



地元産の豊かな食材による

# 木古内三大グルメ!

## 木古内海山どんぶり ほたて炙り丼

### 【ほたて炙り丼】の基本コンセプト

北海道は特有の気候風土に育まれた新鮮な海産物の宝庫として高い評価を得ています。木古内町も豊富な山の幸、海の幸を数多く産出しています。津軽海峡の厳しい荒波の中で育てられ、肉厚でプリプリとした食感のある、木古内産「ほたて貝」をメイン食材に、新鮮なビーマンやトマトで彩りを与え、油白の献付けをしたどんぶりグルメです。ベースとなるお米は酒内産の「ふっくらんこ」です。その名の通りに炊きたてはふっくら菜から、一粒一粒が弾いており、美味しさ絶頂のお米です。シャキシャキとした歯ごたえのある「長いも」や太く長く、そして柔らかな「北限のひじき」を使用した湯え物や汁物、香の物をセットにしました。地域特有の産物や調理する人々の思いにこだわった、どこにでもありそうで、どこにもない、誰もが美味しさを楽しみ、北の自然を感じることでできる木古内独自の海山どんぶり「ほたて炙り丼」を開発しました。

### 【ほたて炙り丼】の6つのルール

- 1 名称は「木古内海山(かいせん)どんぶり〜ほたて炙(あぶり)り丼〜」とする。
- 2 メインの丼の他に、汁物、添え物、香の物を加えた4点セットメニューとする。
- 3 メイン食材は木古内産の「ホタテ貝」、お米は道内産の「ふっくらんこ」とし、汁物、添え物、香の物に木古内産の「長いも」又は「ひじき」を使用する。  
※ホタテ貝のサイズが分かるように見た目を考慮する。
- 4 献付けは指定されたものを基本に各店で創意工夫する。また、丼のトッピング等の見栄えは各店の自由とする。
- 5 価格等は各店の自由とする
- 6 価格は980円(税込)とする。

## 和洋亭苑 あおき

**MAP①**

炙ったほたてと野菜を中華鍋で焼いた中華温ほたて炙り丼。炙ったほたての香ばしさと中華鍋が絶妙な一品。

- 住 所/木古内町字本町240
- 営業時間/10:30~20:00
- 定 休 日/不定休
- お問合せ/TEL.01392-2-2052
- アクセス/木古内駅から徒歩4分
- 料 金/980円(税込)

## そば処 石川屋

**MAP②**

そばだしベースの節とほたてを絡めた和風ほたて炙り丼。ほたては食感を楽しんでもらうため、直火で軽く炙ったレアに仕上げ、日めのおんがけの相性は抜群。

- 住 所/木古内町字本町78
- 営業時間/11:00~20:00
- 定 休 日/不定休
- お問合せ/TEL.01392-2-2146
- アクセス/木古内駅から徒歩6分
- 料 金/980円(税込)

## 木古内産 はこだて和牛

### はこだて和牛とは...

木古内町の農家4軒で年間2,200頭ほど生産している「あか毛」の和牛。はこだて和牛は一般的な黒毛和牛に比べ、脂肪分が少なくヘルシーな上、旨み成分を豊富に含む赤身部分が多いのが特徴。道内のあか毛和牛の品質向上、6年連続最優秀賞を受賞するなど、ブランド牛として注目を浴びている。肉質が柔らかく、上品な風味が特徴の木古内町産はこだて和牛を使ったグルメを一度堪能してください。

### 蕎麦処 瑠璃 (るとう)

**MAP③**

特製の料ダレで仕上げたはこだて和牛バラ肉とコクのあるソースで丁寧に煮込んだビーフシチューが一緒に楽しめる「はこだて和牛シチュー」が店一帯の人気メニュー。

- 住 所/木古内町字本町156-3
- 営業時間/11:30~14:30
- お問合せ/TEL.01392-2-5650
- アクセス/木古内駅から徒歩4分
- 定 休 日/不定休
- 料 金/1,400円(税込)

### 宿 きたかい

**MAP④**

はこだて和牛をじっくり煮込んだ特製スープをベースにした本格的な「和牛カレー」。特製のチミグラスソースで煮込んだコクと風味が白飯の一品、お土産用の「和牛カレー」も好評です。

- 住 所/木古内町字大平23-13
- 営業時間/12:00~13:30
- お問合せ/TEL.01392-2-5222
- アクセス/木古内駅から車で4分
- 定 休 日/火曜日
- 料 金/1,100円(税込)

### たべもの居酒屋 おかめ

**MAP⑤**

はこだて和牛のステーキを長時間かけてじっくり煮込んだ特製カレーです。牛肉の溢れ出る旨みとスパイスで香り高い「はこだて和牛カレー」がイチオシ。

- 住 所/木古内町字本町332-3
- 営業時間/17:30~23:00
- お問合せ/TEL.01392-2-3391
- アクセス/木古内駅から徒歩3分
- 定 休 日/不定休
- 料 金/970円(税込)

## 特別純米酒・純米酒 みそぎの舞

### みそぎの舞とは...

木古内町産の米「ほのか224」で醸した純米酒。「ほのか224」は、町内の農家1軒が「みそぎの舞」のためだけに作っている幻の米。「みそぎの舞」は、誰かが香りとさっぱりとした味わいが特徴で、冷やで飲むのがオススメ。限定生産で、町内の酒販店だけが販売している幻の酒。

### 浜焼 ヤママル

**MAP⑥**

津軽海峡が育んだ肉厚のホタテとコリコリとした歯ごたえが特徴の蝦夷アワビ。「地産みそぎの舞」などをセットにした「5皿のあみせ」が人気メニュー。ホタテとアワビを堪能したいならぜひ「あみせ」もオススメ。

- 住 所/木古内町字本町311-52-3
- 営業時間/11:00~19:30
- 定 休 日/不定休
- お問合せ/TEL.01392-2-1708
- アクセス/木古内駅から車で10分
- 料 金/1,500円(税込)

# 第185回 寒中みそぎ祭り 寒中みそぎフェスティバル2015

みそぎ祭 2015年1月13日(火)~15日(木)  
寒中みそぎフェスティバル 2015年1月14日(水)~15日(木)  
会 場:木古内町 みそぎ公園、佐女川神社、みそぎ浜



佐女川神社(さめがわじんじゃ)に天保2年(1831年)から伝わる、木古内町を代表する伝統神事の「寒中みそぎ」。「行修者」と呼ばれる4人の志者が、毎年1月13日から佐女川神社にこもり、厳寒の中で何度も冷水を浴び稽古を行います。そして15日に津軽海峡に面したみそぎ浜にて、別名「霜降り」の神・お霜天の4体の御神体を祀り、1年の豊作を祈ることを祈願します。これに合わせて、さまざまなイベントが催され、1月14日の夜には、アイスキャンドルや火筒、神社のライトアップなど幻想的な雰囲気の中で水ごりが行われます。最後に観客にも水ごりの水がかかれ、始めて参加する人は息を上げて逃げようとなりますが、無事血炎を願ってのことなので、有り難く頂戴してください。

■お問合せ/TEL.01392-2-2052(木古内町観光協会)  
■アクセス/木古内駅から徒歩6分(みそぎ浜)

## 第185回 寒中みそぎ祭り・寒中みそぎフェスティバル2015 プログラム

- 1月13日(火)
- 18:00 参観報告祭(佐女川神社)
- 1月14日(水)
- 17:00 みそぎキャンドル・火筒の火
  - 17:30 フェスティバル開会式(みそぎ公園)
  - 17:45 みそぎ行列(みそぎ公園~佐女川神社)
  - 18:15 みそぎ太鼓・みそぎ囃子
  - 18:30 みそぎ宮まじりちまき
  - 18:50 みそぎ口上
  - 19:00 行修者水ごり
- 1月15日(木)
- 10:00 出陣祭(佐女川神社)
  - 10:00 みそぎ物産フェア(みそぎ公園)
  - 11:30 みそぎ太鼓・大漁旗御祈願(みそぎ浜)
  - 11:50 寒中みそぎ水ごり
  - 12:15 はこだて和牛産地フェア(みそぎ公園)
  - 13:00 みそぎ前日抽選会
  - 13:30 もちつきちまき
  - 13:45 閉会式
  - 14:00 本祭・節・神楽奏上(佐女川神社)



## 厳寒に耐える! 夜の氷ごり

旧暦は14日の夜の水ごり。厳かな雰囲気の中、行修者の気合の入ったかけ声と共に、冷水を浴びる光景は寒ささえ忘れさせてしまうほど。

## 木古内まちあるき

木古内町の魅力を発見してみませんか?

ガイドと共に観光に出発した、小さな、でもおもしろい木古内町。寒中みそぎに似ているスポットも、1時間程度かけてめぐると、まち歩きが楽しく、お土産にも役に立ちませんか?

日 程/平成27年3月31日(火)  
所要時間/約50分  
費 用/500円  
出発時刻/11:30  
集合場所/JR木古内駅 (階上南出口(南口))  
車 送 費/木古内町観光協会  
TEL.01392-2-2016

## 観光バス「旬感千年北海道 冬の松前号・江差号」を運行します!

### 旬感千年北海道 冬の松前号

発着日 2015年2月7日(土)・14日(土)・21日(土)・28日(土)  
料 金 (函館駅・木古内駅発) 一人様 4,500円(おとな・子ども同額)



**冬の松前号 オススメポイント!**

松前は江戸時代には北海道唯一の藩が置かれた「蝦夷の城下町」。そんな歴史ある松前の隠れた名物といえる「冬の松前号」では、冬の作り手体験と冬の味を使ったご当地グルメ「のりだんご」の試食ができます。雪の音とともに松前独特の文化を感じてください。

【料金に含まれるもの】

- 木古内町みそぎガイド代金
- 松前産の作り手体験代金
- 函館トンネル記念館入場料

詳細は「函館NAV」をご覧ください。

### 旬感千年北海道 冬の江差号

発着日 2015年2月8日(日)・15日(日)・22日(日)・3月1日(日)  
料 金 一人様 4,500円(おとな・子ども同額)  
行 程



**冬の松前号 カスタムポイント!**

歴史ある街並みが続く「いにしえ街道」沿いの店舗内に展示されるおもしろな人形はおすすめです。その他にも、函館丸の特別開港や江差漁分特別実演、旧「浪遊家」でのつれづれ体験など、冬の江差号にあわせたプランをご用意。冬の江差・上ノ国をお楽しみください。

【料金に含まれるもの】

- 函館丸入場料
- 松山丸入場料
- 歴史代金
- 江差漁分会館実演体験料
- 旧浪遊家入場体験料
- 函館丸もんじゅいしごっこ入場料

詳細は「函館NAV」をご覧ください。



## 道南への旅行にはコチラ!!

**JR各駅へのお問合せ**

- 木古内駅 (01392)2-2049
- ツインクルプラザ函館支店 (0138)23-4436
- 函館駅 (0138)27-4410(指定券予約)・(0138)23-3085
- 五稜郭駅 (0138)41-3745

掲載のページに関しては、JR北海道内の駅(函館)により発売箇所限定にてお求めいただけます。JR東日本の駅およびゆうプラザではお求めいただけませんのでご注意ください。掲載の各専用パンフレットはエリアによって展開していない箇所もございます。あらかじめご了承ください。

ご旅行の注意(要約) ■お申し込みの際に、詳しい旅行条件を事務局がご説明いたします。 ■旅行条件は、別途お送りする旅行条件書、指定日曜表並びに当社の旅行予約就業規定書(就業規定)により、詳しくは専用パンフレットをご覧ください。上記パンフレットは3月31日までとなります。