

北いりべし GUIDE BOOK

直売所 ガイドブック

2021



旬の直売所情報わかる

「北しりべし直売所ガイド」のホームページもあります。

右のQRコードからサイトのトップページへアクセスできます。

各ページに掲載されているQRコードからは、その直売所ページへ直接アクセスすることができます。



QRコード



北しりべし

直売所ガイドマップ



- 掲載中の農産物の価格は変わることがあります
- 時期によって収穫できる農産物は変わります



北しりべし広域マップ



●北しりべし直売所、観光農園一覧

直売所名	電話番号	直売所名	電話番号
小樽市		仁木町	
1 忍路水車の会「水車プラザ」	080-6095-2439	29 中笠井農園	0135-32-2312
2 おたる自然の村市民体験農園 直売所	0134-26-1571	30 くだもの笠井農園	0135-32-2507
3 松本農園 ふれあいの店 直売所	0134-64-2019	31 もくぼ果樹園	0135-32-2025
4 とまり木直売所	0135-34-6633	32 フルーツロード坂東園 直売所	0135-32-2230
5 野田農園 直売所	0135-34-6358	33 さくらんぼの村	0135-32-3665
6 二川農園 直売所	0135-34-7885	34 フルーツショップ妹尾観光農園直売所	0135-32-2240
7 赤井川カルデラ温泉 直売所	0135-34-6441	35 峠のふもとと紅果園	0135-33-5403
8 道の駅あかいはがわ農産物直売所	0135-34-6699	36 きのこ王国ファームランドにき 農家さんの直売所	0135-31-2222
9 林農園	090-9080-9932	37 勝岡農園	0135-32-2335
10 アリスファーム	0135-34-7000	38 勝浦果樹園	0135-32-2557
11 余市町生産者直売会「よいち味覚マルシェ」	090-5987-2353	39 にきや直売所	0135-31-3777
12 斎藤観光農園	0135-22-3626	40 松原さくらんぼ園	0135-32-2433
13 あさだ園	0135-23-3860	41 観光農園さくらんぼ山 直売所	0135-32-2285
14 コトリ観光果樹園 (旧山本観光果樹園) 直売所	0135-23-6251	42 くだもの公園山田園 直売所	0135-32-2131
15 中井観光農園	0135-22-2565	43 ブルーベリー・ヒル新藤 (休園中)	0135-32-2316
16 庭田フルーツファーム	0135-22-2462	44 ベリーベリーファーム上田	0135-32-3090
17 山秀観光農園	0135-22-2385	45 観光農園大野園	0135-32-2137
18 田中観光農園 直売所	0135-22-3936	46 Fruits&Tomato 今井ファーム	0135-32-3299
19 新藤観光農園	0135-22-3943	47 東しゃやたん漁業協同組合生産部 直売所	0135-42-2518
20 三気の辺 (みきのほとり)	090-1057-0358	48 峠の市場積丹	0135-45-6161
21 アップルハウス	0135-32-3056	49 野村商店	0135-42-2075
22 村田果樹園 直売所	0135-32-2201		
23 階楽園	0135-32-2143		
24 チェリーハントインオオクボ	0135-32-2150		
25 田笠井果樹園	0135-32-2484		
26 くだもの直売もり園	0135-32-2609		
27 フルーツハウス安崎園	0135-32-2221		

＜凡例＞マップ、一覧共通
 ●: ガイドブックに掲載されている直売所・観光農園
 ○: マップ、一覧のみ掲載の直売所・観光農園

忍路水車の会「水車プラザ」

所在地 小樽市忍路2丁目205番地

TEL 080-6095-2439 (副会長 塚本 秀雄さん)

営業期間 5月土日 (苗販売のみ) AM9:00~正午、6月~10月 (金土日) 通常営業、11月 (土日) AM10:00~PM3:00

営業時間 AM9:00~PM5:00 (通常営業)



近郊農家18軒で構成される「忍路水車の会」が運営する直売所。広い店内には農作物が所狭しと並べられ、年間で100種類以上にもなるそうです。各農家が競うように珍しい作物を作るため、トウキビは昔とうきびや生食もできるピュアホワイト、白ナスや色とりどりのパプリカ、昔懐かしいマサカリカボチャなど、ほかではなかなか見られないユニークな品揃えが特徴で、見ていただけで楽しくなってきます。午前中で品切れになることもあるので、お出かけはお早めに。また、好評のスタンプカードは、最後まで捺印すると300円相当の商品と交換できるほか、抽選で1000円相当の野菜が当たります。毎年、9月の最終日曜日には忍路産の手打ちそばが大好評の「新そば祭り」を開催。また、10月の第1日曜日開催の「感謝祭」では、豚汁の無料配布や餅つきなどの楽しいイベントが盛りだくさんです。



大きな水車が目印。直売所の裏手には、子どもの田植え・稲刈り体験ができる300坪の田んぼや「千本桜」「水辺の楽校」などがあります



「千果」「アイコ」「イエローアイコ」など、トマトは種類が豊富。箱入り、小分けと、用途に合わせて選べます



間口9m、奥行き18mほどの直売所に、生産者ごとの平台が設置され、バラエティ豊かな品揃えが特徴となっています

「水車プラザ」◀ 国道5号から700m(フルーツ街道沿い)



おたる自然の村 市民体験農園 直売所

所在地 小樽市塩谷3丁目137番地

TEL 0134-26-1571 090-8638-1573 FAX 0134-26-1571

営業期間 8月第1日曜日~10月末の毎週日曜日

営業時間 AM7:00~PM5:00 (商品が売切れ次第終了)



直売所は隣接するおたる自然の村市民体験農園と同時にオープンし、今年で37年目(令和3年現在)。ここで扱う野菜・果物は、白菜、キャベツ、ナス、トマト、ピーマン、ブロッコリー、大根、ネギ、ジャガイモ、トウキビ、カボチャ、桃、ブドウ、スイカ、メロンなど、時期にもよりますが、15~16種類ほどの旬の食材を取り扱っています。お客さんは小樽近郊と札幌近郊の人が半々くらい。「野菜は無農薬、低農薬、有機肥料栽培等で、数軒の農家はその朝に収穫して持ち寄っています。また、市民体験農園では、毎年9月の第1週に収穫祭を開催しています。農園利用者が丹精込めて作った野菜の品評会のほか、ゆできびなどもありますので、ぜひ遊びに来てください」と、直売所を運営する市民体験農園協議会の若林会長。8月からの直売所のオープンが待ち遠しいですね。



小樽市街からクルマで15分ほどと近く、安くて新鮮とあって、日曜日には多くの市民が詰めかけます



野菜は、近郊(旧佐助沢地区)の農家の数軒が出品しています



協議会会長
若林省吾さん



「9月はトウキビを楽しみにしているお客さんが多く、十分な量を用意したいと思います」と若林さん



プレハブの事務所内では地方発送を受け付けています



ラグビーボールみたいな形をした「ロロンカボチャ」は、滑らかな舌触りと上品な甘さが特長。見るからに立派なニンニクは、いかにも精がつきそうです



商品には、食味や調理法に関する手書きのユーモラスな解説が添えられています



本直売所サイト

松本農園 ふれあいの店 直売所

所在地 小樽市忍路2丁目144番地

TEL 0134-64-2019 (TELはPM7:00以降) FAX 0134-64-2019

営業期間 5月下旬～11月第1週までの土日祝

営業時間 AM8:00～PM5:00



フルーツ街道をはさんで、「忍路環状列石」の向かい側にある直売所。店名は、お客さんとのふれあいを大切にしたいとの思いから名付けられたそうです。ここは忍路地区の農家が共同で運営する「忍路水車の会」の直売所として、平成15年にオープンし、平成18年に水車の会が移転した後、同会のメンバーだった松本さんが引き継ぎました。商品は、自家農園の野菜のほか、桃、ブルーベリーなどの果物やジャムは余市の農家から、葉もの野菜の一部は地元の他の農家が出品し、品揃えを充実させています。また、朝もぎトウキビは人気商品で、種まき時期を少しずつずらすことで7月～10月末まで収穫・販売しているそうです。「お客さんと会話できるのが嬉しい」と奥さんの双枝さん。お店の内外に、常連客から贈られた作品が並び、温かな雰囲気の直売所です。



もともとは「忍路水車の会」の直売所だったという建物。店内は2つに分かれており、入り口近くには主に根菜類が、奥にはそのほかの野菜・果物が並んでいます



リコピンいっぱい! 珍しい黒トマト



代表
松本克弥さん



お店の内外には、切り絵やオブジェなど、常連客の手作り作品が飾られています

おすすめ商品

生みたて
タマゴ



地元の漁師さんから出してもらっている忍路産コンブもあります



ジャガイモ、カボチャはいろいろな種類があります。特にカボチャは10種類以上。食べ比べてみてくださいね

野田農園 直売所

所在地 赤井川村字都124

TEL 0135-34-6358 FAX 0135-34-7033

営業期間 6月下旬～10月中旬の毎日

営業時間 AM7:00～PM6:00



野田農園では、倉庫の一角に設置した平台で、春はグリーンアスパラ、その後はハウレンソウなどの葉もの野菜、7月下旬以降はスイカ、メロン、トウキビ、ジャガイモ、カボチャなどを販売。特にメロン、トウキビなどは全国にファンがいて、遠く九州、沖縄にまで発送されています。野田さんの直売所は春先が無人販売ですが、メロンが始まり、野菜の種類も多くなる7月下旬からは、野田さんのご家族が交代で店番に立つようになります。「うちは野菜と果物で、全部で20種類くらい。特に珍しいものはないけれど、お客さんに喜んでいただけるように、植える時期を少しずつずらして、なるべく長い期間収穫できるようにしています」と奥さんの綾子さん。早朝などで、もし直売所のシャッターが閉まっていたら、隣にある野田さんの自宅まで、お気軽に来てくださいとのことでした。



直売所は倉庫の一角を利用してあり、メロンが始まる前の7月上旬頃までは無人販売所となっています



人気のスイカは1玉1000円～1500円。お客さんから「このスイカは甘くて、シャキッとしてる」とよく褒められるそうです



代表
野田満さん



取り寄せ販売は全体の4割ほど。メロン、トウキビには、保管方法や食べ頃を表示、美味しい食べ方などを書いた紙を添えて出荷します。インターネットでの注文も可能です



野菜はキュウリ、ナス、カボチャなど、その時期にあるものを格安で販売



取り寄せ販売で人気のメロンは、キングメルティ、サッポロレッド、みやこメロンの3品種。遠くは九州・沖縄まで発送されています。メロンは1玉700円～。箱売りは1箱8kg入り3500円です



本直売所サイト



本直売所サイト

二川農園 直売所

所在地 赤井川村字赤井川124

TEL 0135-34-7885 FAX 0135-34-7885

営業期間 7月上旬～8月下旬。7月は水曜定休。8月は無休

営業時間 AM9:00～PM4:00



ドライブ休憩や、名物のソフトクリームを買う人で賑わう山中牧場（赤井川村字落合478）に、期間限定で登場するのが「二川農園直売所」です。ここで扱うのは、スイカ、メロンを中心に、ミニトマト、キャベツ、ナス、カラーピーマン、カボチャ、ジャガイモなど。お洒落にディスプレイされた作物は、二川農園から、毎朝、もぎたてを運んでいます。常連さんから「舞ちゃん」と呼ばれ、親しまれているのは、二川農園の若奥さん。舞さんは「二川農園のスイカは糖度が高く、シャリシャリした食感が好評で、リピーターが続出です。札幌や小樽から2度3度、中には毎週買いに来られる方もいらっしゃいます」と笑顔で話します。スイカが美味しいのはもちろんですが、若い女性が笑顔で対応してくれるのも、人気の理由のようですね。



プレハブ直売所は、営業期間が終わると翌年の営業までお休みします



チラシを折って作ったバスケットに野菜を入れ、ワインの木箱に並べるなど、とてもエコでお洒落な直売所です



直売所の壁に飾られる、二川さんご一家のイラスト

店頭のブラックボードには、スイカやメロンの糖度などが書き込まれます



直売所担当の舞さんとご主人の英司さん。お二人の息もピッタリです



赤井川村特産品のメロンは二川農園の人気果物

ホームページ（ブログ）<http://blog.goo.ne.jp/nikawa-farm/>

メール farm-nikawa@peach.plala.or.jp

赤井川カルデラ温泉 直売所

所在地 赤井川村赤井川71-2

TEL 0135-34-6441 FAX 0135-34-6441

営業期間 通年。月曜定休（但し、月曜が祝日の場合は翌日）

営業時間 AM10:00～PM9:00



直売所がある赤井川カルデラ温泉は、もともと村内の農家の保養センターとして、昭和60年代に建てられた施設です。温泉の入口を入ってすぐの風除室内には野菜、ロビー内の売店では手づくり味噌やポテトチップス、ジャムなどの農産加工品が販売されています。出品する農家は多い時期で17～18軒。すでにリタイアされた農家のお年寄りが、自家用に作った作物を持ち込むことが多いため、野菜のほとんどが100円前後、時期になれば赤井川村特産のスイカやメロンも格安で販売されています。お客さんは温泉の利用者はもちろん、近年では雑誌やクチコミでここを知り、ドライブがてら訪れる人も増えてきているそうです。温泉には食堂もあり、赤井川村産の米や野菜も味わえますので、ゆったりと温泉に浸かった後、食事を楽しんでから野菜をお買い求めになることをおすすめします。



温泉正面入口の風除室を利用した直売所



ミニトマト、ナス、ズッキーニ、ツルムラサキ、大根、ピーマン、キュウリ、ジャガイモなどなど、小さなスペースに充実の品揃え。ほとんどの野菜が100円前後です



ズッキーニ、キュウリ、大根など、赤井川の農家が育てた野菜が所狭しと並んでいます



カルデラの里ポテトチップス。ロビー内の売店で販売されています



人気の赤井川産米「おぼろづき」と「ゆめぴりか」。どちらも5kg2000円、10kg4000円



おすすめ商品

赤井川村農協
婦人部の手
づくり味噌は
1kg750円

※商品の価格は変動する場合があります。

メール shihainin@river.Px.to



本直売所サイト



本直売所サイト

余市町生産者直売会「よいち味覚マルシェ」

所在地 余市町黒川町6丁目4番地1

TEL 090-5987-2353

営業期間 5月上旬～11月上旬（予定）までの金土日祝

営業時間 AM9:00～PM5:00（11月はPM4:00まで）



JR余市駅から徒歩5分、町の中心街、道の駅「スペース・アップルよいち」の敷地内にあるこじんまりとした直売所。オープンは平成20年と比較的新しく、場所柄、お客さんは観光客が7割を占めています。余市町役場が仕掛け人となって開設された経緯から、余市町のアンテナショップ的役割も兼ねており、商品はすべて地元産および地元産原料を加工したもので、地元農家14軒とJA女性部が出品しています。スペースは狭いながら、ナス、キュウリ、トマト、リンゴ、ナシ、ブドウ、また、焼菓子、海産物など、一般家庭で日常的に食べられるものはほぼ揃っており、特にジュース、ジャムなどの加工品は充実の品揃え。平台ではなく、棚に陳列されているので、商品が大変見やすくなっていることも特長です。また、ポイントカード制を導入しており、毎週金曜日はポイントが2倍と、常連客にも配慮されています。



店内の壁には背丈ほどの棚が設置され、農家ごとに割り当てられています。場所柄、土日祝の利用者は、ほとんどが観光客だそうです。



果汁100%のリンゴジュースは複数の農家が出品しており、7種類もあります。他にもブドウジュース、トマトジュースもあります。



ジャムはサクランボ、ブルーベリー、リンゴ、イチゴなど約15種もあります。



ブルーベリー、桃は9月頃が食べごろ

あさだ園

所在地 余市町黒川町1299

TEL 0135-23-3860 FAX 0135-48-5008

営業期間 6月中旬～7月上旬の毎日、9月中旬～10月末の毎日

営業時間 AM9:00～PM5:00



この直売所のメインはブドウ。「美味しいものを、一番美味しい時期に」と、サクランボ（7月～）とブドウ（9月～）のそれぞれの収穫期に合わせて、直売所をオープンします。また、同時期に旬を迎えるリンゴ、洋ナシ、ブルーベリー、朝もぎ野菜などをともに販売しています。余市町といえば果物のイメージですが、同園では米を中心に作付けしており、直売所では自家栽培米も人気です。麻田さんは、「米はその土地土地で味が違います。この辺りは米の生産が少ないので、余市産米は貴重です。一度お試しください。ブレンド米では味わえない美味しさですよ」と胸を張ります。また、麻田さんの奥さんが手作りする「かあちゃんの梅漬け」は直売所の看板商品。無着色、無添加で塩分控えめ、梅本来の風味が味わえると全道各地にファンがあり、毎年10月の発売時期には、発送で大忙しになるそうです。



国道5号線に面した直売所。営業期間中は新鮮な野菜、果物を格安販売しています。直売所裏手には「梅漬工房」があります。



9月からはブドウ（キャンベルス、ポートランド、ナイアガラ、旅路など）、10月にはリンゴが豊富に揃います。



代表
麻田さん



トマト、キュウリ、ナス、ピーマン、ササゲといった野菜のほか、自家栽培米（ゆめぴりか・おぼろづき・ほしのゆめ）も人気。自家栽培米は収穫から精米まで、同園が一貫して行っています。



サクランボは、佐藤錦、水門、ゴールドキングなど。7月上旬には直売所に並びます。



人気商品「かあちゃんの梅漬」は、同園で収穫した豊後梅をシソと食塩のみで、梅本来の風味を損なうことなく漬けた逸品。お取り寄せも可能です。

おすすめ商品

かあちゃんの
梅漬
1,000円



メール asada.h@crocus.ocn.ne.jp



本直売所サイト



本直売所サイト

ニトリ観光果樹園 (旧 山本観光果樹園) 直売所

所在地 余市町登町1102-5

TEL 0135-23-6251 FAX 0135-21-2929

営業期間 6月中旬～11月上旬

営業時間 AM9:00～PM5:00



ニトリ観光果樹園 (旧 山本観光果樹園) は創業明治3年と、余市町でも屈指の歴史を誇り、年間3万5千人の観光客が訪れます。同農園では、肥料にミネラル分を重視した無化学肥料 (雑粉・堆肥・ナタネ粕・大豆粕・雑穀等) を使用。また、農薬散布を従来の半分以下に抑えるなど、果実はもとより、土壌菌や土壌中の生物のエサのことも考えた健康な土づくりなどで、農作物の安全性を追求しています。こうした長年の取組が、「持続性の高い農業生産方式の導入に関する計画認定証 (後志第64号)」を受けるなど、消費者はもとより、公的機関からも高い評価を受けています。直売所には、初夏のイチゴに始まり、サクランボ、プラム、ブルー、桃、ブドウ、ナシ、リンゴなど四季折々の果物や、ジュース、ジャムなどの加工品も豊富に並びます。通年営業ですので、四季折々の楽しみ方ができます。



季節によってさまざまな果物や野菜が並び店内



直売所はレストハウス内に併設。レストハウスでは、ジンギスカンや魚介類の鉄板焼きを味わうこともできます



風光明媚な丘の上に位置する、観光果樹園のレストハウス「シーズン」。ドイツ風の外観が印象的です。札幌ドーム11個分に相当する広大な丘は、全体が同農園の果樹園になっています



オリジナルのジュースとジャム「四季彩の丘」シリーズを各種販売。リンゴジュースは、品種別にあかね、ふじなど6種、ブドウジュースは、キャンベルスを使用、ジャムはイチゴ、サクランボ、リンゴ、桃など10種類があり、ギフト商品としても喜ばれています



桃、プラム、ブドウなど、旬の果物がメインです

おすすめ商品

人気商品の
特製アップルパイ
1個300円

ホームページ <http://www.fruits-yamamoto.net>メール y-info@fruits-yamamoto.net

田中観光農園 直売所

所在地 余市町黒川町1013

TEL 0135-22-3936 FAX 0135-22-3978

営業期間 4月下旬～11月上旬の毎日

営業時間 AM8:00～PM5:30



自家農園で低農薬、有機アルギット栽培された新鮮野菜を販売。春先はグリーンアスパラや、ホウレン草、小松菜、千本ネギといったハウス野菜に始まり、夏はじめはミニトマト、トウキビが続きます。田中さんが「うちは、味はもちろん、安全性にもとことんこだわっています」と語るように、自家農園には、穀類を発酵させた堆肥 (ボカシ) や、ノルウエーから取り寄せたアルギット (海藻の粉末) といった高価な肥料を贅沢に使用。そのこだわりの美味しさが評判を呼び、今ではお客様の8割がリピーターだそうです。「お金をかけて、手間暇かけて、儲けを考えたらやってられないんだけど、お客様が『美味しい』って言うってくれるからね」と田中さん。「お客様に、もぎたての新鮮野菜の美味しさを味わってほしい」と、毎日、早朝から夕暮れまで、休む間もなく畑に出ています。



田中観光農園直売所では、野菜を中心に年間60種以上を販売。人気商品はトマト、トウキビなど



トマトは大玉2種、ミニトマトが7種あります。イタリア料理などに使われる調理用トマト「シシリアンレッド」は、ほかではなかなか手に入りません

代表
田中 健さん

ゆでトウキビは1本200円。ハウスものは春先から1本300円で販売されています



サラダゴボウ、ホウレン草、ニラ、ニンジンなど、100円野菜もバラエティ豊か

春 (5～6月) には、お花のポット苗や寄せ植え等も販売されており、女性客に好評です。寄せ植えは1000～3000円

ホームページ <http://www.tanakakankounouen.com>メール info@tanakakankounouen.com

本直売所サイト



本直売所サイト

新藤観光農園

所在地 余市町黒川町775

TEL 0135-22-3943 FAX 0135-22-3943

営業期間 6月中旬～11月中旬までの毎日

営業時間 AM8:00～PM5:00



自慢のトマトは、有機肥料、減農薬で、水を極力抑えて栽培するため、小粒ながらも大地の旨味がギュッと詰まっており、甘みが強いのが特徴です。「市場に出るトマトは見た目と大きさを重視で、日持ちさせるために完熟する前に出荷してしまう。一番美味しい時に食べられるのが、直売の良いところですね」と語る新藤さんは、同農園の3代目。山裾に広がる約4haの農園には、5品種500本のブルーベリーの木、16品種におよぶブドウを始め、サクランボ、ブルーン、洋ナシ、リンゴといった果実のほか、トマト、ナス、キュウリ、トウキビなど、さまざまな野菜が栽培されており、個人の直売所としてはバラエティ豊かな品揃えが魅力となっています。また、価格も、全体に市場価格より3割程安めに設定されており、安心してお買い物を楽しむことができます。



フルーツ街道に面した直売所。品揃えは果物と野菜が半々で、中にはソーメンカボチャやツルムラサキといったほかではあまり見かけない珍しい野菜もあります



オリジナル商品の完全無添加ブルーベリージュース「藍ベリーの雫」は180ml入り500円。8月下旬から販売されますが、すぐに売り切れてしまうそうです

直売所担当
新藤 莉子さん

ジャムはブルーベリー、サクランボ、トマト、ブルーン、プラムの5種類。こちらも人気で、すぐ売り切れてしまうそうです



ブドウは巨峰、ナイアガラ、キャンベル、パッファローなど16品種を栽培。店頭には並ばない珍しい品種もあるので、気軽に聞いてみましょう。価格は1kg500円～



ホウレン草の3倍の栄養価があると言われる珍しい野菜「ツルムラサキ」は、1袋100円。粘り気のある食感で、茹でたり、天ぷらにして食べるそうです



新藤観光農園の人気商品はトマト。桃太郎ゴールド、ミニトマトの「アイコ」「ココ」など6品種を栽培しています

村田果樹園 直売所

所在地 仁木町北町12丁目3番地

TEL 0135-32-2201 (FAX兼用)

営業期間 6月下旬～11月末日

営業時間 AM9:00～PM5:00



国道5号線にあるペパーミントグリーン色が目を引くオシャレな店舗は、2017年に海上コンテナを利用してリニューアルしたもの。明治17年創業で100年以上の歴史があるこちらの農園は、真心第一がモットー。安全安心のフルーツをお届けします。

自家農園で栽培された新鮮な果物と野菜などを中心に、さくらんぼ（15品種）、ぶどう（10品種）、プルーン（13品種）、ブルーベリー、プラム、桃、りんご、なし、とうもろこし、ナス、トマト、ブロッコリー、かぼちゃ、パプリカなど、旬の時期に多品目多品種のバラエティに富んだ品揃えが特徴で、直売店ならではの食べ頃の旬の味覚を安価で販売。リーズナブルでコストパフォーマンスも最高です。



ペパーミントグリーン色が目を引くオシャレなコンテナ店舗です



初夏はさくらんぼやトマト、秋にはぶどう、プルーン、りんごなどを取り揃えています

直売所担当
村田 美智代さん

季節限定でのワンコイン詰め放題!! 季節ごとにさくらんぼ・プルーン・ミニトマトなど毎年好評



取扱品目は、さくらんぼ、ぶどう、プルーン、なし、りんご、トマトが中心

ホームページ <http://www.murata-orchard.com/>



本直売所サイト



本直売所サイト

フルーツショップ妹尾観光農園 直売所

所在地 仁木町西町8丁目1番地

TEL 0135-32-2240 FAX 0135-32-3668

営業期間 6月下旬～10月の毎日

営業時間 AM8:00～PM5:00



「都会の人が来ると、『仁木の果物はこんなに美味しいのか!』って驚きますよ。うちを始め、この辺の直売所では、サクランボにしる、プルーンにしる、木で完熟したものを収穫して、店頭で並べるからね。スーパーで売られているのとはモノが違うんです」と代表の妹尾輝志さん。妹尾さんは「消費者の皆さんに、観光で仁木町を訪れていただき、美味しいものができるまでの生産者の苦労を知って欲しい」と、長年にわたって地域に貢献してきました。そんな妹尾さんの直売所では、市場には出回らないプルーン、桃、ブルーベリーなどが格安。その品質の確かさに魅了された固定客が日本全国にいて、顧客全体の7割を占めているそう。果物のほかにオリジナル果汁100%のりんご、ぶどうジュースが大人気です。

また、秋にはリンゴ、ブドウ、ナシ、プルーンなどの多品種の果物が楽しめます。



妹尾観光農園の直売所がオープンしたのは昭和40年頃。仁木町内の5号線沿いに並ぶ十数軒の直売所の、草分け的存在です



店の外にはお買い得品も豊富。早い者勝ちです



プルーンは1ケース(400g) 200円～、桃は7月下旬～9月中旬まであります。秋にはリンゴ、ブドウと品物豊富に取り揃えています

代表
妹尾輝志さん

自家農園の原料を使用したオリジナルのリンゴジュースとブドウジュース(各1L)



メロンは遅い時期まで店頭で並びます

おすすめ商品

オリジナルの手作り三升漬(激辛)。辛さの中に、しっかりとした旨味があります

ホームページ <http://niki-kajyu.com/601.html>メール sakuranbo@chorus.ocn.ne.jp

きのこ王国ファームランドにき 農家さんの直売所

所在地 仁木町大江1丁目930番地

TEL 0135-31-2222 FAX 0135-32-2270

営業期間 通年(年中無休)

営業時間 AM9:00～PM6:00(夏期)、AM9:00～PM5:00(冬期)



国道5号線沿いにある「北海道きのこ王国仁木店」に隣接する「ファームランドにき」は近郊の農家さんが丹精込めた農作物を販売しています。

一年を通じて春には野菜や花の苗、旬の山菜、アスパラガスなど、夏には仁木町特産さくらんぼやブルーベリー、プルーン、ミニトマトなど、秋にはぶどうやリンゴなど販売しています。また、手芸品や各地方の作物など多種多様な品物を取りそろえてお客様をお待ちしています。もちろん、きのこも販売しています。

きのこ王国と直売所を組み合わせると相乗効果があり、生産者と企業のコラボレーションで地域に溶け込んだ直売所ですので、ドライブの途中にお立ち寄りください。



小樽の市場から仕入れた果物などアイテムを揃えています



隣接する「きのこ王国」ここではキノコ汁が有名です。お立ち寄りください

仁木店
青果主任
牧野裕子さん

旬の山菜や地場産の野菜・果物などが所狭しと陳列されています



加工品や地方野菜など取り揃えています

ホームページ http://kinoko-oukoku.com/shop_niki/

通販専用フリーダイヤル 0120-68-6270



本直売所サイト



本直売所サイト

観光農園さくらんぼ山 直売所

所在地 仁木町南町9丁目138番地

TEL 0135-32-2285 FAX 0135-32-3323

営業期間 5月上旬～10月下旬の毎日

営業時間 AM8:00～PM5:00



なだらかな山の斜面に4000本のサクランボの木が植えられている、文字通りの「さくらんぼ山」にある観光農園の直売所。メインのサクランボは15品種が栽培されており、6月下旬～8月中旬の間に次々と旬を迎えます。「サクランボ好きの方は、期間中何度も足を運んで、15品種制覇に挑戦してみてください」と話すのは、代表の山野井英幸さん。直売所の人気はもちろんサクランボですが、そのほかにも、ブルー、プラム、リンゴ、ブドウなどの果物、ジュースやジャム、無添加・無着色の梅干などのオリジナル加工品も販売されており、珍しいサクランボ果汁入り「サクランボソフト」も大人気です。また、同園にはレストランもあり、ボリューム満点のジンギスカン鍋や鉄板焼も楽しめます。（要予約）



直売所は、フルーツ街道から山側へ1kmほど入ったところにあります。列車利用の場合は、JR仁木駅までの送迎も可能です。



さくらんぼ山で採れた果物で作った果汁100%のジュース

代表
山野井英幸さん

オリジナルのジャムやジュース、サクランボ果肉入り「さくらんぼ飴」、梅干など、ユニークな加工品も見逃しません



おすすめはもちろんサクランボ。気軽に買える規格外品から、最高級の「南陽」まで各種



サクランボ以外に、ブルー、プラム、リンゴ、ブドウなどの果物も各種販売しています。果実についている白い粉は「果粉」といい、雨、病害や乾燥から保護する蜜質物で白いのが多いほど新鮮な証です

おすすめ商品

人気のサクランボソフト。これを目当てに、わざわざ訪れる人も多くとか



くだもの公園 山田園 直売所

所在地 仁木町東町12丁目

TEL 0135-32-2131 FAX 0135-32-2268

営業期間 6月下旬～10月中旬の毎日

営業時間 AM8:00～PM4:00



農村公園「フルーツパークにき」の向かいに位置する「くだもの公園山田園」の直売所。隣接してログハウスの休憩所があり、購入した商品をその場でゆっくり味わうことができます。直売所担当の山田美恵子さんが、「うちは『美味しいものは美味しい時期に』がモットー。他店で売っていても、当店では本当に美味しい時期にならないと店頭には並べません」と話すように、商品は、他店に比べてやや少なめですが、どれも折り紙付きの美味しさ。立地の良さから、フリー客が多いようにも思えますが、意外にリピート客が多いのもうなずけます。特にブルーは「山田園のじゃなきヤダメ」と言う熱烈なファンが、遠く函館や釧路からも訪れるそうです。駐車場にクルマを止めると、「いらっしゃーい。今日は甘いブルーがありますよ!」と、美恵子さんが元気の声で出迎えてくれます。



直売所はサクランボ、ブルーベリー、ブドウ、ブルー、洋ナシ、リンゴなど果物がメイン

直売所担当
山田美恵子さん

フルーツ街道沿いに建つログハウスが目印。入り口横のテントが直売所になっており、ログハウス内には休憩所、男女別トイレ、身障者用トイレ、オムツ替え台を完備。ウッドデッキで休むこともできます



ミニトマト（アイコ）は1パック（300g）250円～



人気のブルーはオパール、スイートワン、アーリーパーなど8品種を栽培。1パック（300g）250円～



新規就農した若夫婦の鈴木祐平さんが野菜担当に。白菜・レタス・スイートコーンやさつまいも掘りなど季節により店先に並びます



ブルーベリーも人気商品のひとつ。新鮮だから香りがきわ立つ



本直売所サイト



本直売所サイト

道の駅あかがわ農産物直売所

所在地 赤井川村字都190-16

TEL 0135-34-6699 FAX 0135-48-5502

営業期間 5月～10月

営業時間 AM8:30～PM5:00(5～9月) AM9:00～PM5:00(10月)



平成27年3月27日に国道393号(メーブル街道393)沿い、赤井川村都地区にオープンした「道の駅あかがわ」(同年4月15日に「道の駅あかがわ」として登録)の敷地内にある農産物直売所。オープンして間もない直売所ですが、ドライブの途中で立ち寄る方や、直売所を目当てにお越しになる方で毎日賑わっています。直売所に出品しているのは、村内22個人4団体の農家さんの自慢の野菜たち。春は村特産のアスパラやイチゴ、雪室で貯蔵されたジャガイモなどが所狭しと並んでいます。夏には、メロンやトマト等の夏野菜が並び予定。新しくきれいな直売所が、色とりどりに飾られ、見ているだけで楽しくなりそうです。そのほか、ジュースやジャムなどの加工品、赤井川産米「ゆめぴりか」「ななつぼし」なども取り扱っています。セコ・倶知安方面へのドライブには持ってこいのメーブル街道。小樽とセコ・倶知安のちょうど中間にある「道の駅あかがわ」。道の駅へお越しの際には、直売所にもぜひ立ち寄ってみてくださいね。

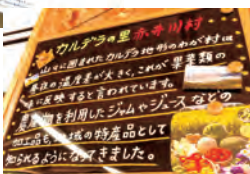


野菜本来のおいしさを味わえるオーガニック野菜。見るだけで元気が出そうです



太陽の恵みがぎゅっと詰まったジュースやジャムなどの加工品もたくさんあります

店内では、多くのコルクボードやポップなどで商品の情報や赤井川の「旬」をお伝えしています



珍しい商品も多くあり、自然とお客さんの足が止まります



人気の赤井川産米「ゆめぴりか」「ななつぼし」



直売所の前では、数多くの野菜の苗も販売しています



自然農法のこだわり大豆は70g150円。愛らしいパッケージも人気の一つです



雪室貯蔵で甘さを引き出しただんじりや、赤井川のご当地キャラ「あかりん」

山のもの、海のもの、どちらも揃ってます!

東しゃこたん漁業協同組合 生産部 直売所

所在地 古平町大字港町437番2

TEL 0135-42-2518 FAX 0135-42-3916

営業期間 通年(4月～12月は無休、1月～3月は水曜日定休)

営業時間 AM8:30～PM5:00



直売所では、塩辛や一夜干し、珍味類など、前浜の魚介類を原料とした水産加工品をメインに、春先はヤリイカ、春から秋にかけては甘エビ、夏場は塩水ウニなど、日によっては鮮魚類も扱っており、年間を通じて140アイテムほどの豊富な品揃えがあります。また、観光客にお勧めなのが、6月～9月の期間に月1回(主に日曜日)ほど開催される「漁協祭」です。漁協祭では直売所前に開設された「産直市場」や「コンテナ食堂」などで、鮮魚販売やウニ丼をはじめとした東しゃこたんの味覚を味わうことができます。ぜひとも足をお運びください。



漁協の建物内にある直売所。店内には大漁旗が飾られており、冷凍ケースに東しゃこたんの海の幸がいっぱい!



人気のつぶ塩辛は「磯福」の愛称で親しまれている同漁協のオリジナル商品。つぶわさび漬けもおすすです



身の味が美味しいと評判の「開きほつけ」



積丹半島の海で育ったアワビを、室素凍結で急速冷凍した「天然・蝦夷あわび」は、高級料亭御用達です



「後志水産加工品ブランド品評会」で賞を取った「つぶわさび漬け」



積丹半島近海の甘エビを、獲れたその日に室素冷凍した「ナンバン蝦」



漁協祭は、6月～9月の月1回(6月は1～2回)。開催日は電話で直接お問い合わせになるか、同漁協ホームページをご覧ください



本直売所サイト

チップ(ヒメマス)専門店 野村商店

所在地 古平町浜町43番地

TEL 0135-42-2075 FAX 0135-42-2123

営業期間 4月~10月(水曜定休日) ※いろいろ焼きの実演販売は随時行っておりませんので、ホームページのイベント情報、またはFacebookで確認してください。

営業時間 AM9:00~PM5:00



チップは、紅鮭が海へおりずに一生を淡水で過ごしたものです。野村商店は50年余り前、それまで前例のなかったチップの養殖に着手。難しいと言われる養殖を成功させ、その技術と自然環境を現在も守り続けています。一般には出回りにくいチップの美味しさを、たくさんの人に知ってもらいたいと、野村商店ではいろいろ焼きの実演販売を行っています。味は、昆布塩味、バター焦がししょうゆ味、ガーリックハーブ味の3種類。「チップは希少な高級魚で、なかなか口にすることが少ない魚ですが、初めて食べた人はその美味しさに感激し、ほとんどの人がリピーターになってくれます」と3代目の佳寿さん。古平町の漁協祭、オータムフェストなど、各イベントで実演販売をしております。他では食べられない3種類の味のいろいろ焼きを、ぜひご賞味ください。



自然豊かな環境の養殖場。チップは、低水温ときれいな水の条件がそろわないと育たない繊細な魚です。その養殖は難しく、道内では現在、野村商店のみとなりました



その日に選定したチップを、一時間ほどかけて炭火でじっくりと焼きます。余分な水分と油が抜けてふっくらと仕上がりに、チップ独特のしっかりとした旨味が味わえます

3代目
野村 佳寿さん

いろいろ焼きの味は3種類、1本500円。その日によって焼く味は変わりますので、店頭にて確認を



上品な甘味に山椒がきいた定番の人気商品「甘露煮」。頭から丸ごと食べられます(2尾入り1080円)

おすすめ商品

ウィスキーのcockとハーブの香りをのせてじっくりといぶした薫製。ハムのようにやわらかい食感が特徴。1尾800円(小)



岬の市場積丹

所在地 積丹町大字野塚町212-1(岬の湯しゃこたん 駐車場内)

TEL 0135-45-6161

営業期間 4月~10月(変更の可能性有)(定休日4~6・9~10月 毎週水曜日、7・8月 定休日なし)

営業時間 AM11:00~PM4:00



神威岬と積丹岬が一望できる天然温泉「岬の湯しゃこたん」。その建物に隣接し、地元でとれた特産品を格安で販売しているのが「岬の市場」です。ここでは、もぎたての農産物や季節の旬の山菜、近海で水揚げされた活きの良い魚介類やそれらを活かした珍味まで、積丹を代表する海の幸・山の幸が豊富に取り揃えられています。地元の8軒の農家、3軒の漁師、2軒の水産加工業者が持ち込む素材の鮮度は抜群で、お昼にはほとんどの商品が無くなってしまふ程の人気ぶりです。お店では、夏期期間中の氷の提供(保冷バック要持参)や買い終えた商品の預りサービスも行っており、お客さんが時間を気にせずゆっくりと積丹を満喫できるようにと、心がけているそうです。



店内は季節の野菜が勢揃い、産地価格で販売しています



素材本来の味をそのまま生かした自慢の加工品をどうぞ



近くの農家から毎朝運ばれる新鮮な野菜



その日前浜で取れた魚介類を店頭にて。写真は甘エビ、ボタエビ、シマエビ



生で食べられるほどフルーティーなとうもろこし「サニーショコラ」



地元産ミニトマトを使用したトマトジュース。各300円(180ml)



買物後は温泉へ。絶景に心がほぐれます

ホームページ <http://www.kanko-shakotan.jp>ホームページ <http://www.ne.jp/asahi/himemasu/hokkaido/>メール himemasu@shop.email.ne.jp

北しりべしの食材

濃密でジューシーな味わいは北しりべしならではの

りんご

概要

明治期から栽培の盛んな北後志のりんごは、道内産の約5割を占めています。その品種は非常にバラエティにあふれており、生食用、料理用、加工用と用途に合わせて選ぶことができます。中でも余市町、仁木町は、北海道の中で、特に果樹栽培に適した温暖な気候風土に恵まれ、果実の締まり、色づき、糖度、貯蔵性ともに優れた高品質なりんごを生産しています。



主な品種

- つがる
ジューシーな甘味が特徴で、北海道産は着色が良く、糖度が高いことから、道外市場でも高い評価を得ています。
- ふじ
果肉がかたく、シャキッとした歯ごたえが特徴。甘味が強く、爽やかな香りのりんごです。
- ハクナイン
甘味と酸味が調和したジューシーな美味しさ。果実が大きく、道外産と比べても見劣りしない風格があります。

- 昂林（期待の品種）
果実は大きく、果肉はジューシーでバリバリしています。蜜が入って酸味と甘味のバランスが良く、とても美味しいりんごです。
- その他
ひめかみ、レッドゴールド、王林、スターキング、北斗、ジョナゴールドなど。
（今後期待の品種：シナノスイート、紅將軍）

北しりべしの食材

生食に、ワインに、豊かな大地が育む濃厚な味わい

ぶどう

概要

秋の味覚として知られるブドウ。気候風土が果樹栽培に適している北後志では、各農家によって様々な品種が栽培されており、多いところでは数十種類にも及びます。また、生食用のみならず、ケルナー、ミュラー・トゥルガウ、ツヴァイゲルトなどワイン用に適する醸造用専用品種ブドウも数多く生産されており、小樽市や余市町などのワイナリーで使用されています。



主な品種

- デラウェア
一般的には「茶ブドウ」と呼ばれ、親しまれています。ブドウの中では果粒が小さい品種で、種がなく、糖度が高いのが特徴です。
- パッファロー
ブドウの中でも最も人気の高い品種です。紫黒色の果粒は中粒で種がなく、糖度は高め、食味は濃厚です。

- ポートランド
香りの良い白系ブドウの代表的品種。白黄色の果粒は酸味が少なく、糖度が高いのが特徴です。
- キャンベルス
昔から「黒ブドウ」の呼び名で親しまれている品種。果粒は円形で大きく、適度な酸味と特有の香りが特徴です。
- ナイアガラ
果房が円筒型、または円錐型の白ブドウ。熟すると淡黄色になり、特有の風味があって、食味が良い品種です。

北しりべしの食材

ミネラル豊富で女性に大人気
枝で完熟したものは絶品の味わい

プルーン

概要

北後志、中でも仁木町と余市町は、道内有数のプルーン生産地です。品種が多く、主な品種はチェアン、トレジディ、パラ、オパール、パープルアイ、スタンレイ、サンブルーン、プレジデントなど。プルーンには健康に欠かせないミネラル、栄養分（カリウム、カルシウム、ビタミンA・B、鉄分）が豊富に含まれており、チェアン、トレジディ、パラなどは、食味的に高い評価を得ています。



北しりべしの食材

北しりべしの陽光で大切に育てられ
全国各地に届けられる「赤い宝石」

さくらんぼ

概要

北後志は、道内でも有数のサクランボ生産地。中でも栽培が盛んなのは仁木町で、「町の木」にも選定され、毎年7月には「仁木町さくらんぼフェスティバル」が開催されるほどです。雨に弱く、出来、不出来がその年の天候によって大きく左右されるサクランボは、ビニールシートで雨除けをするなどして大切に育てられ、最高級品質のサクランボとして、全国各地に出荷されています。



主な品種

- 佐藤錦
数あるサクランボの品種の中でも代表的な品種。甘味に富んでいて、果皮は帯黄色地の美しい、鮮やかな紅色です。
- 水門（北光）
生粋の北海道生まれのサクランボ。果肉はやわらかく、甘味が多いうえに、程良い酸味もあります。

- 南陽
大玉の楕円形で、肉質は多少硬いものの、糖分が多く、果汁が多いのが特徴。果皮はサフランピンクです。
- 紅秀峰
果肉は硬く、緻密で、糖度が高く、濃厚な味の特徴。近年、栽培が増えてきている品種です。

北しりべしの食材

果汁ほとばしる和梨から
トロリ甘い洋梨まで多品種を栽培

なし

概要

ナシは、幸水、千両梨などシャリシャリとした食感の和ナシと、柔らかく、トロリとした食感の洋ナシが多品種にわたって栽培されており、後志地域で生産される洋ナシのほとんどが余市町で栽培されています。洋ナシはメロンと同様に収穫してすぐには食べられません。しばらく涼しいところで貯蔵すると、追熟して柔らかくなりますので、香りが出てくる頃が食べ頃です。



主な品種

- 幸水
和ナシ生産の34%を占める最も生産量の多い品種。果肉は柔らかい上にシャリシャリしており、果汁が多いのが特徴です。
- 千両梨
明治中頃に中国梨から生まれた余市独特の品種で、「身不知」とも言われます。果形は紡錘形（ひょうたん形）で400g程度と大きく、肉質は粗く、「シャッキリ」とした歯ごたえが特徴です。
- パートレット
果皮は追熟すると黄色くなり、果肉は白色で柔らかく緻密。果汁が多く、独特の芳香があり、甘味と酸味が調和しています。

- オーロラ
近年、栽培が増えている品種です。追熟しやすく、甘味と酸味のバランスに優れ、食味の良い洋梨です。
- ブランドー
果皮は緑黄色で「サビ」が見られますが、追熟すると黄色くなります。果肉は白色で肉質は緻密。追熟果は多汁で甘味が多くなります。
- グランドチャンピオン
果型は円錐形で、外見は茶褐色、果肉は白色で果汁が多く、酸味は強く、甘味はやや少ないものの、肉質が緻密で特有の香りを持っています。
- ゼナラルレクラーク
果実は非常に大きく、肉質は緻密で柔らかく、多汁で香り豊かで日持ちのする、大変おいしい洋梨です。

北しりべしの食材

アントシアニン色素がたっぷり
生食に、ジャムに、幅広い用途

ブルーベリー

概要

ブルーベリーもまた、北後志が道内でも有数の生産地帯となっています。収穫時期は7月下旬～8月中旬と短いのですが、生食用やジャムなどの加工食品用とされるほか、アントシアニン色素が豊富ことから、目の疲労回復に効果があると言われ、機能的食品としても注目されています。また、ポリフェノールも豊富に含まれているため、抗酸化力が高いとも言われています。



北しりべしの食材

概要

贈答用としてもおすすめ！ 丹精込めて育てた高品質メロン

北後志の中では、スイカに並ぶ商品として、特に赤井川村が栽培に力をいれており、昼夜の寒暖の差を利用して、糖度の高いメロンを栽培しています。品種は、赤肉の「ルピアレッド」、同じく「羊蹄レッド」、青肉の「クラウン」や「ニセコグリーン」などです。旬の時期には、主に御中元などの贈答用として全国各地に発送され、好評を博しています。



主な品種

- ルピアレッド
赤肉タイプでネットが細やか、果汁が多く、まろやかな甘さが特徴です。
- レッド113
ルピアレッドに比べて、皮が薄く、赤肉の部分が多いのが特徴。他はルピアレッドメロンとだいたい同じです。
- 羊蹄レッド
ルピアレッドの種類で、若干硬さがあります。

- クラウン
青肉で網目が細かなのが特徴。爽やかで上品な甘味があります。
- ニセコグリーン
果肉はその名の通りグリーンで、上品な甘さと香りが人気。果肉は厚くて食べ応えがあり、後味の良いメロンです。

北しりべしの食材

概要

フルーツみたいな甘さの中に 野菜の確かな旨味が凝縮 ミニトマト

北海道の全量の3分の1が後志管内で生産されており、北後志でも栽培が盛んです。寒暖の差が大きい気象条件を生かし、糖度が高く、果汁に富んだミニトマトを生産し、高い評価を得ています。トマトには、ビタミンCはもちろん、抗酸化作用を持つとされるリコピンが多量に含まれていることから、ガン予防に効果があるとも言われており、近年あらためて注目を集めています。



主な品種

- キャロル7
果実は肉厚で糖度が高い上に、照りがあり、鮮やかな色の特徴です。食味は極良。
- キャロル10
果実は肉厚で、果皮が薄く口に残りません。糖度が高い上に、照りがあり、鮮やかな色の特徴です。食味は極良。
- ココ
糖度は若干低いものの、程良い酸味があり、緻密な肉質が特徴です。食味は最高。

- アイコ
プラムタイプの果実は肉厚でゼリーが少なく、高糖度。丸玉とは異なる食感です。食味は極良。
- イエローミミ
黄色のミニトマトで、食味が非常に良い品種です。

北しりべしの食材

概要

カルデラ盆地ならではの寒暖差が 甘〜いスイカを育てました

スイカは共和町の「らいでんスイカ」が出荷量も多く有名ですが、北後志では赤井川村が主要な産地となっています。「カルデラの里」赤井川村は、周囲を山々に囲まれているため、夏は気温が高くなりますが、昼夜の寒暖差が大きく、スイカの甘味も増すのです。スイカには様々な品種がありますが、赤井川村で栽培されているものは、甘く、程良いシャリ感があるのが特徴です。



主な農産物の 収穫と販売時期

収穫月	4	5	6	7	8	9	10	11	12
グリーンアスパラガス									
ホワイトアスパラガス									
いちご									
ピーマン・ほうれんそう									
きゅうり									
さくらんぼ									
ブルーベリー・グズベリー									
すいか									
スイートコーン・さやいんげん									
メロン									
だいこん・さやえんどう									
トマト・ミニトマト									
うめ									
すもも(プラム)・もも									
ぶどう									
キャベツ									
かぼちゃ・長ねぎ									
小麦									
ばれいしょ									
たまねぎ									
小豆									
ブルー									
なし									
にんじん									
ゆりね									
大豆									
りんご									
ブロッコリー									
ながいも									
こぼろ									

「食」に関するイベント

※新型コロナウイルス感染拡大防止等のため、中止となる場合がありますので、御注意願います。

小樽市

おたる産
しゃこ祭
11月開催



赤井川村

カルデラ味覚まつり
8月第1土・日曜日
開催



余市町

味覚の祭典
よいち大好き
フェスティバル
9月最終日曜日開催



仁木町

仁木町
うまいもんじゃ
祭り
10月第1日曜日開催



古平町

古平漁港
青空市場
6月、7月、8月の
各月1回開催



積丹町

積丹ソーラン
味覚祭り
6月最終日曜日開催



産直ジュース・ジャム

仁木町・余市町で収穫された完熟した素材を、ギュッと搾ったジュースと、その特徴を活かして煮詰めたジャム。ここでは、下記の2店舗で取り扱う商品を掲載しています。コクのある甘味やすっきりとした酸味など、素材そのもののおいしさが伝わる、こだわりの品々です。

●北王よいち

リンゴジュース (ふじ)
500ml 648円
1000ml 1,080円
●甘み・酸味のバランスが良く香り豊かで後味すっきりなストレートジュース

ぶどうジュース (ブレンド)
500ml 864円
1000ml 1,620円
●黒ぶどうと白ぶどうをブレンドして、甘みと酸味のバランスが程良く甘酸っぱい飲み口に仕上げたストレートジュースです

ぶどうジュース (ナイアガラ)
180ml 432円
●「ナイアガラ」は果皮が白く熟すと淡黄色になる芳香豊かなぶどうです。香りが豊かで甘みが強く適度な酸味のあるストレートジュースです

●JAよいち (余市町農業協同組合)

よいち小町 (よいちのトマトジュース)
1000ml 810円
●食塩の使用を抑えてトマト本来の酸味を生かした飽きのこないトマトジュース

りんごのほっぺ
1000ml 432円
●余市のりんごをそのままストレートに絞り、りんごの甘み、香りを逃さずパックしたアップルジュース

●エルラプラザオリジナル (余市振興公社)

よいちりんごラムネ
200ml 216円
●余市産のりんごを使用したラムネ

●中野ファーム

余市サンセット トマトジュース
180ml 670円 710ml 2,215円
●じっくりと時間をかけ完熟させたトマトのみを使用した酸味とコクがギュッと凝縮された、まろやかで濃厚な風味のトマトジュース

●JA新おたる

もてもて キッキ (黄)
1000ml 1,400円
●糖度が約8度のイエロートマトを搾ったジュース

もてもてネ (赤)
1000ml 1,400円
●糖度8度以上完熟ミニトマトを搾った甘いジュース



かぐやひめ (中玉とまと)

1000ml 1,400円
●シンデイスweet 100%のジュースです

フルーツジャム

200g 各900円
●仁木町産くだものを使った濃厚なジャムです。他にもりんご・ブルーベリー・いちごなどあり。果肉が入っているので食べ応えのあるジャムです

りんごジュース

1000ml 1,200円
●あかね、つがる、ふじと酸味、甘み、無添加100%の濃厚なりんごの味をそのままにお届けします

●ベリーベリーファーム上田

皮むき ブルーンシロップ漬け

460g 1,296円
●北のハイグレード食品S 2019選定商品。ブルーンを丁寧に皮むきして地産ワインを使ったシロップに漬け込み、上品な味わいです

ブルーベリーシロップ漬け

460g 1,296円
●化学肥料ゼロ、農業セロで栽培したブルーベリーのシロップ漬けです

林檎まぶし

200g 480円
●リンゴを粒状にしていて食感もよくおいしいコンポートです

紺碧の恋 ブルーベリーソース

200ml 980円
●果実の粒が入ったソースです。お料理やデザートにも使えます

紺碧の恋 有機ブルーベリージュース

100ml 530円 710ml 3,800円
●北のハイグレード食品S2018受賞。有機栽培で作られた濃厚なブルーベリージュースです

紅色の恵 ミニトマトジュース

710ml 1,480円
●化学肥料ゼロ、農業セロで栽培したミニトマト（アイコ）を無添加で搾りました

エルラプラザ (余市町観光物産センター)

余市郡余市町黒川町5丁目43番地 TEL0135-22-1515
営業時間/9:00~18:00
※他にも、特産ワインや手作りアイス、りんごのお菓子など多数販売しています



農村公園フルーツパークにき

余市郡仁木町東町16丁目121番地 TEL0135-32-3500
営業期間/4月下旬~10月末
営業時間/9:00~17:00





北しりべし定住自立圏地域資源情報発信事業

発 行：小樽市

事務局：北海道小樽市花園2丁目12番1号 小樽市総務部企画政策室

TEL 0134-32-4111 / 内線 273 FAX 0134-22-6727