

〔 参考資料 〕

参考資料 1 : 登別 WG 委員名簿	資-1
参考資料 2 : 泊食分離への取り組み事例	資-2
参考資料 3 : ミールクーポンガイド	資-22
参考資料 4 : モニターツアーアンケート用紙	資-35
参考資料 5 : アンケート・インタビュー結果	資-43
参考資料 6 : 食材データベース	資-52
参考資料 7 : 食材カレンダー事例	資-55

参考資料 1 登別ワーキンググループ委員名簿

(順不同、敬称略)

区分	名前	所属
委員長	松坂 健	西武文理大学サービス経営学部 教授
委員	芝崎 希美夫	酪農学園大学食品流通学科 教授
委員	吉田 秀治 (国島 裕)	伊達市農業協同組合 営農生産部長
委員	佐藤 公孝	伊達市農業協同組合 登別支所支所長
委員	長瀬 龍也	いぶり中央漁業協同組合 参事
委員	松田 喜代一	胆振水産加工業協同組合 代表理事組合長
委員	横尾 逸郎	登別商工会議所 商業部会長
委員	三浦 学	有限会社のぼりべつ酪農館 代表取締役
委員	今井 光	登別観光協会 副会長
委員	岩井 重憲	登別温泉旅館組合 経営委員長
委員	神 藤男	登別温泉飲食店組合 組合長
委員	玉川 裕史	登別温泉極楽通り商店街振興組合 代表理事
委員	本間 良廣	登包会 会長
委員	佐藤 昇	登包会 副会長
委員	武田 清次	登別市 観光経済部長
委員	笹田 貞良	登別市 観光経済部次長
委員	奥村 修	登別市 観光経済部参与
委員	高橋 宣好	登別市観光経済部 商工労政グループ
委員	工藤 恵一	登別市観光経済部 農林水産グループ
委員	石山 忍	登別市観光経済部 観光振興グループ
委員	豊田 祐造	国土交通省総合政策局観光担当参事官室 専門官
委員	照井 幸一	国土交通省北海道運輸局企画振興部観光振興課長
委員	渡辺 明彦	農林水産省農村振興局企画部農村政策課 課長補佐
事務局	田辺 雅博	登別市観光経済部 商工労政グループ 主査
事務局	近間 聡史	登別市観光経済部 商工労政グループ 主事
事務局	大野 正人	(財)日本交通公社 研究調査部 研究主幹
事務局	菅野 正洋	(財)日本交通公社 研究調査部 研究員
事務局	萩原 一平	(株)NTTデータ経営研究所 i-community戦略センター長
事務局	鈴木 紀秀	(株)NTTデータ経営研究所 i-community戦略センター コンサルタント
事務局	村瀬 博昭	(株)NTTデータ経営研究所 i-community戦略センター アソシエイト

は検討委員会の委員を兼ねる

()内は前任者

参考資料2 泊食分離への取り組み事例

知床番屋祭（北海道・ウトロ温泉）

- ・ 漁師が実際に作業をする「番屋」を会場とし、地元でしか手に入らない海産物や農産物などの食材を七輪で焼いたり大鍋で料理して食べることでできるイベント

< 2005年実施概要 >

期間：2005年10月17日（月）～11月23日（水）

時間：毎日 午後5時30分～午後8時まで（70分×2タイム）

会場：知床番屋特設会場（ウトロ漁港近く）

< 特徴 >

- ・ 番屋を利用していること（実際の番屋だけでは手狭になったので現在は専用番屋も一棟設置している）
- ・ 焼き方や食べ方などの「お世話係」として旅館ホテルの従業員や地元の農業漁業の関係者が手伝い、観光客と土地の人が交流できること
- ・ 食事券は一律の金額で、ツアーの中にあらかじめ組み込まれる商品に限らず、旅館ホテルでの夕食からの変更も可能な限り受け付けていること。
- ・ 食事券を町内の飲食店（協賛店）でも利用可能とすることによって、個人客向けの選択肢の幅を広げるとともに、まちなかに宿泊客が出て行くような仕組みとしていること。



一泊朝食付きプラン（群馬県・四万温泉）

- ・四万温泉温泉協会が企画したいいくつかの宿泊プランの中の一つとして、2003年に43軒中7軒の旅館が参画して実施。
- ・9軒の旅館と11軒の飲食店を夕食処として一覧表で紹介し、夕食のみ予約を受け付ける。あわせてチェックインを21時まで可能とすることにより、夕食を済ませてからのチェックインや、宿泊先の旅館とは別の旅館でも夕食を食べる事が出来る。1泊中心のためそれ程利用されなかったことや、それぞれの食事に選択の幅がなかったこと等から現在は実施されていない。

様々な宿泊プラン（2003年実施内容）

- ・ロングステイプラン（3日目以降から宿泊料金割引）
- ・一泊朝食付きプラン（夕食の時間に間に合わない、外で軽く食べたいというニーズに対応）
- ・モニタープラン（指定日に宿泊すると半額）
- ・レディースプラン（女性グループ向け）
- ・ひとり旅プラン（1名申込み用）
- ・湯治プラン（食事を3品程度少なめに設定）
- ・朝寝坊プラン（チェックアウト12時） など

ゆづくしの宿一の坊（宮城県・作並温泉）

- ・1室2名の利用を基本として泊食を完全に分離。1泊2食～1泊0食で宿泊客が食事と部屋を自由に組み合わせることができる。
- ・食事場所は館内3ヶ所のレストラン（なべ茶屋、木挽亭、かまど家）から選択可能。
- ・なべ茶屋および木挽き亭のコースメニューは要予約だが、宿泊日の17時までは受け付ける。かまど家のアラカルトメニューは予約不要。席のみ予約。ホームページ上の宿泊予約フォームから各レストランごとに予約。
- ・コース料理は基本的に1グループ1種類に限定。
- ・ホームページ上で宿泊予約する時点で3種類の館内レストランの情報を提示し、同時予約を促進するとともに、前日ないしは当日17時までに料理の予約（＝席の予約）をすれば提供可能という条件で、「取りあえず一泊朝付で予約しておいて、食の予約は出来るだけ現地で目に見てから・・・」という消費者心理に対応している。夕食を食べない人も1割くらいいる様子。
- ・仙台で食事をしてからチェックインするビジネスマンや気軽に利用する県内客がリピーターとして利用している。

食事場所と概要

食事場所	営業時間	食事の概要	
なべ茶屋 （全席禁煙）	17:30～22:00 一品料理の L.O.20:30	・やまぼうしコース（4,800円、8品） ・一品料理（竹筒豆腐370円～ステーキ2,050円）	コースメニューは要予約
木挽亭		・伊達の懐石コース（6,800円、10品） ・一品料理（竹筒豆腐370円～お造り3点盛り1,650円）	
かまど家	17:30～24:00 L.O.23:30	・アラカルトメニュー（定食1,200円～3,300円、一品料理、麺類など）	予約不要（席だけ予約）

陶泉 御所坊（兵庫県・有馬温泉）

- ・自館ホームページ上でレストランや食事処、カフェ、バーなどを紹介。「うちの旅館で出す食事は・・・」という姿勢ではなく、旅館の内外を区別せずに紹介している。これを観た人は、御所坊での宿泊予約と御所坊または温泉街店舗での食事（予約または無予約）を決めることとなる。
- ・温泉街の店舗は同社が展開しているレストランが中心であるため温泉街の料飲店舗全体をリストアップしていないが、同社がお薦めするレストランというスタンスでの紹介である。実際の食事予約は一泊二食パックを除いては消費者が別途、電話で席予約するか、あるいは無予約で行くか、という行動となる。
- ・また、小旅館であっても館内レストランを固有名詞でアピールしており、旅館と店舗を別々にブランドとして意識してもらうことにつながっている。

食事場所と概要

食事場所・店名	概要
パン・ド・ボウ	・焼きたてパン
カフェ・ド・ボウ	・カフェ、洋菓子
料膳 旬重（ホテル花小宿内）	・炭火を使った和食料理
餐房 閑（御所坊内）	・素朴・野趣溢れる山家（やまが）料理
有馬食堂 花居森	・居酒屋風 ・回転寿司や鍋、ステーキなど
さくら食堂	・好きなおかずを好きなだけ取って、ご飯の大中小を決める事の出来る、いわゆる一膳飯屋 ・もともとは従業員向け食堂
ポルコ	・カジュアルイタリアン
ラーメン青龍居	・鶏がらスープの醤油ベース、細麺のラーメン屋
有馬市	・揚げ立てのてんぷら、さつま揚げを販売 ・運営は「合資会社有馬八助商店」（観光協会青年部を卒業8人で出資し設立） ・商店街の空き店舗を利用
BAR ニュールンベルグ	・ウイナーとビール、軽食など
BAR ポツソドウロ	・本格的なバー

紅葉館きらくや（福島県・磐梯熱海温泉）

- ・一泊朝食付きを基本として、夕食を完全に分離。夕食は館内のレストラン（居酒屋）で定食や一品料理を提供。
- ・予約受付時に、簡単な食事への問い合わせでは無予約で対応可能な館内のレストランを紹介するが、より嗜好の高いグルメニーズに対しては周辺の高級旅館のレストランを紹介したり、さらには予約まで行う。
- ・修善寺温泉の B&B 旅館、那須高原のペンションなどでも同様の事例あり。予約まで行う場合はそのレストランとの契約で紹介手数料を徴収する事例もある。

インターネット時代の一泊朝食付きの宿・きらくや

お仕着せの夕食をなくしました。夕食は好きなものを好きなだけ注文。
客室サービスがありません。従業員が勝手にお客様の部屋に出入りしません。
不要部分を徹底的に省いた低価格。しかし客室は政府登録国際観光旅館です。
なによりも温泉が自慢。大浴場、露天風呂、ぬる湯、サウナ、水風呂。
貸切り風呂は身障者を家族がケアしたり、子供と父母がコミュニケーション。
シングルの洋室があり、繁忙期でも一人客が確実に宿泊できます。
動物を連れてお見えになるお客様はこちらをご覧ください。
空室情報表示、WEB から予約出来ます。

ホームページより抜粋

露天風呂
大浴場内風呂
貸切露天風呂
効能と泉質

温泉倶楽部
温泉倶楽部じゆう館
IRORIの温泉倶楽部
清流館
アネックスみやま

なべ茶屋
木挽亭
かまど家

プラン一覧

温泉倶楽部
温泉倶楽部じゆう館
IRORIの温泉倶楽部
清流館
アネックスみやま

日帰り温泉

施設情報

すずめ踊り

アクセス

周辺観光

一の坊倶楽部会員

TOPへ戻る

ゆづしの宿一の坊モバイルサイト

<http://www.ichinobo.com/m/>

対応機種



お食事処

期間: 12/1~1/31

表記料金は税込表示となっております。

なべと和風 創作料理の店



地元産の野菜と旬素材、大根を中心にその季節の一番うまいものを一の坊風創作コースでご用意いたします。2ヶ月毎にかわる趣向を凝らしたなべ茶屋風創作料理が楽しい食事を演出いたします。

レストランなべ茶屋内は全席禁煙となっております。

※営業時間/17:30~22:00・1品メニューラストオーダー/20:30
(コース料理のご予約は、ご利用日当日17:00となります。)



■やまぼうしコースイメージ

～大根のしゃぶしゃぶ～

大根しゃぶと伊達の赤豚鍋



伊達の純粋赤豚は県北伊豆沼産。宮城県が系統造成した「しもふりレット」を契約農家だけの飼育そして安全安心の配合肥料で愛情一杯育てたからこそ柔らかくジューシー。シャキシャキ大根との相性は抜群！

※お肉が苦手な方はあらかじめご連絡下さいませ。

やまぼうしコース 4,800円

- 季節の小鉢/鮫鱈の友和え、干し柿寄せ、葱味噌揚げ焼き、鱈菊田楽焼き、サーモン砵巻き、あげ味噌詰め
- ちよっと一口/鯛、うに寄せ、巻海老のお造り
- 煮物/ブリ照り焼きと大根の煮物
- 名物ゆづし青畑豆の手作り豆腐サラダ
- 大根しゃぶしゃぶと伊達の赤豚鍋
- 海の幸 雄勝産帆立のマリネ
- お食事/雑炊、香の物
(白ご飯希望の方はお申し付け下さいませ。)
- デザート/胡麻のプリン 黒豆

丹精込めて育てたうまい大根



一の坊の大根は委託農家の方々に丹精込めて育てていただいたものばかり。だから、みずみずしく甘みのある大根なのです！

写真は加美町青木原のみなさんです。

おすすめ一品料理

- 仙台牛ステーキ … 2,050円
- 岩魚の塩焼 … 630円
- 湯葉刺し … 610円
- 竹筒豆腐 … 370円

※ 料理内容は、予告なく変更させていただく場合がございますのでご了承ください。

みやぎの食材と 資 - 7 | 店

木挽亭

里山の四季を感じながら、一の坊流懐石料理を楽しむ。

※営業時間/17:30～22:00・1品メニューラストオーダー/20:30
(コース料理のご予約は、ご利用日当日17:00となります。)



■伊達の懷石コースイメージ



～ 伊達の懷石料理 ～

伊達の懷石料理とは

地元みやぎの海・里山の旬の素材に、料理人がちょっぴり遊び心を込めて創りあげた料理です。伊達の粹な懷石料理をご賞味下さい。

※旬素材の為、都合上献立が変更になる場合がございます。

伊達の懷石コース 6,800円

- 前菜玉手箱／干し柿寄せ、助子旨煮、舞茸焼き、鱈菊田楽焼き、葉わさび浸し、燻製サーモンチーズ巻き、縁側寿司
- 三陸産どんこつくねのお吸い物
- ちよっと一口／鱈の昆布メ・うに寄せのお造り
- 月替わり／三陸のコリコリアわびとビタミンたっぷりあん肝
(海老芋煮、車海老、あわび山椒焼き、鮫鱈肝胡麻味噌掛け)
- 名物ゆづし青畑豆の手作り豆腐サラダ
- プリの大根煮
- アツアツ天ぷら／海老と野菜のアツアツ天ぷら～伊達の旨塩でどうぞ
- ごはん (宮城のひとめぼれ)、きのこの赤出汁
- 香の物
- 食後に 苺・メロン

1月の伊達の懷石料理月替わり一品は

伊達の懷石料理のメイン料理は、月替わりで季節の味が楽しめます。1月は「鱈とフグのブリブリ白子と仙台牛焼き」です。



おすすめ追加料理

- お造り3点盛り… 1,650円
- フルーツ3点盛り… 650円
- 手作り豆腐… 350円



名物釜飯はもちろんのこと、定食、麺類、そして酒肴など気軽なお食事が楽しめます。酒党に嬉しい地酒は日本一おいしい「宮城の純米酒」綿屋・伯楽星・日高見・一ノ蔵・乾坤などを月替わりでご用意いたしております。

※営業時間/17:30～24:00・ラストオーダー/23:30

**新登場！
仙臺釜めしセット**



仙台名物あまたある中で、誰もが認める仙台タンと笹かまぼこ。そんな組合せの釜めしが誕生しました。是非召しあがってみてください。
1人前…1,800円

これはおすすめ！



～かまど家の定食

- かまど家定食… 3,300円
- お刺身定食… 2,400円
- 焼き魚定食… 1,800円
- 焼き伊達鶏丼… 1,200円



～玄米石焼き飯

- じゃこ石焼き飯…1,100円

選べる釜飯セット！

山釜めし	…	資 - 8
海釜めし	…	1,800円
カレー釜めし	…	1,800円

一品メニュー

伊達鶏串焼き	…	250円
手作り青畑豆腐	…	400円
牛もつ煮込み	…	600円
馬刺	…	840円

麺類

冷 麵	…	700円
きのこ蕎麦	…	800円
ざるそば	…	700円
中華そば	…	650円

Eating and Drinking 飲食

- ❖ [パン・ド・ボウ](#)
- ❖ [カフェ・ド・ボウ](#)
- ❖ [茶房 チックタク](#)
- ❖ [料膳 旬重](#)
- ❖ [餐房 閑](#)
- ❖ [有馬食堂 花居森](#)
- ❖ [さくら食堂](#)
- ❖ [イタリアンレストラン ポルコ](#)
- ❖ [有馬ラーメン 青龍居](#)
- ❖ [有馬市](#)
- ❖ [BAR ニュールンベルグ](#)
- ❖ [BAR ポツドウロ](#)
- ❖ [メルクリンBAR](#)
- ❖ [茶院 葉名木](#)
- ❖ [全寿庵](#)
- ❖ [なかさ](#)



有馬ならではの味で、至福のひととき。



パン・ド・ボウ

焼き立てパンは、お土産にも、テラスやカフェでも。



カフェ・ド・ボウ

和洋折衷の趣漂うレトロなカフェで、上質の仏蘭西菓子と珈琲を。



料膳 旬重

素材が生きた炭火焼を、かまど炊きのご飯とともに。



餐房 閑

旬の恵みを選び抜いた、野趣あふれる山家料理。



有馬食堂 花居森

回転寿司も鍋も、厳選素材を手頃な価格で。



さくら食堂

「はくろの味」が並ぶ、気さくな一膳飯屋。



ポルコ

イタリアンレストラン…カチカチではありません。



ラーメン青龍居

昼食・夜食にぴったり。旨味たっぷりのあっさりラーメン。



有馬市

温泉街を散策しながら食べたい、和風ファーストフード。



BARニューレンベルグ

ドイツ本場の味、ニューレンベルガーとビールで乾杯！



BARポツドウロ

お休み前の優雅な一刻を如何でせう。



茶房 チックタク

御所泉源脇にある、和風レトロな喫茶店。

Eating and Drinking 飲食

- ※ カフェ・ド・ボウについて
- ・トピックス
- ・こだわり
- ・店舗紹介
- ・商品紹介
- ・デコレーションケーキ
- ・姉妹店 パン・ド・ボウ
- ・姉妹店 茶房 チックタク

※ ショッピングページへ

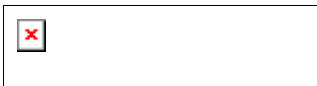
※ 飲食トップへ



〒651-1401
神戸市北区有馬町835
TEL: 078-904-0555



>有馬里マップ



レトロなカフェで、上質の仏蘭西菓子と珈琲を。

1986年春にオープンした、カフェと洋菓子のお店。今は賑やかですが、開店当時は温泉地に女性のお客様が珍しい時期でした。そしてまわりのお店も今のようにありませんでした。「もし有馬温泉で仏蘭西人がカフェを開いたら・・・」と想像し、「浴衣がけでも、洋服でも似合う仏蘭西菓子店は？」と発想を膨らませて店づくりを行いました。

落ちついた雰囲気の内では、ショーケースに並ぶ洋菓子はもちろん、階下のベーカリー「パン・ド・ボウ」のパンも召し上がっていただけます。また、洋菓子はテイクアウトも可能です。 >ショッピングページへ



有馬温泉の旅館は宿坊から発達しましたので、「御所坊」と言うように旅館の屋号に「坊」が付いています。その「坊」とフランス語で「美しい」という意味の「BEAU」を掛け合わせて「Caf é de Beau」(カフェ・ド・ボウ)と名づけました。

マークはなんとなくフレンチカンカンを踊っているように見えますが、墨字の「坊」の漢字を90度、時計の針の進行方向に回転させたものです。

Eating and Drinking 飲食

※ 料膳 旬重

◀ 飲食トップへ



〒651-1401
神戸市北区有馬町

TEL&FAX
078-904-0281



>有馬里マップ



味を楽しむ 味に遊ぶ

ホテル花小宿のメインダイニング。“旬”が“重なる”と名づけていますように、旬を大切に素材を活かすように心がけています。

炭のはぜる音をBGMに、五感でお食事を楽しむ。

カウンター10席、テーブル席が12席の和食の食事所です。



熱い物を出来るだけ熱く、冷たい物を冷たいままで
お料理をサービスする上で、全く基本的なことですがサービス導線が長いと提供するの
が難しく、多くの人手がかかってきます。
その典型が旅館で、お部屋まで食事をお持ちするサービスです。またお客様が食事を召
し上がられる時間もバラバラです。

それを複数のお客様にタイミングよく出す事は至難の業といって良いかもしれません。

そんな事を解決する一つとして、オープンキッチンのサービスがあります。
旬重のカウンター内には“かまど”が設置されていて、それを利用して炭火で
魚介類を焼く。立ち上がる煙が食欲をそそることでしょう。

調理人が目の前で料理を作りますので、その手際を楽しんでいただくことも出
来ます。

また食材の話に等も楽しんで頂けます。

お勧めのアイテム

春先の明石浦漁協から限られた短い期間運ばれてくる“ふるせ”(イカナゴの親)の塩漬は絶品です。この期間地元の漁師さんは朝昼晩三食この「資 - 12」と言われています。レモンを絞ってお召し上がり下さ

い。

春先から初夏にかけては、明石の蛸が旬を迎えます。明石の蛸は足が短く太めなのが特徴です。

兵庫県北部の美方町から“春來菜”（白菜の新芽）が4月下旬から届けられます。完全無農薬の甘味のある菜の花です。



さくら食堂

里
ホーム

有馬
ありま

閑福
宿泊

香福
飲食

目福
ギャラリー

耳福
耳より情報

ECO&COLUMN
エコ&コラム

LINK
リンク

RESERVATION
宿泊予約

MERCADO
ネットショップ

Eating and Drinking 飲食

▶ さくら食堂

◀ 飲食トップへ



> さくら食堂サイトへ

〒651-1401
神戸市北区有馬町

TEL&FAX
078-903-0073



> 有馬里マップ



“おふくろの味”が並ぶ、気さくな一膳飯屋。

“おふくろの味”を提供する、有馬温泉で働く人の為の食堂です。しかし有馬温泉にお越しになるお客様も大歓迎。好きなおかずを好きなだけ取って、ご飯の大中小を決める事の出来る、いわゆる一膳飯屋です。

山歩きを楽しんだ方や、「金の湯」「銀の湯」の外湯を楽しんだ方々も、多くお見えます。気さくな“おかあちゃん”達が元気よく働いています。

さくら食堂の仕掛け人が語る思い出話

1986年、当時の有馬温泉は高齢の従業員が多く、若い、それも女性のスタッフはごく稀でした。ところが「カフェ・ド・ボウ」をオープンすると、近郊の団地から多くの若い女の子が働きにやって来てくれました。しかし、一つ大きな問題が起きました。それは食事の問題。年配の従業員と、若い子達と食事の好み、全く違うのです。給食センターからの食事では、とても対応出来ません。そこで好きな時間に好きなものを選べる食堂を有馬温泉につくりたい！その構想が、いつも頭の中にありました。

1991年、縁あって今のおかあちゃんに巡り会え、“働く人の為の食堂”をつくる機会に恵まれました。御所坊の従業員寮1階の倉庫を改造して、一膳飯屋にしました。建築家・調理師等、色々な人の協力のもと「さくら食堂」が誕生し、現在も多くのお客様で賑わっています。賑わいすぎて日曜日などは“働く人”が入れないという新たな問題を抱えた人気のお店です。

おかげでさくら銀行がオープンする一週間前に開店し、さくら銀行の名前がなくなった今も元気で頑張っています。

お勧めのアイテム

仕掛け人の個人的な好み。

資 - 14

かす汁(良く煮込んである日は特にうまい)
210円



里
ホーム

有馬
ありま

閑福
宿泊

香福
飲食

目福
ギャラリー

耳福
耳より情報

ECO&COLUMN
エコ&コラム

LINK
リンク

RESERVATION
宿泊予約

MERCADO
ネットショップ

Eating and Drinking 飲食

♪ ラーメン青龍居

◆ 飲食トップへ



>有馬ラーメン青龍居サイトへ

〒651-1401
神戸市北区有馬町1298-3
TEL: 078-904-0150

営業時間

11:30 ~ 15:00
18:00 ~ 12:00

定休日:木曜日

*祝日、祝前日などの場合は変更あり



>有馬里マップ



昼食・夜食にぴったり。旨味たっぷりのあっさりテ 麺。

太閤橋のたもとにある、鶏がらスープの醤油ベース、細麺のラーメン屋です。特に、角煮入り醤油ラーメンが人気。

主人は有馬温泉の伝統芸能「有馬萬助太鼓」の打ち手でもあり、そのパチさばきならぬ、麺の湯切りは見ごたえ十分。あっさり仕上げた焼餃子や、口の中でスープが広がる山東水餃子もおすすめです。

昼は11時半～15時、夜は18時～24時まで営業していますので、有馬温泉の外湯めぐりやご宿泊の際の夜食としてもいかがでしょうか？

>詳しくは『有馬ラーメン 青龍居』サイトへ



有馬温泉は奈良時代の僧行基、また鎌倉期の任西によって開かれたと伝えられています。両上人の目的は佛法布教、民衆済度ですが、この有馬温泉の土地柄(気・エネルギー)がおのずと人々の癒しを促進する事を感じていたようです。

今日、風水学上から見ても 当地は温泉とともに「気」のエネルギーの溢れ湧く地相でもあります。

そして六甲山を基に配する四方神(東・西・南・北)、青龍・白虎・朱雀・玄武の中で、私どもの店の辺りが丁度その青龍の流れに当たるところから、店名を「青龍居」と名付けました。

当「有馬ラーメン青龍居」は特に皆様方の健康増進に留意し、その青龍の「気」と共に食材等を吟味・調理しています。

お勧めの♪ 資 - 15

有馬ラーメン(季節限定) 1,260円

里
ホーム有馬
ありま閑福
宿泊香福
飲食目福
ギャラリー耳福
耳より情報ECO&COLUMN
エコ&コラムLINK
リンクRESERVATION
宿泊予約MERCADO
ネットショップ

Eating and Drinking 飲食

BARニュー-ルンベルグ

飲食トップへ



〒651-1401
神戸市北区有馬町

TEL&FAX
078-904-0551
(ニュールンベルグ:内線310)



>有馬里マップ



ドイツ本場の味 ニュールンベルガーとビールで乾杯!

有馬温泉の「金の湯」の向かい。有馬玩具博物館の下にあるカジュアルなショットバーです。近郊のキリンビール神戸工場から直送されるビール、名物のニュールンベルガーソーセージをはじめ、ソフトドリンクやカレーなどの軽食メニューも取り揃えています。気候の良い時期はオープンエアになるカウンター前のスペースに加え、ゆったりとした座席スペースもご用意。「金の湯」の湯上がりや有馬温泉の街の散策の合間にちょっと一杯いかがでしょうか？

店名の「ニュールンベルグ」は、ドイツ南西部の都市の名前。サーキットや第二次世界大戦の終了時の戦争裁判、そしてエルツ地方の木工おもちゃの取引が行われる都市です。現在、世界的なおもちゃメッセが毎年開催され、日本の大手おもちゃメーカーも多数参加しています。

そのニュールンベルグの街のあちこちで、店先で煙を出しながらソーセージを焼いている光景が見られます。これが“ニュールンベルガー”と呼ばれる粗挽きのソーセージです。

「本ちょうだい！」と言って店の奥でビールと一緒に食べるのが街の人達の楽しみです。そのソーセージを有馬温泉の温泉街で提供いたします。

お勧めのアイテム

ニュールンベルグ
ソーセージ
¥630

兵庫県中町にある「クワムラハム」の協力を得て、試行錯誤を繰り返しニュールンベルガーを作りました。「日本人好みか 資 - 16 ミすか？」との問いに対して、「本場と同じ味にしましょう！」と答え、独特の風味のあるニュールンベルガーが出来上がりました。フライドポテトとザワークラフトを添えた、



紅葉館

政府登録国際観光旅館

温泉
本舗
きらくや



福島県郡山市・磐梯熱海温泉



インターネット
常時接続!



当館のロビーで
インターネットを
自由にご利用できます。

紅葉館きらくや 施設のご案内

客室総数21室
和室 全バストイレ付
洋室ツイン バストイレ付
洋室シングルトイレ付
食事処「木屋」会食処
男子大浴場・庭園露天風呂
女子大浴場・庭園露天風呂
展望石家族風呂・檜家族風呂

！施設！食事メニュー！空室情報・予約！日帰り料金！タリフ！掲示板！
！当館の考え方！交通情報！リンク集！電子パンフレット！

サイトマップ

このHPで行き先がわからない時は各ページ右上の [サイトマップ](#) をクリック！！

きらくやからの最新情報

171

JR東日本の「驚値 (おどろきダネ!)」販売開始

2006/01/19 18:23

空いている列車ダイヤの活用で「驚値 (おどろきダネ!)」を2月宿泊分から販売開始いたします。ご利用下さい。

なんと、東京から新幹線を利用すると宿泊料金が只になるようなプランです。

168

降雪情報

2005/12/10 18:55

雪の季節と成郡山国道事務所の国道49号の[ライブカメラ](#)が役に立つ季節となりました。

車間距離が短い時は渋滞している時です。

167

資 - 17

プレゼントクイズの更新

2005/12/01 11:44

きらくやの理解を深めていただく為の[プレゼントクイズ](#)12月より書替えました。

お試し下さい。

166

コンセプトを書き換えました。

2005/11/29 19:49

この10月で「一泊朝食旅館 = きらくや」は10年目に突入。
初期に書いた[コンセプト](#)を今風に書き換えました。

インターネット時代の一泊朝食付きの宿・きらくや

お仕着せの夕食をなくしました。[夕食は好きなもの](#)を好きなだけ注文。

[客室サービスがありません](#)。従業員が勝手にお客様の部屋に出入りしません。

不要部分を徹底的に省いた低価格。しかし[客室](#)は政府登録国際観光旅館です。

なによりも温泉が自慢。[大浴場](#)、[露天風呂](#)、[ぬる湯](#)、[サウナ](#)、[水風呂](#)。

[貸切り風呂](#)は身障者を家族がケアしたり、子供と父母がコミュニケーション。

[シングル洋室](#)があり、繁忙期でも一人客が確実に宿泊できます。

動物を連れてお見えになるお客様は[こちら](#)をご覧ください。

[空室情報表示](#)、WEBから予約出来ます。

メールマガジン：[紅葉館きらくやからの色々なメール情報](#)

購読する メールアドレス(半角)：

登録



[プレゼントクイズ](#)の正解者の中から抽選で「紅葉館きらくや ペア宿泊券」を毎月1組の方にプレゼントいたします。

NEW

旅館集合型、ミニポータル

 [ジェイアイ傷害火災](#)  [海外旅行保険](#)  [国内旅行保険](#)

保険もJTBグループで安心！
世界55都市のJLデスクでトラブルもトラベルも日本語でサポート！
フリー設計プラン、家族プランもOK！（最長1年）

クレジットカードでご決済頂けます。
お申し込みされる方はクレジットカード会員本人に限ります。



引受保険会社：ジェイアイ傷害火災保険 / 取扱代理店：(有)紅葉館

ご予約・お問い合わせは



磐梯熱海温泉 紅葉館きらくや(有限会社 紅葉館)
〒963-1309福島県郡山市熱海町熱海4-39

磐梯熱海ICから車で5分。磐梯熱海駅から徒歩2分

TEL 024-984-2130(代)

FAX 024-984-2131

6人以上のお客さまはA二食付プラン・B二食付プランをご利用下さい。
会食席(和室)をご準備します。

売店にお飲物取り揃えてございます。係りにお申し付け下さい。

現金又は宿泊部屋付けで売店飲み物をお持込下さい。

当館売店でお買上げの品以外のお持込はお断りします。

メニューのラストオーダーは**20時30分**です。

レストラン営業は**21時**終了とさせていただきます。

宿泊のお客様はお部屋の鍵をご提示下されば、ご精算を宿泊料金等と一緒に
お支払い頂く事ができます。

下記価格はすべて消費税込みの金額です。

宿泊のお部屋での夕食について

夕食メニュー



きらくセット 2,940円
2食付プランB予約で**2,520円**



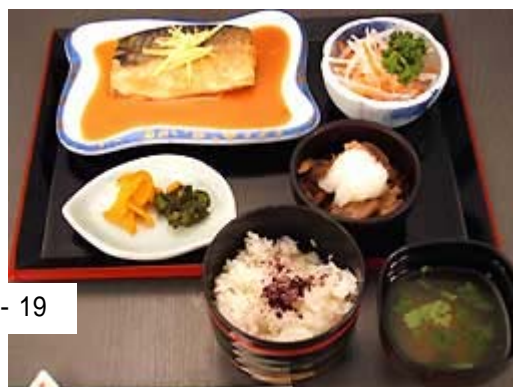
いいかもセット 1,890円
2食付プランA予約で**1,575円**
自分で部屋にお持ちいただけます



山菜天ぷら定食 1,260円



刺身定食 1,575円



田舎定食
 (あゆ塩焼・福島の料理)
 調理時間に30分ほどかかります。

1,260円

さばみそ定食

1,050円

一品料理



ミックスフライ...840円



さばの味噌煮...525円



とりのから揚げ...580円



フライドポテト...420円



えび餃子.....420円

お刺身 735円

冷やっこ 265円

枝豆 265円

味噌おでん 315円

もつ煮 525円

茶わんむし 370円

お新香盛り合せ 525円

お飲物

ビール

生ビール 525円

ビール中瓶 525円

ひとくちビール 210円

冷酒

さわやか 300ml 630円

さわやか吟醸 720ml 1,575円

絞(しばり) 720ml 2,625円

凍結酒 美水 300ml 895円

サワー

レモン・ライチ・梅
カシス・青りんご
プレーン 各 370円

燗

楽器正宗 180ml 525円

ワイン

自家製梅ワイングラス 525円 マドンナワイン 375ml 1,470円

会津ワイン 720ml 1,680円 リヴァークレスト(赤) 750ml 1,050円

福島味料理



会津のぼう鱈煮 365円



みそかんぷら...315円



やまうどの
油いため 315円



山菜天ぷら.....630円



にしん山椒漬 365円



あゆ塩焼き.....525円
調理時間に30分ほどかかります



ほうろく焼き.....365円



きのこおろし...315円

麺類

ラーメン	525円	チャーシューメン	840円	山菜うどん・そば	630円
山菜ラーメン	680円	かけうどん・そば	420円	天ぷらうどん・そば	840円
ごま味噌ラーメン	630円	ざるうどん・そば	420円	キツネうどん・そば	630円

丼類

牛丼 (味噌汁・お新香付)	630円	中華丼 (スープ・お新香付)	630円	親子丼 (味噌汁・お新香付)	525円
------------------	------	-------------------	------	-------------------	------

ごはん類



焼きおにぎり (2個)
...315円



海苔おにぎり (2個)
...315円



しそおにぎり (2個)
...315円

お茶漬 (鮭・梅)	420円	ビーフカレー	735円
-----------	------	--------	------

きらくやのお食事処「木屋」以外でのお食事をご希望の方はこちらをご覧ください。

[磐梯熱海の飲食店](#)

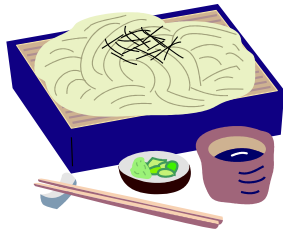
！施設！食事メニュー！空室情報・予約！日帰り料金！タリフ！掲示板！
！当館の考え方！交通情報！リンク集！電子パンフレット！

[日帰り入浴割引き券](#)

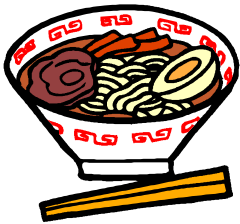
[サイトマップ](#)

[戻る](#)

[きらくや](#)



登別・白老まるかじりガイド



- 日程2日目の夕食時に、登別・白老まるかじりクーポンが利用できる飲食店は、このガイドに掲載された飲食店だけです。
- クーポンが利用できるメニューは、「お食事クーポン対応メニュー」と掲載されたものだけです。なお、注文メニューが3,000円を超えた場合、差額分は各自負担となります。
- 対応メニュー以外の追加注文やドリンク類にお食事クーポンを利用することはできませんのでご了承ください。
- ご来店時にはお食事クーポンを利用する旨を注文前に店員にお伝えください。
- 日程2日目の夕（夜）食時であれば、お食事クーポンを複数店で利用することも可能です。
- お食事クーポンは換金できません。また、おつりもできませんのでご了承ください。
- お食事クーポンの利用は参加者ご本人様に限らせていただきます。
- お食事クーポンは平成18年3月10日の夕（夜）食時のみ有効です。

5000円でお食事が楽しめるお店

第一滝本館 館内バイキング(前日予約)

MAP: 温泉地区

鉄人シェフが腕をふるった、第一滝本館自慢の和洋中バイキングをどうぞ!



第一滝本館自慢のバイキング「あったか亭」



旬の食材を多彩な料理で味わえます!

住所: 登別市登別温泉町5番地
TEL: 0143-83-1818
営業時間: 18:00~20:00
(受入時間: 18:00~19:00)

「宿泊ホテルの食事もいいけど、他のホテルの夕食も体験してみたい!」- 温泉に連泊した経験のある方なら、必ず一度は考えたことがありますよね?

本モニターツアーでは、そんなあなたのワガママをかなえるため、第一滝本館の館内バイキングを味わうチャンスをご用意いたしました。

第一滝本館の藤井総調理長は、「料理の鉄人」に挑戦者として出演し、和の鉄人と一戦を交えた名料理人です。

藤井総調理長が腕をふるう、第一滝本館の館内バイキング「喜鬼菜々あったか亭」では、和洋中のバラエティ豊かなメニューで旬の食材を楽しむことができます。

鉄人シェフが腕をふるった料理を味わう絶好のチャンスです! 第一滝本館の館内バイキング「喜鬼菜々あったか亭」で、バラエティ豊かな旬の味をご賞味ください。

お食事クーポン対応メニュー

「第一滝本館 館内バイキング『喜鬼菜々あったか亭』(5000円)
内容: スモークサーモン / トハ味噌漬け / 津合蟹 / タラバ蟹 / 海鮮丼 / 焼き鳥賊 / 帆立貝磯焼き / 牛肉ステーキ / 鶏香味揚げ / 筑前煮 / 牛しゃぶサラダ / 鯨漬デザート各種 他 全約60品
食事をされた方には、ソフトドリンクを1杯無料サービス

「第一滝本館 館内バイキング」を希望される方は、前日(3月9日)の18時までにコンシェルジュスタッフにお申出ください。なお、その際には、当日の予約時間もあわせてお伝えください。

レストラン カウベル

MAP: 白老町22

肉好きなら、一度は白老牛をご賞味ください。



住所: 白老町字石山112
TEL: 0144-83-4567
営業時間: 11:00~20:00
席数: 60席 カード: 可
送迎: なし 定休日: 12/31, 1/1

全国でもトップクラスの肉質の焼肉・ステーキを安価で提供いたしております。

ログハウス風の店内、ゆったりとした空間、まさに至福の時間

お食事クーポン対応メニュー

白老牛ステーキセット (5000円)
(セット内容) サーロインステーキ180g / サラダ / ライス
グラスワイン1杯又はソフトドリンク1杯

その他のおすすめメニュー

極上バーベキュー、特選サーロイン ランチメニュー(焼肉セット)他
資 - 24

肉の旨み、脂肪のあまさを堪能してください。スタッフ一同皆様をおまちしております。



住所: 白老町字社台271-44
TEL: 0144-82-5093
営業時間: 11:00~20:30
席数: 78席 カード: 不可
送迎: なし
定休日: 月2回 月曜日(不定休)

自家牧場で安全・安心な飼養管理のもと、生産から販売まで、安心して牛肉を食べてもらうための、努力はおしみません。

肉の旨み、脂肪のあまみを追求した白老牛は、和牛本来の味の原点。

お食事クーポン対応メニュー

「白老牛テnderローインセット(ヒレ)セット」(5000円)
(セット内容) ヒレ肉150g / サラダ / スープ / ライス /
グラスワイン1杯又はソフトドリンク1杯

その他のおすすめメニュー

フレッシュ(モモ)ステーキセット、サーロインステーキセット 他多数あり

牛の里

まちのなかでも炭火焼きが楽しめる。白老牛を焼くにおいがあたり一面、食欲をそそります。



住所: 白老町栄町1丁目6-13
TEL: 0144-82-5357
営業時間: 11:00~20:00
席数: 60席 カード: 不可
送迎: なし 定休日: 火曜日

自家牧場にて生産から肥育まで、一貫生産された白老牛は、肉質、やわらかさ、うまみをかねそなえた安全・安心の証です。

食べるほどに、うまみが増してゆきます。

お食事クーポン対応メニュー

「白老牛特選サーロインステーキセット」 (5000円)
(セット内容) 特選サーロインステーキ200g / ミニサラダ
ライス / みそ汁 / 食後にコーヒー1杯

その他のおすすめメニュー

焼肉セット、ランプステーキ、カルビ、ハンバーグ弁当 他多数あり

天野ファミリーファーム

MAP : 白老町

牧場も、自然も、牛も、静けさも、すべてが白老牛を美味しくしています。



住所：白老町字白老766-125
TEL：0144-82-5493
営業時間：11:00~20:00
席数：40席 カード：不可
送迎：不可 定休日：水曜日

牧場内で自家生産の白老牛を備長炭で美味しくいただけます。

生肉のみの厳選素材が自慢。

静かな時間がゆったりとすぎてゆくひとは、とっても素敵な時間。

お食事クーポン対応メニュー

「サーロインステーキセット」 (5000円)
(セット内容) サーロインステーキ180g / サラダ / ライス
焼き野菜 / 食後 ソフトクリーム1個又はコーヒー1杯

その他のおすすめメニュー

セットメニュー(ホルモン、お手ごろ、ファミリー)もあります。

北のランプ亭(ランプテーション)

MAP : 虎杖浜・
竹瀬地区 25

炙り焼専門店



住所：白老町字竹浦116-13
TEL：0144-87-6777
営業時間：11:45~22:00
席数：70席 カード：可
送迎：有 定休日：水曜日

自然を炭焼

漁港、産地直送を炙り焼

太平洋を見ながら、新鮮素材を炙り焼

お食事クーポン対応メニュー

「ランプ亭セット」 (5000円)
(セット内容) 季節、天候により、多少メニューに変更あります

季節の前菜一品、その日の濱揚げ魚介類のお作り、海鮮炭焼(鱧場蟹、帆立貝、北寄貝、殻付牡蠣、桜鱒塩焼、槍烏賊、他一品魚介) 野菜肉類炭焼(男爵芋、舞茸、椎茸、玉葱、キトビロ等季節野菜焼、和牛ロース炙り焼、手作りソウセイジ、ベーコン、地鶏等炭焼) サラダ(生ハムサラダ) 揚物(鮫鱈唐揚げ) ご飯物(いくらご飯と香の物) デザート(牧場牛乳プリン)

その他のおすすめメニュー

一品料理 郷土料理、特産品料理 ドリンク36品目
資 - 26

3000円でお食事が楽しめるお店

滝本イン 館内バイキング（前日予約）

MAP：温泉地区

落ち着いた雰囲気の中で和洋中のバイキングをどうぞ！



欧風の外観と垂れ幕が目印



ゆっくりと食事が楽しめるレストランポプラ

住所：登別市登別温泉町76番地
TEL：0143-84-2205
営業時間：18：00～20：00
（受入時間：18：00～19：00）

「宿泊ホテルの食事もいいけど、他のホテルの夕食も体験してみたい！」 - 温泉に連泊した経験のある方なら、必ず一度は考えたことがありますよね？

本モニターツアーでは、そんなあなたのワガママをかなえるため、滝本インの夕食を味わうチャンスをご用意いたしました。

滝本インの館内レストランポプラは、落ち着いた雰囲気の中で食事が楽しめる、温泉街唯一の洋食レストランですが、今回は皆様にバラエティ豊かな料理を味わっていただくため、レストランポプラの夕食バイキングをご用意しております。

落ち着いた雰囲気の中、和洋中の多彩な料理をご賞味ください。

お食事クーポン対応メニュー

「滝本イン 館内バイキング」(3000円)

内容：和洋中バイキング

「滝本イン 館内バイキング」を希望される方は、前日（3月9日）の18時までにコンシェルジュスタッフにお申出ください。なお、その際には、当日の予約時間もあわせてお伝えください。

鬼楽家（きらくや）

MAP：温泉地区

鬼のほっぺたも自然とゆるむ、鬼の隠れ家「鬼楽家」で、最高の味と時間をお楽しみください！



白い看板と青い垂れ幕が目印



落ち着いた雰囲気の店内

住所：登別市登別温泉町60番地
TEL：0143-84-3188
営業時間：11：30～13：30
 ：17：00～23：00
席数：30席 カード：不可
定休日：毎週日曜日

「宿泊先から手軽に行けて、雰囲気がよくて、美味しい料理と旨い酒が味わえる店は？」というワガママなあなたには、登別温泉街の裏通りにひっそりと佇む、鬼の隠れ家『鬼楽家』がおすすめです。

台所をぐるりと取り囲むカウンター席が印象的な店内は、木の感触が感じられる落ち着いた雰囲気です。

そんな雰囲気の中で味わう料理は、ワガママなあなたを満足させること間違いありません。定番の居酒屋メニューはもちろん、「甘えびの汐ふり焼き」（380円）や「タコのガーリックバター焼き」（480円）など、登別の海の幸が味わえる地元メニューも豊富です。その他、登別の旬の味が楽しめる「おすすめメニュー」は、目利きの大将が季節限定で提供する逸品です。

カウンター席で鮮やかな包丁さばきを見ながら料理を味わうもよし、小上がり席でゆっくりとグループの時間を過ごすのもよし。どちらを選んでも、旅の思い出を肴に最高の時間が過ごせること確実です。

鬼のほっぺたも自然とゆるむ、鬼の隠れ家『鬼楽家』で、最高の味と時間をお楽しみください。

お食事クーポン対応メニュー

「鬼の台所まるかじりセット」(3000円)

(セット内容)

お好みのお刺身 / お好みの焼き物 / お好みの揚げ物 等

その他のおすすめメニュー

ひつじ焼440円 甘えびの汐ふり焼き380円 ホッキの刺身480円

地域を代表する人気店『やきとりの一平 登別店』で大人気の地元グルメ「豚肉」焼き鳥をどうぞ！



蔵作りの外観と赤い看板が目印



落ち着いた雰囲気の内内

住所：登別市登別東町2丁目26-2
 TEL：0143-83-1818
 営業時間：17:00～23:00
 席数：70席 カード：可
 定休日：毎週水曜日

焼き鳥といえば、皆さんは鶏肉と長ねぎの組み合わせを想像するでしょう。しかし！登別・室蘭地域で育った私たちにとっては、焼き鳥＝「豚精肉＋玉ねぎ＋洋からし」のトリオが常識です。「焼き鳥なのに豚肉なの？」とお思いでしょうが、そんな理屈は抜きにしてとにかくこれが美味しい！

そんな「豚肉」焼き鳥発祥の頃から、その人気を支えてきたのが登別・室蘭を代表する人気店『やきとりの一平』です。

『一平』の「豚肉」焼き鳥は、ジューシーな肩ロース肉を炭火で丁寧に焼き上げるのが特徴。これを創業以来の秘伝ダレでいただく「豚精肉タレ味」が一番人気のメニューです。もちろん、肉の旨みをシンプルに引き立てる天然塩使用の「塩味」や登別店特性「からしみそ味」もおすすめです。その他、「串に刺さっていれば何でも焼き鳥だ！」と言わんばかりに考案された、「鹿肉串」は登別店でしか味わえない逸品です。

登別・室蘭を代表する地元グルメ「豚肉」焼き鳥を、地域を代表する人気店『やきとりの一平 登別店』でご賞味ください。

お食事クーポン対応メニュー

「名物「豚肉」焼き鳥まるかじりセット」(3000円)

(セット内容)

やきとり盛り合わせ(5本) / 鹿肉料理一品 / から揚げ / 野菜
 サラダ / ご飯物 / ドリンク一杯

その他のおすすめメニュー

豚精肉(4串)440円 鹿串(1串)120円 さがり(4串)440円

喰い道楽 味壺(あじつぼ)

温泉街から足を伸ばし、本格派の大將が作る、地元食材にこだわった旬の味を楽しんでみませんか？



緑色のフードと赤いちょうちんが目印



家庭的な雰囲気の中で本格派の料理を

住所：登別市登別東町4丁目15-1
 TEL：0143-83-2214
 営業時間：17:00～22:00
 席数：25席 カード：不可
 定休日：毎週日曜日

温泉街から登別駅に向かって山を下った静かな住宅街の中で、ひときわ賑やかな声に包まれているのが、地元の食通が口を揃えて太鼓判を押す、『喰い道楽 味壺』です。

読売巨人軍のポスターが貼られた店内はアットホームな雰囲気に包まれています。筋金入りのジャイアンツファン＝大將が作る料理は、家庭では食べられない味わいです。

というのも、カウンターの奥で鮮やかな包丁さばきを見せる大將は、ホテルシェフ出身の本格派なのです！ ホワイトボードに並んだ日替わり料理は、大將が旬の食材にこだわって腕をふるった逸品ばかりです(何が味わえるかは行ってみてのお楽しみ!)。その他、「エビフライ」や「鶏の唐揚げ」といった定番メニューも充実しています。特にちょっと甘めの味付けが特徴の「釜めし」は、お客さんの大部分が頼む『味壺』の超人気メニューです。

温泉街からちょっと足を伸ばし、『喰い道楽 味壺』で、本格派の大將が作る地元食材にこだわった旬の味をお楽しみください。

お食事クーポン対応メニュー

「前浜産旬の味まるかじりセット」(3000円)

(セット内容)

刺身盛合わせ / エビフライ / ツブ焼き / つけ出し / 釜めし / みそ汁

蛇の目寿し

MAP：白老町

養殖、冷凍ものはつかいません。鮮度にこだわった魚介類を提供しております！



住所：白老町字社台54-3
TEL：0144-82-3135
営業時間：11:00~22:00
席数：108席 カード：不可
送迎：有 定休日：月曜日

太平洋の荒波にもまれた前浜産の魚介類、北海の幸を存分に味わってください。
素材の持ち味を活かすマスターの腕も自慢のひとつ。

お帰りはお送り致します。

お食事クーポン対応メニュー

「極上海鮮丼セット」 (3000円)
(セット内容)
極上海鮮丼(新鮮前浜産魚介類)/ペにずわいがに一杯

その他のおすすめメニュー

日本食、そば、うどん、定食、一品料理、特産品料理、ランチもあります。

聚楽

MAP：白老地区

粹なマスターの仕事は丁寧・握りは真心を込めて



住所：白老町大町1丁目2-9
TEL：0144-82-3258
営業時間：11:30~14:00
：16:30~22:30
席数：80席 カード：可
送迎：なし 定休日：月曜日

天然ものの旬にこだわった新鮮素材。
粹なマスターが握る北海の天然素材、
もてなしの心を込めた、丁寧な仕事ぶりが目を引きまます。

お食事クーポン対応メニュー

「聚楽おまかせセット」 (3000円)
(セット内容)
お寿司/刺身/茶わんむし/小鉢2品

その他のおすすめメニュー

ランチメニュー(日替わり)要予約当日11時まで(月~金)

資 - 30

寿しのつしま

MAP：白老町24

地元の食材にこだわりを持つ店主が握る寿司は絶品



住所：白老町字北吉原145-9
TEL：0144-83-2251
営業時間：11:30~13:00
16:00~22:00
席数：21席 カード：不可
送迎：なし 定休日：不定休

地元の食材にこだわって、安心してお寿司がいただけるよう、安価で提供。

店主から“お寿司は高くありません”

お食事クーポン対応メニュー

「地元厳選素材セット」 (3000円)
(セット内容)
帆立貝鍋(正油仕立て・野菜入り) / 刺身(海老、マグロ、タコ)
/ 寿司(カニ・紅鮭・エビ・うに・イクラ) / 厚焼き玉子(自家製)

その他のおすすめメニュー

日本食、一品料理、郷土料理、特産品料理、他

河庄

MAP：白老地区

居酒屋(ファミリー)お父さんからお子さんまで!



住所：白老町大町3丁目
TEL：0144-85-2600
営業時間：16:00~24:00
席数：74席 カード：不可
送迎：有 定休日：月曜日

旬の食材を提供。すべてが手作り。
量はどの店よりも豊富です。

サービスは全力!!

マスターのおもしろい話も、料理のひとつ

お食事クーポン対応メニュー

「河庄海山セット」 (3000円)
(セット内容)
特大ほっけ焼き / 山菜天ぷら / 北海道ジンギスカン / ギョウ
ジャニンニク入り焼きギョウザ / 天然キノコ酢の盛り合わせ
/ イワナ骨酒

その他のおすすめメニュー

そば、うどん、一品料理、お好み焼き、ラーメン、やきとり、洋食 他

旬の食材は、旬に食べるのが一番



住所：白老町字萩野341-17
 TEL：0144-83-6452
 営業時間：16:30~23:00(日曜日)
 18:00~24:00(平日)
 席数：90席 カード：不可
 送迎：なし 定休日：水曜日

私(店主)自身が食べたい物をお客様にご提供します。

産地直送の酒もまた格別

お食事クーポン対応メニュー

「いろいろおまかせセット」 (3000円)
 (セット内容)
 旬の食材を使ったおもてなし料理 7品提供(活ボタンえび等)
 その日の入荷食材により内容が異なります。おたのしみに!

その他のおすすめメニュー

日本食、やきとり、郷土料理、ほか コースメニューもあります。

小さな料理屋



住所：白老町字虎杖浜6-12
 TEL：0144-87-3979
 営業時間：11:30~14:00
 17:00~22:00
 席数：26席 カード：不可
 送迎：なし 定休日：不定休

四季折々の旬の素材を一番良い状態で提供します。そのためには、手間ひまは、おします。

お食事クーポン対応メニュー

「池田おまかせセット」 (3000円)
 (セット内容)
 煮魚(めねけ)/刺身・・・ほか数品 期待してください。
 天候、仕入れにより内容変更があります。

その他のおすすめメニュー

日本食、そば、うどん、一品料理、特産品料理 ランチもあります。

手軽にお食事が楽しめるお店

味の大王（あじのだいおう）

MAP：温泉地区

辛さに自信のあるあなた！ 登別温泉名物「地獄ラーメン」に挑戦してみませんか？



赤いのれんと黄色い看板が目印



大将が作る本場のラーメンをどうぞ！

北海道といえばラーメン、そして登別温泉といえば『味の大王』の「地獄ラーメン」です！ 登別温泉名物「地獄ラーメン」は、0丁目から50丁目まで辛さが選べ、1丁目ごとに特製の唐辛子が加えられます。店内には「地獄ラーメン」完食者の名前がズラリと並びますが、現在の激辛記録保持者は地獄の42丁目まで行ってしまったそうです（お大事に）。

また、発祥の店で修行を積んだ大将が作る「カレーラーメン」（680円）と新名物「ミソカレーラーメン」（790円）は、観光客のみならず地元客にも大人気です。その他、熱々の餡でいただく「閻魔ラーメン」（1000円）も『味の大王』の定番メニューです。

辛さに自信のあるあなた！ そしてそうじゃないあなたも、登別温泉『味の大王』で本場のラーメンの味を体験してみてください。深夜2時まで営業していますので、夜中に小腹の減った時や一杯飲んだ後に気軽に立ち寄れます（でも唐辛子の入れ過ぎには気をつけましょう）！

お食事クーポン対応メニュー：フードメニュー全品

おすすめメニュー

地獄ラーメン790円（1丁目毎に50円） ミソカレーラーメン790円
閻魔ラーメン1000円 ラーメン各種680円

住所：登別市登別東町4丁目15-1 TEL：0143-83-2214 定休日：第1・3・5火曜日
営業時間：12:00～14:00 / 21:00～2:00 席数：18席 カード：不可

そば処 福庵（ふくあん）

MAP：温泉地区

『そば処 福庵』でおいしいおそばと上質な時間はいかがですか？



極楽通りの隠れ家的スポットです



落ち着いた雰囲気の内

極楽通りの上り口に店を構える『そば処福庵』は、温泉街のメインストリートにありながら、落ち着いた雰囲気です。そばを楽しむことができる隠れ家的スポットです。

厚切り鴨肉入りの「南蛮そば」（1200円）や特大えびがついた「天セイロ」（1100円）は、『福庵』自慢の定番メニューですが、中でも、石臼挽の道産そば粉を使用した各種手打ちそば（850円～）は、売り切れ必至の人気商品です。

その他、「だし巻き玉子」をはじめ、こだわりのサイドメニューも充実しておりますので、旅の思い出を肴にそば屋さんで一杯というのも良いかもしれません。

本格派のおそばに舌鼓を打つもよし。掘りごたつのカウンターで杯を傾けるもよし。『そば処 福庵』で思い思いの時間をお過ごしください。23時まで営業しておりますので、夜小腹の減った時にもお気軽にどうぞ！

お食事クーポン対応メニュー：フードメニュー全品

おすすめメニュー

南蛮そば1200円 手打ちそば各種850円～（売り切れ御免）

住所：登別市登別温泉町30番地 TEL：0143-84-2324 定休日：不定休
営業時間：11:30～14:30 / 18:00～23:00 席数：22席 カード：不可

北海道地域観光コンシエルジュモニターツアー

モニターツアー中の「食事（夕食）」に関するアンケート

ご記入にあたって

- ・ このアンケートは、モニターツアー中の「食事（夕食）」についてお聞きするものです。
- ・ 時間内に記入しきれない分については、お部屋での空き時間などを利用してご記入いただければ幸いです。
- ・ 記入済みのアンケート用紙は、最終日までにご記入ください。

登別市・白老町生活関連産業事業活性化推進協議会

問1 1日目(3月9日(金))の夕食についてお聞きします。

1-1 今回のメニュー(下記一覧表)の中で最も印象に残ったものを上位から3つ挙げ、それぞれについてのご意見をお聞かせ下さい。

1 品目		2 品目		3 品目	
印象に残ったメニューの名称 下記一覧表よりメニュー名称を選んで記入して下さい。					
評価(当てはまるものをつけてください)	味つけ	1.おいしかった 2.普通 3.おいしくなかった	1.おいしかった 2.普通 3.おいしくなかった	1.おいしかった 2.普通 3.おいしくなかった	
	見た目(盛付け・彩り)	1.きれいだった 2.普通 3.あまりきれいではなかった	1.きれいだった 2.普通 3.あまりきれいではなかった	1.きれいだった 2.普通 3.あまりきれいではなかった	
	メニュー名称から受ける期待・想像と実際の差	1.期待以上だった 2.普通 3.期待以下だった	1.期待以上だった 2.普通 3.期待以下だった	1.期待以上だった 2.普通 3.期待以下だった	
登別・白老地域ならではの 特徴がでているか	1.地域ならではの特徴が感じられた 2.普通 3.地域ならではの特徴は感じられなかった	1.地域ならではの特徴が感じられた 2.普通 3.地域ならではの特徴は感じられなかった	1.地域ならではの特徴が感じられた 2.普通 3.地域ならではの特徴は感じられなかった		
自由意見					

【今回用意させて頂いたメニュー】

メニュー名称	使用している地場食材	メニュー名称	使用している地場食材	メニュー名称	使用している地場食材
1 南蛮海老 鱧子和え	登別産南蛮海老/虎杖浜たらこ	5 ジャガイモ塩ゆで 烏賊 塩芋添え	洞爺産男爵芋	9 鱧・ホーレン草・長芋蒸し べっこう飴	登別産さくら鱧/伊達産ホーレン草/洞爺産長芋
2 お造り	登別産牡丹海老/登別産南蛮海老/登別産やなぎ蛸/	6 ジャガイモ饅頭	洞爺産男爵芋	10 ほっき飯	登別産ホッキ貝
3 和牛ごぼう巻	白老牛/洞爺産ごぼう	7 蛸・浅月 酢味噌和え	登別産やなぎ蛸/洞爺産浅月	11 のぼりべつ牛乳アイスクリーム	登別産牛乳アイスクリーム
4 鹿肉・ホーレン草・チンゲン菜 チーズ焼	登別産鹿肉/伊達産ホーレン草/伊達産チンゲン菜	8 極楽牛乳鍋	登別産鹿肉/伊達産長葱/伊達産水菜/洞爺産男爵芋/伊達産チンゲン菜/洞爺産ごぼう/登別産鱧/登別産牛乳		

1 - 2 1日目(3月9日(土))の夕食会についてお答えください(当てはまるものをつけてください:複数回答可)

料理の解説についてはいかがでしたか?

1. わかりやすかった
2. わかりにくかった
3. 内容的に充実していた
4. 内容的に物足りなかった
5. 食材の説明がもっと聞きたかった
6. 料理法の説明がもっと聞きたかった
7. 解説によって料理への興味が喚起された
8. 解説によって料理への印象が変わったとは思えない
9. その他()

食事会場についてはいかがでしたか?

1. 楽しい雰囲気だった
2. 殺風景な雰囲気だった
3. 会場が広くて気持ちよかった
4. 会場が広すぎて落ち着かなかった(個室で食べたかった)
5. 椅子とテーブルなので楽だった
6. 座敷(畳敷き)の方がくつろげた
7. お膳で出てくる会席料理は高級感があってよかった
8. バイキング(buffet)形式の方が気楽で良かった
9. その他()

問2 旅行先での食事について一般的にお答えください(当てはまるものをつけてください:複数回答可)

旅行先の旬の食材を使った料理であった場合、通常よりも高い金額を支払ってでも食べてみたいと思いませんか?

1. 食べてみたい
2. 食べてみたいとは思わない

(前問で「1. 食べてみたい」と答えた方にお尋ねします)

通常よりも高い金額を支払ってでも旅行先の旬の食材を使った料理を食べてみたい理由は何ですか?

1. 地元でとれた食材は新鮮で美味しいから
2. 産地がはつきりしていて安心・安全だから
3. 旅先ではその土地の食材を味わってみたいから
4. 旅の良い思い出になるから
5. その他()

問3 北海道や登別・白老地域の食についてお答えください(当てはまるものをつけてください:複数回答可)

今回のモニターツアーに参加するにあたって、あなたが滞在中の食事に期待したものは何ですか?

1. 北海道を代表する食材(エビ、カニ、ホタテ等)
2. 登別・白老地域の旬の食材(名称)
3. 温泉旅館ならではの高級感のある会席料理
4. 食材の味を生かしたシンプルな郷土料理
5. その他()

1日目(3月9日(木))の夕食会に参加した感想をお聞かせください。

1. 登別・白老地域の旬の食材を味わうことができ良かった
2. 北海道を代表する食材(エビ、カニ、ホタテ等)を味わいたかった
3. 登別・白老地域ならではの「食」の魅力を感じることができた
4. 登別・白老ならではの「食」の魅力を感じることはできなかった
5. その他()

最後に、あなた自身のことについてご記入ください(当てはまるものをつけてください)

性別(1. 男性 2. 女性)

年代(1. 40歳~45歳 2. 46~50歳 3. 51~55歳 4. 56~60歳 5. 61~65歳 6. 66~69歳 7. 70歳以上)

登別・白老地域への来訪経験(1. 今回が初めて 2. 以前に来たことがある(回目))

モニターツアー中の「食事（夕食）」に関するアンケート

ご記入にあたって

- ・ このアンケートは、モニターツアー中の「食事（夕食）」についてお聞きするものです。
- ・ 時間内に記入しきれない分については、お部屋での空き時間などを利用してご記入いただければ幸いです。
- ・ 記入済みのアンケート用紙は、最終日までにはスタッフにお渡しください。

問1 2日目(3月10日(土))の夕食についてお聞きします。

1-1 クーポン利用店でのお食事についてお答え下さい。

複数の店舗で夕食を取られた場合は、そのうち3軒目までにご記入下さい。
お渡した「登別・白老まるかじりガイド」の掲載店以外に入られた場合や、店でクーポンを使用しなかった場合も軒数も含めて記入して下さい。

	1 軒目	2 軒目	3 軒目
入った店の名称 と時間帯	(時頃)	(時頃)	(時頃)
その店に入ってみよ うと決めた一番のき っかけ	(複数回答可) 1.「登別・白老まるかじりガイド」の情報を見て 2. コンシエルジュに勧められたから 3. 地元の人に勧められたから 4. 外から見て雰囲気良さそうだったから 5. どこでも良かったが値段が安かったから 6. その他()	(複数回答可) 1.「登別・白老まるかじりガイド」の情報を見て 2. コンシエルジュに勧められたから 3. 地元の人に勧められたから 4. 外から見て雰囲気良さそうだったから 5. どこでも良かったが値段が安かったから 6. その他()	(複数回答可) 1.「登別・白老まるかじりガイド」の情報を見て 2. コンシエルジュに勧められたから 3. 地元の人に勧められたから 4. 外から見て雰囲気良さそうだったから 5. どこでも良かったが値段が安かったから 6. その他()
入った店	店までの移動手段 1. タクシー 2. 路線バス 3. 徒歩 4. その他()	1. タクシー 2. 路線バス 3. 徒歩 4. その他()	1. タクシー 2. 路線バス 3. 徒歩 4. その他()
	移動にかかった金額 1. なし 2. あり(円位)	1. なし 2. あり(円位)	1. なし 2. あり(円位)
クーポンについて	クーポン利用枚数 枚	クーポン利用枚数 枚	クーポン利用枚数 枚
	不足支払い金額 1. なし 2. あり(円位)	不足支払い金額 1. なし 2. あり(円位)	不足支払い金額 1. なし 2. あり(円位)
	予約の有無 1. なし 2. あり	予約の有無 1. なし 2. あり	予約の有無 1. なし 2. あり
	食事の追加注文 1. なし 2. あり(円位)	食事の追加注文 1. なし 2. あり(円位)	食事の追加注文 1. なし 2. あり(円位)
	飲み物の追加注文 1. なし 2. あり(円位)	飲み物の追加注文 1. なし 2. あり(円位)	飲み物の追加注文 1. なし 2. あり(円位)
	食事の内容 1. 良かった 2. 普通 3. 悪かった (自由意見)	食事の内容 1. 良かった 2. 普通 3. 悪かった (自由意見)	食事の内容 1. 良かった 2. 普通 3. 悪かった (自由意見)
	店員の対応 1. 良かった 2. 普通 3. 悪かった (自由意見)	店員の対応 1. 良かった 2. 普通 3. 悪かった (自由意見)	店員の対応 1. 良かった 2. 普通 3. 悪かった (自由意見)
	店の雰囲気 1. 良かった 2. 普通 3. 悪かった (自由意見)	店の雰囲気 1. 良かった 2. 普通 3. 悪かった (自由意見)	店の雰囲気 1. 良かった 2. 普通 3. 悪かった (自由意見)
評価			

1 - 2 2日目の夕食のように、旅先に着いてから食事を選ぶ仕組みについてお聞かせください(当てはまるものに つけてください:複数回答可)。

- 1. 食べたい食事を自由に選べるのでよい 2. 自分で食事を選ぶのは面倒だ 3. 自由に食事が選べれば温泉地の宿泊もしやすくなる
- 4. 旅館に入ってから食事のために外出するのは面倒だ 5. 見知らぬ土地で食事場所を探すのは大変だ
- 6. その他()

1 - 3 今回お渡したような、食事に利用することができるクーポンについてお聞かせください(当てはまるものに つけてください:複数回答可)。

- 1. 利用できる店に限られるので使いづらい 2. (見知らぬ土地だが)クーポンが使えるので安心して入店できた 3. 割引など特典があれば使ってみたい
- 4. 地元の人で賑わうような店でも利用できるのであれば使ってみたい 5. 食事クーポンがセットになったパッケツターがあれば参加してみたい
- 6. その他()

1 - 4 今回お渡した、「登別・白老まるかじりガイド」についてお聞かせください(当てはまるものに つけてください:複数回答可)。

- 1. メニューに関する情報が少なすぎる 2. 写真が少なすぎる 3. 文字が多すぎる 4. 店の雰囲気良くイメージできた
- 5. 店の雰囲気が上手くイメージできなかった 6. 店のセールスポイントが良くイメージできた
- 7. 店のセールスポイントが上手くイメージできなかった 8. ガイドを読んだイメージと実際に来店した印象に大きなギャップがあった
- 9. 店への行き方が分かりやすかった 10. 店への行き方が分かりにくかった
- 11. その他()

問2 旅行先での「食事の楽しみ」について一般的にお答えください。

2 - 1 あなたにとって、旅行における食事の楽しみとはどのようなものですか？(各項目につきひとつだけ つけてください)

	当てはまる	やや当てはまる	あまり当てはまらない	当てはまらない	わからない
食事は旅行中の大切な楽しみのひとつである	4	3	2	1	0
旅行先での食事を目的として旅行先を決めることがある	4	3	2	1	0
旅行先での食事内容については、旅行前に情報収集をする	4	3	2	1	0
旅行中にどこで何を食べるかは、旅行前に予め決めておくことが多い	4	3	2	1	0
旅行先での食事にはこだわりがない	4	3	2	1	0

2-2 旅行先で食事場所（お店）を選ぶときには何を重視しますか？（当てはまるものに をつけてください：複数回答可）

- 1．店の知名度 2．同行者や知人の推薦 3．料理人の知名度 4．その土地ならではの風景や雰囲気 5．地元の新鮮な食材が食べられること
- 6．地域食豊かなメニューがそろっていること 7．その土地らしい雰囲気で食事を楽しむこと 8．手頃な価格帯であること
- 9．ガイドブックの評価 10．インターネットの個人ホームページでの評判 11．その他（ ）

2-3 旅行先で食事のメニューを選ぶときには何を重視しますか？（当てはまるものに をつけてください：複数回答可）

- 1．店員の推薦 2．同行者や知人の推薦 3．その土地の名物料理であること 4．その店の名物料理であること 5．手頃な価格帯であること
- 6．分量がちょうどよいこと 7．（「本日のおすすめ」のように）地元旬の食材を使った料理であること 8．見た目や匂いが美味しそうである
- 9．（豊かな地域性が感じられるなど）料理のネーミングを重視 10．ガイドブックの評価 11．インターネットの個人ホームページでの評判
- 12．その他（ ）

問3 今回のモニターツアーの食事（夕食）全般について、ご意見やご感想があればお聞かせください。

最後に、あなた自身のことについてご記入ください（当てはまるものに をつけてください）

- 性別（1．男性 2．女性）
- 年代（1．40歳～45歳 2．46～50歳 3．51～55歳 4．56～60歳 5．61～65歳 6．66～69歳 7．70歳以上）
- 登別・白老地域への来訪経験（1．今回が初めて 2．以前に来たことがある（ 回目））

アンケートは以上です。ご協力ありがとうございました

参考資料5 アンケート・インタビュー結果

【宿泊施設】

質問	回答結果	備考
質問1.別紙「食材一覧」の中から、貴施設で使用(購入)している食材を選び、以下の項目についてお答えください。		
質問2-1.地元(登別、室蘭、白老、伊達、壮瞥、大滝、豊浦、虻田、洞爺)卸売業者からの調達率について、わかる範囲で結構ですので教えてください。 地元卸売業者からの調達率 ()%【金額ベース】	50～90% (平均70%)	
質問2-2.地元卸売業者以外からの調達先があれば教えてください。(いくつでも) 1 北海道内の生産者から直接調達 主な調達先の所在地(市・町・村) 2 北海道内の卸売から調達 主な調達先所在地(市・町・村) 3 北海道外の卸売から調達 主な調達先所在地(都・府・県) 4 北海道外からの生産者から直接調達 主な調達先所在地(都・府・県) 5 その他()	札幌市、紋別市、栗沢町、 雨竜町、神奈川県、愛媛 県等	・マグロは獲れた漁港が産地となるため、同じ食材でも産地が変わり明確に定義できない。 ・壮瞥からこだわり米を購入している。現在、本州米50%、こだわり50%である。 ・登別近辺は畜産が強いと感じている。 ・ハーブ豚を赤い側から購入している。 ・壮瞥から果物野菜の購入をしている。
質問2-3.地場食材の積極的な活用を意識して食材を調達していますか。 1 普段から地場食材の使用を常に意識して調達している 2 地場食材の使用を時々意識して調達している 3 産地を意識して食材を調達することはほとんどない	回答はすべて2 (意識は1であるが実際は 2になっている場合含む)	
質問2-4.どのような情報があれば地場食材を購入しやすいですか。(3つまで) 1 季節毎に購入可能な食材の一覧 2 食材の説明 3 購入可能な季節(取扱時期) 4 産地/生産者 5 年間生産量 6 供給の安定度合い 7 予約受付の可否/発注申込期限 8 購入した場合の配送頻度 9 価格 10 その他()	1 28% 2 14% 3 28% 4 14% 5 43% 6 43% 7 0% 8 28% 9 86% 10 0%	・現在、水産物は室蘭と登別から、農作物は室蘭2ヶ所から購入している。相場の把握をするためにも2社と付き合っている。 ・洞爺湖の農協からの購入もうまいかなかった。どの時期に何を仕入れることが出来るのか、表を作ってもらい、その問題の解消に取り組んだ。 ・ものによるが、生産量に関しては大量に調達したいと思うこともあるので把握したい。また、食材に関しては、ホッキは通年、南蛮海老は春といった感じで食材の旬の時期はある程度把握しているためイメージはできる。 ・大量購入できるかどうか確認したい。また、価格の情報は必要である。
質問3-1.現在の納入場所について教えてください。(頻度の高いものをひとつだけ) 1 宿泊施設の調理場まで食材を運んでもらう 質問5-2へ 2 宿泊施設の入口(社員用)まで食材を運んでもらう 質問5-2へ 3 宿泊施設の貯蔵場まで食材を運んでもらう 質問5-2へ 4 販売業者の指定する場所まで食材を取りに行く 質問6へ 5 その他()	1 57% 2 14% 3 29%	・施設の貯蔵庫まで運んでもらう。発注は料理師、受け取りは用度が実施している。 ・最近では室蘭からでも少量の要望で即日届けてくれたりもする。ピーマンだけでも届けてくれる。 ・伊達市近辺の農作物を購入する場合、仲介業者が入ると到着日数が遅れ、コストも高くなる。 ・小さい業者が商品を売り込みに来たことがあった。今も付き合っている。 ・施設の倉庫まで運んでもらう。必要な食材は調理師が決め、発注・受取は用度が実施している。
質問3-2.調達先からの食材の配送頻度を高めるため、宿泊施設が共同で食材の集積場を温泉街に設けた場合、そこに食材を受け取りに行くことは可能ですか。(ひとつだけ) 1 受け取りに行くことは可能である 2 受け取りに行くことは難しい 3 必要時に食材をすぐに届けてくれる高い配送頻度であれば前向きに検討する 4 その他()	1 29% 2 29% 3 29% 4 13%	・時間によっては食材をとりに行くことができる。 ・宿泊施設から離れた場所に取りに行くことは難しいかもしれないが、相応の魅力があれば考えられなくはない。 ・現在は業者が運んでくれるので、自分から取りに行くのはきつい。できれば電話で配送が可能なのを希望したい。
質問4.規格外(形や大きさが特異なもの)の食材の購入状況についてお尋ねします。 質問4-1.現在、規格外の食材を使用していますか。(ひとつだけ) 1 使用している 質問4-2へ 2 使用していない 質問4-3へ 3 現在は使用していないが、以前に使用していたことがある 質問4-4へ	1 43% 2 57% 3 0%	・規格外商品の使用はしていない。料理長が使用できないといっている。使用を勧めてもこだわりがあるため、命令することはできない。料理長が納得できるものでないと使えない。 ・以前に伊達から規格外商品を勧められたことがあった。 ・規格外の食材は入手できるものは使用している。曲がったきゅうりに関しても、基本的に味に変化はなく劣らない。むしろ、良質な感じもする。
質問4-2.規格外の食材を使用している理由について教えてください。(いくつでも) 1 価格が割安なため 2 規格品の流通量が少ないため/必要な調達量を確認するため 3 その他() 質問4-6へ	1 100% 2 0% 3 0%	・規格外食材はバイキングに使用できるため、多く購入して食材費を安価にしたい。メニューについてはその食材を見てから考えることができる。 ・規格外食材は数量が揃わないため、主としてバイキング用に使用する。 ・たとえば、たまねぎの規格外でも大手企業が二次加工して出せば同じ商品となる。規格外も活用方法次第であると思う。
質問4-3.規格外の食材を使用していない理由について教えてください。(いくつでも) 1 価格が規格品とあまり変わらないため 2 観光客に見栄えよく食材を提供するため 3 形状の統一性がなく調理に手間がかかるため 4 規格外の食材が市場に流通していないため 5 その他() 質問4-6へ	1 0% 2 0% 3 0% 4 100% 5 0%	・流通に出回らないためなかなか見ることがない。良いものであれば使用していきたい。 ・料理長が使用しない理由は、形が変形している食材は、お客様の前に出すことが困難であったり、意図する形状の創作ができないためである。曲がったきゅうりなどの使用は困難である。 ・規格外の食材は伊達市の方から何度か話があったが、配送できないため使用できない。曲がったきゅうりの使用に関しても全く問題ないと思っている。 ・基本的に規格外の食材は価格が安いので配送してくれない。そのため、小さな宿泊施設に関しては配送コストが高つく場合が多い。大規模な宿泊施設であれば、そのような安価な食材を大量購入することができるので、メリットが大きいのではないかと。
質問4-4.規格外の食材を使用していた理由について教えてください。(いくつでも) 1 価格が割安なため 2 規格品の流通量が少ないため/必要な調達量を確認するため 3 その他() 質問4-5へ	-	
質問4-5.規格外の食材の使用をやめた理由について教えてください。(いくつでも) 1 価格が規格品とあまり変わらないと感じた 2 観光客に見栄えよく食材を提供する必要が出てきた 3 形状の統一性がなく調理に手間がかかった 4 規格外の食材が市場に流通しなくなった 5 その他() 質問4-6へ	-	

質問	回答結果	備考
質問4-6. 規格外の食材の活用を促進させるためにはどのような取組みが必要と感じるか教えてください。(いくつか) 1 規格品の食材よりも安価で提供する 2 カット野菜など、食材を加工して納入する 3 必要なタイミングで必要分が調達可能となる供給量を備える 4 食材の調理の手間を省く(状態で納入する(泥を落とすなど) 5 その他()	1 86% 2 28% 3 43% 4 28% 5 28%	・規格外食材がある場合、生産者側から情報発信してくれたら嬉しい。しかし、今はそのような仕組みがないため、どこに存在しているかわからない。 ・食材コストは年間を通じて安定している。5%も変わったら大変なことになる。通常は1%程度しか変化はない。 ・登別市で生産している牛乳は、余れば捨てていると聞いている。そのようなものを商品として活用できる状態にし、安価で提供してもらえれば購入したいと思っている。
質問5-1. その日に獲れた旬の地場食材を調達し、宿泊客に提供する取り組みを実施していますか。(ひとつだけ) 1 その日に獲れた旬の地場食材を用いた料理を基本メニューに加えて、毎日積極的に宿泊客に提供している。 2 毎日ではないが、食材コストが安く良い旬の地元食材があれば調達し、基本メニューに加えて宿泊客に提供している。 3 旬の地元食材が良いものがあれば積極的に調達し、一品料理として宿泊客に追加注文を勧めている。	1 0% 2 75% 3 0% 4 25%	
質問5-2. 連泊する宿泊客には同じ食事の提供を避けるようにしていますか。(最も近いものをひとつだけ) 1 宿泊客に同じ料理を出さないように、連泊の宿泊客には手間が発生しても毎日異なる料理を提供する。 2 準備できる料理が一巡すると最初の料理を提供する。 3 サービスが連泊に対応できていないため、現状では同じ料理しか提供できていない。	1 100% 2 0% 3 0%	1(部屋食)
質問5-3. (メニューを固定化せず)その日に獲れる食材を活用して宿泊客に料理を提供する場合、以下のような問題が考えられますが、重要な問題と感じられる順序を教えてください。 1 毎日メニューを考える手間とアイデア 2 一定金額以下に抑える食材調達コスト 3 一定水準での食材量の確保 4 食材買い付けを毎日実施することによる業務負荷 5 定型化できない業務の増加による業務負荷 問題大()問題小	問題大 5 2,3 1.4 問題小	5 2 1 3 4 5 3 4 1 2 2 3 5 4 1
質問5-4. 上記以外に何か考えられる問題がありましたら教えてください。		・企画メニューによる内容変更の禁止 ・人員不足による手間の問題
質問6. 貴施設がこれまで行ってきた「食の魅力向上」「地場食材の活用」に向けての取り組み事例がありましたらご記入ください。		・登別の毛がにを朝茹で夕食膳で提供 反応:おいしいとの言葉 問題:価格が高いのでお客様全員にはつげられない ・産地明記の米を使用 反応:美味しいと好評 問題:米の価格変動による安価食材への移行を検討せざる得なくなる ・レストホールでの一品料理の提供 反応:上々 問題:歩留まりが悪く料理単価が上がる ・産地名を記入した料理名プレートの設置 反応:上々 問題:通年使用できず冬季の対応に弱い ・別注品(魚の踊り焼き、ホッキ貝焼、刺身)の提供 反応:- 問題:生鮮のため、2日くらいは生きているが、その後注文がないと鮮度面で難しい ・地場食材の利用促進については、試食会の実施や、生産者を呼んで食材(米の出来)を確認したりなど、様々なことを実施している。 ・道庁から道産品使用の依頼があった。 ・目隠し試食会を実施。米など、炊き立ては一緒だが30分経過後から差が出始める。 ・料理研究会が以前にあったがなぜなくなったのか。よい取り組みなので続けてほしい。 ・生産者との地産地消乃取り組みは以前に農協と実施したことがある。しかし、流通や業界構造等の問題もあり、うまくいかなかった。 ・たとえば、中小規模の旅館が共同で農家と契約をして、その農家に対して食材を生産してもらう方法があるのではないか。 ・JTBのカタログと食材の写真が異なっていた場合、宿泊客から苦情が来る場合がある。そのように、メニューに柔軟性を持たせられないことは、地産地消を図る際の大きな妨げになると思われる。 ・まれにPOPで地場食材をアピールすることはある。 ・今から7~8年前に地産地消の取り組みを実施したことがある。当時は農協は2箇所(登別にあった)あり、農協・漁協と共同して取り組んだことがあるが、流通の問題で頓挫してしまった。
インタビュー: 食材購入時の決済方法について教えてください。	決済は月末締め翌月払いである。	翌月銀行決済。現金払いで安価にならないしメリットがない。 決済は月末締め翌月払いである。 翌月銀行決済。単発的に現金で購入することもある。 月末締めで翌月決済。酒類等、出向いて現金で購入した方が安価になるものは、現金で調達することもある。
インタビュー: メニューの更新時期・更新回数について教えてください。		年4回、季節ごとに変える。食材の仕入れ状況により、1品単位でメニューを柔軟に変更する。変更頻度を高めたほうが地域の食材を使いやすくなるか、そのようなことはない。 年4回更新している。前菜に関しては毎月変更している。 年4回、季節ごとに変える。バイキングは食材の仕入れ状況により少しずつ変更する。 年4回、3.6.9.12月に変更している。メニューは固定している。
インタビュー: 貴施設での食材の地元調達率についてお尋ねします。 貴施設での食材(飲料を除く)の地元調達率について、わかる範囲で結構ですので教えてください。 1 地元企業からの仕入れ比率 ()% [金額ベース] 2 地元食材の仕入れ比率 ()% [金額ベース]	20%程度 (最大30%程度)	・夏季と冬季で地元食材の調達率が異なる。冬季であれば地場の食材が少ないため、割合は下がる。 ・ホタテなど、宿泊客から見れば値段のわかりやすい食材は高級感が出せないため、あまり使用することはない。 ・水産物に関しては地元からの安定供給が困難なため使用しづらい。 ・農作物に関しては台風などで供給量に大きな変動がある場合があり確実ではない。 ・畜産物に関しては地元からの供給は比較的安定している。牛の1頭買いなどもロースは和食、ももは中華、サーロインは洋食のステーキとして使用するなど、調理側としても対応可能ではある。 ・食材の地元調達率よりも良質な料理を提供することを重視している。あえて気にするとすれば、それは北海道産であるかどうかである。 ・宿泊客は北海道らしさに対するニーズがあっても、登別らしさに対するニーズは食に関しては少ないと感じている。
インタビュー: どのようなサービスがあれば地元からの食材調達率を高められますか。		・種類の増加、安定供給(冷凍技術、真空技術、いけず利用)があればよい。 ・南蛮海老などは生凍では価値の差が大きいため、いけずの利用などにより鮮度の高いものを入手できることは魅力につながる。 ・真空や冷凍技術は高度なため、素人には難しい。料理師も訓練が必要である。 ・現在は冷凍や真空の技術が進んでいるため、利用しても鮮度が落ちない。加工品に関しては有効である。 ・冷凍用の食材は生産の段階から品種が異なる。 ・地場食材のブランド化等が必要と感じる。 ・食材の地域ブランドを確立させることができればその食材は購入しやすくなる。たとえば、登別市の牛乳は非常に評判が良いのだから、それをブランド化して発信するなどすればよいのではないかと。 ・規格外品の利用の促進により、地元からの調達率を向上させられる。 ・地元から購入が困難な理由は、安定供給が難しいこと、取扱量が少ないこと、これらが解決されれば利用率は向上できるが、大規模旅館であると厳しいのではないかと。 ・これまでの取引の付き合いがあるため、生産者から直接購入は少なく、卸売を通している。 ・地元と外部でコストが同じである場合は地元から調達したい。また、札内町の牛乳などは人気があり高くても売れる。良質なものであれば使用していきたい。

【生産者団体】

質問	生産者	
	農業協同組合	漁業協同組合
質問2-1. 注文受付締切日について教えてください。(ひとつだけ) 1 当日注文受付が可能 2 前日までの注文受付が可能 3 供給量が不安定なため当日受付のみ可能 4 注文締切日は2日前以前 ()日前まで受付	4 注文締切日は2~3日前 ・商品全体の50~60%程度は競りをしない方法で量販店等への出荷される。そのため、2~3日前に注文をいただかないと商品の確保が難しい。 ・3日前でなければ商品が出荷できないというわけではなく、他の大口顧客もいるため、それくらい前であれば商品を確保できない。 ・3日前でなければ商品が出荷できないというわけではなく、他の大口顧客もいるため、それくらい前であれば商品を確保できない。	3 供給量が不安定なため当日受付のみ可能 ・水揚量が不安定なため、一部の品目を除いて基本的に注文受付は難しい。 ・水揚量が不安定なため、受付注文は基本的に難しい。
質問2-2. 現在、一度に複数の宿泊施設への配送をしていますか。(ひとつだけ) 1 一度に複数の宿泊施設への配送を行っている 2 一度の配送で一箇所の宿泊施設への配送としている	2 他施設に一箇所の宿泊施設への配送をしている ・野菜のほか、JAで取り扱う様々な食材をまとめて購入してくれる宿泊施設があり、その場合は採算が見込めるため配送できる。ただ、運賃は頂戴することになる。	・配送は基本的にしていない。必要であれば配送業者を手配することは可能である。 ・配送していない。
質問2-3. 登別温泉までの可能な配送頻度について教えてください。(ひとつだけ) 1 一日に複数回の配送が可能 質問2-5へ 2 一日一回の配送が可能 質問2-5へ 3 隔日に一回の配送が可能 質問2-4へ 4 配送は難しい/数日に一回程度であれば配送できる可能性がある 質問2-4へ	4 配送は難しい ・登別温泉は距離があるため、頻繁な配送は難しい。しかし、取引額が大きく採算が合う場合は配送可能である。 ・採算が合わない可能性があるため難しい。	4 配送は難しい
質問2-4. どのようなことがあれば一日一回以上の配送ができるようになりますか。 質問2-5へ	・配送は採算が取れるかどうかで決まる。配送料金を上乗せしても採算が取れる場合は、特定の宿泊施設に配送することも可能である。採算を取るためには、野菜だけではなく、米などJAで取り扱っている他の商品もまとめて購入してあげなければ難しい。 ・ある程度の取引規模があれば、登別への配送は室蘭と変わらないという認識を持っている。個配、センター配、両方実施できるが、実施の可否は採算性の問題である。配送業者と提携してコストを下げるなどいくつか対応は実施している。	・配送は何をしても難しい。必要であれば配送業者を手配することになる。 ・配送は難しいため実施できない。
質問2-5. 宿泊施設が共同で食材納入場所を設置し、配送場所を一箇所に集中させた場合、配送頻度をどのくらい向上させられますか。(ひとつだけ) 1 一日に複数回の配送が可能 2 一日一回の配送が可能 3 隔日に一回の配送が可能 4 配送は難しい/配送の利便性は向上しない	2 条件付で一日一回の配送が可能 4 配送は難しい ・採算が取れるかどうか基準となるため、取れない場合は配送できない。 ・複数の宿泊施設でセンター機能を設けて、そこに配送する方法であれば、ある程度の取引規模が見込めるため、配送することが可能になる可能性がある。	同上
質問3. 食材販売時の決済方法について教えてください。(頻度の高いものをひとつだけ) 1 売り掛けで販売(口座自動引落し) 2 売り掛けで販売(口座入金) 3 手形を受取 4 販売時に現金決済 5 その他 ()	2 売り掛けで販売(口座入金) ・月末締め翌月払いが原則である。取引の際には事前に2か月分の保証金を担保として定期預金などで入れてもらう。 ・月末締め翌月払いが原則である。取引の際には事前に保証金を担保としてもらうか、前金で代金を支払ってもらうことになっている。この方法は農協としては一般的なものである。	2 売り掛けで販売 5 その他 ・取引開始時に保証金を担保として入れてもらう。漁協と組合員の取引では月末締め翌月10日払い。漁協と市場の取引では月3回締日があり5日後に支払い。 ・取引開始時に担保定期(保証金)を取る。取引可能な金額は保証金の3倍までとする。月3回締日があり、3日以内の支払いが原則である。
質問4. 手形決済についてお尋ねします。 質問4-1. 購入者の手形決済に応じることは可能ですか。(ひとつだけ) 1 応じることは可能である 質問5へ 2 応じることは難しい 質問4-2へ	2 応じることは難しい ・取引の際には保証金をいただくことが規則としてあるので、それを変えることは難しい。 ・取引の際には保証金または前金をいただくことが規則としてあるので、それを変えることは難しい。	2 応じることは難しい ・漁協はリスクをとることができない。そのため、取引する場合は代金を前払いしてもらうか、保証金を出してもらい、その範囲内で取引を実施することになる。 ・漁協はリスクをとることができない。取引の際には保証金が必要となる。
質問4-2. どのような条件が満たされれば手形取引が可能ですか。(いくつでも) 1 取引金額が大きい場合 2 取引金額が小さい場合 3 手形発行後の受取期日が短い場合 4 顧客の信用がある場合 5 長期的な取引をしてもらえる場合 6 その他 ()	6 その他 ・保証金の範囲内であれば取引は可能であるが、それでも支払期日があるため、手形取引は難しいのではないかと。 ・基本的に手形決済は難しい。	6 その他 ・手形取引は基本的にできない。漁協はリスクを取ることができない。 ・手形取引はできない。保証金を多額に入れてもらえばそれだけ多くの取引が可能となる。宿泊施設は支払いが遅く、入金が取引後2~3ヶ月経ったこともあった。取引時はすぐに支払うと言うが、実際には入金が遅延することがある。そのため、月3回の支払期限は徹底するようにしたい。

質問	生産者	
	農業協同組合	漁業協同組合
質問5. 規格外(形や大きさが異なるもの)の食材の発生状況についてお尋ねします。 質問5-1. 規格外の食材の発生比率等について教えてください。	・規格外はあまり発生していない。1%程度である。品目ごとに個選、共選があるが、特定品目を除いて個選であり、個選の場合は生産者の段階で規格外を省いて農協に持参するので規格外は発生しない。 ・規格外の食材は1~2割ほど出ている。これらは廃棄するとコストがかかることもあり、加工業者や動物のえさを必要とするところに安価で販売している。規格外の収益は、規格外を生産者個人ではなくJAの利益にプールし、最終的には生産者に配分される。	・漁業組合では基本的に規格外という商品は存在しない。市場に出せないものはわずかであり、発生したとしてもそれらは自家用になる。 ・あまり出ないが、品目により生じる。たとえば、鮭の場合は全体の約5%程度がキズモノとなることがある。その場合、メスで市場の70%程度、オスで1/3程度の価格で取引される。
質問5-2. 現在、規格外の食材を積極的に販売していますか。(ひとつだけ) 1 積極的に販売している 質問5-3へ 2 積極的に販売していない 質問5-4へ 3 現在は販売していないが、以前に積極的に販売していたことがある 質問5-3, 5-4へ	1 積極的に販売している 2 積極的に販売していない	2 積極的に販売していない ・販売が成立するほど規格外の量が出回っていないため、積極的に販売することはない。 ・規格外は量も少ないため、基本的には自家用とする場合が多い。販売する場合は値引きする場合が多い。
質問5-3. 規格外の食材を販売している(いた)理由について教えてください。(いくつでも) 1 顧客ニーズが高いため 2 廃棄する手間が省けるため/廃棄するとコストが発生するため 3 利益が高いため 4 廃棄物を収入に変えることができるため 5 その他()	2 廃棄するとコストが発生するため 規格外であっても加工してしまえば味は同じである。そのため、食べられるものに関しては加工業者に、それより程度の劣るものであれば動物のえさに使用する業者に販売している。	-
質問5-4. 規格外の食材を販売していない理由について教えてください。(いくつでも) 1 規格外品はほとんど発生しないため 2 購入ニーズがないため 3 販売の手間がかかるため 4 発生タイミングが不安定であり販売が困難なため 5 規格品の販売量が減少する恐れがあるため 6 販売しても利益が少ないため 7 その他() 質問5-5へ	6 販売しても利益が少ないため 採算割れになることが多く、ニーズがあるとわかっている場合でも販売できないことが多い。規格外のもの商品化する場合、ダンボール代や人件費が発生するが、それをまかなうだけの価格が規格外の場合はない。	1 規格外はほとんど発生しない。 ・ホッキ貝のこわれものなど出ることもあるが、それらは全体の数%であり、供給量として極めて少なく販売できる量ではない。また、規格を下回る大きさでは採ることができない。 ・ウニやホッキ貝など、一部で出ることはあるが、キズモノなどは量として少ない。
質問5-5. 規格外の食材の活用を促進させるためにはどのような取組みが必要と感じるか教えてください。(いくつでも) 1 規格品の食材よりも安価で提供する 2 カット野菜など、食材を加工して納入する 3 必要時に販売可能な供給量を備える 4 食材の調理の手間を省く状態で納入する(泥を落とすなど) 5 その他()	5 その他 ・規格外商品の取引は毎日安定しているわけでもないの、安定した取引には不向きである。また、採算が取れないことも理由となっているため、「運賃+箱代<販売価格」となれば販売できるかもしれない。正規品でも規格外でも人件費が一緒であることを考えると採算が合わない。 ・現状では規格外のニーズが強くありほとんど販売できている状態である。宿泊施設が希望する場合は、そこから一部を確保して販売する形になると思う。 ・規格外といっても千差万別であり、宿泊施設がどのようなものをイメージしているのかわからない部分がある。JAでは形状の異なるものも腐った商品も規格外として位置づけられる。	5 その他 ・宿泊施設で使用する量の供給は基本的には不可能であると思っている。 ・ほとんど発生しないこともあり、規格外の食材の活用は難しい。
質問6. 貴組織が地元企業・宿泊施設にこれまで行ってきた「地場食材の販売促進」に向けての取り組み事例がありましたらご記入ください。	・地産地消は言われ続けてきていることであるが、実施するには難しい部分も残っている。当日発注の当日配送は基本的に難しいし、野菜だけの販売では採算が合わない場合もある。配送を行う場合は、それに見合う取引量を希望したい。 ・規格外に関しても購入していく専門業者が存在するため、地元の宿泊施設が安定的に入手することは難しいのではないかと。 ・トマト、長ネギ、スイートコーンに関しては共選のため、農協で規格外が把握・入手できる。しかし、選別機は時間により生産者がコスト負担するため、農家は規格外と思われる食材は持参しない。その結果、規格外は少なくなる。 ・もっと生産者と宿泊施設とで話し合いの場を持ち、地産地消を促進させるにはどうしたらよいか検討するのかもしれないと思う。 ・地産地消は商品のPRにもつながるし、地域にとっても良い活動であるため日ごろから意識している。 ・洞爺湖温泉にJAのアンテナショップを設置しているが大きな売上には結びついていない。 ・宿泊施設と生産者が提携をして地産地消を促進させる活動はあると思う。たとえば、宿泊施設の部屋の中に、地産食材のチラシを置くなど、どれだけの効果が上がるかはわからないが、タイアップできる取り組みはあると思っている。 ・大滝村のきのこ王国は地産地消が成功している例であるといえる。地物のきのこを積極販売して、道の駅に新たな施設まで建設してしまっただけに盛況している。 ・もう少し生産者と宿泊施設が話し合う機会を持ってもらいたいと思う。その間には行政が入り接点となり、間を調整してもよい。そのようなプレゼンテーションの機会を双方が持つことで解消できる課題もあると思う。	・地産地消についての重要さは認識している。 ・宿泊施設と生産者が互いに話し合う機会を持ち、互いの主張を調整してつなぎ合わせる事が重要であると思う。また、それを実現するための仲介者が必要であると思う。 ・流通革命は仲買の仕事奪うことにもなる。仲買もうまく取り混ぜて、地産地消の促進を図る流通モデルを考えたほうがよい。 ・クロソイのように予約注文だけの生簗のスペースも存在しないため、現在は予約も受け付けることができない。Mランド構想が実現されて生簗を設置できるスペースが広がれば、年度計画を立てて予約注文に応じることが可能である。 ・水産物は供給が不安定なため、地産地消を実施する場合は品目や数量を限定して実施するしかないのではと思う。 ・安定供給を希望する場合は、一箇所の漁協では不可能であるため、複数で連携して実施する必要があるのではないかと。 ・地産地消の実現のためには、食材の供給価格が不安定であることと、供給量に関しても確実な約束ができないことを、宿泊施設にどこまで理解してもらえるかということが重要であると思っている。 ・生産者と消費者の直接契約が促進されると、仲買人の仕事を奪うことになってしまう。仲買人に対してはその辺の状況を把握してもらいたい必要がある。 ・仲買人の役割として、生産者と消費者の中間に立って本来業務以外にも様々なサービスを実施することができると思われる。たとえば、ホッキ貝を卸す場合、購入側が殻むきの状態を希望した例があるが、それは仲買人が殻をむいて提供した。 ・水産物の場合、食材をストックすることが困難なためどうしても安定供給が難しくなる。水揚して水槽に入れておき、そこから出荷できる仕組みを作るなどすれば、地産地消はできるようになるのではないかと。 ・食材カレンダーは以前(10年ほど前)に消費者である宿泊施設等に渡したことがある。しかし、当時は食材の購入が促進されなかった。

【卸売市場】

質問	室蘭市中央卸売市場	
	水産物卸売業者	青果物卸売会社
地場産品の取扱状況		
主な地場産品名(市場開設区域内および北海道産品について)	北海道で獲れる水産物は、水揚量の差はあるが、大体全ての種類が獲れている。	夕張メロン、ばれいしょ、さくらんぼ、いちご、ぶどう(余市)
地場産品の最近の動き(取扱の増減状況、新たな地場産品の動き)	伊達市の火力発電エネルギーを活用してマツカワガレイの養殖を実施している。これに「王鱈」という名を付けてブランドを付加して売り出している。 黒ソイも養殖施設の建設により、安定供給が徐々に可能になると思われる。	登別市は畑が少ないこともあり農業は盛んではないが、根わさびの収穫ができるため、売りにできるかもしれない。
登別地域に供給したい地場産品について	マツカワガレイ(王鱈)、黒ソイ、ホッキ貝、ホタテ、南蛮海老、ボタン海老、サクラマス、真だら、アンコウ、昆布	地ブキ、きのこ類(ぶなしめじ、エリンギ、舞茸)、ブルーベリー(7月)、いちご、ぶどう、食用花、つまもの
その他	-	アジアなどの諸外国から食物が輸入されているせいで、国産の農作物の単価が下がっている。食の安全性が問われて久しい現在においても、病院や学校給食センターといったところから輸入野菜が大量に注文されている。
登別温泉地域への食材の供給状況		
登別温泉地域への主要な配給ルート	宿泊施設は卸売業者と直接取引を実施していない。全て仲卸業者経由で取引を行っている。	取扱食材の90%程度は仲卸業者に販売している。残りは契約している業者に販売している。
室蘭市場仲卸業者以外からの供給について(卸売業者、小売業者、生産者、農協・漁協等からの供給の有無について)	仲卸業者が宿泊施設に食材を納入している。室蘭市中央卸売市場には仲卸業者が全部で11社ある。	野菜と果物は全て入札が行われるため、仲卸業者は必要分の食材を購入できない場合もある。室蘭市中央卸売市場には仲卸業者が全部で7社ある。
室蘭市中央卸売市場以外からの食材供給について	外部の供給業者については把握していない。	
その他、室蘭市場と登別温泉地域の関係について	登別温泉の中で、料理に力を入れている宿泊施設に関しては、ヒラメ、海老、カニといった地元の高給食材を注文をしてもらえることがある。	部屋食が中心であった頃は、宿泊施設も地元の食材を使用してくれた。しかし、現在はバイキング形式が普及してきたせいか、地元食材の使用は少ないように感じる。
卸売市場からみた宿泊業務需要に対する取り組み		
新食材開発の可能性あるいは規格外品供給の可能性	規格外の食材は少量であるが発生する。しかし、市場においては別の付加価値を付けられて商品として出される。たとえば殻が割れたホタテ貝の場合、中身をむいて市場に出すことにより価値が出る。	規格外の食材が流通してしまうと、既存の正規品に影響を与えてしまうため取扱は慎重にしている。また、積極的には販売していない。取引先は加工工場など、契約ベースで取引しており、宿泊施設等に規格外の食材を直接卸すことは非常に難しい。 規格外品は、たまねぎ、ニンジン、きゅうり、トマトなどの食材で出る。たまねぎに関しては5%程度で発生する。
新たな交流体制整備の必要性	以前は調理人が自ら卸売市場に足を運んで品定めをしに来ていたが、最近は見なくなった。現在は食材調達担当者と料理担当者が別になっているためであると考えられる。料理人とコミュニケーションが取れない。	宿泊施設の調理師の方々に市場に来ていただいて、どのような食材があるのか見ていただければ、宿泊施設と卸売市場との距離が縮まる感じがする。
その他		

注：登別市、室蘭市は畑が少ないため、地元の農作物とは伊達市や洞爺湖周辺の市町村を指す意味合いが含まれている

参考資料6 食材データベース

全道 / 胆振支庁における登別市の生産高(農作物)

地域		平成15年合計	登別市	胆振支庁計	室蘭市	苫小牧市	伊達市	町村計
水稲	作付面積	117,800	-	4,120	8	-	252	3,860
	収穫量	454,000	-	8,730	16	-	572	8,142
小麦	作付面積	112,700	-	2,280	-	21	427	1,832
	収穫量	557,500	-	7,670	-	0	2,360	5,310
ばれいしょ	作付面積	55,600	0	737	2	1	132	602
	収穫量	2,286,000	2	24,300	49	31	4,480	19,738
大豆	作付面積	19,900	-	1,140	-	26	3	1,111
	収穫量	36,800	-	1,460	-	28	6	1,426
小豆	作付面積	30,600	0	1,970	0	13	171	1,786
	収穫量	50,100	0	3,470	0	20	306	3,144
いんげん	作付面積	11,500	0	405	1	-	9	395
	収穫量	21,700	0	931	2	-	19	910
てんさい	作付面積	67,900	-	1,810	2	32	307	1,469
	収穫量	4,161,000	-	108,900	136	1,940	22,400	84,424
だいこん	作付面積	4,710	0	107	0	2	48	57
	収穫量	202,300	9	4,590	12	82	1,980	2,507
にんじん	作付面積	5,640	0	94	0	-	18	76
	収穫量	187,600	1	2,330	1	-	385	1,943
はくさい	作付面積	1,140	0	103	0	1	78	24
	収穫量	46,200	4	5,010	4	39	4,100	863
キャベツ	作付面積	1,810	0	247	0	0	162	85
	収穫量	78,100	3	9,860	6	6	6,690	3,155
たまねぎ	作付面積	11,200	-	12	-	-	8	4
	収穫量	646,400	-	532	-	-	372	160
トマト	作付面積	753	0	48	0	-	24	24
	収穫量	51,300	1	3,230	1	-	1,640	1,588
きゅうり	作付面積	243	0	3	-	-	2	1
	収穫量	18,700	1	149	-	-	134	14
かぼちゃ	作付面積	7,710	0	544	1	1	115	427
	収穫量	105,400	3	7,900	7	12	1,730	6,148
スイートコーン	作付面積	9,750	1	782	1	1	200	579
	収穫量	115,300	3	7,580	4	8	2,030	5,535
アスパラガス	作付面積	2,010	0	55	0	-	7	48
	収穫量	4,620	0	99	0	-	13	86
メロン	作付面積	1,760	-	128	-	-	11	117
	収穫量	39,700	-	2,230	-	-	192	2,038
ねぎ	作付面積	958	0	90	0	-	85	5
	収穫量	33,600	2	3,510	2	-	3,360	146
なす	作付面積	97	x	4	x	x	x	x
	収穫量	1,690	x	45	x	x	x	x
りんご	結果樹面積	758	x	63	x	x	11	x
	収穫量	12,100	x	1,080	x	x	181	x
ぶどう	結果樹面積	1,180	x	16	x	x	1	x
	収穫量	9,760	x	86	x	x	3	x
青刈とうもろこし	作付面積	37,000	11	1,090	6	151	185	737
	収穫量	1,906,000	481	51,700	293	6,790	9,350	34,786
牧草計	作付面積	573,600	905	14,800	227	859	1,310	11,499
	収穫量	18,738,000	29,700	477,400	8,950	24,100	57,800	356,850

全道 / 胆振支庁における登別市の生産高(水産物)

地域		平成14年全道計	登別市	胆振支庁計	室蘭市	苫小牧市	伊達市	町村計
総数	数量	1,398,995	3,136	59,368	17,730	2,968	6,399	29,136
	金額	260,450	805	10,495	2,776	1,195	910	4,808
魚類	総数	793,453	2,264	30,000	15,978	1,707	1,004	9,046
	金額	123,765	418	5,202	2,228	444	232	1,879
にしん	数量	1,332	0	68	2	57	1	8
	金額	674	0	31	1	23	1	5
いわし	数量	46,708	1	17	6	2	6	3
	金額	992	0	3	1	0	1	0
さけ	数量	168,626	341	2,975	304	534	442	1,353
	金額	42,229	93	772	89	135	105	348
ます	数量	26,331	46	135	28	5	8	47
	金額	3,219	6	59	19	3	5	27
たら	数量	21,907	17	566	300	40	0	208
	金額	7,705	6	169	91	13	0	60
すけとうだら	数量	199,931	1,671	22,503	13,896	697	237	6,002
	金額	19,378	240	2,677	1,493	102	14	828
ほっけ	数量	149,236	21	594	120	186	5	261
	金額	6,526	4	108	12	45	1	47
さば	数量	923	-	0	0	-	0	0
	金額	65	-	0	0	-	0	0
さんま	数量	107,666	-	0	-	-	-	0
	金額	17,984	-	0	-	-	-	0
ひらめ	数量	697	1	13	2	1	5	5
	金額	1,089	2	30	6	2	11	9
かれい	数量	24,368	104	1,998	942	114	137	700
	金額	10,076	33	818	347	77	59	303
めぬけ	数量	569	0	7	4	2	-	0
	金額	633	1	16	8	7	-	0
まくろ	数量	441	0	1	0	0	0	0
	金額	1,187	1	2	0	0	0	1
ぶり	数量	503	-	-	-	-	-	-
	金額	300	-	-	-	-	-	-
さめ類	数量	448	0	6	0	3	-	2
	金額	43	0	1	0	0	-	0
いかなご	数量	16,063	-	-	-	-	-	-
	金額	828	-	-	-	-	-	-
ししゃも	数量	1,349	1	111	0	12	1	97
	金額	1,472	1	133	0	15	0	116
その他の魚類	数量	26,354	59	1,004	372	53	161	359
	金額	9,366	32	384	160	22	36	134
水産動物	総数	114,652	122	2,658	1,294	204	80	957
	金額	48,042	149	1,336	410	188	61	527
いか	数量	76,008	3	1,238	941	36	0	258
	金額	14,936	0	242	176	10	0	55
たこ	数量	24,011	55	930	259	55	17	545
	金額	10,319	19	345	106	17	8	195
なまこ	数量	1,483	-	85	26	0	52	8
	金額	1,069	-	59	20	0	33	6
たらばがに	数量	167	-	0	-	0	-	0
	金額	139	-	0	-	0	-	0
毛がに	数量	2,526	47	279	42	76	6	108
	金額	5,633	98	535	79	140	10	208
花咲がに	数量	79	-	-	-	-	-	-
	金額	61	-	-	-	-	-	-
その他のかに	数量	4,484	-	48	5	32	2	8
	金額	1,507	-	20	1	15	0	3
うに	数量	956	6	21	1	3	3	8
	金額	8,039	11	48	7	2	10	19
えび	数量	4,145	12	55	18	2	-	22
	金額	6,038	21	86	21	4	-	41
その他の水産動物	数量	792	-	2	1	0	0	1
	金額	302	-	0	0	0	0	0

地域		平成14年全道計	登別市	胆振支庁計	室蘭市	苫小牧市	伊達市	町村計		
くじら	数量	3	-	-	-	-	-	-		
	金額	7	-	-	-	-	-	-		
貝類	総数	数量	466,629	749	26,694	446	1,056	5,312	19,132	
		金額	62,482	239	3,934	122	563	614	2,397	
	ほたて貝	数量	451,023	-	24,006	405	0	5,303	18,297	
		金額	54,265	-	2,768	104	0	609	2,055	
	ほっき貝	数量	6,115	724	2,109	20	892	5	468	
		金額	2,366	233	922	9	462	3	216	
	あわび貝	数量	109	-	0	-	-	-	0	
		金額	679	-	0	-	-	-	0	
	かき貝	数量	728	-	6	6	-	-	-	
		金額	1,422	-	3	3	-	-	-	
	その他の貝類	数量	8,654	24	573	15	164	4	365	
		金額	3,749	6	240	7	101	2	125	
	海そう	総数	数量	24,258	-	17	12	-	3	1
			金額	26,154	-	23	16	-	3	4
こんぶ		数量	24,066	-	11	11	-	-	-	
		金額	25,741	-	14	14	-	-	-	
わかめ		数量	67	-	2	1	-	1	0	
		金額	34	-	2	1	-	1	0	
ちがいそ		数量	-	-	-	-	-	-	-	
		金額	-	-	-	-	-	-	-	
のり		数量	2	-	0	0	-	0	0	
		金額	24	-	1	0	-	0	1	
その他の海藻		数量	124	-	3	0	-	2	1	
		金額	355	-	6	1	-	2	3	