



【増毛駅前】北海道遺産に指定された歴史的建造物群。映画の舞台にもなった昭和初期の旧旅館や商店などが並びます。



【増毛の夕陽】増毛から雄冬まで続く約23キロの海岸線は夕陽の絶景ポイント。真っ赤な夕陽が日本海に沈む様子は圧巻です。



【増毛小学校】町を見下ろす丘に建ち昭和初期の大型木造校舎としては道内最大最古、築72年の今も現役です。(北海道遺産指定)



【厳島神社】創建250年を超える海の守り神。ニシン漁全盛期の一端をみる総構造りの本殿や絵画彫刻は見ものです。



【旧商家丸一本商家】明治初期から営業を続けてきた天塩国産の味噌、100年前の明治時代の姿のままに伝えています。国指定重要文化財。

【国産酒造明徳15年前創業の日本最北の酒造。香辛料別荘の伏流水を使った辛口の酒が人気。蔵は見学もできます。】

度の北菓楼さんの「北海道開拓おかし 増毛甘エビ」発売。増毛の魅力の新たな発信源になるものと私たちも期待しています。この他にもウニやタコ、あわびなどの海鮮物、日本最北の造り酒屋國産の辛口の日本酒、フ

ルーツ産地としての顔も持ちサクランボやブドウ、洋梨、リンゴ、さらには良質の米とこだわりのおいしさがぎゅぎゅつまつた町なのです。まわりを見渡せば、太古の地球の鼓動が聞こえてくる暑寒別天売焼尻国定公園。その気高き暑寒別岳連山、雄冬海岸。厳しくも美しく尊き大自然が、増毛の町を見守っているのです。さあ、旅もそろそろ終盤、ク

ライマックスは増毛の夕陽をどうぞ。ここは夕陽のメッカ。日本海に真っ赤に沈むその姿は圧巻です。いかがでしょう。増毛の魅力は届きましたか。次回はぜひ増毛にいらして旅の続きをお楽しみください。みなさんのお越しを心よりお待ちしております。

この度の北菓楼さんの「北海道開拓おかし 増毛甘エビ」新発売。甘エビを「提供」しています。早速おかしを頂いたり、甘エビの風味と旨味が口いっぱいに広がります。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「おかし」となり日本各地の皆様に味わっていただけることは新たな喜びです。

増毛

ましけ

増毛と書いて「ましけ」と読む。みなさんは、道北の小さな町へいらっしゃったことがあるでしょうか。さあ、しばし増毛の町をご案内してまいりましょう。まずあなたが降り立ったのは、JR留萌本線の最終駅、

増毛駅。改札をぬけると目の前に懐かしい光景が広がります。それはまるで昭和の初期にタイムスリップしたような光景。映画のワンシーンのような建物群。ここはかつて人で賑わう旅館や雑貨屋の建ち並ぶ通りでした。レトロな風情は今もこの町の顔となっています。

安心してたっぷり召し上がっていただけます。荒波の中、豊富な栄養を食べて育った甘エビはプリプリとしたとろけるような食感で最高級の甘エビ。とれたてをいただけるのは浜の町ならではの特権ですよ。また、このへ



【暑寒別岳】標高1,492m。晴れた日の山頂からは大雪山や羊蹄山、利尻富士などを一望でき多くの登山者を魅了します。



増毛町 町長 石崎大輔
知る人ぞ知る粋な大人の隠れた名所。増毛の魅力をつぶり召し上がってください。

留萌内は甘エビの大産地、水揚げされたエビの多くは北陸をはじめ本州方面で消費されています。国内で流通しているエビは凍結された輸入物が大半ですが、同産のエビは名実ともに天然ものです。この度、北菓楼さんが「北海道開拓おかし」シリーズとして増毛の甘エビを使用した新商品を発売されたことは、地産地消運動の推進にも大きく寄与するものであり、未だ可愛れる商品に成長していくことを心から祈念いたします。

昭和30年頃まではニシンで栄え、今はエビ、ホタテ、タコが増毛の基幹漁業です。日本海の荒波で育まれたエビは鮮度が自慢。エビは、毎年5月に開催される「えび祭り」には、たくさんのお客さまが賑わいます。その「甘エビ」が「北海道開拓おかし」に大変身。私たち漁業者も楽しみですが、皆様のご家庭より身近に愛されれば幸いです。

代表理事 西野 憲一
増毛漁業協同組合



増毛 甘エビ
ましけ

北海道 開拓おかし
あ、旬の海の幸が活きている！

北菓楼

日本海の荒波で栄養いっぱい育った甘エビの甘味と旨味がお口いっぱいに広がります。餅米には「はくちようもち」、味付けにミネラル豊富な「天然塩」、良質な北海道の素材にこだわりました。蒸し、餅つき、熟成乾燥、油で揚げて味付けするまで7日間もの時間をかけて、手間を惜しまずお作りしています。