



6 金大亭

石狩市新町1番地

☎(0133)62-3011

営業時間/11:00~21:00

定休日/不定休

【金大亭】



金大亭の石狩鍋コース



7 オールドリバー

石狩市新港東1丁目 ☎(0133)62-4691

営業時間/夏期(8-9月)11:00~21:00 (4-5-6-7-10-11月)11:00~20:00

冬期(12月)11:00~19:30 (1-2-3月)11:00~17:00



8 つば八 藤女子大前花川店

石狩市花川南3条5丁目23番地 ☎(0133)73-2087

営業時間/17:00~25:00 定休日/無休



9 宝島し

石狩市花川南3条4丁目233番地 ☎(0133)73-8080

営業時間/11:00~22:00 定休日/木曜日



10 酒庵 丹屋

石狩市花川北1条1丁目10番地1 大福ビルB1F ☎(0133)75-1188

営業時間/17:00~11:00

定休日/日曜日 ※要予約(2名様)



11 ジュピター

石狩市花川南1条3丁目213番地 ☎(0133)76-1331

営業時間/19:00~25:00 定休日/無休



12 炭火やきとり石鉄 田んぼ

石狩市花川南1条3丁目213番地 ☎(0133)72-5929

営業時間/17:00~24:30 定休日/無休



13 鮭真鱈島 ひだか

石狩市花川南9条3丁目92番地 ☎(0133)73-2266

営業時間/11:00~14:30-17:00~23:00

定休日/火曜日 ※要予約(2名様から)



14 茨戸ガーデン

石狩市生振31-9 ☎(0133)64-1955

営業時間/11:00~22:00

定休日/無休 ※要予約(4名様から)

石狩鍋の作り方[4人分]

- ①鍋に水を4~5カップ、だし昆布(15cm程度)1枚入れて火にかけ、煮立つ前に昆布を取り出す。
- ②鮭はブツ切りにする。
- ③豆腐(または焼豆腐)は3cm角に切り、水をきっておく。
- ④キャベツ、玉葱、長葱は食べやすい大きさに切り揃えておく。
- ⑤鍋に昆布だし1/2量を入れて、②~④の材料を入れて、白味噌を加えて煮る。汁とともに鍋に盛り、山椒が好みなら碗にふって食べる。

■材料[4人分]

鮭の切身	500g	玉葱	1玉
白子	少々	長葱	2本
豆腐	1丁	白味噌	150g
キャベツ	1/4玉	山椒	少々

つぎこんやく	350g
--------	------



北海道が生んだ名物ブランド料理

【石狩鍋】

鮭は捨てるところがないほど、全部を料理できる。

鮭の子はイクラ、鼻の軟骨は氷頭ナマス、胃袋と腸と肝臓を使ってもあえ、飯と鮭と野菜を入れて飯ずし、血わたを使ったメフンの塩辛、凍った鮭はルイベの刺し身などなど、中でも最も有名なものが、その名を全国にとどろかせる「石狩鍋」。

昆布だしに白味噌を加え、鮭の切身と豆腐、玉ねぎ、長ねぎ、そして白菜ではなくキャベツを入れるのが本場の石狩流だ。開拓者達を今に伝える北海道の味をとくにご賞味あれ。



あいはらの石狩鍋



1 あいはら 鮭料理あいはら

石狩市弁天町番外地 ☎(0133)62-3019

営業時間/11:00~18:00

定休日/11月下旬~3月



2 やまたま

石狩市銀船町109番地 ☎(0133)62-3326

営業時間/11:00~14:00-18:00~21:00

定休日/不定休



やまたまの石狩鍋



3 来い来い番屋の生鮮広場

石狩市弁天町20番地4 ☎(0133)62-3326

営業時間/8:00~15:00 土日祝祭日のみ営業

定休日/11月下旬~3月上旬

食堂のおすすめメニューは石狩鍋とイクラ丼の「鍋セット」(900円)やニンニク刺身(700円)など。



4 元祖いしかり井のとみき

石狩市八幡4丁目4番地 ☎(0133)66-3581

営業時間/11:00~17:00

土日祝日11:00~18:00

定休日/不定休



5 おばんさいの店と

石狩市花川北1条4丁目233番地

☎(0133)74-0636

営業時間/17:00~24:00

定休日/日曜日



石狩鍋

サケ料理なら、石狩鍋だべさ！
全国にも有名な本物の味、堪能してみては。

※詳しくはウラ面、石狩市のマップをご覧ください。