

トイ・トイ・トイ (剣淵町)

トイツのおまじないで「相手の幸運を祈る」という意味があり、自分たちの作ったお菓子を食べた人に幸せになってほしいという思いが込められています。



クッキー・チュイル・ラスクの詰合せ
1,200円(税込)

Q2. トイ・トイ・トイの名前の由来を教えてください。

トイツのおまじないで「相手の幸運を祈る」という意味があり、自分たちの作ったお菓子を食べた人に幸せになってほしいという思いが込められています。

Q1. トイ・トイ・トイを始めたきっかけはありますか？
平成25年2月にお米農家の1人が「米粉を使って何かできないか」と仲の良いメンバーに話を持ちかけ、試作品のシフォンケーキを道の駅「絵本の里けんぶち」で販売したことがきっかけです。

道の駅で販売しています！

同級生のお子さんを
持つお母さん4人組で
活動しているグループ。
週末に剣淵町の健康
福祉センターで地元の
野菜を使用したカラダ
にやさしいお菓子づく
りをしています。



代表者 瀧見 絵美さん

Q3. こだわりを教えてください。

剣淵産の野菜を使用していることです。シフォンラスクで使用しているトマトは「シリアンルージュ」という銘柄で、通常に比べてリコピンが8倍も含まれています。小松菜は冬に収穫したものをペースト状にして使用しています。

また、シフォンケーキは卵の力だけで膨らむようにしています。添加物を使用していないので賞味期限は短くなっていますが、子供が口にするものなので、材料には気を付けています。

☆イベント限定商品☆ で米粉を使用した「おやき」の販売も行っています。

生地の米粉とあんこの小豆は剣淵産です。



Q4. 過去に参加したイベントを教えてください。また、今後のイベント予定を教えてください。

お声をかけて頂いたイベントには極力参加しています。年間約30のイベントに参加しており、名寄では「産業まつり」、旭川や富良野のお祭りにも出店しています。
今後は、「道の駅生誕祭」や秋に行われる「軽トラマルシェ」に出店予定です。

ケンとぶちのおやつクッキー

◎共同開発について◎

地域おこし協力隊の佐々木さんと「トイ・トイ・トイ」が剣淵産黒大豆を使用したクッキーを共同開発しました。クッキーは特注の型を使用した絵本の形をしています。「ケン」という男の子と「ぶち」という犬のお話が描かれた絵本もついており、絵本の里をコンセプトとした商品となっています。また、剣淵町は官民協働のもと自立性を尊重し、地元農産物の活用を推進しています。



1袋
480円(税込)



ラスク4種類 1袋 500円(税込)
左から プレーン・かぼちゃ・トマト・アスパラ

Q5. キヌアのクッキーについて教えてください。
クッキーに使用している小麦粉は上富良野産の「きたほなみ」です。キヌアも国産を使用することを目指していますが、現在流通している物のほとんどが外国産です。
以前、北海道で栽培したキヌアを使用した際には、粒が細かく、可食部と選別することが困難でした。今後は国産のキヌアを使用したクッキー作りを目指していきたいと思っています。
また、キヌアはスーパーフードとして健康に良いと注目されています。

和寒町 三 徳



住所：上川郡和寒町南町110
TEL：0165-32-2054
営業時間：昼/午前11時～午後2時 夜/午後5時～午後9時
（夜は宴会もでき、65名まで入店可能です）
定休日：毎週水曜日

○お店

和寒駅から徒歩で約5分、国道40号線から少し西側にあるお店で「鮭三徳」と大きく看板が出ています。現在3代目の店主が、お寿司、ラーメン、そばなど、先代からの味やメニューを受け継ぎました。三徳（さんとく）の名前の由来（安い・量が多い・美味しいの3つの得）のもと、お客さまに安くて、量が多く、美味しいものを提供しています。この店名はお客さまがつけてくれたそうです。店内も落ち着いた雰囲気です。

○メニュー

お寿司がメインのお店ですが、各種麺類・飯物等、幅広く揃っています。どのメニューも新鮮な食材を使用しており、先代から続いているお寿司や地元のそば粉を使ったそばも種類が豊富です！

○おすすめ

とても種類が豊富で、中でもオススメの「海の幸ラーメン」はエビ・イカ・ホタテ・アサリ・ワカメ（季節によって具材が変わります）などが入っており、とんこつベースのスープが具材とマッチしておすすめのラーメンです。



みそチャーシューラーメン
750円(税込)



海の幸ラーメン 950円(税込)

剣淵町 駅前旅館



住所：上川郡剣淵町仲町2-4
TEL：0165-34-2346
営業時間：午前11:00～午後8:30
ラストオーダー 午後8:15
定休日：毎週水曜日

○お店

食堂を開業して15年ほどになる駅前旅館に伺いました。道内各地からお客さまが集まりランチ時には平均70～80人ほどの来店客がある人気ぶり！元々は昭和53年に先代が創業した旅館でしたが、現在はほぼ食堂一本でやっており、満席になると旅館の部屋を個室として利用し、多くのお客さまに対応しています。

○メニュー

ラーメンは、醤油ラーメン、チャーシューラーメン。カレーライスはポークカレー、エビフライカレー、カツカレー。その他に食後のコーヒーもあります。また、午後5時からの追加メニューもあり、とんかつやエビフライ、餃子など様々なメニューがあり、要チェックです！！

○おすすめ

人気メニューは「ラーメン&カレーセット サラダ付き」。カレーもラーメンも一人前なのにこれで900円！！柔らかくホロホロとほぐれる豚角煮が乗ったコクのあるカレーと、豚骨ベースで醤油味のラーメンを一度に食べられるのでおすすめです。その他夜のメニューのとんかつなども人気があります！



ラーメン&カレーセット サラダ付き 900円(税込)

100円増で
大盛りに
することが
できます！

旨すぎてご麺
かみかわ地方

麺 街道
北から南へ 第3弾
ラーメン

下川町 味よし食堂



住所：上川郡下川町錦町24番地
TEL：01655-4-2521
営業時間：昼/午前11時～午後2時 夜の時間帯は出前あり
夜/午後5時半～午後8時 夜の時間帯は定食メニューあります

○お店

名寄から国道239号線を東に行くと20分ほどで下川町の中心街に到着。右手に見える『味よし食堂』の赤い暖簾が目印です。駐車場は国道を挟んだ反対側に共同の駐車場がありますのでこちらを利用して下さい。店内はカウンターの席とボックスの席がありとても広々とした店内です。現在の店主は2代目で「味よし（あじよし）」という名前は先代がつけた名前とのことでした。

○メニュー

種類がとても豊富で、ラーメン、そば、うどん、丼ものなどありどれもおいしそうで迷ってしまうくらい沢山あります。夜は仕事帰りの男性が多く来店されることから、ボリュームのあるメニューを用意しています。また、プラス100円で大盛りにすることができます！

○おすすめ

人気メニューは「肉みそラーメン」で、ひき肉ともやしがつたっぷり入っていてとてもボリュームがあり、甘辛い味付けがくせになりそうです。夏限定で「冷やし肉みそうどん」があり、こちらも人気メニューとなっています！この「肉みそラーメン」実はお店の賄い料理から始まりました。奥さんがひき肉を炒めて多めに作って賄いに出していた物に店主が辛みを入れてみたところ好評で、お店のメニューになりました。その他にも、「カツラーメン」や「カレーラーメン」「カルボナーラうどん」など珍しいメニューもいっぱいありますので是非食べてみて下さい！

○ポイントカード

1回来店で1ポイント、30ポイント集めると500円引きに！ポイントカードは発行より1年有効です！



肉みそラーメン(辛もやし)
850円(税込)



みそチャーシューラーメン
1,000円(税込)

100円増で
大盛りに
することが
できます！

★特別企画★

Feel をたくさんの方に見てもらいたいという思いから、前回に続き特別企画をご用意しました！ お店の方にご協力いただき、お得なクーポンをつけちゃいます☆☆有効期間にお気をつけください！ ご来店の際はクーポンをお忘れなく～♪

味よし食堂

クーポンご持参で
お会計から **100円引き**
有効期間：6/1～6/30まで
●1回のご来店につき1枚使用可

三 徳

クーポンご持参で
お会計から **100円引き**
有効期間：6/1～6/30まで
●1回のご来店につき1枚使用可

Feel

Feel

超簡単クッキング



ひまわり油のお味噌汁

【材料 (2人分)】

- ・豆腐……………半丁
- ・油揚げ……………1枚
- ・味噌……………適量
- ・ひまわり油……………小さじ1

【作り方】

- ①豆腐の水切りをする。
- ②豆腐・油揚げを切る。
- ③お湯を沸かし、沸騰してきたら、豆腐と油揚げを入れる。
- ④味噌を入れる。
- ⑤仕上げに、小さじ1のひまわり油を回しかけて、完成!!



ベーコンポテト春巻き

【材料 (2人分)】

- ・じゃがいも……………2〜3個
- ・スライスチーズ……………2枚
- ・春巻きの皮……………8枚
- ・卵……………2個
- ・ベーコン……………2〜3枚
- ・牛乳……………適量
- ・塩こしょう……………適量
- ・ひまわり油……………適量

【作り方】

- ①じゃがいもの皮をむき、5mm程度の厚さに切り、やわらかくなるまで茹でる。
 - ②茹で上がったら水を切り、水気がなくなるまで火にかける。
 - ③じゃがいもを潰し、牛乳・塩こしょうで味付けをする。
 - ④炒り卵を作り、ベーコンとスライスチーズを切る。
 - ⑤春巻きの皮に③・④を乗せて巻く。
 - ⑥フライパンにひまわり油を入れ、揚げる。
- ☆表面がきつね色になったら、完成!!

フィール編集委員 作

商品紹介



今回、名寄のひまわり油「北の耀き」を使用させていただきました。

普段の料理にちょっと加えることで、コクが深まります。また、コレステロール 0 なので、コレステロールが気になる方やダイエット中の方におすすめです。

揚げ物や炒め物の油としてだけでなく、お菓子作りのバター代わりとして使うなど、様々な使い方ができますので是非使ってみてはいかがでしょうか。

尾西信金交流プロジェクト

愛知県二宮市

愛知県一宮市に本店を置く尾西信金では「羊による町おこし」に取組んでおり、土別市が同様の取組みを行っていることから、「羊」がご縁となり北星信金と交流がスタートしました。

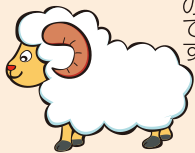
前回のフィールでは一宮市について紹介しましたので、今回は一宮市の「まちおこし」について紹介します！

・一宮活性化プラン協議会

尾西信金さまからの呼びかけにより、地域の団体や企業等が参加し、一宮市の経済的・社会的な活性化に向けて「一宮活性化プラン協議会」が発足しました。一宮活性化プラン協議会の発足以降、活性化プロジェクトの第一弾として「138ひつじプロジェクト」が誕生しました。「138」とは、一宮（いちのみや）をもじったものです。

・138ひつじプロジェクト

138ひつじプロジェクトとは、一宮市の地場産業の毛織物の原材料となる羊毛（ウール）に着目し、見ても愛らしく食べても美味しい「ヒツジ」を地域資源として活用した様々な活動やイベントの開催などを通して、ま



ちおこし」に繋がっていききたいとのコンセプトからできたプロジェクトです。

・138人ジンギスカン

138ひつじプロジェクトのイベントの一つで、今年で7回目の開催になります。美味しいラムジンギスカンを楽しまつつ、一宮市の活性化やひつじプロジェクトなどについて話し合い交流を深めています。初年度は150人ほどの参加でしたが、現在は250名ほどの参加があり毎年



・138ひつじフェスタ

大盛況です!! イベントの中で土別市の「天サイダー」と「ほたるの恋人」(トマトジュース)も販売していただき、土別市の特産品を知っていただくきっかけになりました。今年も6月に開催され、土別市と中川町の特産品を販売していただきます。



毎年10月に138ひつじプロジェクトのイベントの一つとして開催されています。このフェスタには、平成27年に名寄商工会議所、土別商工会議所、第746煮込みジンギス艦隊、北星信金が参加しました。尾張一宮駅前ビル3階シビックテラスでは煮込みジンギスカン、ジンギスカンバーガー、土別産サフォークのラム串焼き



を販売し、多くの来場者から好評を得ました。また、名鉄百貨店一宮店コンコースで上川北部の市町村の特産品を中心に北海道フェアを開催しました。特に農産物はジャガイモ、タマネギ各1トンを用意し、袋詰め放題100円で販売したところ即日完売となりました。このイベントに参加し、羊に関する食文化や特産品をPRすることができました。また、このフェスタをきっかけに他のイベントでも名寄、土別地区などの特産品を出展していただける機会が増えました。

前回に引き続き一宮市についてご紹介しましたが、まだまだ魅力がたくさんあります。みなさまも一宮市に行くことがございましたら是非お立ち寄りください。また機会がありましたら一宮市についてご紹介させていただきたいと思います。



