



◀女将が一人で守る店は、料理と同じく飾らない様子につづける

◎◎◎
海明けの毛がにと、
どちらにしようか

毛がに

おうむ

雄武で
限定



雄武

access

札幌市内から道央道土別剣淵IC・国道239号・国道238号経由約4時間15分。旭川市内から同じく約2時間45分

雄武お出かけmap



雄武町に行くなら
立ち寄りしたい!

雄武漁協直販店 海鮮丸 map⑥

新鮮な海産物を買って帰りたいならここ！漁協の直販店で品質＆価格に間違いなし。毛がに、ほたて、鮭をはじめ雄武産の新鮮な魚介類が並ぶ。☎0120・844・686 函雄武町雄武



690の1 図9:
00~17:00、1・2
月は~16:00
図⑩※1・2月は
図⑩ 図5台

▶捕れたての毛がにが、店の中央にずらりと並ぶ様子は圧巻!



毛がにとホタテの
フライ丼 1500円
提供期間 / 3/20~4/19

ファンが多いホタテフライ丼に旬の素材「毛がに」までオン!

店主
島川寿美子さん

むいてフライした毛ガニの爪を2本載せました。採れたてのホタテは、繊維が立っていて歯ごたえが違いますよ。

▲さくさくの衣に包まれ、卵でとじられた贅沢な海の幸



こうらく
港楽食堂 map①

海の男など地元の人から愛される、創業50年近い食堂。ラーメンは驚きのワンコインから！「雄武産のものや旬のものを食べてほしい」という女将の優しさや心遣いが料理を通じて伝わってくるような、ずっと続いてほしいお店。
☎0158・84・2237 函雄武町日の出仲町 図11:00~20:00 図⑩、他不定有 図32 図8台

シーズン到来!
毛がにと
ホタテ

流氷が去り、海明けとともに開始する毛がに漁。冷たい海の中でキュッとひきしまった毛がにの味は、この世のものとは思えない。ホタテも3月上旬から漁がスタートし今が旬。
▶刺身で食べても美味しい!



レストハウス
ひまわり map②

全国にファンがいる「雄武産毛がに」をシーズン到来とともに本場でいただく。その贅沢さといったら…。海鮮丼には身が詰まった足が鎮座し、ずわいがにやホタテ、タコなど雄武産食材と一緒に、極上の世界を作り上げている。

☞店舗データは右ページをご覧ください

毛がにの美味しさは、甘みの強い身、濃厚なカニみそ、そして絶妙な塩加減です。季節の贅沢を味わってください。



奥さま
古川和子さん

▲浜ゆでした毛がにのお楽しみは、なんといっても濃厚すぎるみそ!

ゆで毛がに一杯1500円~
※値段は大きさによって異なる

水揚げされたばかりの毛がに旬を味わいつくすならここへ!

毛がに&ずわいがに
海鮮丼 1900円
提供期間 / 4/1~7/31
除外日 / 禁漁期間中(5月中旬~1か月ほど)

雄武の恵み
ドレッシング

「レストハウス ひまわり」のオーナーが開発し、新聞で取り上げられたり東京で販売されたりするなど、いま注目の「雄武の恵みドレッシング」。雄武の昆布で作った昆布酢とオホーツク海の海水塩、良質のオリーブオイル、香りづけにブラックペッパーだけのシンプルなドレッシング。同店での販売は200mlで680円。