



松前町



福島町



木古内町



知内町

北海道南部4町

うまいもの探訪

北海道電力知内発電所が立地する知内町と周辺の木古内町、福島町、松前町。

北海道の最南端に位置し、南は津軽海峡、北は広大な山々に囲まれた自然豊かなこの土地は、観光客を惹きつける新鮮な海の幸にあふれ、豊かな食文化が根付いている。

北海道の旅の楽しみの一つは「食」。

4町に暮らす人々が、まごころを込めて作った「うまいもの」を訪ねた。

【目次】

P2~3 | お食事処・お土産処とイベント

P4 | 道の駅のオススメ特産品



土産処とイベント

そば処 瑠瞳

はこだて和牛御膳

木古内町特産の「はこだて和牛」を使った牛丼とビーフシチューに、蕎麦がついた豪華な御膳。料理同士の相性も良く、観光客の評判は高い。牛肉は柔らかくジューシー。すりごまと粗挽き粉をそば粉に混ぜて毎朝作る蕎麦は、風味とのどごしが抜群だ。

Data 住所 木古内町字本町156-3
電話 0139-22-5658



よりをかけた和牛とおそばの御膳をご賞味あれ!

店主
飯田 勝義さん

木古内町

「きこないちょう」

木古内をもっと知りたい

キーコリットリンク



マップ



スイーツギャラリー-北じま

寒中みそぎさぶれ

和菓子・洋菓子が豊富に並ぶ木古内町随一の菓子店。同町の冬の風物詩「寒中みそぎ祭り」から名前をとったサブレーは、雪に見立てた砂糖を生地にばらばらとまぶしたアイデアお土産品。甘すぎず、さっぱりとした食感でサクサクと食べられる。



常務取締役
北島 理嗣さん

Data 住所 木古内町字本町330-4
電話 0139-22-2209

知内かき小屋

牡蠣ニラ入り五目あんかけ焼きそば

知内産の大ぶりのカキとニラに、とろみのあるあんをたっぷりに乗せた五目焼きそばは、同店不動の人気メニュー。オープンして1年だが、遠方から訪れる観光客で繁盛している。ボリューム抜群なのに値段は800円と、リーズナブルな点もうれしい。



東 詩織さん

Data 住所 知内町字重内10-15
電話 0139-26-7500

知内町

「しりうちちょう」

知内をもっと知りたい

知内観光協会



知内町

カキ vs ニラ祭り

知内町の大イベント「カキVSニラ祭り」が3月5日に開かれる。知内の2大特産品である、前浜で養殖したカキと「北の華」ブランドのニラを直売するほか、創作料理をテイクアウトできる。盛り上がること必至だ。

Data
直売会場
=知内町中央公民館
テイクアウト会場
=知内町役場駐車場
開催時間 9:30~13:30



新鮮なカキとニラ、存分に味わえますぜひ知内にお越しを!

知内町産業振興課
商工観光係係長
高橋 秀平さん



福島町

「ぶくしめさきょうじ」

福島をもっと知りたい

BEHAPPY
FUKUSHIMA



店主
澤田 茂さん



新鮮そのもの海の幸
うまさも抜群さ
食べないと損だよ!



道南4町
一押し

お食事処・おこ

居酒屋 留

お刺身定食

マグロ、メバル、イカ、サンマ、ホッケー。その日にあがった鮮度抜群の魚を手早くさばき、お客様の好みを聞いた上でさつと提供する。素材の新鮮さを丸々堪能できる贅沢な料理と、店主の気さくな人柄にほれ、地元客が長年通い詰める名店だ。

Data 住所 福島町字福島289
電話 0139-47-3457

レストランたかお アワビカレー



店主
平野 隆雄さん

Data 住所 福島町字月崎306-1
電話 0139-47-3808

福島町の新名物、アワビ。町独自の陸上養殖手法で育てたアワビを乗せたレストランたかおの「アワビカレー」は、コンスタントに注文が入る人気メニューだ。天然アワビにも劣らないうまみが身にぎゅっと凝縮されており、カレーとの相性もばっちりだ。



道南4町エリア



松前町

「まつまえちやうじ」

松前をもっと知りたい

松前町観光情報



松前物産館

真昆布などの特産品

離島の小島でとれる真昆布や岩のり、松前漬をはじめ、町ゆかりの特産品がずらりと並ぶ。昆布はつくだに、昆布巻きなどどんな食べ方でもおいしいと米田さん。1年の中でも特に、春の「松前さくら祭り」の時期は特産品を買い求めに来る客がひきも切らない。



専務
米田 雅司さん

Data 住所 松前町字松城57
電話 0139-42-4545

中村 景子さん



まごころ込めて
つくりました
お土産にもどうぞ

中村屋

あわび最中と花の松前



創業から70余年、変わらぬ味を提供し続ける老舗。アワビの貝柱に見立てた求肥と、あんこが薄皮の中に詰まった「あわび最中」は定番の銘菓。桜色のカステラ「花の松前」は見た目鮮やかで、甘さはさっぱり。どちらも世代を問わず人気だ。

Data 住所 松前町字松城3
電話 0139-42-2162

道南 4町

道の駅のおススメ特産品

福島町



道の駅
横綱の里ふくしま
横綱するめ

ヤマキョウ西川水産
専務取締役
湯浅 哲さん

手塩にかけた逸品
お酒にも合うよ

存在感たっぷりのするめ
噛むほどに深い味わい

福島町は全国有数のするめ生産地。新鮮なイカを原料に、地元企業のヤマキョウ西川水産の従業員が手



作業で3日間をかけて作り上げる大ぶりの「横綱するめ」は、噛めば噛むほど味に深みが出てくる売れ筋の商品だ。あぶって食べても、そのまま食べてもよし。

Data
住所 福島町字福島143-1
電話 0139-47-4072
開館時間 9:00~17:00
休館日 年末年始、日曜日(12月~3月)

木古内町



道の駅
みそぎの郷 きこない
みそぎの塩ソフトクリーム

マネージャー
三上 様子さん

真心込めて作ります
自信作のソフトクリーム



不動の人気ナンバー1
塩が甘さの引き立て役

2016年の開館以来16万個以上売れている大ヒット商品。同町の「寒中みそぎ祭り」にも使う津軽海峡の海水から作った「みそぎの塩」。

この塩を練り込んだクリームをバニラソフトにかけた。濃厚だが後味はさっぱり。老若男女を問わず大好評の味だ。

Data
住所 木古内町字本町338-14
電話 0139-22-3161
開館時間 9:00~18:00
休館日 年末年始

松前町



道の駅
北前船 松前
松前漬

駅長
長谷川 幸輝さん

わが町自慢の郷土食
ぜひご賞味あれ

「手作り」「無添加」が売り
食材のうまみを凝縮

地元の製造業者がよりをかけて作った無添加の松前漬が大人気。材料に使う昆布、するめ、



数の子などの凝縮されたうまみとねばり、そして歯ごたえがおいしさのもとだ。アツアツのご飯に乗せれば、食が進むこと間違いなし。お酒のつまみにも合う。

Data
住所 松前町字唐津379番地
電話 0139-46-2211
開館時間 9:00~17:00
休館日 年末年始

知内町



道の駅
しりうち
ニラ入り食品

坂本 理江さん

ぜひお試しください
盛り沢山のアイデア商品

地元特産の旬のニラ
贅沢に使う逸品の数々

ニラ入り餃子、ニラ入りソーセージ、ニラクッキーにニラ醤油——。北海道一の生産量を誇る知内町特産のニラを使ったオリジナル食品を豊富に取りそろえている。「元気ニラ」をはじめ地元産の野菜もたくさん置いてあり、買い求める「お得意さん」も多い。

Data
住所 知内町字湯の里48-13
電話 0139-26-2270
開館時間 9:00~17:00(11月~3月)、8:30~18:00(4月~10月)
休館日 毎週月曜日(11月~3月、月曜が祝日の場合は翌日)、年末年始

地元の皆さまに支えていただき40年
～北海道電力知内発電所～



知内発電所長 佐古 税

北海道電力知内発電所は1983年の運転開始以降、約40年にわたって北海道の電力の安定供給に貢献してきました。これもひとえに、知内町をはじめとする地元の皆さまのご支援の賜物であり、深く感謝申し上げます。

知内町、木古内町、福島町、松前町は、津軽海峡が育む海の幸をはじめ、北海道の豊かな自然のもとで作られた農畜産品、青函トンネルなど北海道の歴史と文化が集まる魅力あふれる地域です。北海道新幹線が2016年に開業されて本州とのアクセスが良くなったことに加え、最近では函館・江差自動車道(高規格幹線道路)が木古内ICまで延伸され、函館空港・市内とも直結し大変便利になりました。魅力あふれる4町にぜひお越しください。



知内発電所



知内発電所では地域の環境活動として知内海岸の清掃活動を実施しています