

1 ファミリーレストラン エフ



TEL0157-42-4574
北見市留辺蘂町旭西220-4
AM10:00~PM8:30 ラストオーダー PM8:00
水曜 30台 可
http://efzone.jp

サクサクオニオンフライをトッピング。具沢山ですが、味はヘルシーに仕上げています。

2 カジュアルレストラン マルシェ



TEL0157-23-6510
北見市北進町7丁目5-12
AM11:00~PM10:00 ラストオーダー PM9:30
水曜 15台 可

たっぷりの海鮮と厚切り玉ネギのグリルと貝ごとポイルした旨味たっぷりの大きめのむきホタテをのせました。

3 ビリーザキッド



TEL0157-61-0585
北見市高栄西町9丁目4-11
AM11:00~PM10:00 ラストオーダー PM9:30
火曜 15台 可

油をほとんど使用せず、麺・トッピングの野菜などをスチームと熱でふんわりとヘルシーに仕上げ、特製のチーズソースをかけフォンデュ風に！一味違います。

4 なつかし屋 北見店



TEL0157-61-6605
北見市美山町47番地42
AM11:00~PM10:00 ラストオーダー PM9:30
火曜 10台 可

調理している所をダイレクトに見せて鉄板料理をベースにしてあげています。天かす、パプリカ、有頭エビをトッピング。鉄板焼台で食べられるので麺がパリパリの食感を楽しめます。ホタテオニオンスープ付。

5 中国国家郷土台 笑安記



TEL0157-36-8001
北見市中央三輪1丁目421-4
AM11:00~PM11:00 ラストオーダー PM10:00
水曜 30台 可

ホタテ、タマネギ、ジャガイモなど産食材の食感を大切に工夫、特に細切りにした揚げジャガのサクサク感は当店自慢のオリジナルトッピング。食欲をそそる鉄板のジュウジュウ感と共にお召上がり下さい。

6 レストラン カルネ



TEL0157-36-6427
北見市西三輪4丁目722番地24
AM8:00~AM2:00 ラストオーダー AM1:30
水曜 40台、大型可 可

オホーツク産のホタテ、イカ、タコはもちろん、野菜も北見産にこだわり特に玉ねぎは契約農家直送です。マイルドオニオンをトッピングし、ちょこっとライスをつけてみました。

7 遊食厨房 いっこん家



TEL0157-23-1580
北見市東三輪3丁目22番地5
AM5:00~PM11:30 ラストオーダー PM11:00
無休 可

オホーツクの海と大地の良質な食材を贅沢に使用したこだわりの一皿。“体にいい・美味しいものを彩り鮮やかに”そんな思いを込めてつくりました。

8 中華レストラン 栄華



TEL0157-31-5666
北見市山下町3丁目2-21
AM11:30~PM9:30 ラストオーダー PM9:00
火曜 5台 可

中華店らしさと海山の素材を使った季節感。そして素材を生かした香りと味にこだわりました。季節によりトッピングが変わります。

9 オホーツク ビアファクトリー



TEL0157-23-6300
北見市山下町2丁目2番2号
AM11:30~PM10:00 ラストオーダー PM9:40
年末年始 (12/30~1/1) 30台 可

トッピングに旬の季節の物を使用しています。北海道羅臼産の鮭節も使用することがあります。

10 鉄板・炭焼グリル しずく



TEL0157-23-3677
北見市北6条西3丁目3-12 ABCビル1F
PM6:00~AM2:00 ラストオーダー AM2:00
第1・3日曜 無休 可

旬の野菜を取り入れ、季節を感じて頂きたいと思っています。手を加えずに野菜と帆立本来の味を出すよう心掛けています。

11 ろばた 魚花 (うおはな)



TEL0157-22-6800
北見市北5条西3丁目 ステラビル1階
PM5:30~AM0:00 ラストオーダー PM11:30
日曜 無休 可

ろばたならではの海鮮焼きをのせました。

12 北見ピアソンホテル 瀋陽飯店



TEL0157-25-1145
北見市北3条西3丁目6 北見ピアソンホテル1階
AM11:30~PM2:30・PM5:00~PM9:00
ラストオーダー PM8:30 無休 (年末年始を除く) 可

帆立の子とキノコとイカを食材に麺はカリッと焼いてから炒めるため麺の食感も楽しめる。上から山わさびを振り掛けると、さっぱりとした別な味も楽しめます。

13 コラボキッチン 星満



TEL0157-61-8068
北見市北4条西2丁目16-1
PM6:00~AM0:00 ラストオーダー PM11:00 日曜11:30
月曜 無休 可

にんにくを効かせてペペロンチーノ風にしました。やきそばの上に卵をのせてオムやきそばのようにしました。

14 ビストロ kajii



TEL090-8426-9346
北見市北5条西2 北見じまん村
PM5:30~PM10:30 ラストオーダー PM10:30
日曜・祭日 無休 可

各種イベントに行っている基本的な塩ダレを使用し、シンプルに仕上げられています。トッピングは鮭節と温泉卵をのせました。

15 遊食飲 木の家



TEL0157-22-3011
北見市北5条西2丁目 5条ビル2F
PM5:30~AM1:00 ラストオーダー AM0:30
不定休 無休 可

お酒によく合う味!! 御飯によく合う味!! 温玉とからめてより一層美味しくなります。

16 サムライ~第三幕~



TEL0157-33-1123
北見市北6条西3丁目3番地
平日・祝日 PM5:00~AM0:00 (ラストオーダー PM11:30)
土・日・祭日 PM5:00~AM2:00 (ラストオーダー AM1:30)
日曜・年末年始等 70台 可

スープにはホタテとタマネギ、エビと餃子からとても良いだしが出ています。かけてもよし、つけ麺でいただくのもよし。オホーツク産入り特選だれを絡めれば、ジュウッというシズル感たっぷりの音と香りが抜群! 皆でワイワイやりながら自分で作っていただく、新しい「オホーツク北見塩やきそば」の楽しみ方です。

17 居酒屋 天晴



TEL0157-25-6969
北見市北5条西1丁目16-3
PM5:00~AM0:00 ラストオーダー PM11:15
年中無休 無休 可

具材には、ホタテ・イカ・エビと玉ネギ・5種類のきのこ(シタケ・エノキ・エリンギ・しめじ・舞茸)を使い、塩ダレは、基本の塩ダレに、さらに旨味をプラスしました。魔法の水にホタテの旨味汁がたっぷり。仕上げに羅臼産の鮭節をかけています。スープは玉ネギをしっとり炒めて旨味を出した中華スープです。

18 ホテル黒部 シェルブルー



TEL0157-23-2251
北見市北7条西1丁目
AM11:00~PM8:00 ラストオーダー PM7:45
月曜 80台 可

温泉卵がトロリ、地元の男爵いもはホックホク。味も食感も楽しめます。

オホーツク北見 塩やきそば グルメ マップ



北見市 中心市街地 マップ

至 紋別
至 旭川
至 網走

温根湯
留辺蘂

白いのぼりが目印!

オホーツク北見塩やきそば イメージキャラクター「塩やっき」

19 ホテルパコJr北見 レストラン 北美月



TEL0157-23-8512
北見市大通東2丁目
ランチ AM11:30~PM2:30 (ラストオーダー PM2:00)
ディナー PM 6:00~PM9:30 (ラストオーダー PM9:00)
日曜・年末年始等 70台 可

地産産ホタテ稚貝と季節の野菜をふんだんに使いオニオンフライ、ニンニクチップ、白髪ねぎで風味をアップさせています。

20 かつカレーの店 秀 (Shu)



TEL0157-31-3600
北見市大通西2丁目まきた大通ビル6F
AM11:00~PM7:00 ラストオーダー PM7:00
火曜 P 駐車場 可

基本の塩ダレに当店独自の調味を加えたオリジナルの味です。

21 ほた姫本舗



TEL0157-25-2222
北見市北2条東1丁目 大槻ビル1階
AM10:00~PM10:00
P 1台 可

青海苔をかけてみました。お好み焼きと共に気取らない屋台風の味にこだわりました。ホタテ、イカなどが入った塩やきそばです。

22 焼肉亭



TEL 0157-26-8929
北見市春光町2丁目139-8
日曜 PM5:00~PM11:30 (火曜 AM11:00~PM2:00)
月・水~土曜 AM11:00~PM2:00・PM5:00~PM10:30
P 有 可

地場でとれる海、山の旬な食材をふんだんに使っています。

23 オホーツク観光物産本店 (通称オホドラ)



TEL0157-56-2266
北見市雄町町報牛内
AM11:00~PM3:00 ラストオーダー PM3:00
年始 40台 可

オホーツク産のホタテをたっぷり使い、旨みを引き出したオホドラ自慢の一品です。団体食も対応可能です。

提供加盟店マークの見方

- 営業時間
- 店内禁煙
- 定休日
- 喫煙可能
- 駐車場
- 店内分煙

北海道北見市の新・ご当地グルメ

オホーツク北見

塩やきそば

熱い鉄板の上に、オホーツクの旨みがぎゅっしり。



オホーツク北見塩やきそばって?

オホーツクの美味しい食材が一皿にギュッと詰まった、北見市の新しいご当地グルメです。

具材には日本有数の日照時間を誇る太陽の恵みをいっぱいに浴びた、コクと旨味が詰まった**北見産玉ねぎ**と、流氷と共に運ばれてきた豊富なプランクトンで育まれた**オホーツク産ホタテ**を使用しています。

味のベースとなる**塩だれ**にはオホーツクの海水100%の自然塩、ホタテの干し貝柱の味付けに使う、たっぷりのホタテのエキス、粗挽きの北見産玉ねぎを使用しました。

麺は道産小麦を主原料に多目の水分にも伸びない、コシと粘り、コクと風味を職人の経験がなせる技で最大限に引き出された**専用の麺**を使用しています。

使う箸にもこだわりました。北見市留辺薬で製造される、防腐剤や漂白剤を一切使っていない、道産松材の**天削げ箸**です。

一つ一つの素材の味をたっぷりとお楽しみください。

- 協賛企業**
- ・ブルドックソース株式会社
 - ・日清食品株式会社
 - ・サッポロウエシマコーヒー株式会社
 - ・株式会社しんや
 - ・北見麺業株式会社
 - ・株式会社北一包装用品店

オホーツク北見塩やきそば推進協議会
事務局 〒090-0832 北見市栄町1丁目6番地24
パークハイム102
TEL・FAX 0157-69-0350
E-mail: yakisoba.kitami@gmail.com
URL: http://shioyakisoba.web.fc2.com/

まだまだあります オホーツク北見の特産品

日本で最初の地ビール
オホーツクビール
麦芽100%で醸造され、香り高く、すっきりとした苦みが特長です。マイスターの手で丹精込めて作られた『生きたビール』をお楽しみください。

コクと旨みにこだわった
オニオンスープ
全体の40%をオニオンエキスパウダーが占める、風味とコクが豊かな顆粒状のスープです。また、チャーハン、グラタンなど、様々な料理にうまみ調味料としてもお使いいただけます。



家庭でも気軽に楽しめる通販セットが登場!

オホーツク北見塩やきそば
北味(きたみ)のグルメセット 3人用・6人用

北見観光協会のホームページより、お求めいただけます。
北見観光協会ホームページ
http://www.kitamikanko.jp/

写真は6人用です。

北見市へのアクセス

●札幌…約5時間
●函館…約9時間
●旭川…約3時間
●帯広…約3時間
●釧路…約3時間
●室蘭…約6時間
●網走…約1時間
●女満別空港…約40分

●札幌駅…約5時間
●旭川駅…約3時間
●網走駅…約1時間

オホーツクはグルメの宝庫

- 北海道の東に位置するオホーツク地方。山と海に挟まれた土地は食材の宝庫と呼ばれるにふさわしく、豊かな山海の幸に恵まれています。
- タマネギ** 生産量日本一の北見産タマネギ。周囲を山に囲まれた盆地特有の寒暖の差から、北見市では甘みのある美味しいタマネギが育ちます。
 - ホタテ** 北海道を代表する貝の一つです、中でも豊富なプランクトンで育まれたオホーツク産のホタテは味・大きさ・知名度を誇ります。
 - 魚介類** 寒流と暖流のぶつかり合うオホーツク海は、「豊富なエサ」と「流氷」が訪れる格好の漁場です。サケ・マス・甘えび・カニ等、様々な魚介が捕れます。

オホーツク北見

塩やきそば 定義・ルール

- 第1条** 道内産の小麦を主原料とした麺を使用する
- 第2条** オホーツク産のホタテを使用する
- 第3条** 生産量日本一の北見産タマネギを使用する
- 第4条** 味付には協議会指定の**塩だれ**を使用する
- 第5条** あつあつの**鉄板**で提供する
- 第6条** 協議会指定の**道産割り箸**を使用する
- 第7条** **北見にこだわったスープ**をつける
- 第8条** **シズル感**を演出するために**お客様の前で魔法の水**をかける



「シズル感」とは?

食材や料理の写真を撮影する際に、よく求められる言葉なのですが、正確な定義はなく、感覚的に使われることが多いようです。「SIZZLE(シズル)」とは、カンタンに言えば肉のジュージューと焼ける音をいうのだそうですが、撮影上その食材の持つ素材感や美味しさを連想させる雰囲気などを指すようです。一般的には、素材を盛り付けてイメージアップされた静かなシズル感と、湯気や調理している瞬間の放つ動的なシズル感があるようです。

オホーツク北見塩やきそば 満足度を高める 3ヶ条

- 第1条** 味、食材は地元こだわりの「オホーツク・北見」を感じられるものを提供する
- 第2条** 笑顔のサービスに努めるとともに、**提供店同士の連携**を大事にする
- 第3条** トッピングや演出に工夫を凝らし、**オリジナリティー**を追求する



オホーツク北見 塩やきそば

イベント情報など毎日更新!

ケータイでパソコンで CHECK!

塩やきそば ブログ 検索

http://kitamishioyakisoba.blog27.fc2.com/

手塩にかけた “塩やきそばでまちおこし”

オホーツク北見塩やきそば推進協議会

北見市の豊富で良質な農林水産資源を背景に、“食を通じたまちおこし”によって地域を元気にしたい!との思いで、地元飲食店や研究機関、食品企業、関係団体などが力を合わせ、平成19年2月から新しい名物料理作りのプロジェクトを開始しました。

メニュー開発と定義・ルール作り、プロモーションの検討などを重ね、平成19年5月に「オホーツク北見塩やきそば」がデビューするに至り、現在活動7年目となります(H25.4)。

材料はもちろん地元産。そして麺もタレもオリジナル!「地産(材)地消の推進と地元根付く郷土料理」を目指す私たちの取り組みは、まだまだ続きます。

北見でなければ味わえない、手塩にかけた塩やきそばは

なまらうまいよ!!
(とてもおいしいよ)



オホーツク北見 塩やきそば 主な受賞歴

- 平成23年7月2日・3日
新・ご当地グルメグランプリ 北海道2011 in オホーツク北見 第3位
(参加13団体)
- 平成22年10月23日・24日
北海道・東北B-1 グランプリ in 横手 第3位
(参加15団体)
- 平成22年9月18日・19日
第5回 B級ご当地グルメの祭典! 10位入賞 B-1グランプリ in 厚木
(参加46団体)
- 平成22年3月27日・28日
第2回 小倉BQ食KING!! 天下分け麺の戦い2010 天下一之焼麺決定戦「焼麺クラス」 第3位
(参加12団体)