由美子 写真 / 穂積明弘(スタジオ・ウェーブ)  
© / 宮内光沙 編集 / 渡辺弥佑  
取材協力 / 北渡島松山4町地域連携推進協議会「食」と「観光」推進部会



札幌

OISYエリアはコチラ!



函館

【交通アクセス】

長万部 【札幌から】圏3時間 / JRで約2時間30分  
【函館から】圏2時間 / JRで約1時間30分

今金 【札幌から】圏3時間30分 / JRとバスで約3時間40分  
【函館から】圏2時間 / JRとバスで約2時間40分

せたな 【札幌から】圏3時間45分 / JRとバスで約4時間  
【函館から】圏2時間30分 / JRとバスで約3時間

八雲 【札幌から】圏3時間 / JRで約2時間40分  
【函館から】圏1時間30分 / JRで約1時間10分

## 4町自慢の食材たちをご紹介します!

## 長万部町

### エントリー NO.1 ホタテ



プランクトンなどが多い栄養豊富な噴火湾育ち。身が厚くて甘くて喜ばれているんだ。

### エントリー NO.2 チーズ



広い牧場で伸びのび育った生乳生まれのニューフェース。注目度はぐんぐん上昇中だよ!

### エントリー NO.3 ホッキ



例年、7月と12月頃に水揚げが多いよ。砂に含まれる鉄分で黒ホッキと呼ばれる仲間も。

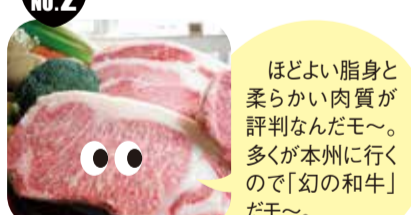
## 今金町

### エントリー NO.1 今金男しゃく



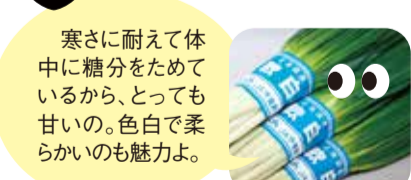
「今金男しゃく」の名で呼ばれるじゃがいもじゃ。でんぷん質たっぷり! ホックホクになるのが特徴じゃ。

### エントリー NO.2 今金黒毛和牛



ほどよい脂身と柔らかい肉質が評判なんだも〜。多くが本州に行くので「幻の和牛」だも〜。

### エントリー NO.3 軟白ネギ



寒さに耐えて体中に糖分をためているから、とっても甘いよ。色白で柔らかいのも魅力よ。

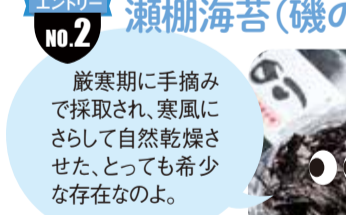
## せたな町

### エントリー NO.1 若松ポークマン



ストレスの少ない衛生的な環境で育った「高橋畜産」の豚肉の中でも、精鋭だけが名乗れるのだ。

### エントリー NO.2 瀬棚海苔(磯のり)



厳寒期に手摘みで採取され、寒風にさらして自然乾燥させた、とっても希少な存在なのよ。

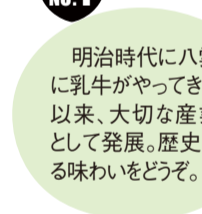
### エントリー NO.3 ボタンエビ



1月~3月に行われるエビ漁。その中でも数が少なく、ブリッと食感で食べ応えあるぜ。

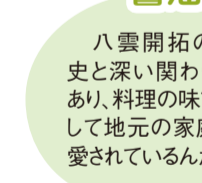
## 八雲町

### エントリー NO.1 牛乳



明治時代に八雲に乳牛がやってきて以来、大切な産業として発展。歴史ある味わいをどうぞ。

### エントリー NO.2 「服部醸造」の醤油



八雲開拓の歴史と深い関わりがあり、料理の味方として地元の家庭で愛されているんだ。

### エントリー NO.3 「熊石深層水」の塩



安定した水温、ミネラル豊富な海洋深層水を手作業で煮詰めた。我ら塩の魅力をご堪能あれ!

まだある!  
長万部町の食材

「ホタテ」の水揚げ量は道内でも上位。噴火湾ホタテの産地でもある長万部町では、耳吊りという養殖方法で育てられるので、身が厚く、甘味のあるのが特徴。また、そんな旨味をギュッと詰め込んだ、ホタテの稚貝「ペビーホタテ」も有名で、和洋中、さまざまな料理で重宝されている。