



【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一の商家。100年前の明治時代の姿をそのまま今に伝えています。(国指定重要文化財)

【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73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獲をみる総構造りの本殿や絵巻彫刻は見ものです。



◆アクセス(車利用で) ○札幌より…約2時間30分 ○旭川より…約2時間



【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。

明日は、今年で十三回を迎える「増毛町えびまつり」です。毎年、この日を楽しみに来てくださる多くのお客様で賑わう一大イベントです。朝に水揚げしたばかりの新鮮な甘エビを心行くまで味わってください。

増毛の甘エビを存分にご堪能いただいた後は、ぜひ増毛の町を散策してください。ニシンの大群に沸いた、古きよき風情を残した街並みがお出迎えてくれます。

どうぞ、時間の許す限り、増毛を存分にお楽しみください。

※甘エビ漁は、天候により左右されます。海がシケて出漁できない場合には、活エビの販売はできませんのでご了承ください。



【増毛町えびまつり】大勢の人出で賑わうまつり会場。

増毛

ましけ

増毛自慢の「甘エビ」を使った北菓楼の「北海道開拓おかき」が発売以来七カ月連続で毎日完売が続いていると、多くの方にその味を楽しんでいただけていると思うと、大変嬉しい限りです。

なんとと言っても、増毛の甘エビは、今がまさに旬です。一年で最もうまい甘エビを味わえる時期です。昔ながらの籠漁で、生きたまま獲る甘エビは、鮮度抜群で、とろけるような甘さとぷりつとした食感が自慢の味わいです。



「北海道開拓おかき《増毛甘エビ》」が発売から七カ月、毎日完売続きとのこと。増毛の「自慢」がまたひとつ増えました。

増毛町 町長 石崎大輔



さらにもっと美味しくなりました。

◎増毛甘エビは、今が「旬」。

増毛では、甘エビ漁が最盛期を迎えています。そんな旬の甘エビをふんだんに使っており、

◎香り引き立つ「強火の妙」。

火を入れることで引き立つ香ばしさ。その強火の限界を追求し、甘エビの風味がよりいっそう豊かになりました。

◎味わい深まる「隠し味」。

甘エビの旨味が凝縮した煮汁も余すことなく餅米に練り込み、味わいに深みがさらに増しました。

これらを、道産「はちまゆもち」に練り込み、餅つき、乾燥、揚げ、味付けに至るまで、七日間の時間をかけて、手間を惜みずおつくりしております。

北菓楼

ましけ 増毛町えびまつり 5月31日(日) 10時~14時 増毛町リバーサイドパーク特設会場

◎水揚げされたばかりの特産甘エビの浜値即売 ◎生鮮魚介類と水産加工品の販売 ◎農産品・農加工品販売 ◎ふるさとが生んだ天才フランス料理人三國清三シェフ監修の増毛エビカレー ◎特産品ほか賞品満載のゲーム大会 ◎特産品から温泉入浴券まで豪華景品の当選抽選会 ◎うまいもの屋台街大集合 など会場はお楽しみ盛りだくさん!

当日、会場では 北海道開拓おかき《増毛甘エビ》 1,000本限定販売! 1本380円(税別)

明日開催