

北海道
北 開拓おかき



プリプリとろけるような食感、日本海の荒波で育った『増毛の甘エビ』を使い、七日間もの時間をかけておくりしました。

増毛の魅力を
たっふり
召し上がってください。

甘エビ

国内で流通しているエビは、養殖された輸入物が大半ですが、増毛の甘エビは名実ともに天然ものです。

駅前の歴史的建造群
北海道遺産指定



レトロな風情の町並み、甘エビに代表される海の幸、暑寒別岳などの大自然、見どころ満載の増毛へようこそ。

増毛町 町長 石崎 大輔



特産品「甘エビ」

北海道漁業協同組合連合会
代表理事 会長 櫻庭 武弘

増毛

ましけ

日本海の荒波で育まれたエビは鮮度が自慢。エビ筍・エビこぎ・網漁船で周年水揚げされ、毎年五月に開催される「えび祭り」には、たくさんのお客で賑わいます。



田舎家五本指家
(重要文化財指定)

増毛漁業協同組合
代表理事 会長 西野 憲一



増毛の夕陽

日頃は朝とれた甘エビを全国へ出荷している私どもですが、こうして「おかき」となり日本各地の皆様にお味わっていただけることは新たな喜びです。

株式会社 遠藤水産
代表取締役 遠藤 秋由

國種酒造
北海道産酒指定



酒造りに欠かせない、暑寒別岳から流れ落ちる恵み豊かな伏流水、清流が流れ込む海でとれる豊富なお魚介類、特に甘エビは町の自慢の幸。

國種酒造 株式会社
代表取締役 社長 林 眞一

新発売



増毛町

北菓楼

〒012-8501 北海道 紋別市 増毛町 増毛 1-1-1 TEL: 0122-89-3925

