

## 【北海道②「食文化」 日高町・中札内村・富良野市・音更町・千歳市・清里町・函館市】 北海道の大自然に育まれた「食文化」をテーマに乳製品・スイーツ・野菜加工・日本食・肉加工の関連施設を巡る



北海道では牛乳・チーズをはじめとする乳製品やスイーツ、豊かな土地からとれる野菜や肉等の加工品、さらに醤油や焼酎等の日本独自の食文化が数多く生産されています。製造現場から試食まで「おいしい北海道」を体験しませんか。

### 【日程】

見学箇所①～⑧から選択ください。それ以外の施設、長期間の研修、視察も対応可能です。ご相談ください。

### 【行程】



#### ①北海道日高乳業株式会社【日高町】

北海道の雄大な自然が育んだ健康な乳牛から得た、栄養たっぷりの生乳。その新鮮な生乳を使用した、北海道日高乳業のさまざまなこだわり商品を製造しています。事前申込みにて工場見学可能。

<http://www.hidaka-milk.co.jp/index.html>



## ②十勝野フロマージュ【中札内村】

雄大な十勝平野と日本一の清流・札内川を有する自然豊かな農村・中札内村。大自然のもとで育まれた健康な牛から絞られた、新鮮で栄養豊かな生乳を原料にしています。活性炭を敷きつめてマイナスイオンいっぱいのクリーンな工房でじっくり熟成し、ひとつひとつ丹念につくりあげた手づくりナチュラルチーズ。

<https://www.t-fromages.com/>



## ③富良野チーズ工房【富良野市】

3種類のナチュラルチーズと脂肪分が溶けない低温殺菌の味の濃い牛乳を製造販売しています。

絶品の富良野チーズは各種試食可能、その他、チーズ、バター、アイスクリーム、パンの手づくり体験もできます。

<https://www.furano.ne.jp/furano-cheese/>



## ④株式会社柳月 柳月スイートピアガーデン【音更町】

「三方六」で有名な柳月の、全国でもトップクラスの工場面積を有する製菓（生菓子）工場です。お菓子の販売はもちろん、工場見学、お菓子づくり体験（要事前予約）などもできます。

<http://www.ryugetsu.co.jp/sweetpia/>



## ⑤カルビー株式会社千歳工場【千歳市】

カルビーは全国13ヶ所に工場を有し、北海道では千歳工場にポテトチップスの工場見学施設があります。生のじゃがいもが加工され、ポテトチップスが出来上がる様子をガイドが案内してくれます。また、工場見学時には、出来立てのポテトチップスの試食をすることができます。「安心・安全なものづくり」を掲げるカルビー株式会社の製造工程をその目で見るすることができます。

<https://www.calbee.co.jp/factory/hokkaido/>



## ⑥清里町焼酎醸造所【清里町】

斜里岳をバックに雄大にそびえる西洋風の建物。夏から秋にかけてじゃがいも焼酎の仕込みが行われる。

<https://www.kiyosato-shochu.com/>



## ⑦北海道キッコーマン株式会社【千歳市】

小高い丘の上であり、中世ヨーロッパの古城を思わせる外観のワイン城。ワイン城内地下熟成室では、熟成中のワイン樽やオールドビンテージの数々が見学でき、1階では十勝ワインや池田町の特産品を買えるショッピングエリア、4階にはレストランがあり、楽しさいっぱいのワイン城となっております。

<https://www.tokachi-wine.com>



## ⑧株式会社函館カール・レイモン【函館市】

60余年にわたり、北海道の函館でハム・ソーセージ作りに情熱を注いだ、マイスターカール・ワイデル・レイモン。彼が伝えたドイツ伝統の製法は、脈々と受け継がれています。彼が生まれ育ったドイツの農家では、昔から冬の間の保存食としてハムやソーセージを作っていました。そのためか彼は、「母親が子供に食事を作るときのような愛情と気配り」を食品づくりの信念としていました。「ごまかしがない」「手抜きをしない」ことを大切にしました。函館カール・レイモンはその志とドイツ伝統の製法を継承しています。

<https://www.raymon.co.jp/brand/tradition/>

## 【地域のおすすめ】



### おすすめ食関連施設① 札幌市「中央卸売市場場外市場」

札幌市民の台所「中央卸売市場」に隣接、現在60店ほどが新鮮な魚介類、農産品などを販売。取引の様子や市場の活気を体感できるせり時間帯での見学をお勧めいたします。せり実施時刻は水産物部 5:15~6:30頃、青果部 6:30~7:30頃です（除外日あり）。

<https://www.nihon-kankou.or.jp/detail/01101cc3340045073>



### おすすめ食関連施設② 余市町「ニッカウヰスキー北海道工場余市蒸溜所」

冷涼で湿潤な気候、水に恵まれ、空気も澄んでいること、このようなウイスキー作りに必要なものが余市にはあるのです。ニッカウヰスキー北海道工場は、ウイスキーの故郷スコットランドの雰囲気静かに漂うレトロなお洒落な空間。工場見学のほかにも、樽から出したままの貴重な原酒をお求めいただける余市原酒直売所、お土産など色々なものを買える売店ノースランドがあります。また、ニッカ会館ではウイスキー・ソフトドリンクの試飲が出来るほかレストランで食事が楽しめます。

<https://www.nikka.com/>



### おすすめ食関連施設③ 小樽市「田中酒造亀甲蔵」

清酒「寶川」を代表とする小樽地酒の製造場。いつでも見学、地酒の試飲ができます。（無料）ただし、季節により見学時間が限定されます。

<https://tanakashuzo.com/>



## おすすめ食関連施設④ 旭川市「高砂酒造株式会社 明治酒蔵」

創業明治32(1899)年、旭川で酒を醸しを続けている地酒蔵です。創業当時より「旭高砂(あさひたかさご)」を製造、近年では淡麗辛口酒「国士無双(こくしむそう)」が皆様の喉をうるおしています。

当蔵は旭川の冬の/特徴である、厳しい寒さと雪の多さという自然環境を生かし、利用した酒造りを行っています。例えば雪と氷で作った「雪氷室(ゆきひむろ)」(アイスドーム)での搾り、酒の入ったタンクをまるごと雪に埋め、長期低温貯蔵する「雪中貯蔵(せっちゅうちょそう)」、土中に雪と氷を敷き、さらに酒の入った斗瓶と雪を詰め、初春から夏にかけて貯蔵熟成させる「氷雪囲い(ひょうせつがこい)」などがあります。また、北海道産にこだわり、旭川近郊で作られたお米を原料にした酒造りを行っています。

<https://www.takasagoshuzo.com>



## おすすめ食関連施設⑤ 旭川市「男山株式会社 男山酒造り資料館」

『男山』340年の歴史と共に、日本の伝統産業の一つである酒造りの歴史と文化を伝える資料館では男山の由来や歴史的な資料、昔の酒造り道具などが展示されています。また、工場では実際の日本酒造りの工程を見学することもできます(別途申込が必要)。資料館1階には男山で造られるさまざまな日本酒の無料試飲・売店コーナーがございます。

<https://www.otokoyama.com/museum/>

## INFORMATION

開催期間	2020年12月04日～2022年03月31日
お問い合わせ	公益社団法人日本観光振興協会 〒105-0001 東京都港区虎ノ門3-1-1 虎の門三丁目ビルディング6階 TEL : 03-6435-8333 E-mail : soken@nihon-kankou.or.jp
所要時間	8時間程度
対象年齢	10歳～70歳
最少催行人数	5人
受入最大人数(募集人員)	50人
雨天時対応	可
事前予約	要
予約受付期限	1日前17:00まで

(PDF印刷)