

TAKE FREE

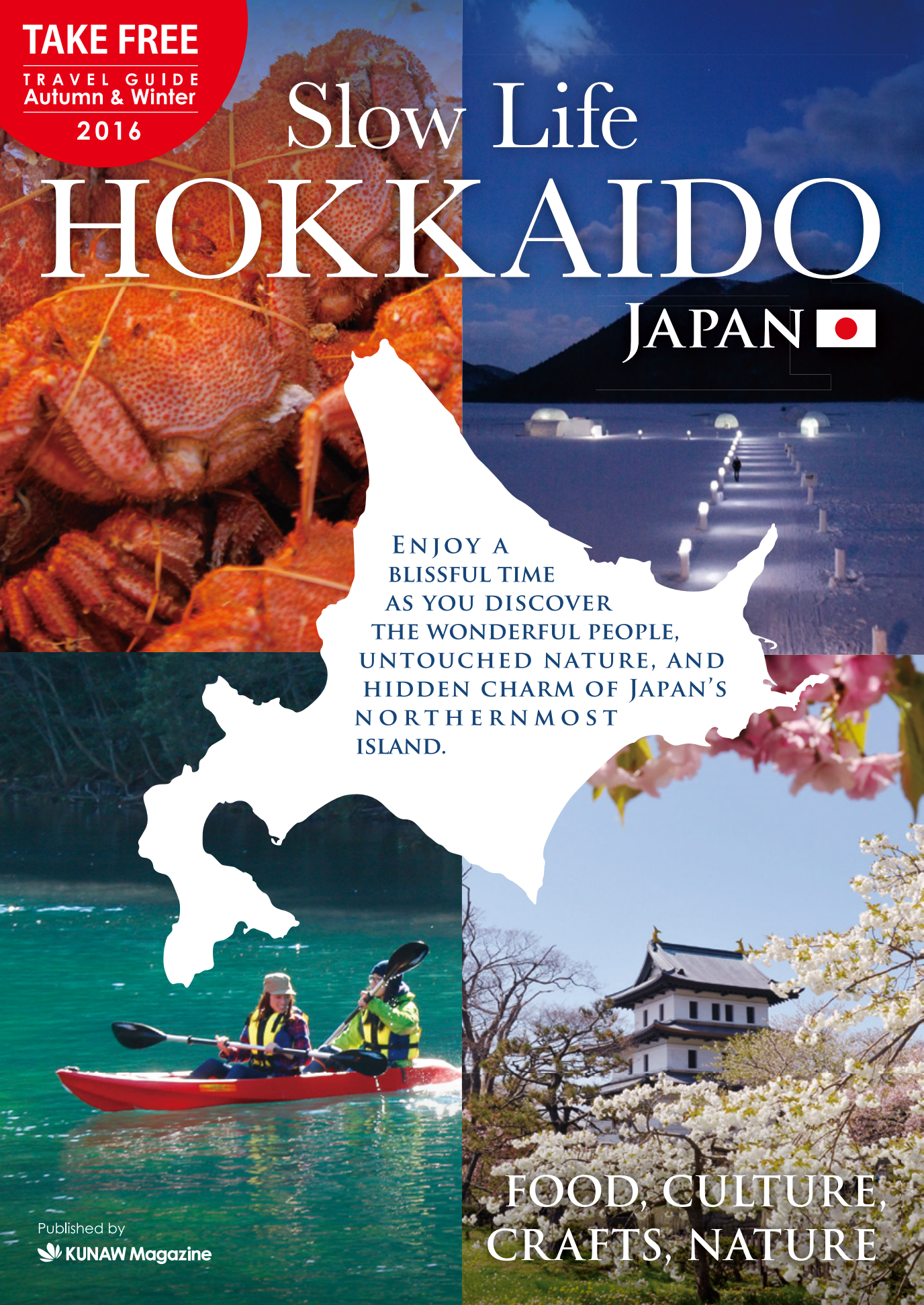
TRAVEL GUIDE
Autumn & Winter

2016

Slow Life

HOKKAIDO

JAPAN 



ENJOY A
BLISSFUL TIME
AS YOU DISCOVER
THE WONDERFUL PEOPLE,
UNTOUCHED NATURE, AND
HIDDEN CHARM OF JAPAN'S
NORTHERNMOST
ISLAND.

Published by

 KUNAW Magazine

FOOD, CULTURE,
CRAFTS, NATURE



FUPUNOMORI



森と暮らす。

下川町の森から生まれたオーガニックコスメとライフスタイル雑貨

Live with the forest.

Organic cosmetics and lifestyle handicrafts from the forest of Shimokawa Town

fupunomori.net

「北海道」という場所を知っているだろうか？
北海道は、日本の最北端に浮かぶ島。
地図上では小さく見えるが、
ひと度足を踏み入れれば
そこには雄大な大地が広がる。
旅の途中、目に映るのは、
心が震えるほどに美しい大自然。
その風景は「アジアのヨーロッパ」と呼ばれるほどだ。
そんな風景も、食べ物も温泉も温かい人々も、
すべて豊かな自然があってこそ。
できれば、ひとつのエリアにゆっくりと滞在し、
その町を冒険してみてほしい。
どこを訪れても、
自然のパワーを体感する旅になることだろう。

Have you ever heard of the place called Hokkaido?
Hokkaido is the northernmost island of Japan,
on a world map it may seem like a speck of land.
But once you actually set foot on this ground,
you will find a vastness that is truly profound.
As you travel along, your eyes will capture
Beautiful and breathtaking scenes of nature,
with landscapes that are reminiscent of Europe,
unlike the rest of Japan this land has developed.
The people, the food, the springs, the ambiance,
they are all a product of nature's abundance.
Travel north or south or east or west,
every region here offers a treasure quest.
Wherever you choose to take your presence,
the power of nature you will surely experience.

CONTENTS

05 出発の前に Before departure

18 より深く、より面白い旅を。北海道に眠る原石を探しに行こう。 エリアガイド For a deeper, different kind of Hokkaido experience. Area Guide

20 釧路・北見エリア Kushiro/Kitami Area

30 富良野・旭川・帯広エリア Furano/Asahikawa/Obihiro Area

44 稚内エリア Wakkanai Area

52 札幌・小樽エリア Sapporo/Otaru Area

66 函館エリア Hakodate Area

76 INDEX

column

42 【お土産】北海道のスイーツ Hokkaido Sweets

64 【食と暮らし】母さん手づくりの味噌 Homemade Miso



■ Publisher Atsushi Takahara	■ Designers Kazuyuki Takayama Satsuki Aosaka	■ Marketing&Sales Daisuke Yukawa Ami Saruwatari
■ Editors Akiko Kamada Tomomi Ozaki Miki Hasegawa	■ Photographers Atsushi Takahara Masatsugu Sugawara Ryosuke Todo	■ Translation Hector Atom Posadas
		■ Adviser Tomiko Mannen

Published by クナウマガジン KUNAW Magazine
〒080-0046 北海道帯広市西16条北1丁目25
Nishi 16-jo Kita 1-chome 25, Obihiro, Hokkaido 080-0046

Printed by ソーゴ印刷株式会社 Sogo Printing Co. Ltd.
TEL.0155-38-4188 FAX.0155-34-1287
kunamaga@sogo-printing.com

本誌掲載の記事、写真およびイラストレーションの無断掲載を固く禁じます。
また、掲載の情報は取材時のものです。
Unauthorized reproduction of the material contained in this publication is strictly prohibited.
The information in this publication is correct at the time of printing and is subject to change.

寒さが創り出す
クリスタルホワイトの世界へ

COLD creates the world
of crystal white



サムライプロデュース
Samurai Produce

ご予約は弊社のFacebookページにメッセージをお送りください。
For reservations, send a message to our Facebook page.

www.samuraiproduce.com



出発の前に

Before departure



1. Access to HOKKAIDO
2. Transportation
3. Wi-Fi
4. Clothing
5. Money
6. Useful Japanese
7. How to use
"Slow Life HOKKAIDO"

1. Access to HOKKAIDO

フライト所要時間 Flight Time Required

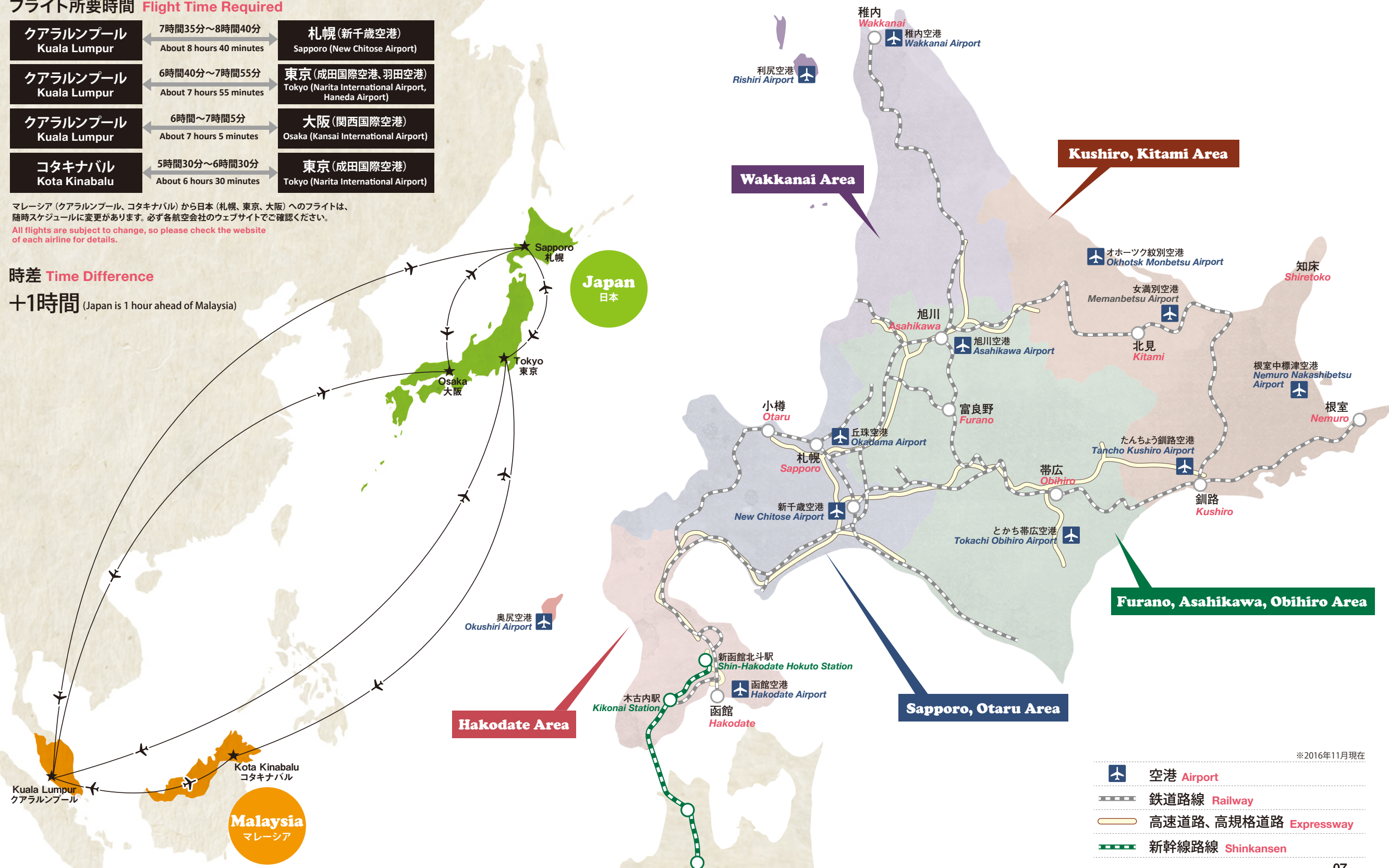
クアラルンプール Kuala Lumpur	7時間35分～8時間40分 About 8 hours 40 minutes	札幌(新千歳空港) Sapporo (New Chitose Airport)
クアラルンプール Kuala Lumpur	6時間40分～7時間55分 About 7 hours 55 minutes	東京(成田国際空港、羽田空港) Tokyo (Narita International Airport, Haneda Airport)
クアラルンプール Kuala Lumpur	6時間～7時間5分 About 7 hours 5 minutes	大阪(関西国際空港) Osaka (Kansai International Airport)
コタキナバル Kota Kinabalu	5時間30分～6時間30分 About 6 hours 30 minutes	東京(成田国際空港) Tokyo (Narita International Airport)

マレーシア(クアラルンプール、コタキナバル)から日本(札幌、東京、大阪)へのフライトは、随時スケジュールに変更があります。必ず各航空会社のウェブサイトでご確認ください。

All flights are subject to change, so please check the website of each airline for details.

時差 Time Difference

+1時間 (Japan is 1 hour ahead of Malaysia)



2. Transportation

本誌で紹介する観光スポットには、他のガイドブックには載っていないマニアックな場所が多い。知られざる絶景や名湯、美食の数々を求めて、ぜひ冒険してほしい。ただし、それらのマニアックポイントまでの電車がなく、バスが1日2本しか走っていない、なんてこともしばしば。公共の乗り物なら、どこまで行くことができるのか、しっかりと事前に調べて出発する必要がある。

レンタカー Car Rental

車で移動すれば、旅の可能性が一層広がる。ほとんどの駅や空港の近くにはレンタカー会社があるので、気軽に利用できる。便利な反面、雪道はもちろん野生動物が出没するなど、北海道ならではの注意点があることも覚えておきたい。

Renting a car is probably the best option for exploring Hokkaido. Car rental services are available near most train stations and airports. However, travelling Hokkaido by car is not without its hazards, and you should always be cautious of winter roads, wild animals crossing onto roads, and other dangers.

🚗 レンタル料金の目安 Approximate Car Rental Fees

■ 小型車 / 1日 4,000円～6,500円
Small or regular sized cars: 4,000 to 6,500 yen per day

■ 中型車 / 1日 8,000円～10,000円
Medium-sized cars or vans: 8,000 to 10,000 yen per day

オプション Option
ほとんどの車がカーナビ、ETC装備。燃料代、保険料は別途。
Most rental cars are fitted with navigation systems and ETC card readers (for expressways) for no extra cost. Insurance is available for an extra fee.

※運転手は国内運転免許証、又は国際運転免許証とパスポートの提示が必要。

To rent a car, the driver must present a driver's license obtained in Japan, or an international driving permit and his or her passport.

安全第一！ 運転時の注意 Tips for Safe Driving

■ 真っ直ぐな道でのスピード管理
Control your speed on straight roads

北海道の特徴的な風景でもある真っ直ぐな道。実は、うっかりスピードを出しすぎてしまう道でもある。一時停止、点滅信号などの交通ルールには必ず従って。There are many long, straight roads in Hokkaido, and there is a tendency to drive too fast on them. Always observe traffic rules and be aware of traffic lights and stop signs.

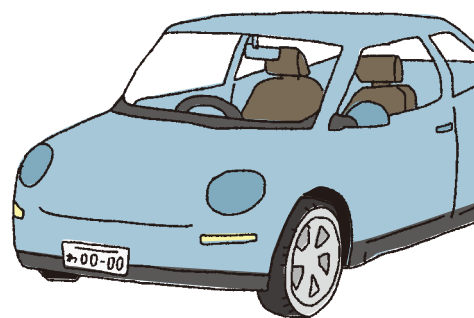


■ 長距離運転の際は、2時間おきに必ず休憩を
Take regular breaks in long-distance driving

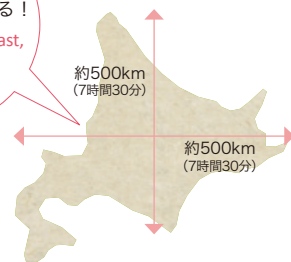
長時間運転する場合は2時間走るごとに10～20分の休憩を取ったほうが良いとされている。眠気や疲れを感じたら、無理せず停まって休憩を。When you are driving long distances, you should take a 10-20 minute rest every 2 hours. If you feel sleepy or tired, do not force yourself. Park your car to take a rest and refresh your body.

Most of the places introduced in this magazine are lesser-known "Deep Hokkaido" spots not found in other guidebooks. They offer fantastic sceneries, delicious food, and excellent hot springs.

However, being lesser-known places usually means that they are difficult to access by public transportation. If you plan to use public transportation, it is important to check in advance how far they can take you and how you can reach the places you want to visit.



北海道の移動は意外と時間がかかる！
Hokkaido is quite vast, so take note of travel times.



北海道のユニークな標識 Common road signs in Hokkaido

■ 動物注意 Beware of animals

野生の動物が横断する可能性あり。急な飛び出しに対応できるよう、スピードは控えめに。峠道では特に朝、夕に注意。Watch out for wild animals crossing the road. Drive carefully and pay attention to the road in front of you, especially on mountain passes in the morning or at night.



■ スリップ注意 Slippery road

急なカーブ、または雨で濡れたり凍結することで、横滑りしやすくなる道路を示す。

The road ahead has a sharp curve, or is slippery when wet or frozen in winter. Drive carefully.

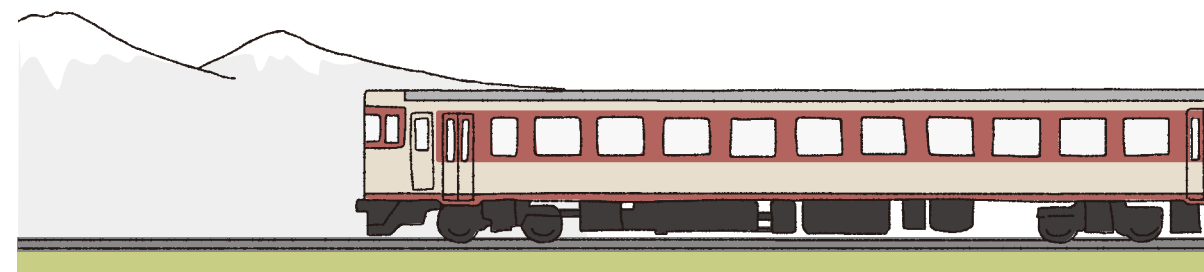
鉄道 Trains

目的地までスピーディーに辿り着けて、北海道の雄大な風景も存分に楽しめるのは鉄道だからこそ。しかし、本数も少なく天候や事故で運休になる区間もあるので、出発前にインターネットなどで調べておこう。

Trains can take you to your destination fairly quickly, and they let you enjoy the beautiful landscapes of Hokkaido. However, trains may stop or be delayed due to accidents or weather conditions. Always check operation status on the Internet prior to departure.

■ 移動時間の目安 Approximate travel times (特急利用の場合)

札幌駅 Sapporo Station	片道約5時間15分 5 hours 15 minutes (one way)	釧路駅 Kushiro Station
札幌駅 Sapporo Station	片道約5時間30分 5 hours 30 minutes (one way)	網走駅 Abashiri Station
札幌駅 Sapporo Station	片道約3時間45分 3 hours 45 minutes (one way)	函館駅 Hakodate Station
札幌駅 Sapporo Station	片道約1時間25分 1 hours 25 minutes (one way)	旭川駅 Asahikawa Station



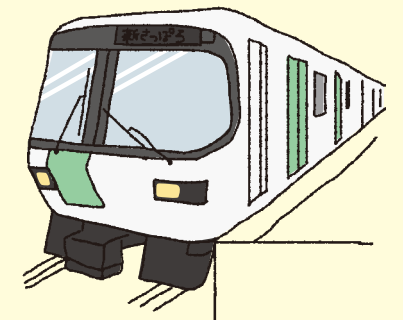
札幌・函館市内の移動 Transportation within Sapporo and Hakodate

札幌市、函館市での街中の移動には地下鉄、市電(路面電車)が安くて便利。お得な乗り放題切符などもあるので、上手に活用して。

Sapporo City has a subway and streetcar system, while Hakodate City has a streetcar. One-day unlimited passes are also available, so you should take these options into consideration when travelling Hokkaido.

札幌市 地下鉄・市電情報
www.city.sapporo.jp

函館市 市電情報
www.city.hakodate.hokkaido.jp



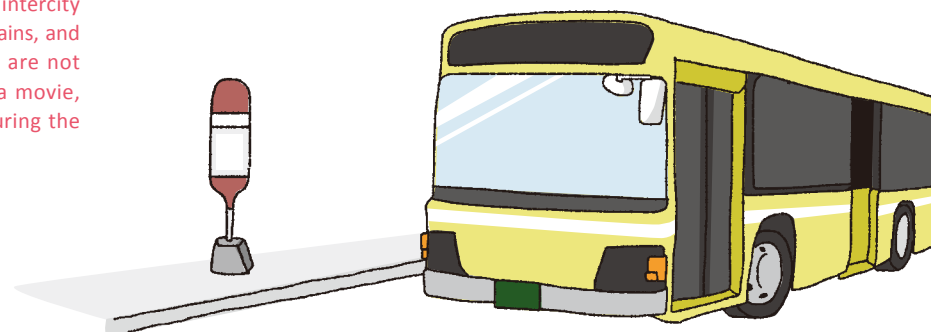
バス Buses

北海道内各エリアへ向かって運行しているバスは、学生やお年寄りなど、車を持たない地元の人も多く利用している。旅行者に便利なのは高速バス。札幌～函館、札幌～帯広など主要都市間を結び、鉄道よりもリーズナブル。長時間の移動になるが、車内で映画を観たり本を読んだり、うたた寝をしているうちに到着するので、荷物が多い人にもオススメだ。

There are route buses that run within each region in Hokkaido, and long-distance bus services that run between major cities (e.g. between Sapporo and Hakodate, between Sapporo and Obihiro, etc.). These intercity buses are normally cheaper than trains, and can be convenient options if you are not pressed for time. You can watch a movie, read a book, or just take a nap during the long ride.

■ 移動時間の目安 Approximate travel times (高速バス利用の場合)

札幌 Sapporo	片道約5時間15分 5 hours 15 minutes (one way)	釧路 Kushiro
札幌 Sapporo	片道約5時間50分 5 hours 50 minutes (one way)	網走 Abashiri
札幌 Sapporo	片道約5時間30分 5 hours 30 minutes (one way)	函館 Hakodate
札幌 Sapporo	片道約2時間5分 2 hours 5 minutes (one way)	旭川 Asahikawa



タクシー Taxis

他の交通手段と比べると料金は高いが、公共交通が少ない地域の移動にはタクシーが便利。目的地まで公共の乗り物がない、迷子になってしまった…。そんなときはタクシーに頼ろう。ノリの良い運転手なら、ローカル情報をたっぷりと教えてくれるだろう。

Taxis can be quite expensive compared to other modes of transport, but they can also be convenient when you get lost, or if there is no other way to your destination. Some friendly taxi drivers may also share useful information or local shop recommendations with you.

■ 運賃の目安 Taxi Fares

初乗り (1.6km) 650円～670円
Basic fare (1.6km) 650 yen to 670 yen

日本のタクシーはすべて、料金メーターによって距離・料金を換算するため安心。

All taxis in Japan use a meter to calculate the fare (based on time and distance).



レンタサイクル Bicycle Rental

駅や観光情報センターなどの施設には、レンタサイクルが用意されていることも。街中散策や近隣地域への移動に活用しよう。

Bicycle rental services are available at some train stations or tourist information centers. They can be convenient for travelling short distances within a town or city.

■ レンタル料金の目安 Bicycle Rental Fees

1日 1,000円～1,500円 1,000 to 1,500 yen for one day



3. Wi-Fi

■ 北海道のWi-Fi環境は遅れている？ Wi-Fi Services in Hokkaido

海外から来た観光客が最も不便に感じるのが、公衆無線LANの環境だ。特に北海道では、首都圏に比べて無料のWi-Fiスポットが少ない。都市部から離れれば離れるほど、フリースポットを見つけるのは難しいと思ったほうが無難。出発する前に宿で情報収集しておけば、後で慌てることもない。

One of the most common complaints of foreign tourists to Hokkaido is the lack of Wi-Fi services. Compared to Tokyo and other major cities, Hokkaido has very few Wi-Fi hotspots, and the situation usually gets worse the farther you go into rural areas. You should check with your hotel or lodging facility, or the Internet for Wi-Fi information before departing.

海外からの旅行者の間では「接続できても速度が遅い」という辛口の見方も。

Even when there is Wi-Fi service available, many find it to be slow.



■ 困った時は「駅」、「コンビニ」、「大手ファストフード店」

Wi-Fi at Stations, Convenience Stores, and Fast Food Chains

どうしてもフリーWi-Fiスポットが見つからない時、とりあえず近くの駅、コンビニエンスストア、大手ファストフード店を訪れてみよう。しかしこれらの場所は、接続できる回数に制限があったり、登録作業が複雑だったりするので注意。

If you are having difficulty finding Wi-Fi hotspots, you can try searching at train stations, convenience stores, fast food chains, or other shops. Note that the Wi-Fi services at these places may have certain usage limitations and may also require user registration.

見つけやすいのはコンビニエンスストア。買い物のついでに試せるので便利。

Many convenience stores have Wi-Fi services, and you can use them while shopping inside.



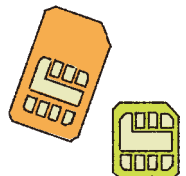
■ 頼れるプリペイドSIMカード Prepaid SIM Cards

常にネットに接続できないと不安という人は、旅先でプリペイドのSIMカードを購入するのも手。複雑な手続きも必要なく、滞在期間に合わせて利用することができる。値段は7日間限定、1GBで約2000円程度。事前にSIMフリーのスマートフォンの用意をお忘れなく。

If you want to stay connected to the Internet at all times, we recommend buying a prepaid SIM card. Purchasing procedure is fairly simple, and you can choose a plan that fits your length of stay. 7-day access with 1 GB costs around 2,000 yen. You need an unlocked smartphone or device to use the SIM card.

プリペイドSIMカードは家電量販店やコンビニエンスストアなどで販売している。

Prepaid SIM cards can be purchased at electronics stores and some convenience stores.



■ 究極の奥の手、漫画喫茶 Manga and Internet Cafés

パソコンを設置した個室で自由に漫画を読み、無料のドリンクを楽しめるのが漫画喫茶。日本独自の文化に触れつつ、最高のネット環境を利用できる。滞在する時間によって金額が加算されていくシステムなので、入店時間を覚えておこう。

If all else fails, you can visit a manga café, which normally has individual rooms with computers connected to the Internet. Membership registration is required, and fees depend on your length of stay, but it usually comes with unlimited drinks, and you get to enjoy a piece of Japanese culture.

プライベートな空間が確保され、ドリンク飲み放題の漫画喫茶は世界的にも珍しい。

Manga cafés offer a private space with various facilities, including unlimited drinks.

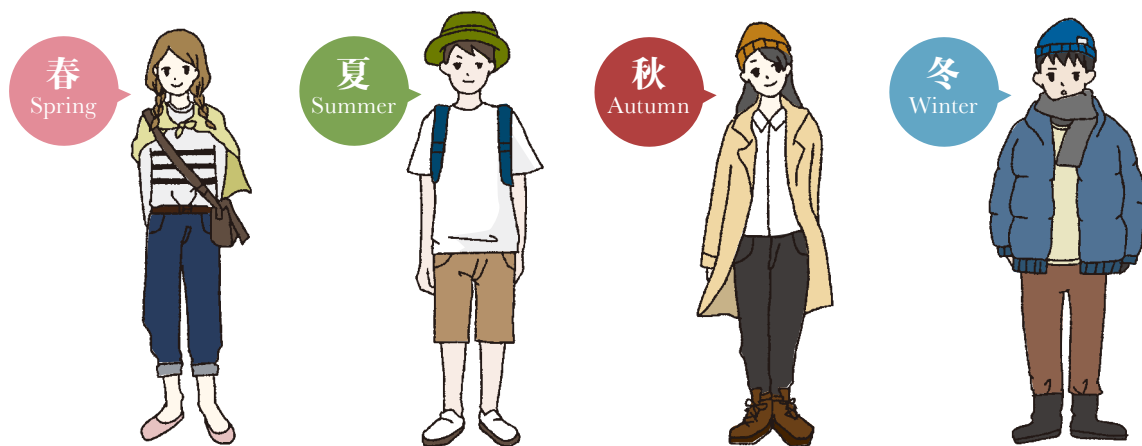


4. Clothing

地域による気温の違い Temperature Variations by Region

北海道では最も南に位置する函館エリアや、内陸部は気温が高く、太平洋側の海岸沿いに位置するエリアはそれらの地域よりも5℃前後気温が低く、風も強い。釧路・北見エリア、稚内エリアを訪れるときは、上着を1枚多く持って。

Compared to the southernmost Hakodate Area and the other inland regions, the areas along the Pacific coast can have temperatures that are around 5℃ lower. It is recommended that you bring an extra coat or jacket when visiting the Kushiro/Kitami Area or Wakkanai Area.



10～20℃の過ごしやすい気温。5月上旬には大型連休があり、各地が旅行者で賑わう。ちなみに、北海道のお花見シーズンは4月下旬～5月中旬。
Temperatures are a pleasant 10-20℃. The Golden Week long vacation in early May means that can tourist spots can be very crowded. Cherry blossoms usually bloom from late April to mid-May.

日本の他の地域よりも湿度が低く快適。とは言え日中は30℃を超える猛暑日も。夜や朝方はパーカーなどのサッと羽織れる上着があると便利。
Summers in Hokkaido are less humid and more comfortable compared to mainland Japan, but temperatures can still go over 30℃. Evenings and early mornings can be somewhat chilly, so bring a sweater or jacket just in case.

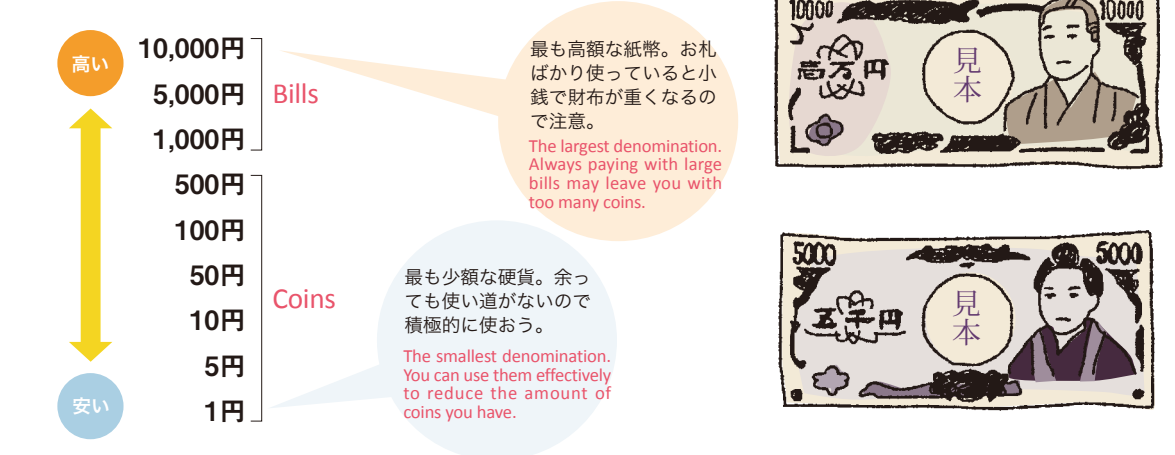
夏が終わると一気に冬の空気がやってくる。10月下旬以降はマフラー類が必須に。10月中旬～下旬にかけて目に見える山々の紅葉は圧巻。
Temperatures tend to drop drastically as the short summer ends, and coats and scarves are recommended items from October onwards. This is the season to enjoy colorful autumn leaves all over the island.

1月、2月は特に寒く、最高気温が0℃を下回る。ダウンはもちろん、保温性のインナーも重宝する。屋内は暖房が効いていて暑いくらいの場所も。
During the coldest months of January and February, daily high temperatures usually remain below 0℃. You should wear thermal underwear and multiple layers of clothing. Note that the indoors can be quite warm due to heating.

あとと使える持ち物 Other Useful Items to Bring



5. Money



カード Credit Card

国際標準のクレジットカードであれば、大型店をはじめ多くの店で利用できる。ただし個人経営など、小規模な店では使用できないこともあるので、事前に店主に確認を。

Major credit cards are generally accepted at large hotels, restaurants, and commercial centers. Smaller, privately-run establishments rarely accept credit cards, so confirm in advance before making a payment.

ATM ATM

国際標準のクレジットカードであれば、銀行や郵便局、セブンイレブン(コンビニエンスストア)のATMで日本円を引き出すことができる。セブンイレブンは土・日曜も利用できて便利。

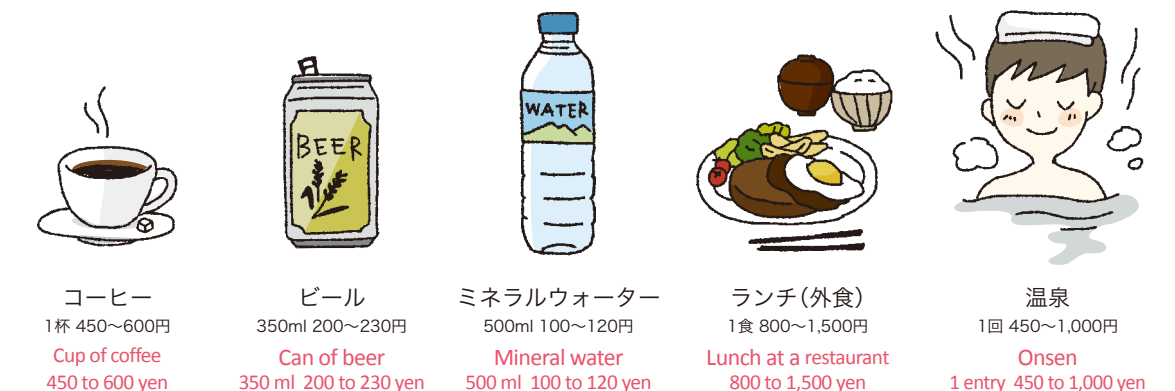
You can use major credit cards to withdraw Japanese yen from ATMs at banks, post offices, and 7-Eleven convenience stores. 7-Eleven ATMs can be used even during weekends and holidays.

両替 Currency Exchange

新千歳空港、主要な銀行(北洋銀行、北海道銀行、北陸銀行など)、郵便局で両替が可能。ただし銀行、郵便局は平日9:00～15:00(郵便局は～16:00)まで。土・日曜、祝日は休みなので注意が必要。

You can exchange foreign currency at the New Chitose Airport, and certain banks (Hokuyo, Hokkaido, Hokuriku, etc.) and post offices. Note that banks and post offices are open only on weekdays in the daytime.

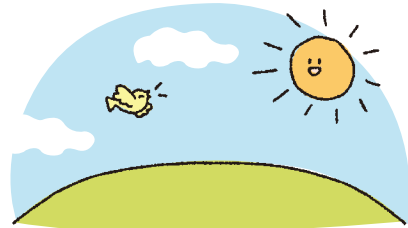
ものの値段の目安 Cost of Goods and Services



6. Useful Japanese

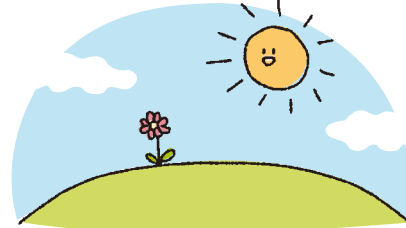
あいさつ編 Greetings

簡単な挨拶や旅に便利な日本語を紹介。
Magical words to help you meet and greet the locals.



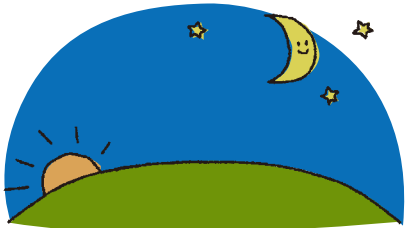
おはようございます。
[Ohayo gozaimasu]

Good morning.



こんにちは。
[Konnichiwa]

Good afternoon.



こんばんは。
[Konbanwa]

Good evening.



おやすみなさい。
[Oyasuminasai]

Good night.



ありがとうございます。
[Arigato gozaimasu]

Thank you.



すみません。
[Sumimasen]

I'm sorry.
Excuse me.

いただきます。
[Itadakimasu]

※日本人が食事の前に言う挨拶（食べ物や料理をしてくれた人に対する感謝の気持ちを込めて）。

You say this phrase before eating something, to show gratitude to the person who prepared it.



ごちそうさまでした。
[Gochiso-sama deshita]

※日本人が食事の後に言う挨拶（理由は「いただきます」と同じ）。

You say this phrase after eating, to show your appreciation for the delicious meal.



旅行編 Travel

北海道は他の観光地に比べて外国語の案内が少ない地域。よく使う日本語を覚えておけば、旅もスムーズに進むはず。
Compared to other parts of Japan, Hokkaido has fewer signs in English or other languages to guide tourists. Use these phrases to help make your trip go without a hitch.

神社に行きたいです。
[Jinja ni ikitai desu]

I want to go to a shrine.

「神社」をこれから行きたい場所に変えて使ってみよう。

Replace "Jinja" with the name of the place you want to go to.



トイレはどこですか？
[Toire wa doko desu ka]

Where is the toilet ?



場所がわからないとき、「トイレ」を探している場所に変わって使ってみよう。

Replace "Toire" with the name of the place or object you are looking for.



いくらですか？
[Ikura desu ka]

How much is it?

ほしい商品の値段が知りたいとき、店員に聞いてみよう。

Use this phrase when you want to ask the price of an item in a store or restaurant.

※There is an 8% consumer tax in Japan, but most stores display prices that are tax exclusive. Check with the store to know the actual cost.

自分を入れて写真を撮りたいとき、近くにいる人をお願いしてみよう。

Say "sumimasen" and this phrase to politely ask someone nearby to take your photo.



写真を撮ってくれませんか？
[Shashin o totte kuremasen ka]

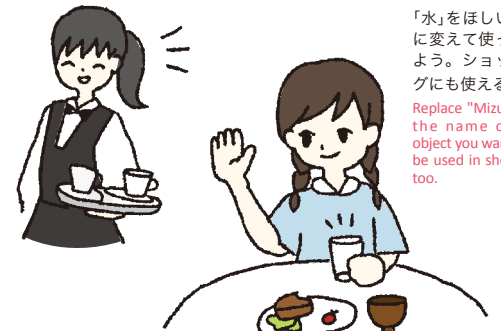
Could you please take my picture ?

水をください。
[Mizu o kudasai]

Please give me some water.

「水」をほしいものに変えて使ってみよう。ショッピングにも使える。

Replace "Mizu" with the name of the object you want. Can be used in shopping too.



7. How to use "Slow Life HOKKAIDO"

本誌の見方 Viewing the Guide Pages

文章は日英併記。
日本語は黒字、英語は色の付いた文字を目で追うと読みやすい。

Japanese text is black while English text is colored for easy discernment.



ジャンルは5つ
5 Different Categories

Scenery 風景、イベント、ツアー
Culture 文化、伝統、歴史
Food 食べ物
Crafts 手づくり工芸品
Lodging 宿

店舗(企業)データ
Shop or Company Data

■アイコン一覧 Icon List

- | | |
|--------------------------------------|----------------------------------|
| 🏠 住所 / Address | 🛎️ 貸切風呂 / Private bath |
| ☎️ 電話番号 / Phone number | 📶 フリー Wi-Fi 有 / Free Wi-Fi |
| 🕒 営業時間 / Business hours | 💳 カード払い可 / Credit cards accepted |
| 📄 Info 料金の目安、情報 / Price, Information | 🛍️ 免税店 / Duty free |
| 🚶 Access アクセス / Access | 🗣️ 英語対応可 / English OK |

多言語ウェブサイト Multilingual Web Sites

本誌と合わせて使うと便利! You can use these sites together with this magazine to improve your travel experience.

北海道観光振興機構
「Good Day 北海道」
(7カ国語対応 / Available in 7 languages)



www.visit-hokkaido.jp

さっぽろ地域雇用創造協議会
「ムスリム旅行者向け食のおもてなし情報」
(3カ国語対応 / Available in 3 languages)



www.sapporo-muslim.info

※当サイトの運営は2017年3月31日まで。
This site is available only until 31 March 2017.

それではいよいよ、
北の島 北海道へ旅に出ましょう



Let's embark on our journey to the northernmost island of Japan.

より深く、より面白い旅を。
北海道に眠る原石を探しに行こう。

For a deeper, different kind of
Hokkaido experience.

■ 釧路・北見エリア
「大いなる自然に抱かれて」

■ 富良野・旭川・帯広エリア
「山岳地帯と文化・芸術が育つ場所」

■ 稚内エリア
「静寂の中で感じる自然の息吹」

■ 札幌・小樽エリア
「都会と田舎が共存する多彩な風景」

■ 函館エリア
「歴史ロマンあふれる港町を自由に旅して」

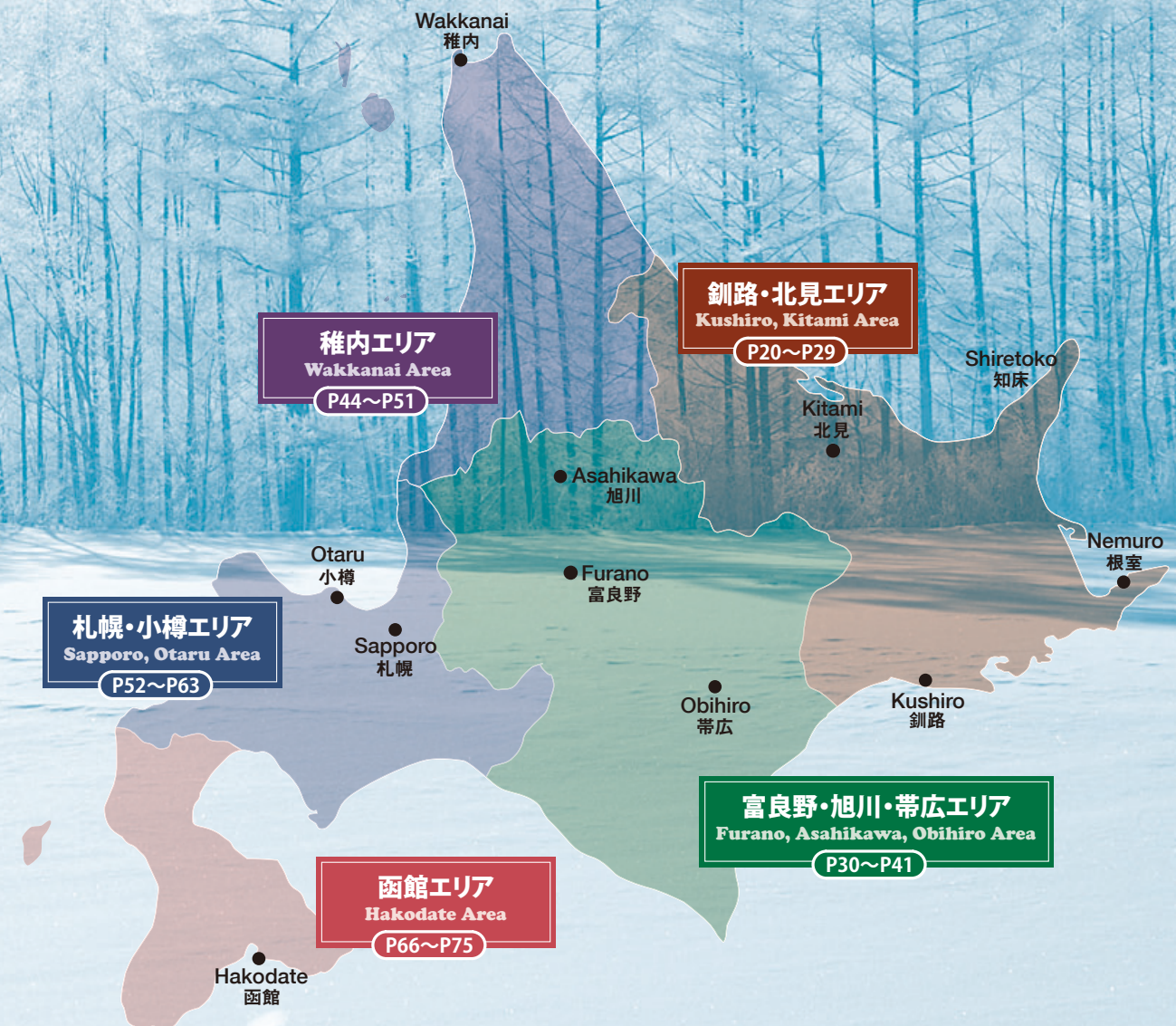
KUSHIRO/KITAMI AREA
A land embraced in great nature

FURANO/ASAHIKAWA/OBIHIRO AREA
A mountainous hotbed of art and culture

WAKKANAI AREA
Nature of breath feel in silence

SAPPORO/OTARU AREA
Colorful landscapes with an urban and rural blend

HAKODATE AREA
A carefree adventure into historic and romantic harbor towns



| 釧路・北見エリア |

大いなる 自然に抱かれて

A land embraced in great nature

情報量も少なく、交通の便も少ない北海道の東エリア。
しかし、だからこそ、いまだ多くの自然が残り、
多様な動植物が暮らす原始の北海道を感じられる場所でもある。

Eastern Hokkaido may be the least developed area of the island in terms of
transport and tourism, but it is a place to experience untamed Hokkaido,
with its vast, untouched nature and diverse flora and fauna.



Photo taken:

February 22, 6:00AM
at Cape Noto

\ Here!! /



Google MAP

オホーツク沿岸、紋別市から知床ウトロまでの海岸沿いは、1月から3月までの間、流氷に埋め尽くされる。
流氷を楽しめるツアーや体験アクティビティなども豊富に用意。朝焼けや夕焼け時が特に美しい。

The Okhotsk coastline from Monbetsu City to Utoro in Shiretoko becomes covered in drift ice from January until March, and you can
enjoy a variety of tours and activities. The coast at dawn or dusk is also a sight to behold.

Scenery

Photo taken
March 4 1:00PM
at sea of Okhotsk

流氷世界へ 入り込む Break through the world of drift ice

ガリガリッ、ゴリリリ…。一面に広がる流氷を砕きながら、大きな船体がゆっくりと進んでいく。船はやがて、真っ白な流氷に囲まれてしまう。船が流氷を砕くときの音が、氷点下の澄んだ空気に響き渡る。真冬を迎えた北の海。何と神秘的なことだろう。お気に入りの特等席は、船尾デッキ。船によって切り開かれた蒼い海の道が、再び真っ白な流氷によって閉ざされていく様子をじつくりと眺められるからだ。おおそ時速1キロ前後のスピードで流れているという流氷。肉眼で流氷の動く様子をとらえることは難しいが、船尾からなら小規模ながら、「流れる氷」の姿を堪能できるのだ。

As the ship slowly plows through the drift ice-covered sea, you will hear the crunching and scraping sounds echo through the chilly but crisp winter air. Before you know it, the ship is surrounded in a world of white, a mystical scene that befits the picturesque northern seas. The large ice floes drift at a very slow pace, so it is difficult to discern their movement during the cruise. But from the deck at the stern of the ship, you can watch the blue path cut out by the ship reclose ever so slowly as the smaller blocks of ice cover it again in white.

世界で最も低緯度の流氷漂流地が、ここ北海道。Hokkaido is the southernmost spot in the northern hemisphere where drift ice can be seen.

Cruise Information

■網走流氷観光砕氷船 おーろら

料金／大人3,300円、小学生1,650円、幼児無料
(15名以上の団体割引あり)

時間／約1時間 期間／1/20～4/2 (期間中毎日運航)

※流氷がない場合は能取岬までの海上遊覧。
※予約優先、空気があれば当日乗船也可。

■Icebreaker Ship Aurora

Fee: Adults 3,300 yen, children 1,650 yen, infants free of charge
(Discount available for groups of 15 or more)

Cruise time: Around 1 hour

Cruises run daily from January 20 to April 2.

※If there is no drift ice, course changes to a pleasure cruise to Cape Notoro.
※Persons with reservations are prioritized.



1. 大型船おーろらで約1時間、快適な旅を。
2. アザラシやオオウシなどの動物が姿を見せてくれることも。
3. 暖房が効いた船内ではホットドリンクなどを販売している。

1. The gentle cruise in the Aurora takes around 1 hour.
2. Look closely and you may see eagles or seals on the drift ice.
3. You can buy hot drinks and snacks in the ship's heated cabin.

道東観光開発 (株)

〒網走市南3条東4丁目5-1 道の駅 流水街道網走(発着)
☎ 0152-43-6000

Doutou Kankou Kaihatsu Corp.

〒網走市南3条東4丁目5-1, Abashiri-shi (Abashiri Road Station)
☎ 0152-43-6000

<https://www.ms-aurora.com/abashiri>

※電話またはHPで予約可。
Reservation by phone or Internet.

Access JR網走駅から徒歩約20分
Around 20 minutes by walking from JR Abashiri Station.



Google MAP

定番 炉ばた焼きメニュー Robatayaki Favorites



■ かき
Oysters



■ ほっけ
Okhotsk Atka mackerel



■ ほたて
Scallops



■ さんま
Pacific saury



Food

炉ばた焼き Robatayaki



海産物が豊富な釧路市で広まった、「炉ばた焼き」という食文化。魚介類をシンプルに焼くだけという調理法だが、新鮮な海の幸を味わうのなら、この食べ方が1番だ。

地元の水産会社が経営する炉ばた煉瓦では、焼き台付きのテーブルで、自分のペースで海産物を焼いて食べることができる。店のこだわりは素材のおいしさへの追及。魚介によって、熟成させたり冷凍させることで、うま味を最大限に引き出す。そのおいしさと、パチパチと燃える火の音とが相まって、仲間との会話も一層弾むことだろう。

Robatayaki is a simple cooking method of grilling fresh seafood over hot charcoal, letting you enjoy their natural flavors. It is an important part of the food culture of Kushiro, a port city blessed with abundant seafood.

Robata Renga in Kushiro is a restaurant operated by a fishery company. Tables are fitted with charcoal grills so customers can enjoy do-it-yourself robatayaki. The restaurant takes pride in their taste, preparing seafood in various ways to bring out their best flavors. With the delicious seafood, the ambience of crackling charcoals, and the lively conversation, you will surely have a memorable meal here.

炉ばた 煉瓦

📍 釧路市錦町3-5-3 ☎ 0154-32-3233
🕒 11:00~14:00(夏季のみ)
17:00~23:00(L.O.22:00)(無休)

Robata Renga

📍 Nishiki-machi 3-5-3, Kushiro-shi
☎ 0154-32-3233
🕒 11:00~14:00(summer season only)
17:00~23:00(last order 22:00)
(Open all year)

<http://www.renga.jp>

Info 炉ばた焼きのすすめ 4,750円
Robatayaki mix 4,750 yen

Access JR釧路駅から徒歩約13分
13 minutes by walking from JR Kushiro Station



Wood Crafts



craft KA2 クラフトカツ

〒標茶町塘路原野北7線51-23
☎ 015-487-2356
🕒 10:00~17:00(火・水曜定休)

<http://www16.plala.or.jp/ka-2>

Info オーダーメイドのはんこ 5,400円
Custom hanko seal 5,400 yen

Access JR塘路駅から徒歩約5分
5 minutes by walking from JR Toro Station

craft KA2

〒Kita 7-sen 51-23, Toro Genya,
Shibecha-cho
☎ 015-487-2356
🕒 10:00~17:00 (Closed on Tue and Wed)

Here!!



Google MAP



カミクマくん Kamikuma-Kun 2,182円

自然な素材で作った、
赤ちゃん用の歯固め。
A wooden teething ring for
infants.



スプーン・フォークセット Spoon and Fork Set 3,456円

子どもでも握りやすい、
ぶつくりとしたデザイン。
With easy-to-grip handles for
toddler hands.

花豆スツール Hanamame Stool 19,440円

あえて背もたれを付けないことで、
用途を広げている。
A cute and multi-purpose
wooden stool.

梶 勝也さん たかこさん

Katsuya and Takako Kaji

木工を手がける勝也さんとは対
照的に、たかこさんはハンコや
名刺といった細かな作品を得意
とする。

Katsuya works on the wood
crafts, and Takako handles the
finer items like name cards and
seals.



釧路湿原にほど近い場所に佇む、小さな工房がクラフトカツ。木工作家の梶勝也さんとのづくり作家である妻のたかこさんが、ここから数々の作品を送り出している。勝也さんの代表作は子ども用のスツール。作品の材料になるのがクルミの木だ。クルミは程よい重さがあり油分が多いことから、時間が経つにつれて色の変化を楽しめる。さらにドイツ製のオイルを塗って仕上げることで、木目の鮮やかさと美しい艶が生まれてくるという。天然素材のオイルは子どもが舐めても安心な上に、手直しが楽というメリットもある。

周囲に響くのは、風に揺れる木の葉の音と小鳥の鳴き声のみ。心落ち着く静かなひとときを満喫できるのも、クラフトカツを訪れる大きな喜びのひとつ。

craft KA2 (pronounced Katsu) is a wood crafts shop located near the famous Kushiro marsh. Owned by wood artist Katsuya Kaji and his wife Takako, together they create various wooden objects and trinkets. One of Katsuya's favorite items is a children's stool, made with walnut wood. Walnut wood has a good weight and high resin content that produces an interesting color change over time. Katsuya also likes to apply a German oil finish to his works to highlight the grain and give an attractive gloss. The natural oil helps make touch-up work easier, and is safe for children.

At craft KA2, you can have a peaceful time enjoying not just the wood crafts, but also the shop's quiet surroundings, with only the chirping of the birds and the rustling of the trees in the wind.



1

2

3

1. 雑貨スペース。机はもちろん勝也さん作。
2. 丁寧、かつ大胆に作品と向き合う。
3. 周囲の景色に溶け込む、蔦に覆われた工房。

1. Stationery and wood crafts on a desk made by Katsuya.
2. Katsuya works carefully but confidently with wood.
3. The shop is covered in ivy and blends well with the scenery.

Lodging

古き日本の
風情を感じる

Experience the
ambience of old Japan



1. 建物をはじめ、暖炉まで手づくり。
2. 北海道の旬の素材を盛り込んだ、夕食の一例。
3. 自然の中に佇んでおり、日頃の疲れを癒やすのにぴったり。

1. The fireplace and the whole building were built by hand.
2. The dinner course uses fresh, seasonal Hokkaido ingredients.
3. Surrounded in nature, the inn is an ideal rejuvenation retreat.

緑に囲まれた小高い丘の上に、レトロな雰囲気を漂わせた木造の建物が見えてくる。北の暖暖は北海道の開拓時代をイメージさせる「屯田造り」の宿。ロビーの近くには手づくりの暖炉があり、訪れる人の心を和ませてくれる。静かに燃える炎を囲んでいると、初めて会う人にも親しみを感じてくる。

気取らない家庭的な宿として評判を集める一方、上質なオーベルジュとしての顔も持つ。オホーツクの食材をはじめ、道内各地の名産を取り入れたコースは、見た目の美しさにも配慮が行き届いている。

網走湖を見渡せる露天風呂からの景色も印象的。特にすばらしいのは、湖が夕日で色づく瞬間だ。

Kita no dandan is an old-fashioned inn located on top of a small hill surrounded by vast greenery. The wooden building was built in the image of the Tonden settlements during the pioneering age of Hokkaido. As you enter the lobby, you are greeted by a large, handcrafted fireplace. The softly crackling flames will warm your heart and body, and make you and every guest feel like a family at home. Indeed, the inn is known for its homelike atmosphere, but it also has a reputation as a high-class auberge. The meals here are as delicious as they are attractive, featuring dishes made with the finest ingredients from Okhotsk and other parts of Hokkaido. The open-air bath is also impressive, with a view overlooking Lake Abashiri. The view of the lake in the sunset glow is particularly breathtaking.

泉質は無色透明のアルカリ性単純温泉。
The onsen is a colorless, simple alkaline hot spring.

だんだん
北の暖暖
〒網走市大曲39-17 ☎ 0152-45-5963

Kita no dandan
〒Omagari 39-17, Abashiri-shi
☎ 0152-45-5963

<http://www.only-hotsk.com>

Info
IN 15:00 OUT 10:00
1泊2食 大人17,700円～(2名1室)
※6月～10月、2月は+3,000円
1 night 2 meals 17,700 yen per person
(+3,000 yen in Jun-Oct, Feb)

Access JR網走駅から車で約3分
3 minutes by car from JR Abashiri Station



Google MAP



富良野・旭川・帯広エリア

山岳地帯と 文化・芸術が育つ場所

A mountainous hotbed of art and culture

北海道最高峰の旭岳を含む大雪山と、北海道の屋台骨日高山脈。
麓で暮らす人々にとってこれらの山々は、
地域のシンボルであり、創造力の源であったりする。

To the north are the Taisetsu Mountains, the roof of Hokkaido and home of Asahidake, the highest peak in the island. To the south are the Hidaka Mountains, the backbone of Hokkaido. The people in this region consider these mountains as important symbols and the source of their identity and creativity.



ロープウェイを使って気軽に散策できる旭岳中腹。本州では3,000m級の山でしか見られない高山植物が多く見られる。ガイドツアーは、麓で温泉やスノーシューを楽しむ初心者向けのものから、本格的な山歩きまで多数。山開きは6月。

Photo taken
August 14 4:00PM
at Mt.Asahidake



Asahidake is home to many rare species of alpine plants and flowers. Accessible via a ropeway, it is a popular spot for hikers. Visitors can enjoy a variety of guided tours, including a snowshoe and onsen course for beginners, and a summit climb for experts. Climbing season begins in June.

Scenery



5色の湖 オンネトー

The Pentachromatic Lake Onneto



周囲約2.5km。最大水深9.8mの湖。見る角度や天候、季節などによって湖面の色が5色に変化することから、五色沼とも呼ばれている。冬期間は通行止めになるため、スノーシューや歩くスキーのみでのアクセスとなっている。

Lake Onneto has a perimeter of around 2.5 km and a maximum depth of 9.8 meters. The hue of the lake surface varies delicately depending on the vantage point, the weather, and the season, earning it the nickname "five-colored lake". The road to the lake is closed in winter, but it can be accessed on foot with snow shoes or cross-country skis.

写真右の円錐形の山は阿寒富士。

富士山を思わせる美しい山だ。写真左は登山客に人気の雌阿寒岳。この雌阿寒岳が噴火したことでできたと言われる湖、オンネトーは、北海道三大秘湖のひとつ。長い間登山客や写真家など一部の人が訪れる場所だった神秘の湖は、近年では駐車場や展望台が整備され、特に湖が美しいスカイブルーに染まる6～8月には、大勢の観光客が訪れている。

オンネトーを何度も訪れたいくなる理由。それは訪れるたびに異なる湖の色と、背後に佇むふたつの山が織り成す風景を味わうためだ。秋には紅葉で辺り一面が赤くなり、冬が近づくとまっ白な雪を頂いた山と湖とのコントラストがとても美しい。豊かな水と大らかな山に抱かれているという安心感。周辺で楽しめる登山や温泉とあわせて、ゆっくりと堪能したい。

The conical peak on right reminiscent of Mt. Fuji is called Akanfuji, and the mountain on the left is Meakan-dake, a popular peak for climbers. An eruption of Meakan-dake gave birth to Lake Onneto, one of three mysterious lakes of Hokkaido. For a long time, the secret lake was frequented only by a handful of mountain climbers and photographers. With the construction of parking lots and observation decks in recent years, the lake has become a popular tourist spot, particularly in June to August, when the lake takes on a beautiful hue of sky blue.

Lake Onneto is a place you will want to visit many times, to see the its changing colors through the seasons, set to the scenic backdrop of the twin mountains. Autumn paints the surroundings with shades of red, and early winter sees the mountains capped with snow, forming a striking contrast to the lake below. The abundant waters and imposing mountains give you a sense of serenity, and you will want to experience it more through the mountain trails or hot springs in the area.

1. 足寄町特産のラワンぶきは、太く軟らかいのが特徴。湖畔にあるオンネトー茶屋ではラワンぶき料理も提供されている。
2. 雌阿寒岳の麓にある野中温泉では、100%源泉掛け流しの湯を堪能。
3. 周囲には木道もあり、散策も楽しめる。

1. The thick but soft Rawan butterbur is a specialty of Ashoro Town. You can try this dish at Onneto Chaya.
2. Nonaka Onsen has a history going back 100 years. The spring waters flow 100% direct from the source.
3. The wooden boardwalks let you enjoy a stroll beside the lake.

阿寒国立公園 オンネトー
足寄町茂足寄

Akan National Park
Lake Onneto
Moashoro, Ashoro-cho

Access 阿寒湖畔からバスで約30分(夏期のみ運行)
30 minutes by bus from Lake Akan (summer season only)

Here!! /



Google MAP

Scenery

冬の湖上に 現れる村



A village built on a frozen lake

然別湖は四方を東大雪山系の山々に囲まれた、標高810mもの高所にある。大昔よりアイヌの聖地として崇められ、原始からの自然が今も残されている貴重な場所である。自然を活かしたカヌーなどのアクティビティも盛んで、凍結した湖上に現れる雪と氷でできた村「しかりべつ湖コタン」は、今や冬の風物詩に。氷で作られたアイスバーやアイスチャペルをはじめ、ロッジやコンサートホールなどが建ち並び、幻想的な雰囲気を出す。

例年話題を集めているのが、氷点下の中で温泉を楽しむ「氷上露天風呂」。風呂を満喫しつつ目の前の絶景を眺めるのは、コタンならではの経験だ。

Lake Shikaribetsu is situated 810 m above sea level, and is surrounded by the peaks of the Higashi Taisetsu mountains. The Ainu people revered the lake as a holy site, and the primeval nature of the place remains to this day. Though it is also a spot for nature activities like canoeing, it is especially famous during the winter, when a village of ice and snow appears on the lake's frozen surface. The village exudes a mystical atmosphere, with a drink bar, a chapel, a concert hall, and other structures all made from ice. One of the most popular spots in the village is an open-air onsen where visitors can take a hot bath amid the freezing temperatures, all while enjoying the magnificent winter scenery of the area.

然別湖コタン

📍 鹿追町然別湖上
☎ 0156-69-8181 (然別湖コタン実行委員会)
📅 2017年1月28日(土)～3月20日(月)

Lake Shikaribetsu Ice Village

📍 Shikaribetsu-ko, Shikaoi-cho
☎ Executive Committee TEL.0156-69-8181
📅 2017 Jan 28 (Sat) to Mar 20 (Mon)

<http://www.nature-center.jp/kotan>

\ Here!! /



Google MAP

Access JR新得駅から車・バスで約50分
50 minutes by car or bus from JR Shintoku Station

📷 Photo taken:
Late January to mid March

Activities

■スノーモービル

料金 / 2人乗りコース 大人1名1,000円～

時間 / 不定(利用時間は9:00～16:00) 期間 / コタン開村中

■Snowmobile Ride

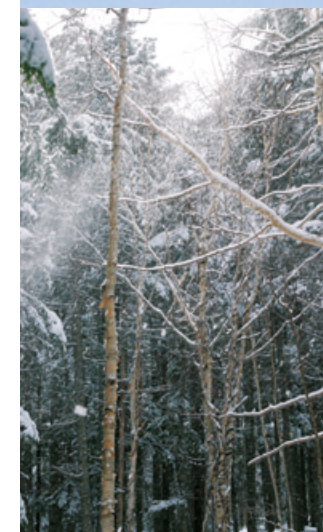
Fee: 1,000 yen per person (riding with a driver) Time: 9:00～16:00

Other Tours

- ▶ クロスカントリースキー (大人1名 3,000円～)
Cross-Country Skiing (3,000 yen per person)
- ▶ 森の散歩 (大人1名 2,500円～)
Forest Walking (2,500 yen per person)

氷結した湖の上で行われる氷の祭り。カウンターからグラスまで氷でできた「アイスバー」をはじめ、冬の寒さを活かした多彩な催しが行われている。防寒対策を万全にして、湖上の散策を楽しみたい。会場には感動的な雪景色が広がり、時にはキタキツネの姿も見られる。

The ice village is built on the surface of the frozen lake. Here you can enjoy various winter activities, such as making your own ice glass at the ice bar. Even a leisurely walk around the area while enjoying the wonderful winter views and the occasional encounter with a northern fox can be exciting. Just make sure to wear warm winter clothing.





高橋道明さん

Michiaki Takahashi

「むしパンやソフトクリームもちだけのオリジナルの味です。大判焼と一緒に食べてみてね。」

"We also make our very own steamed bread and soft serve ice cream. Try it out with the ooban-yaki."



Food

大判焼

Ooban-yaki



ほんのり甘い生地に、優しい甘さのあんや塩っ気のあるチーズがたまらなく合う。高橋まんじゅう屋、通称「たかまん」が作る大判焼の味いは、帯広市民の舌にすっかり染みついている。「今日はなんだか、たかまんが食べたい気分だなあ」と、定期的に食べたくなる味、それが「たかまん」なのだ。

平日は常に客が出入りし、土日ともなれば行列。たかまんはいつも活気に満ちている。行けば不思議と元気がもらえて、小腹ついでに心まで満たされる。そんなたかまんがみんな大好きなのだ。

Ooban-yaki are traditional snacks made with semi-sweet baked buns filled with sweet red bean paste or rich cheese. The ooban-yaki of Takahashi Manju-ya have become well-loved treats in Obihiro City, so much that the citizens don't call them ooban-yaki, but by the shop's nickname, "Takaman".

The shop is frequented by regular customers even during weekdays, and there is almost always a queue during weekends. It is as if the shop energizes the city in the same way that their ooban-yaki energizes you with a delicious snack. Such is the popularity of Takahashi Manju-ya.

高橋まんじゅう屋

📍 帯広市東1条南5丁目19-4 📞 0155-23-1421
🕒 10:00~20:00、日曜・祝日10:00~19:00
(水曜定休※祝日の場合翌日)

Takahashi Manju-ya

📍 Higashi 1-jo Minami 5-chome 19-4, Obihiro-shi
📞 0155-23-1421
🕒 10:00~20:00, Sundays and holidays 10:00~19:00
(Closed on Wednesdays)

\ Here!! /



Google MAP

Info 大判焼 120円
Ooban-yaki 120 yen

Access JR帯広駅から徒歩約15分
15 minutes by walking from JR Obihiro Station



創作LED電球 レッドフィッシュ
スマイルマンボ
Smile manbo
27,000円

吹きガラスで作ったマンボウ型の
ライト。柔らかな光に包まれ、海
の中を漂っているかのよう。

An LED light bulb made with
glass in the shape of a sunfish.
The soft light makes it look
like it's adrift in the ocean.



木glass Woodglass
2,592円～

しっくり手に馴染む木の台と円錐型
のグラスが、不思議とマッチ。眺め
ているだけでも癒やされる。

A peculiar combination of conical
glass and wooden base that fits
nicely in your hand.

Glass Crafts

● Asahikawa

\ Here!! /



Google MAP

淳工房

旭川市旭岡2丁目8-1
0166-53-8512
10:00～18:00(無休、12月～3月は日曜定休)



JUNCOCO

Asahigaoka 2-chome 8-1, Asahikawa-shi
0166-53-8512
10:00～18:00(Closed on Sundays in Dec to Mar)
<http://juncoco.sakura.ne.jp>

Info フクロウ文鎮 2,500円～、ストラップ 1,000円～
Owl paperweight 2,500 yen～, strap 1,000yen～

Access JR旭川駅から車で約20分
20 minutes by car from JR Asahikawa Station



菅井淳介さん

Junsuke Sugai

1952年旭川市生まれ。
北海道教育大学を卒業
した後、札幌の硝子工
場を経て、旭川に淳工
房を開設した。
Born 1952 in Asahikawa
City. He graduated from
Hokkaido University of
Education and worked in
a glass factory in Sapporo
before opening Juncoco.

自然豊かな旭川市、嵐山にある淳工房。板ガラスの
自由で美しい作風に魅せられて、1986年に同工房を立
ち上げたのが菅井淳介さんだ。住宅用のガラスなどを
手がけながら、オリジナルの商品づくりに取り組んで
いる。「他の人がやりそうにないことをしたい」と、菅
井さんの創作意欲は高まる一方のよう。

異素材、異業種とのコラボレーションにも積極的に
挑戦している菅井さん。そうして生まれた作品の中
でも「木glass(きグラス)」は、特に印象深い。道産の木
を使った趣のある台、その穴に差し込まれた掌に収ま
るほどの小さなグラス。個性的なデザインは、日常に
楽しさを添えてくれる。

Juncoco is a glass studio located in the Arashiyama area
of Asahikawa City. The owner, Junsuke Sugai, opened
the shop in 1986 after being fascinated by the beauty
and versatility of glass sheets. He said he wanted to try
something out of the ordinary, so in addition to producing
standard glass sheets for houses, he also makes original
glass items.

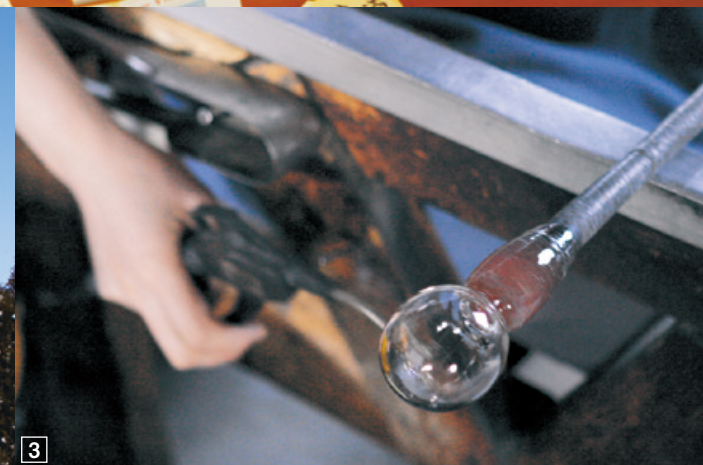
Junsuke likes to try out new challenges by working with
other materials or collaborating with other craftsmen.
One of his interesting projects is his "woodglass" lineup
of items, featuring glass cups affixed to bases made of
Hokkaido wood. The unique and stylish design will add
elegance to your daily drinks.



1



2



3



4

1. 工房には遊び心あふれる作品が並ぶ。
2. 工房のある「北の嵐山」には、他にも多数の工房やアトリエ、
カフェが点在している。
3. 作品の多くは、吹きガラスという手法で作られている。
4. 北海道らしい作品『雪原～キタキツネ親子』。

1. Some of the interesting items displayed at the studio.
2. The glass studio is in the foothills of Arashiyama.
3. Most of the items here are made by glassblowing techniques.
4. "Foxes on a field of snow", an item reminiscent of Hokkaido nature.

Lodging

自然の中で 身体も心も 開放される Release your mind and body in the midst of nature

● Shintoku

木々に囲まれた山間を進んだ先に見えてくる、ログハウス風の建物が東大雪荘。町によってトムラウシ温泉が開発されたのは1965年のこと。山奥にあるため、発見から半世紀以上も手付かずだったという逸話も残るほどの秘湯ぶりだ。原生林を臨む露天風呂は野趣にあふれ、温泉と同時に森林浴も楽しめる。運が良ければ、野鳥やエゾシカといった動物たちを間近で見られるといった特典も。冬には時折エゾクロテンが姿を見せるという。

無色透明の湯はさらりとした触感で、湯上り後に肌がすべすべになると評判。良質な湯と非日常が広がる空間を求め、全国から湯治客が訪れる。

Higashi Taisetsu Sou is a resort in Tomuraushi Onsen, which lies at the end of a long mountain road surrounded by thick forests. Tomuraushi Onsen was developed by Shintoku Town in 1965, but locals say that its remote location in the heart of the mountains left it mostly unknown for over half a century. The open-air bath here is situated right beside a virgin forest, and you can indulge in nature while soaking in the warm bath. If you're lucky, you might even get to see wild birds or Sika deer, or the elusive Ezo sable during the winter.

The resort's hot spring and extraordinary atmosphere has made it a popular spot for onsen therapy seekers all over the country. The clear spring waters have been renowned for their silk-like feeling on the skin, leaving it smooth after a bath.



1. 目の前に大自然が迫る露天風呂。
 2. 浴衣に着替えば、寛ぎの時間が始まる。
- 1.The open-air bath right next to grand nature
2.You can relax in the resort while enjoying sceneries of the season.

トムラウシ温泉 国民宿舎 東大雪荘
〒998-0001 新得町字屈足 トムラウシ
☎ 0156-65-3021

Tomuraushi Onsen Kokumin Shukusha
Higashi Taisetsu Sou

〒998-0001 Tomuraushi, Kuttari, Shintoku-cho
☎ 0156-65-3021

<http://www.netbeet.ne.jp/~taisetsu/tomurausi1.html>

Here!! /



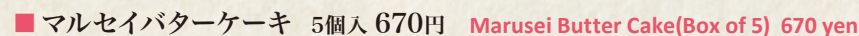
Google MAP

Info	IN 15:00 OUT 10:00
	1泊2食付 大人9,870円～(2名1室)
	連泊プラン(1泊2食付) 大人7,000円～(2名1室)
	1 night 2 meals 9,870 yen per person (7,000 yen for multiple nights)

Access	JR新得駅から車で約1時間(送迎車あり。要予約)
	1 hour by car from JR Shintoku Station (Transport provided for guests with reservations)

Hokkaido Sweets!
Perfect for Souvenirs

Hokkaido produces plenty of butter, cheese, flour, and other ingredients essential for making sweets. Hokkaido sweets have become famous all over the world for their high quality and good taste. You can enjoy them as snacks during your travels, or bring them home as great souvenirs.




六花亭 帯広本店
 帯広市西2条南9丁目6
 0120-12-6666
<http://www.rokkatei.co.jp>

Cafe



Cafe
Factory
tour

 Shimo-otofuke Kita 9-jo, Nishi 18-chome 2, Otofuke-cho
 0155-32-3366 <http://www.ryugetsu.co.jp>

<http://www.etude-net.co.jp>

Hokkaido Vegetable Rusk 540 yen

<http://otsukafarm.com>




Gokatteya Yokan 270 yen

<http://www.gokatteya.co.jp>



Co-up Guarana 230 ml 120 yen

※Available at Kita Kitchen (Sapporo) and Aeon Malls in Hokkaido.

 Aza Nakajima 29-2, Nanae-cho
 0138-65-6545



Yukitan-ame, Rakkyo-ame 300 yen

Ameya Rokubei is a candy maker established in 1918. They use traditional techniques to produce sweets made with Hokkaido beet sugar and water from Otaru. You can even taste their products at their shop.

☎ 小樽市色内2丁目4-23 ☎ 0134-22-8690

🏠 Ironai 2-chome 4-23, Otaru-shi
☎ 0134-22-8690



｜ 稚内エリア ｜

静寂の中で感じる 自然の息吹

A peaceful land blown by nature's breath

北へと向かうほど、建物の数は減り空が広く感じられるようになってくる。
多くの人に出会えるわけではないから、出会いの時間は濃密だ。
内なる自分へと向かう旅。
その声に従えば、静寂の中にも命の輝きを見つけることができる。

As you head further north in Hokkaido, the absence of structures in the skyline gives you a feeling that the sky is getting larger. You may not expect to meet many people here, which makes every meeting all the more meaningful. This journey is like a journey towards your inner self, one where you may find a sparkle of life in the midst of solitude.

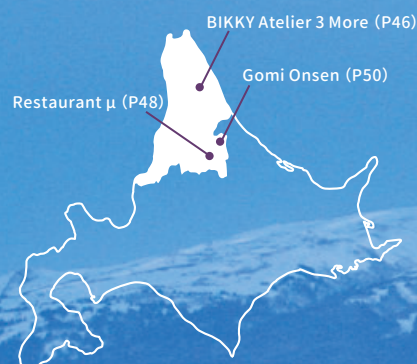


Photo taken

March 3 9:00AM
at Mt.Rishiri

\ Here!! /



Google MAP

利尻島にある利尻山は、通称「利尻富士」と呼ばれる独立峰。稚内側の沿岸からはその雄姿が海の彼方に望める。
利尻島まで渡れば、登山などのアクティビティを楽しむこともできる。

Mount Rishiri, also known as Rishiri Fuji, is a single peak mountain in Rishiri Island.
From the coast of Wakkanai, you can see the mountain's majestic figure across the ocean.
Cross the sea to the island and you can enjoy a climb on the mountain's face and other nature activities.

Culture

村人たちの愛が詰まった、 ビッキの木彫り美術館

A museum filled with wood carvings and
the affection of the villagers

木彫家、砂澤ビッキの作品は、北海道一人口の少ない村の廃校舎に収められている。

1978年に音威子府へ移り住んだビッキは、取り壊しが予定されていた校舎をアトリエにして、創作活動に勤しんだ。自然物と人間との境目を感じさせる「自然」という言葉を嫌い、自分は自然の一部であると信じていた彼にとって、創作に打ち込むのにこれほど居心地の良い場所はなかったのだろう。移住後の12年間で1,000点以上もの作品を生み出している。

ビッキは多くの村人に愛され慕われていた。彼が亡くなった後のアトリエは、村人たちの意思によってミュージアムとして残されることになる。アトリエ3モアはビッキの生きた証であり、村人の大切な宝物だ。

This museum, located in the least populous village in Hokkaido, is actually a refurbished school building that houses the works of the famous wood carver, Bikky Sunazawa.

Bikky moved to Otoineppu in 1978, and opened an art studio in a school building that was set to be demolished. It was here where he created artworks prolifically, probably feeling most at ease with his view that humans are a part of nature. In a span of 12 years since he moved to the village, he produced over 1,000 works of art.

Bikky endeared himself greatly to the residents of Otoineppu. After his death, the villagers decided to turn his studio into a museum called Bikky Atelier 3 More. It now serves as a monument to the artist, and an important treasure for the villagers.



高さや長さが数メートルという大きな作品や、細かく模様が刻まれた繊細な作品など、さまざまな作風で観る人を楽しませる。

You can enjoy various works of art at the museum, from large pieces a few meters in length, to small items carved with intricate patterns.

エコミュージアムおさしまセンター BIKKYアトリエ3モア

📍 音威子府村字物満内55
☎ 01656-5-3980
🕒 4/26～10/31 9:30～16:30 (月曜休館)

BIKKY Atelier 3 More

📍 Monomanai 55, Otoineppu-mura
☎ 01656-5-3980
🕒 4/26～10/31 9:30～16:30
(Closed on Mondays)

<http://bikkyatelier3more.wixsite.com/atelier3more>

Info 入館料 200円
Entrance fee 200yen

Access 音威子府市街から車で約10分
10 minutes by car from central Otoineppu



Google MAP

Column

BAR「いないいないばあ」 A bar called "Inai Inai Baa" (Peekaboo)

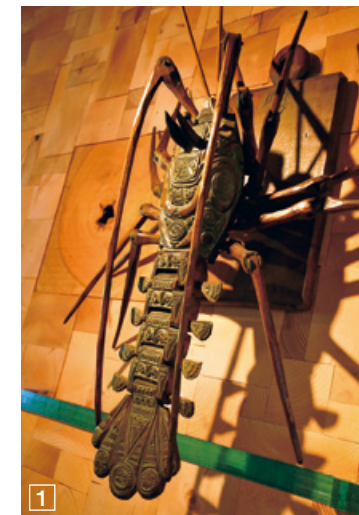
ビッキは札幌在住時、スタン・ドバーの店内装飾を手がけたこともあった。1976年に作られたそのバーカウンターが、ミュージアムで再現されている。村内にある美術工芸高校の学生たちが飲み物を提供し、ゆっくりとコーヒーを飲みながら作品に触れることができる。

When Bikky was living in Sapporo, he also worked on shop interiors. A bar counter he crafted in 1976 was transferred to the museum, and now serves as a corner where students from the village's art high school serve drinks to visitors. Why not enjoy a cup of coffee while eyeing the works of art?



1. 「TENTACLE (触手、触角)」をテーマに制作していたときの作品。
2. 1935年に建てられた旧蔵島小学校の建物を利用。
- 3・4. 館内にはビッキ氏が愛用していた彫刻刀や制作途中の作品なども展示されている。

1. A work of art created under the theme of "Tentacles and Antennae".
2. The museum uses the building of the old Osashima Elementary School, built in 1935.
- 3-4. The museum also displays Bikky's wood carving tools and unfinished works of art.





最高級 北海道産・士別産サフォークラム焼肉セット (注文は2名～)

Hokkaido/Shibetsu highest grade
Suffolk lamb yakiniku set (minimum order 2 servings)

- ランチ焼肉コース …………… 3,880円
- ディナー焼肉コース …………… 5,400円

コース内容(1名分)
●ラム肉盛り合わせ(150g) ●ラム串
●味付きジンギスカン(100g) ●野菜盛り合わせ ●ライス
※ディナー焼肉コースは1ドリンク、ソフトクリーム付き

- Lunch yakiniku course: 3,880 yen
- Dinner yakiniku course: 5,400 yen

Course contains the following (1 serving):

- Assorted lamb meat (150g) ●Lamb skewers
- Seasoned jingisukan (100g) ●Assorted vegetables ●Rice

(Dinner course comes with a drink and soft serve ice cream)



今井 裕さん

Yutaka Imai

「羊肉の味わいをさまざまな料理で
提案しています」。

He continuously comes up with new ideas
for lamb and mutton cuisine.



Food ラム料理 Lamb Meat



青い空、鮮やかな緑の丘、のんびりと歩く羊たち。
そんな風景が士別市の代名詞。

市内でサフォーク種のめん羊農場を経営するしずお農場では、羊肉の生産をはじめ加工、調理して提供するレストランや宿の運営などを手がけている。全国のホテルやレストランへ出荷されるしずお農場の羊肉は、一流シェフも太鼓判を押すほどの品質。

レストランμで提案する羊肉のメニューは、ステーキやハンバーグ、羊骨スープのラーメンなど実にさまざま。これまでのイメージが覆され、可能性に満ちた羊肉に魅了される。

Sheep grazing on meadows of green to skies of blue are scenes typical of Shibetsu City. This city is the home of Shizuo Farm, a Suffolk sheep farm that not only does production and processing of lamb and mutton, but also runs a restaurant and lodging facility where guests can enjoy the meat. This high quality meat has received wide acclaim in the country, with many top chefs serving it at their hotels and restaurants.

At the Shizuo Farm restaurant, Restaurant μ (Greek letter mu), you will be amazed at the possibilities of lamb and mutton. Here you can enjoy the meat as grilled steak, hamburg steak, as condiments in pasta dishes, or even as raw meat sashimi.

かわにしの丘しずお農場

レストランμ (ミュー)

📍 士別市東4条21丁目473-103
☎ 0165-22-4545

🕒 ランチ 11:30～15:00 (L.O.14:30)
ディナー 18:00～20:00 (L.O.19:30) (水曜定休)
※ディナー要予約

Shizuo Farm Restaurant μ (Myu)

📍 473-103 21-chome, Higashi 4-jo,
Shibetsu-shi

☎ 0165-22-4545

🕒 Lunch 11:30～15:00 (L.O.14:30)
Dinner 18:00～20:00 (L.O.19:30)
(Closed on Wednesdays)

<http://www.shizuo-farm.com>

Info ランチ 780円～、ディナー 2,500円～
Lunch 780 yen～, Dinner 2,500 yen～

Access JR士別駅から徒歩約30分
30 minutes by walking from JR Shibetsu Station



Lodging

森× 炭酸温泉× 薬膳料理

Forest× Onsen× Yakuzen Food

Shimokawa

豊かな森に囲まれた隠れ宿、五味温泉には、少し変わった泉質の湯が湧く。温泉の中に天然の炭酸ガスを含み、シュワシュワと弾ける泡が皮膚や神経、血圧などに良い効果をもたらしてくれるのだ。

そして、その炭酸温泉の恩恵を「食べる」ことでも体内に取り入れられるのが、ここ五味温泉。トマトや椎茸、チーズなど、下川産の食材を使った「薬膳料理コース」の中には、炭酸温泉水で仕上げた湯豆腐が。温浴効果でお腹の中からポカポカと身体が温まる。

温泉や森林浴で疲れを癒やし、薬膳料理で腸内をデトックス。旅の目的が「リフレッシュ」というときには、五味温泉が最適だろう。

A secluded lodge surrounded by dense forests, Gomi Onsen is known for its unusual hot springs. The bubbly spring waters contain natural carbon dioxide, and are said to be good for the skin, nerves, and blood pressure.

Bathing at Gomi Onsen can be good for your body, and so is eating. Their yakuzen course includes dishes made with local Shimokawa tomatoes, shiitake mushrooms, cheese, as well as tofu boiled in the carbon dioxide springs. It's a great way to warm your stomach up after warming your body at the bath.

Relieve your stress at the hot springs and forest, and detox your body with the yakuzen food. If you're looking for a refreshing getaway, Gomi Onsen is the place to be.

五味温泉

下川町班溪2893
01655-4-3311

Gomi Onsen

Hankei 2893, Shimokawa-cho
01655-4-3311

<http://gomionsen.jp>

IN 14:00 OUT 10:00
1泊2食 大人7,340円～(2名1室)
1 night with 2 meals 7,340 yen per person
※薬膳料理は+3,460円 ※日帰り入浴も可
※Yakuzen Food is +3,460 yen ※Day trip bathing OK

Access 下川町市街から車で約15分
15 minutes by car from central Shimokawa

\ Here!! /



Google MAP



1. 炭酸泉は「美人の湯」として地元の人にも長く親しまれてきた。
2. 薬膳料理コースの提供は5月～9月。料理のアレンジも可。
3. 木の温もりにあふれた客室。周辺の森には遊歩道が。

1. The carbon dioxide hot spring is popular with locals for its beautifying effects.
2. The yakuzen course is available from May to September. Special requests are accommodated.
3. The forest fills the view from the room windows. You can stroll through a walkway inside the forest.

| 札幌・小樽エリア |

都会と田舎が共存する 多彩な風景

Colorful landscapes with an urban
and rural blend

北海道の政令指定都市である札幌市があり、
ショッピングやイベントといった見どころが尽きない地域。
郊外まで少し足を延ばすと、一風違った表情が見えてくる。

This area's highlight is Sapporo, the capital and largest city of Hokkaido.
Enjoy a multitude of festivals, events, and shopping opportunities,
or head towards the countryside and experience a different atmosphere.

Photo taken

Early February
at Otaru Snow Light Path Festival

Here!! /



Google MAP



Event Information

■小樽雪あかりの路

会場／JR小樽駅から小樽運河周辺、旧手宮線周辺、天狗山など
期間／2017年2月3日(金)～2月12日(日) 時間／17:00～21:00
問合せ／小樽雪あかりの路 実行委員会事務局 (小樽市産業港湾部観光振興室)
TEL.0134-32-4111 (内線267)

■Otaru Snow Light Path Festival

Where: JR Otaru Station and Otaru Canal area, former Temiya Railway area,
Mt. Tengu, etc.
When: 2017/2/3～2/12, 17:00～21:00
Contact: Executive Committee Office TEL.0134-32-4111 (local 267)

2017年で19回を迎える冬の小樽の名物イベントが「小樽雪あかりの路」。
12万本ものキャンドルがレトロな街並みを照らす。

2017 marks the 19th Otaru Snow Light Path Festival, the biggest winter festival in Otaru.
It features around 120,000 candles that fill the city streets with a romantic atmosphere.

1917年から6年半もの歳月をかけて建てられた、旧青山別邸。この建物が完成した背後には、大正時代の初期にニシン漁で成功した青山留吉、政吉親子の存在がある。青山家の2代目である政吉が娘夫婦の民治、政恵と造り上げたのがこの別荘だ。当時の最高の技術と素材を集め、贅の限りを尽くして建てられた豪邸。その総工費は今の価格に換算しておよそ35億円にのぼるそう。建物の前に立つだけで、その存在感に圧倒される。

建物には美意識が高かった政吉と政恵の意見が、隅々まで反映されている。一流画家の襖絵、欄間の彫刻、継ぎ目なく柱をつなぐ長押など、建物の細部に至るまで、すべてが見どころといえるだろう。

It took 6 and a half years from 1917 to build this extravagant villa of the Aoyama family, a fishing magnate led by father and son Tomekichi and Masakichi Aoyama who enjoyed enormous success as Pacific herring fishermen in the early Taisho period. The construction of the villa was led by Masakichi, guided by his daughter Masae and her husband Tamiji. They made use of the finest materials and techniques available at the time, creating this lavish mansion that cost around 3.5 billion yen when adjusted for present value. With that in mind, just standing in front of the villa is an overwhelming experience. Masakichi and Masae were known for their sophisticated taste in art, and it is apparent in the villa's interior. Everything here is a work of art, from the paintings by master artists on the fusuma sliding doors, the meticulously carved ranma wood panels, and the nageshi beams that attach seamlessly to the pillars in the rooms.

にしん御殿 小樽貴賓館 (旧青山別邸)

小樽市祝津3丁目63
0134-24-0024
4月～12月 9:00～17:00
1月～3月 9:00～16:00 (年末年始のみ休館)

Nishin Goten Otaru Kihinkan (Old Aoyama Villa)

Shukutsu 3-chome 63, Otaru-shi
0134-24-0024
Apr-Dec 9:00～17:00
Jan-Mar 9:00～16:00
(Closed on yearend holidays)

<http://www.otaru-kihinkan.jp>



Google MAP

Info 入館料／大人1,080円、小学生540円
Entrance: Adults 1,080 yen/Children 540 yen

Access JR小樽駅から車で約15分
15 minutes by car from JR Otaru Station

1,500坪の敷地に建てられた木造2階建ての建物。趣の異なる18種類の部屋を見学できる。
You can take a tour of the 18 different rooms in this wooden palace built on a 5,000 m² site.

ニシン漁の栄華を伝える

贅を尽くした別荘

A luxurious villa that recalls the glory days of herring fishing

Culture

Column

ニシン料理を味わえる食事処 Enjoy a meal of Pacific herring

貴賓館内のレストランでは、庭園を眺めながらゆっくり食事を楽しめる。漁で賑わった時代を想像しつつ、料理を味わうのも一興だ。人気メニューが『にしんお重(1,836円)』。ご飯の上に身欠ニシンの甘露煮が乗せられており、味はもちろんボリュームにも満足できる。



At the restaurant inside the villa grounds, you can enjoy a meal with a view of the garden. Try out the popular Nishin Oju lunch (1,836 yen), which includes dried Pacific herring in sweet sauce on top of rice. It will surely satisfy your taste buds and appetite.



1. 中国八仙人が描かれた襖がある「八仙の間」。
2. 窓の向こうに広がる前庭の景色。

1. The "Hassenjin no Ma" room features fusuma paintings of the 8 Immortals of Chinese mythology.
2. A view of the front garden through the villa's windows.

Culture

140年間 磨き上げた技術。 北の大地に 根ざした酒造り

A sake brewer that settled in the north with an art refined over 140 years

栗山町の一画に、古い建造物が点在する広大な敷地がある。その土地はすべて、1878年代後半に北海道で繁栄した蔵元、小林酒造の所有地だ。明治や大正時代に建てられた建造物の数々は、現在も酒蔵として使われるほか、売店や調度品の展示スペース、そば屋などとして活用されている。酒蔵や民家の見学ツアーは、小林家の子孫が自ら案内してくれ、興味深い話を聞くことができる（見学ツアーは事前予約制）。

緑豊かな中庭を散策していると、小さな^{やしろ}社に出くわす。そこに祀られた白蛇は、小林酒造の守り神。商売繁盛の神、水神、農業神として繁栄を見守り続けている。出会ったときには静かに手を合わせよう。きっと良いご利益があるはず。

The Kobayashi Shuzo Brewery was established in Hokkaido in 1878. The company's site in Kuriyama Town is dotted with old buildings that were built during the Meiji and Taisho periods of Japan. Some of these buildings are still being used as breweries, while others are used to house shops, equipment displays, and even a soba restaurant. Visitors can go on tours to see the breweries and the traditional homes of the Kobayashi clan up close, personally guided by the descendants of the family (guided tours require advance reservation).

Walking along the the verdant courtyard of the site, you will come across a small shrine devoted to a white snake. This white snake is revered by the Kobayashi Shuzo Brewery as a guardian deity, constantly watching over the company's success and fortune. If you happen to pass by here, put your palms together and offer a quiet prayer for prosperity.



小林酒造は2008年から添加物の使用を中止。翌年には原料を道産米100%に切り替え、正真正銘の地酒を造る酒蔵となった。売店では蔵元限定品を含め、約20種類の酒を試飲、購入できる。

Kobayashi Shuzo has not used additives in their sake since 2008. The following year, they decided use 100% Hokkaido rice in their brew, producing a truly authentic local sake. At the company's shop, you can try and buy over 20 different kinds of sake, including exclusive labels not available elsewhere.

小林酒造(株)

📍 栗山町錦3-109 ☎ 0123-76-9292
🕒 10:00~17:00
11月~3月末は10:00~16:00(年末年始のみ休業)
喫茶「小林家」10:00~17:00(水曜定休)

Kobayashi Shuzo Corp.

📍 Nishiki3-109, Kuriyama-cho
☎ 0123-76-9292
🕒 10:00~17:00
Nov-Mar 10:00~16:00
(Closed on yearend holidays)
<http://www.kitanonishiki.com>
小林家 <http://www.kobayashike-maruta.com>

Info 北の錦 純米大吟醸 1,800ml 5,400円
Kita no Nishiki 1,800ml 5,400 yen

Access JR栗山駅から徒歩約15分
15 minutes from JR Kuriyama Station by walking



Google MAP



- 1・3. 大正～昭和時代に使われていた酒にまつわる道具の展示スペース(売店2F)。
2. お土産には蔵元限定品がおすすめ(渡里酒 720ml 1,512円)。
4. 敷地内の13棟の建物が国の有形文化財に指定されている。

- 1・3. The shop at the 2nd floor has a exhibit area showing various sake-brewing items used during the Taisho and Showa periods.
2. The sake labels exclusive to the brewery are recommended souvenir items. (Wataridori 720ml 1,512 yen)
4. 13 of the buildings in the site have been designated as Tangible Cultural Properties of Japan.

Column

小林家の旧家でひと休み Take a break at the old Kobayashi clan home

小林一家が2013年まで生活していた民家は現在、1階の居間を売店・喫茶スペースとして、その他のスペースを見学ツアーコースとして開放している。昭和初期の器でいただく抹茶や手作り干菓子は格別のおいしさ。趣のある和の空間が、丁寧な暮らしの在り方を教えてくれる。

Used as a residence until 2013, this traditional home of the Kobayashi family is open to the public for guided tours. The first floor living room features a souvenir shop and a small cafe, where you can enjoy drinking green tea from antique tea bowls, or trying out some homemade Japanese sweets.



Food

味噌ラーメン

Miso Ramen



今や全世界で食べられるようになった味噌ラーメン。その生みの親が、札幌市の中心街にある「味の三平」だ。発案者は初代店主、大宮守人さん。後を継いだ息子の秀雄さんによると、「食べる物の少ない時代に、味噌は身体にいいってんで親父が考え出したんです」。

原点は日本の国民食である豚汁。味噌や、一緒に入った具材からも栄養が摂れて、そこへ麺を加えればお腹がすっかり満たされる。麺から調理法まで、守人さんが5年もの歳月を費やし創作したラーメンが、かの愛すべき味噌ラーメンなのだ。

Today, miso ramen can be eaten almost anywhere in the world, but it all began here at Aji no Sanpei, located in the heart of Sapporo City. Miso ramen was invented by the shop's founder, Morito Omiya. Morito's son and successor, Hideo, recalls that his father came up with the idea because miso was both healthy and readily available even when food was scarce.

The basis for the soup was tonjiru, a kind of miso soup with pork. The miso and vegetables would provide nutrition, and the noodles would satisfy your appetite. Morito spent over 5 years to come up with the best noodle type and soup recipe, finally producing the miso ramen that has since become a beloved dish.

味の三平

📍 札幌市中央区南1条西3丁目2
大丸藤井セントラル4F
☎ 011-231-0377
🕒 11:00~18:30(月曜・第2火曜定休、
他時期によって不定休あり)

\ Here!! /



Google MAP

Aji no Sanpei

📍 Daimaru Fujii Central 4F, Minami 1-jo Nishi 3-chome 2,
Chuo-ku, Sapporo-shi
☎ 011-231-0377
🕒 11:00~18:30 (Closed on Mondays and every 2nd Tuesday
of the month. There may be other closed days.)

<http://www.ajino-sanpei.com>

Info ラーメン 850円~
Ramen 850 yen~

Access 地下鉄東西線大通駅から徒歩約3分
3 minutes from Odori Tozai Line subway station by walking



大宮 秀雄さん

Hideo Omiya

「札幌ラーメンの原点、元祖味噌ラーメンを食べに来て！」

Come and enjoy Ganso Miso Ramen, the original Sapporo miso ramen!

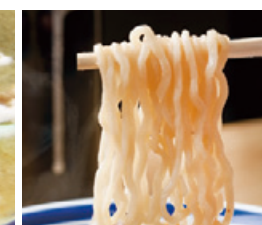
元祖味噌ラーメンとは What's in the Ganso Miso Ramen?



Soup

味噌ベースのスープの隠し味はニンニク。これが元気の源に！

The miso-based soup's secret ingredient is garlic, great for an energy boost!



Noodles

製麺屋と試行錯誤を重ね開発した、弾力のある中太縮れ麺。

The thick, springy, wavy noodles were developed through years of trial and error.



Topping

玉ねぎやモヤシなどの野菜は、完成直前に炒めるのが三平流。

Onions, bean sprouts, and other vegetables fried just before serving.





お酒をロックで飲むためのグラスなど、一つひとつにテーマがあるのも特徴。

The drinking glasses are made with specific themes, such as this rocks glass.



高臣さん自ら庭で花を摘んで生けることもある。

Daisuke also does arrangements from the flowers in his garden.



丸型や縦型など、個性的なランプは店舗用に使われることも。

Round or upright, various kinds of lamps decorate the shop.

Glass Crafts



\Here!!/



Google MAP

glass cafe gla_gla

洞爺湖町月浦44-517

0142-75-3262

12:00~17:00(不定休)

土・日・祝 11:00~17:00

glass cafe gla_gla

Tsukiura 44-517, Toyako-cho

0142-75-3262

12:00~17:00

Sat/Sun/holidays 11:00~17:00

http://www.mimizu.net/gla_gla

Info グラス 6,000円~
Glass crafts 6,000 yen and up

Access バス停「月浦」から徒歩約10分
10 minutes on foot from Donan Bus "Tsukiura"



高臣大介さん

Daisuke Takatomi

ガラスの持つ美しさに魅了されてガラス吹きに。

He became a glass blower after being fascinated by the beauty of glass.

Menu

■吹きガラス体験(予約優先)

料金/ 4,300円 時間/約30分

■Glass blowing (reservations prioritized)

Fee : 4,300 yen Time : 30 minutes

ダイナミックかつ繊細。洞爺湖町の「ガラス吹き」、高臣大介さんが作るガラスの作品は、見ると心がホッと落ち着いたり、かと思えばドキドキしたり...。そんな心の奥の感情を揺さぶられるものばかりだ。グラグラへと向かうクネクネとした坂道も楽しめる。洞爺湖を眺めながら走り、周囲を畑が囲む静かな農村、月浦地区へ。湖を見下ろす高台に工房とギャラリーが建つ。ギャラリーの窓からは正面に洞爺湖が。天井から吊るされたガラスランプ越しに見える湖は、四季ごとにその表情を変える。いびつな形のジョッキから、可憐な一輪挿し、波打ったような皿や、お土産にぴったりのユニークな形の小物など、種類は豊富。工房では吹きガラス体験もできるので、高臣さんのように自由な発想で作ってみよう。

The glass crafts made by Toyako Town glass blower Daisuke Takatomi are both dynamic and delicate, and looking at his impressive lineup can melt your heart or blow your mind. You'll get a sense of exhilaration even before you get to his shop gla_gla, as you pass along the coast of Lake Toya and the beautiful rustic landscapes of Tsukiura district. The shop itself is situated on a hill with a view of the vast lake. Seen through the glass lamps hanging from the shop's ceiling, the changing face of the lake through the different seasons is breathtaking. As you turn your attention to the glass crafts, you will find a myriad of unique artifacts, from distorted beer mugs, elegant flower vases, rippled plates, and other items that would make perfect gifts. If you're feeling creative, you can even try blowing your own glass at the studio.



1



2



3



4

1. ガラスは熱を加えられ、次々に形が変化していく。作品の形が決まるのは一瞬の出来事だ。
2. グラスやジョッキは2つずつ揃えたい。
3. のどかな田園風景が広がるクラクラ周辺。洞爺湖町にはカフェなども多い。
4. 小さな一輪挿し。こんなユニークなセンスも高臣さんならではの。

1. The glass is heated and shaped, and its final form becomes set within seconds.
2. A pair of wine glasses and whisky glasses.
3. The idyllic scenery around the shop. Toyako Town is also known for its cafés.
4. Small single-flower vases, another unique work of art by Daisuke.

Lodging

自然との 一体感を 味わう

Experience
oneness with nature



支笏洞爺国立公園の中に佇む温泉宿。透明度の高さを誇る支笏湖が、建物の側まで広がっている。1915年に創業した丸駒温泉旅館には、良質な湯を求め、古くから登山客や湯治客が訪れていたという。歴史を肌で感じられるのが、

野趣あふれる天然露天風呂。湖につながる水路の砂利の高さや幅で湯量を調整し、加水や加熱は行わない。そうした一連の作業を支えるのは、ベテランスタッフの技術。昔ながらの手法を守っているのも趣がある。

「足元湧出泉」であることも、良質な湯であることの証。温泉の成分は空気に触れた瞬間から劣化するため、下から吹き上げる湯は抜群の鮮度を保つ。

Marukoma Onsen is located inside the Shikotsu-Toya National Park, right next to the clear waters of Lake Shikotsu. The resort opened in 1915, and has since become a popular spot for mountain climbers and people seeking spa therapy. You will really feel the history of the place at the open-air bath that is filled with rustic beauty. The spring waters flow from the source with no additional water or heat. The resort's staff expertly control the water level and temperature just by adjusting the amount of gravel at the waterway connected to the lake, a traditional but elegant method.

At Marukoma Onsen, the spring waters gush out into the bath from beneath your feet. Since the minerals in spring water degrade as they come into contact with air, this style lets you enjoy the spring waters at their freshest condition.



1. 家族や友人とくつろげる、貸切の浴室も用意。
2. 旅館の名物は、支笏湖のヒメマスを使った料理。
3. 支笏湖のほとりに佇む隠れ宿。

1. The resort also has a private bath for families or couples.
2. Meals feature himemasu trout caught from Lake Shikotsu.
3. The secluded resort is nestled in the banks of Lake Shikotsu.

丸駒温泉旅館

千歳市支笏湖幌美内7番地
0123-25-2341

Marukoma Onsen Ryokan

Poropinai 7, Shikotsu-ko, Chitose-shi
0123-25-2341

<http://www.marukoma.co.jp>

Info IN 15:00 OUT 10:00
1泊2食 大人13,000円～(2名1室)
1 night 2 meals 13,000 yen per person

Access JR千歳駅から車で約44分
44 minutes by car from JR Chitose Station

\ Here!! /



Google MAP



大豆と麴、そして塩。これが味噌の材料である。味噌を「買う」時代以前は、どこかの家庭でも「造る」のがあたりまえだった。北海道では、最も冷え込む1、2月に仕込む「寒仕込み」が一般的で、食べられるのは早くて翌年の夏。できれば2年3年と熟成させて、甘みとコクが深まるのを待つのが良いとされている。

ここで紹介するのは、味噌づくりの主役となる大豆を自分たちで育て、加工までを手がける農家の母さんたちが造る味噌。農作業の手が空く冬に集まって、秋に収穫した大豆を一斉に仕込む。その量は数10kgから数トンまで。自家用はもちろん、母さんたちはその味噌を商品にして、各地で販売しているのだ。

手づくり味噌は、家庭や地域ごとに味が違う。さらに大豆を黒豆にしたり、ネギやニンニクなどの野菜と

合わせておかず味噌にするなど、バラエティも豊富。

軟らかく煮た大豆と麴と塩を混ぜ合わせ、樽に詰め込んでいくのは重労働だが、それでもみんなで集まって作業するのは、この時期だけの楽しみ、という面も。母さんたちは、みなテキパキと作業を進めながらも、終始笑顔を絶やさず賑やかだ。味噌を造る工程は一緒でも、材料やタイミング、混ぜ合わせる力加減やその日の温度によって出来栄えが異なるのが、面白いところ。一般の人が参加できる味噌づくり講習会なども各地で行われている。

そうして仕込んだ味噌は樽の中で熟成され、夏に披露目される時を待つ。手をかけて未来の食卓を支える味噌づくり。いつまでも大切にしたい、冬の伝統行事のひとつだ。

母さん手づくりの / Japanese Seasoning Miso

日本人の食生活を支えてきた伝統食品「味噌」。豆の産地である北海道では、冬、各地で農家の母さんたちによる味噌づくりが行われている。

Miso is a traditional seasoning made from soybeans, salt, and koji, a type of mold. In the old days, it was common for Japanese families to make their own miso. In Hokkaido, the traditional preparation method is called "kanjikomi", where the soybeans are fermented slowly from the coldest months of January and February up until the summer of the following year. There is even miso that is fermented for two or three years, producing a paste that has a richer flavor.



Miso is typically made from soybeans, salt, and koji, a type of mold. In the old days, it was common for Japanese families to make their own miso. In Hokkaido, the traditional preparation method is called "kanjikomi", where the soybeans are fermented slowly from the coldest months of January and February up until the summer of the following year. There is even miso that is fermented for two or three years, producing a paste that has a richer flavor.

The following page introduces different groups of farmers' wives that make miso in various areas of Hokkaido. These women do everything from growing the soybeans to making the final product. They harvest the soybeans in autumn and process it during the winter, when farm work takes a break. The amount of miso they produce can go from around 10 kilograms to several tons, using it both for personal consumption and for sale on the market. This homemade miso can have a variety of flavors. Some groups also make other products such as miso made from black soybeans, or

"okazu miso" mixed with spring onions or garlic.

Boiling the soybeans, mixing it with the salt and koji, then packing it into barrels for fermentation can be exhausting work, but many of the women look forward to it as a way to get together in the winter and do something cooperatively. Watching them work, they perform their tasks like a well-oiled machine, but they are always lively, with a smile on their faces. One interesting aspect of miso-making is that while the process may always be the same, the ingredients, the timing, the amount of mixing, the temperature, and other factors on that day can be quite different, altering the taste of the final product. Many groups also welcome visitors to learn and try out miso-making. There is a certain excitement in preparing the miso in winter and anticipating the opening of the miso barrels in summer. It is their hope that the next generation will continue this winter tradition of making the miso that will become an indispensable ingredient of their future meals.

味噌とゴマの相性
抜群のドレッシング。
Salad dressing made
with a mix of miso
and sesame.

販売 道の駅ステラほんべつ(本別町)
Road station Stella Honbetsu(Honbetsu).

ピリツと辛い
なんばんを入れて。
ご飯のお供に。
Miso paste mixed with
spicy chili peppers.
Goes well with rice.

販売 HUGマート(札幌市)
道の駅あさひかわ(旭川市)
HUG Mart(Sapporo)
Rsd station Asahikawa(Asahikawa)



厚真町 Atsuma
JAとまこまい広域
女性部厚真支部の母さんたち。にっこり、いい笑顔。
The women of JA Tomakomai Women's Club Atsuma
Branch are all smiles.



洞爺湖町 Toyako
味噌らんまんの母さんたち。
自慢の味噌商品を手に持って。
The women of Miso
Ranman showing off their
prized products.



1. 麴には、麦麴と米麴がある。写真は米麴を使って。
2. 大きなボール状に丸め、空気が入らないよう容器の中に打ち付けるように入れる。
3. 隙間なく詰めるのがポイント。こうして樽に仕込んで冷蔵所で保管する。

1. Preparation of the rice koji. Koji is also available as barley koji.
2. The paste is made into a ball, and pressed firmly into the container to remove any air.
3. The containers with the tightly packed miso paste are stored in a cool, dark place.

本別町 Honbetsu
本別発・豆ではりきる母さんの会。
味噌、豆腐、お菓子などの豆製品を作っている。
The women of "Honbetsu-hatsu Mame de Harikiru Kaasan no Kai".
They make various products from beans, including miso, tofu, and sweets.



| 函館エリア |

歴史ロマン あふれる港町を 自由に旅して

A carefree adventure into historic
and romantic harbor towns

道南には昔ながらの漁師町や、
古い建築物が残されており、歴史を感じるスポットが多数。
時間を超えて、いざノスタルジックな旅へ。

Southern Hokkaido is a region of old harbor
towns full of historic spots and buildings.
Take a trip through time and experience
the nostalgia of historical Hokkaido.



Photo taken

January 15
at the Kanchu Misogi Festival

\ Here!! /



Google MAP

Event Information

■寒中みそぎ祭り

会場／木古内町字本町(みそぎ浜)、
木古内町字木古内155(佐女川神社)

期間／例年1月13日～15日 時間／要問合せ

問合せ先／木古内町産業経済課 TEL.01392-2-3131

■Kanchu Misogi Festival

Where: Misogi Beach (Maehama, Kikonai-cho) /
Samegawa Shrine (Kikonai 155, Kikonai-cho)

When: January 13 to 15

Contact: Kikonai Town Office TEL.01392-2-3131

極寒の海で繰り広げられる、男たちの熱いみそぎ。1月の海に飛び込む行修者たちの気迫に、圧倒される。
冷水を浴び続けた行修者の肌は、氷のように冷たくなる。

Young men perform a ritual purification ceremony called "misogi" in the ice-cold sea.
Their determination to jump into the near-freezing ocean waters in January is awe-inspiring.

Scenery

10,000本の桜と松前城

10,000 Sakura Trees around the Matsumae Castle



北海道で桜を楽しめる時期はとても短く、しかも西と東ではその見ごろは1ヵ月近くも違う。ところが、道南の松前町では4月中旬から5月下旬にかけて250種10,000本もの桜が咲き揃い、約1ヵ月間にも渡って、次々に咲く桜を堪能することができる。数多い桜の中で、松前で改良され、名前が付けられた品種は約100種。色や形、葉の色や付き方にも個性があり、ここでしか見られない桜もある。

松前公園で桜を堪能したら、江戸時代の街並みを残した松前藩屋敷へ。武家屋敷や商家などが並び、散策するだけでも楽しめるが、地元の人々の解説を聞きながら巡るガイドツアーに参加すれば、より深い楽しみ方ができる。北海道の玄関口として栄えた松前藩の歴史や文化、昔人の暮らしを知ると、この町がもっと好きになってくる。

In Hokkaido, sakura or cherry blossoms bloom for only a short time, and the peak period at the eastern and western parts of the island can be up to a month apart. But at Matsumae Town in Southern Hokkaido, you can enjoy sakura for almost 2 months from mid-April to late May. Over 10,000 trees of around 250 varieties bloom in succession, with various colors, shapes, and leaf patterns. Around 100 of these varieties are new species developed in the town, and some of them can be found only at this place.

After enjoying the sakura at Matsumae Park, you can experience Edo period Japan at the Matsumae-han Yashiki. Take a nostalgic stroll along the streets lined with samurai houses and merchant shops, or join a guided tour to get a deeper understanding of the period. The stories will make you appreciate the historical and cultural importance of the Matsumae-han, the northernmost domain of the Tokugawa Shogunate.

松前藩屋敷

松前町西館68 ☎ 0139-43-2439
9:00~17:00
(開館期間中(4/10~10/31)は定休日なし)

Matsumae-han Yashiki

Nishidate 68, Matsumae-cho ☎ 0139-43-2439
9:00~17:00 (Open everyday from Apr 10 to Oct 31)

Access 快速松前号「松前城」から徒歩約15分
15 minutes by walking from Matsumae-jo bus stop of Kaisoku Matsumae bus

Here!! /



Google MAP



photo taken

April 25 10:00AM
at Matsumae Castle



石川文明さん

Fumiaki Ishikawa

歴史ガイドを務めるのは、
地元をよく知る人たち。
One of the locals who leads the
historical guided tours.

Edo Style /



Tour Menu

■藩屋敷入藩ガイド

料金/大人1名 1,000円~ 時間/30分~45分

※2日前までに要予約。2名以上で催行

■Matsumae-han Yashiki Guided Tour

Fee: 1,000 yen per person~ Time: 30 to 45 minutes

※2 days advance reservation required, minimum 2 participants



1. 漁師たちが使う番屋や海産物を扱う廻船問屋、旅人が泊まる旅籠など14の建物が並び、タイムスリップしたかのよう。
2. 説得力のある旅案内は、地元民ならではの。
3. 江戸時代から明治時代にかけて活躍した北前船。北海道からは昆布やニシンを、本州からは米や酒、塩などを船に乗せ、売買をしていた。
4. 海の関所の役割を果たした「沖の口奉行所」から藩屋敷の中へ。

1. Step back in time and see the fishermen's houses, trading posts, inns, and other buildings of Edo period Japan.
2. The local guides will impress you with their knowledge.
3. A kitamaebune, an Edo period trading ship that carried kelp and herring from Hokkaido, and brought back rice, sake, and salt from Honshu.
4. The entrance to the Yashiki is a replica of the naval checkpoints used by the Matsumae domain.



(写真左から)松前公園の桜を代表する「南殿(なでん)」、「糸括(いとくり)」、日本ではおなじみの「染井吉野」。

Various cherry blossom varieties at Matsumae Park include the Naden, the Itokuri, and the famous Somei Yoshino.



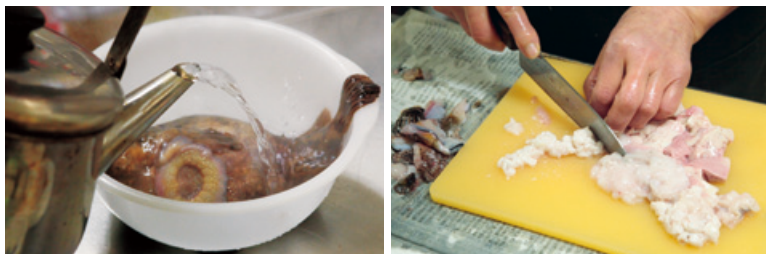
長谷川千鶴子さん

Chizuruko Hasegawa

奥尻島出身。1959年に創業した辺見旅館の女将。自慢の家庭料理を振るまっている。

Born in Okushiri Island. She is the current owner of Henmi Ryokan, established in 1959. She likes to serve her own home cooking at the inn.

ごっこ汁の作り方 How to make gokko soup



まずは熱湯をかけてヌメリのある皮を剥ぐ。辺見旅館では身、卵、白子、肝と、食べられる部分はすべて使って調理し、ごっこのうま味を丸ごと堪能する。コラーゲンがたっぷり含まれており、美容にも良いとか。

Hot water is poured on the gokko fish to remove the slime from the skin. The fish is sliced and all edible parts (including eggs, milt, and liver) are cooked for a more savory soup. The fish is rich in collagen which is good for the skin.



Food

ごっこ汁

Gokko Soup



道南方面でお馴染みの冬の味覚が「ごっこ」。ごっことは深海魚の一種で、正式にはホテイウオという。一見グロテスクだが、プリプリの身と深いうま味が楽しめる。ごっこ汁は身、卵、白子、肝など食べられる部分をすべて使い、豆腐、岩海苔、ねぎなどと煮る、道南ならではの鍋料理。函館市の辺見旅館を訪れば、女将の長谷川千鶴子さんが作る特製のごっこ汁を味わえる。同宿のごっこ汁は味噌風味。プチプチと口の中で弾ける卵の食感や、舌の上でとろける白子がたまらない。長谷川さんいわく、「ごっこが一番おいしいのは、身が引き締まる2月頃」とか。冬の函館に訪れる楽しみがひとつ増えた。

Gokko, also known as hoteiuo (or smooth lumpsucker in English) is a deep-sea fish that is popular during the winter in southern Hokkaido. Some say the fish looks grotesque, but it has a firm meat with a savory taste. Its meat, eggs, milt, and other edible organs are simmered into a soup with other ingredients such as tofu, seaweed, and spring onions. Gokko soup is a popular specialty of Henmi Ryokan, an inn located in Hakodate City. The owner Chizuko Hasegawa uses miso for the soup base, and the crunchiness of the eggs as well as the melt-in-your mouth texture of the milt is truly exquisite. Gokko is most delicious in February because of its sinewy meat, and it's a must-try dish during the Hakodate winter.

辺見旅館

函館市若松町4-6 ☎ 0138-23-2709

Henmi Ryokan

Wakamatsu-cho 4-6, Hakodate-shi ☎ 0138-23-2709

<http://www.henmi.co.jp>

Info 1泊素泊まり5,800円～(1名1室～)
※ごっこ汁が食べられるのは例年2月頃。事前に電話で確認を。
1 night (no meals) 5,800 yen
Gokko soup is normally available in February.

Access JR函館駅から徒歩約6分
6 minutes by walking from JR Hakodate Station

\ Here!! /



Google MAP



Ceramics Crafts

鞍掛窯

函館市住吉町5-15 ☎ 0138-26-1510

Kurakake-Gama

Sumiyoshi-cho 5-15, Hakodate-shi
☎ 0138-26-1510

<http://www.7b.biglobe.ne.jp/~tai-s610/page5.html>

\ Here!! /



Google MAP

Info
朱泥急須 10,000円～
Shudei teapot 10,000 yen～
焼締急須 20,000円～
Yakishime teapot 20,000 yen～

Access
函館市電「谷地頭」から徒歩約3分
3 minutes by walking from Hakodate streetcar Yachigashira stop

Hakodate ●

底の部分がほんのりと赤く染まった焼締急須。茶色い斑点は海の砂を混ぜたためにできた模様。

An unglazed teapot with a reddish coloration at the bottom. The brown specks come from sea sand mixed with the clay.



蓋の部分の持ち手は、わずか数ミリ。作る際にも爪の先を使うなど、細かな作業が多い。

The handle on this teapot's lid is just a few millimeters long. They require precise fingerwork to make.



サイン入りの桐の箱に入れて。贈り物としても人気。
Packed in a signed paulownia wood box, the teapots make perfect gifts.



日本茶のための道具、急須のみを作り続けている作家が北海道にいる。函館市鞍掛山のふもとで作陶に励むのは、白岩大佑さん。手にしっくりと馴染む急須は、日本人の美意識を感じさせる精巧なつくりで、眺めているだけでも幸せな気分になれる。

急須の主な産地は愛知県の常滑。白岩さんはその地で修業を積んだ。故郷の北海道に戻り地元の土や砂なども活用しながら、自宅で成形、ガス窯や山に設けた薪窯で焼いている。急須のみを作っているのは、指先の感覚を大切にしているため。毎日作り続けて、1mm単位の土の薄さを自分の手に覚え込ませているのだ。

おいしいお茶を淹れるには、湯の温度を適度に冷まし、茶葉をゆっくりと抽出するなど、手間がかかるもの。道具として機能的、かつ日本人としての「おもてなし」の精神を感じられる急須で、心落ちつくお茶の時間を楽しみたい。

Taisuke Shiraiwa is a Hokkaido potter who has devoted his life to making "kyusu", the teapots used to serve Japanese tea. His ceramic studio is located in Hakodate City, at the foot of Mt. Kurakake. His teapots have a good feel on your hand, with a delicate construction that conveys a Japanese sense of beauty. They are a joy to behold as they are to hold.

Taisuke learned his art in Tokoname in Aichi Prefecture, the mecca of Japanese teapots. He returned to Hokkaido and started making teapots every single day at his home, firing them at electric furnaces or wood kilns built in the mountains. He decided to make only teapots to keep his fingertips attuned with the millimeter-level precise sense of touch required for these works of art.

Preparing the perfect cup of Japanese tea requires meticulous attention to water temperature, infusion time, and other factors. Taisuke's teapots embody a similar attention to detail and the Japanese spirit of "omotenashi".



白岩大佑さん

Taisuke Shiraiwa

30代の若き陶芸家。一日も欠かすことなく急須だけを作り続けている。

A young potter still in his 30s, he spends every day making Japanese teapots.



「道具として使えるもの、作品として美しいものを」と話す白岩さんが作る急須は、両手ですっぽりと包めるくらい華奢なもの。本体に蓋、持ち手、注ぎ口などの細かなパーツが揃ってひとつの急須が完成する。



Taisuke values both form and function, and his teapots are delicate works of art that fit nicely in your hands. The body, lid, handle, and spout are combined to make the final product.

Lodging

森の中の 貸切露天風呂

八雲町の山の奥深くに、創業約90年の歴史ある温泉宿がある。宿の裏手にある吊り橋を渡ると、宿泊者だけが立ち入ることのできる日本庭園が。そこには創業時から植えているというモミジやカエデなどの樹木に加え、個性豊かな5つの露天風呂が点在している。どれも、石や木など宿の周りにある自然素材を活かして従業員が手づくりしたものだ。丸太をくり貫いた「トチニの湯」は、5つある源泉のひとつを単独で使用。川を眺めながら、とろりと肌にまとわりつく柔らかな湯をいつまでも堪能したい。

館内は北海道には珍しい「日本らしいおもてなし」に満ちている。棚や床などはびかびかに磨き上げられ、夕食には地元の食材を使った料理が並ぶ。結婚や「銀婚」の記念に、夫婦で泊ってみたい宿だ。

館内は北海道には珍しい「日本らしいおもてなし」に満ちている。棚や床などはびかびかに磨き上げられ、夕食には地元の食材を使った料理が並ぶ。結婚や「銀婚」の記念に、夫婦で泊ってみたい宿だ。



1. 源泉100%の湯を堪能。
2. 純和風造りの客室。
3. 八雲町は海も山もある地域。近隣の食材をご膳で。
4. 露天風呂のひとつ「どんぐりの湯」。秋には紅葉が美しい。

- 1.The spring waters come 100% from the source.
- 2.The Japanese-style guest rooms.
- 3.Meals are made with ingredients taken from the mountains and ocean of Yakumo Town.
- 4.The "Donguri no Yu" bath offers a beautiful view of autumn leaves.

Ginkonyu is an onsen resort located deep in the mountains of Yakumo Town, with a history going back 90 years. Across the bridge behind the resort building, there is a Japanese garden where lodging guests can enjoy five different open-air baths under the shade of old maple trees. The baths were made by hand using rocks, wood, and other natural materials in the area. The "Tochini no Yu" bath was carved out from a large log, and has exclusive use of one of the five hot spring sources in the resort. You will want to soak in the soft spring waters for a long time while enjoying a view of the river.

You will also enjoy the exceptional hospitality of the resort, with wood shelves and floors polished to a sheen, and a sumptuous dinner with dishes made from local ingredients. It's the perfect retreat for couples on a honeymoon or anniversary celebration.

銀婚 Ginkon

結婚後25周年目の記念日。1925年、大正天皇の銀婚式の日に開削したことが宿名の由来。

Ginkon means silver (25th) wedding anniversary. Ginkonyu got its name from the silver wedding anniversary of the Taisho Emperor in 1925, the year the resort opened.

温泉旅館 銀婚湯

八雲町上ノ湯199
0137-67-3111

Onsen Ryokan Ginkonyu

Kaminoyu 199, Yakumo-cho
0137-67-3111

<http://www.ginkonyu.com>

Info IN 13:00 OUT 11:00
1泊2食 大人10,000円～(2名1室)
1 night 2 meals 10,000 yen per person

Access JR落部駅から車で約12分 ※事前予約で送迎あり
12 minutes by car from JR Otoshibe Station
Transport provided for guests with reservations



A private bath in the middle of a forest





Scenery Event, Tour

- 20 流氷(オホーツク地方)
Drift ice (Okhotsk Region)
- 22 道東観光開発(株)(おーろら)(網走市)
Doutou Kankou Kaihatsu Corp. (Abashiri City)
- 30 旭岳(東川町)
Mt. Asahidake (Higashikawa Town)
- 32 オンネトー(足寄町)
Lake Onneto (Ashoro Town)
- 34 然別湖コタン(鹿追町)
Lake Shikaribetsu Ice Village (Shikaoi Town)
- 44 利尻山(利尻富士町)
Mt. Rishiri (Rishirifuji Town)
- 52 雪あかりの路(小樽市)
Otaru Snow Light Path Festival (Otaru City)
- 66 寒中みそぎ祭り(木古内町)
Kanchu Misogi Festival (Kikonai Town)
- 68 松前藩屋敷(松前城)(松前町)
Matsumae-han Yashiki (Matsumae Town)



Lodging

- 28 北の暖暖(網走市)
Kita no dandan (Abashiri City)
- 40 東大雪荘(新得町)
Higashi Taisetsu Sou (Shintoku Town)
- 50 五味温泉(下川町)
Gomi Onsen (Shimokawa Town)
- 62 丸駒温泉旅館(千歳市)
Marukoma Onsen Ryokan (Chitose City)
- 74 銀婚湯(八雲町)
Ginkonyu (Yakumo Town)

Food

- 24 炉ばた 煉瓦(釧路市)
Robata Renga (Kushiro City)
- 36 高橋まんじゅう屋(帯広市)
Takahashi Manju-ya (Obihiro City)
- 48 レストランμ(士別市)
Restaurant μ (Shibetsu City)
- 58 味の三平(札幌市)
Aji no Sanpei (Sapporo City)
- 70 辺見旅館(函館市)
Henmi Ryokan (Hakodate City)



Crafts Wood, Glass, Ceramics

- 26 craft KA2(標茶町)
craft KA2 (Shibecha Town)
- 38 淳工房(旭川市)
JUNCOBO (Asahikawa City)
- 60 gla_gla(洞爺湖町)
gla_gla (Toyako Town)
- 72 鞍掛窯(函館市)
Kurakake-Gama (Hakodate City)

Culture

- 46 BIKKYアトリエ 3モア(音威子府村)
BIKKY Atelier 3 More (Otoineppu Village)
- 54 にしん御殿(小樽市)
Nishin Goten (Otaru City)
- 56 小林酒造(株)(栗山町)
Kobayashi Shuzo Corp. (Kuriyama Town)



海外旅行者向けフリーマガジン

「Slow Life HOKKAIDO」

配布・設置場所募集！

「Slow Life HOKKAIDO」では、フリーマガジンの設置先・配布先を随時募集しています。ご希望の企業・施設・飲食店の方は下記メールアドレス宛にご連絡ください。こちらから配送させていただきます。媒体概要につきましては、78・79Pをご覧ください。

※1号ごとに100部以上設置・配布していただける場所に募集を限定させていただきます。

Free travel magazine

"Slow Life HOKKAIDO"

Distributors and Pick-up Locations WANTED!

We are looking for companies and establishments who can distribute or provide pickup locations for Slow Life HOKKAIDO. If you are interested, please contact us at the email address below, and we can arrange the details of the shipment. Please note that we only accept offers for distribution of at least 100 copies. Please refer to page 78-79 for details about the publication.

kunamaga@sogo-printing.com

東南アジアに北海道のローカルな情報を発信するフリーマガジン
A free magazine offering travel information about Hokkaido,
aimed at travellers from Southeast Asia.

Slow Life HOKKAIDO

presents northern style スロウな旅 北海道



体裁 Form

B5 平綴じ オールカラー 80ページ
B5 size, perfect binding, full color, 80 pages

創刊 First issue

2017年8月
August 2017

発行日 Frequency

年2回(8月、2月)
Twice a year (August and February)

発行部数 Circulation

約30,000部
Around 30,000 copies

配布先 Distribution locations

日本国内のホテル、旅館、レンタカー店、空港 など
マレーシア国内の旅行代理店 など
マレーシア最大の旅行博「MATTAFAIR」 など
Hotels, ryokans, car rental shops, airports, etc. in Japan
Travel agencies, etc. in Malaysia
MATTA Fair and other tourism events

日英併記
Bilingual
(Japanese and English)

CONCEPT

北海道の豊かな人やモノを紹介する雑誌「northern style スロウ」、旅をテーマにした「スロウな旅 北海道」を発行するクナウマガジン。私たちがこれまでに取材した中から、「旅行で訪れる外国人観光客の方々にも知ってもらいたい」と思う、編集部選りすぐりのスポットを地域別に紹介しています。

コンテンツは、風景・ガイドと行くツアー、文化・歴史、ものづくり、宿、グルメ。写真を大胆に使うことで「行ってみたい」と思う誌面構成にし、人を紹介することで「会いに行きたい」と思う旅を創造します。

KUNAW Magazine is a publisher based in Hokkaido. Our publications include "northern style SLOW" and "SLOW Travel Hokkaido", a series of books and magazines about the people, places, and products of Hokkaido. To take our wealth of content to the next step and introduce it to potential travellers from overseas, we decided to publish "Slow Life HOKKAIDO". In Slow Life HOKKAIDO, content is sorted by area and by category (scenery, culture, crafts, lodging, and food). Pages are filled with large photographs that aim to engage and entice readers. We also introduce real people to give our content a personal, human touch.



■魅力的な写真を大きく採用

Large, original photographs designed to entice

美しい風景に魅力を感じるのが海外からの観光客の特徴。社内にプロカメラマンを擁しており、海外観光客に向けた魅力的な写真を撮りおろします。

Most visitors to Japan are attracted by the country's beautiful sceneries. With our very own professional photographers, we capture these sights in detail and present them in ways that will make readers want to see the real thing.

■日英併記でさまざまな需要に対応

Written in English and Japanese for broader appeal

日本語と英語を併記しているので、外国人はもちろん日本人が読んでも楽しめるように作っています。日本国内では、さまざまな英語圏の方々にも読んでもらえます。

Articles are written in English, the de facto language of international communication, as well as in Japanese, to allow for distribution within Japan. The magazine also targets international residents and tourists already in Japan.

■northern style スロウ編集者による取材

Interviews and writing conducted by our very own staff

北海道の隠れた魅力を発掘し、見つめ直す「northern style スロウ」の編集者が、独自の視点で取材を行い、記事を執筆します。ありきたりな観光案内とは違った誌面が特徴です。

Through our northern style SLOW magazine, our expert editing staff have gained years of experience discovering the hidden treasures of Hokkaido. Unlike traditional travel guides, we visit the actual places, conduct our own interviews, and write our own articles.

お問い合わせ
Contact Us

ソーゴ印刷株式会社
クナウマガジン

〒080-0046 帯広市西16条北1丁目25
TEL.0155-38-4188 FAX.0155-34-1287
E-mail:kunamaga@sogo-printing.com

北海道をもっと知りたい人のために **クナウマガジン** の本
KUNAW Magazine books, for people who want to discover Hokkaido

northern style スロウ

SLOW Enjoy your life with this mail-order magazine.
Japanese version only

northern style スロウとは… What is northern style SLOW?

スロウは北海道で暮らす私たちが、
北国の暮らしや人、モノ、
お話などを見つめ直し、楽しむための本です。
意識しなければ見逃してしまうような
足元の豊かさに光を当てて、
心豊かに楽しく生きていくためのヒントを
たくさん散りばめています。

northern style SLOW is a magazine about the people,
places, products, and untold stories of Hokkaido,
brought to you by an editorial staff living in this
northern island. We shine a light on the hidden but
bountiful treasures of the region, offering a wealth
of ideas for a richer, happier Hokkaido life.

■ 年4回発行 (2月、5月、7月、10月 各25日)
Published 4 times a year on the 25th of February, May, July, and October.

vol.49 あたりまえのおいしさを、畑から
Natural Flavors from the Farm Fields



北海道を語るうえで産業とし
ての農業は欠かせない。そし
て毎日おいしい食事を楽しめ
るのは、生産者がいてくれる
からこそ。農家の方々の思い
や生産現場の実情を伝える。

An account of Hokkaido industry
is not possible without discussing
agriculture, and the delicious
food of Hokkaido would not be
possible without the efforts of its
farmers. This issue introduces the
stories of various farmers and the
conditions of their work.

Contents



■ 巻頭特集 Featured Story



■ 通販ページ Mail Order Page

■ A4判 オールカラー 190P 838円(税別)
A4 size, full color, 190 pages, 838 yen (excluding tax)

northern style スロウな旅 北海道

SLOW travel Hokkaido
Japanese version only

ゆっくりと楽しめる「北海道らしい」旅を提案す
る、スロウの姉妹本。ホームページには動画を
用意し、北海道の魅力をライブ感たっぷりに伝
える。毎春、東、西エリアの2冊を発行。

A sister publication of northern style SLOW, this
book offers unique travel ideas for a more leisurely
Hokkaido journey. The homepage features videos
about that convey the dynamic charm of the island.
Published as two volumes (East and West Area).

■ 年1回発行 (東、西エリア同時発行 5月初旬)
Published annually (East and West Area released simultaneously in early May)



スロウな旅 北海道 vol.2
西エリア West Area

ドライブルートの舞台は空知と道南。
知る人ぞ知るユニークな観光スポットを
紹介する。

Introduces drive routes in the Sorachi
region and Southern Hokkaido, featuring
unique but little-known tourist spots.



スロウな旅 北海道 vol.3
東エリア East Area

vol.3の東エリアも隠れた名所を発掘。飲
食店や隠れ宿など、旅に欠かせない情報
が揃う。

The second East Area issue, it introduces
more places of interest, including restaurants,
secluded inns, and other information.

■ B5判変形 オールカラー 144P 926円(税別)
B5 henkei size, full color, 144 pages, 926 yen (excluding tax)

雑誌の購入、問い合わせはホームページへ
For book orders or inquiries, visit:
www.n-slow.com

海外からの問い合わせはメールで
For inquiries from overseas, contact:
kunamaga@sogo-printing.com

TSURUI

北海道 Hokkaido 鶴居村 Tsurui village

タンチョウと湿原、
村人に出会う
2600人の小さな村で
暮らす旅

Take a journey to a small village of 2,600 people
and experience the cranes, the marsh,
and the warmth of the villagers

tsurui-kanko.com

July Tsurui Noryo Festival
Enjoy the short summer season with paper and straw

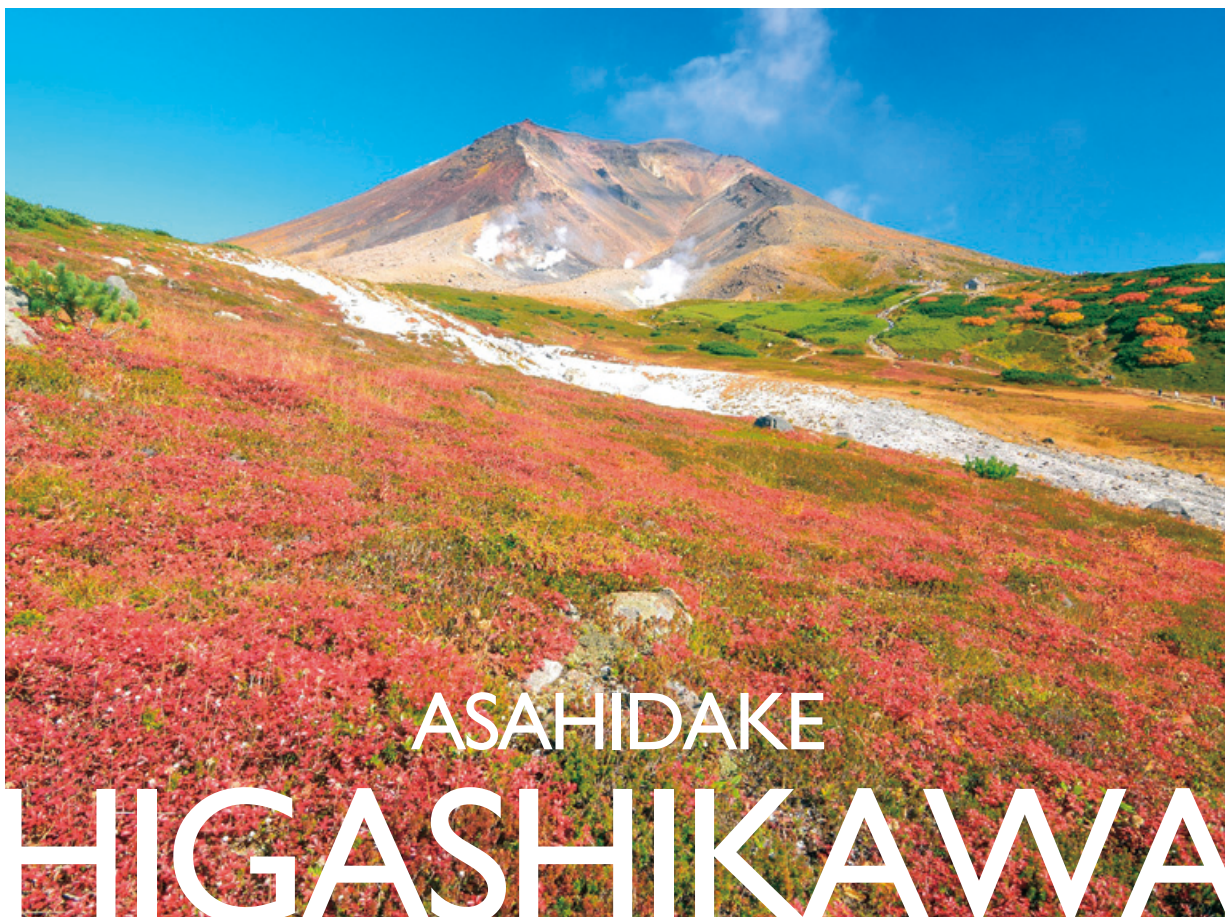
August Tsurui Bon Dance and Fireworks Festival
A bon dance with costumes, and a 300-shot fireworks show

September Tsurui Village Furusato Festival
A fun event to enjoy the food and activities of Tsurui

November Tancho Gutz
Greet the migration of cranes and see 100,000 pond

長期滞在歓迎!! Long-term stay welcomed!!

鶴居村観光協会
TSURUI Tourist Association
TEL 0114-64-2020 tsurui2tsurui@gmail.com



■ Kitoushi Shinrin Koen



■ Alpine plants



■ Cycling



■ Asahidake Ropeway



Higashikawa has a rich natural environment that includes Mt.Asahidake, the highest mountain in Hokkaido.

✈ AIR To Asahikawa Airport

Domestic flight

Tokyo (Haneda)	JAL/ANA/ADO 1 hour 45 mins.
-----------------------	--------------------------------

Domestic flight (seasonal)

Osaka (Itami&Kix) Nagoya (Chubu)	seasonal approx.2 hours
---	----------------------------

International flight (seasonal)

Shanghai,Beijing, Taipei,Seoul	seasonal
---	----------



Higashikawa Tourism Association

www.welcome-higashikawa.jp
www.facebook.com/Higashikawatourismassociation