

羽幌の新しいご当地グルメ

# 日本海えびタコ餃子 ついにデビューです。

6/1  
から



## 日本海えびタコ餃子とは？

日本海の甘えびとミズダコを使い、道産小麦を使った皮で作られた餃子です。「日本海えびタコ餃子」を名乗るためには、素材や提供方法などが、次の「基本ベース」と「定食(セット)の掟」で細かく定められています。

### 基本ベース

- 一、日本海の甘えびを使用すること。  
(ホッコクアカエビ)
- 二、日本海のミズダコを使用すること。  
(マダコ)
- 三、皮は、北海道産小麦を使用すること。  
(または留萌管内の地場小麦)
- 四、米は、北海道産米を使用すること。

### 定食(セット)の掟

- 一、レシピ及び調理スキルは研究会の決定による。
- 二、地場の食材を用いた副食を1品以上つけること。
- 三、価格は千円未満とすること。

日本海えびタコ餃子を提供する飲食店は、えびタコ餃子研究会とこのような協定書を交わしています。



こちらは、はぼろ温泉サンセットプラザの二島物語で提供されている「日本海えびタコスープ餃子」副食として中華風か洋風の丼ものがつきます。価格は980円です。



日本海えびタコ街道

**地** 元の食材を観光に活用しようと、北海道じゃらん編集長のヒロ中田さんが提案し、取り組みが続けられてきたご当地グルメ「日本海えびタコ餃子」がこのほど完成しました。

羽幌・苫前・初山別の三町村を結ぶ「日本海えびタコ街道」の特徴を生かし、日本一の水揚げ量を誇る甘えび(ホッコクアカエビ)と道内でも有数の水揚げを誇るミズダコ(マダコ)を使ったご当地グルメとして、レストラン、ホテル、漁業・農業・観光関係者が集まり研究を重ねた結果、たどりついたのが「餃子」という結論でした。

その後、何度も試食会が行われ、その第一弾として2007年にはスープ餃子が登場

することになります。

「日本海えびタコ餃子」は、日本海の甘えび、ミズダコに加え、北海道産の米と小麦を使うのが基本。提供する場合は必ず定食(セット)とし、地場食材を使った副食を添えるのがルールとなっています。当面、羽幌町内では5カ所の飲食店で食べることができません。(次ページ参照)

観光客の満足度を高め、リピーターを呼び寄せるためには、「食」が大きな要素となるそうです。

呼びかけ人であるヒロ中田さんは「これからは本番、食べた人の意見や感想を真摯に受け止め改良していく必要がある。成功するかどうかは未知数だが、チャレンジすることが大切。実行力を高め地元の人気がつながって欲しい」とエールを送りました。

これから「日本海えびタコ餃子」が、中部3町村を代表するご当地グルメに育っていくるように、町民みんな応援していきたいでしょう。



# 日本海えびタコ餃子が誕生するまで



2006.5.17

はばろ学講座特別講演として北海道じゃらん編集長のヒロ中田さんが地域ブランドづくりの一つとして「日本海えびタコ街道」を提案。ご当地グルメ開発の必要性を訴える。



2006.6.8

食と体験、温泉、歴史、文化などの観光振興を図る目的として、留萌中部「日本海えびタコ街道」協議会が発足する。



2006.11.29

地域ブランド・ご当地グルメ開発推進会議が開催。ヒロ中田さんから甘えびとタコを使った餃子が提案され、サンセットプラザの料理長を中心に研究会が立ち上げられた。



2006.11.1

北るもい漁協と買受人で、「日本海えびタコ街道」の「のぼり」を150本作成ホテルなどの施設に掲げた。



2007.1.31

1回目の試食会。3町村の宿泊施設や飲食店の料理長などがそれぞれ持ち寄った試作品は6点。焼きギョウザ、水ギョウザ、揚げギョウザといったなじみのあるものから、エビの殻のエキスを混ぜたラザニアを皮に使ったものなど、個性ある試作品が用意され、その中で最も評価が高かったのはスープ餃子となる。



2007.5.16

2回の試食会を経て方向性が決定した「日本海えびタコ餃子」の第1弾メニューとして「2007日本海えびタコスープ餃子」が3町村の町村長をはじめ各関係者が見守るなか発表され、併せて協定書の調印式が行われた。



2007.3.22

2回目の試食会。スープ餃子という調理法で3町村の宿泊施設から4点の試作品が作られ、セットメニューが検討された。



2007.6.1

道の駅「☆ロマン街道しょさんべつ」のオープンにあわせて正式デビュー。

ぽん太の店  
☎ 62-3363



羽幌町南3条1丁目  
販売価格 880円  
営業時間 19:00 ~ 2:00  
定休日 毎週日曜日

サンセットプラザ  
二島物語  
☎ 62-3800



羽幌町北3条1丁目  
販売価格 980円  
営業時間 11:30 ~ 14:30  
17:30 ~ 21:00  
定休日 年中無休

かっぱ食堂  
☎ 62-1602



羽幌町南3条1丁目  
販売価格 500円 ~ 1000円  
営業時間 12:00 ~ 21:00  
定休日 毎週日曜日

いわた食堂  
☎ 62-1670



羽幌町南7条3丁目  
販売価格 800円 ~ 880円  
営業時間 10:30 ~ 20:00  
定休日 毎週月曜日

一休食堂  
☎ 62-1768



羽幌町南6条3丁目  
販売価格 750円 ~ 880円  
営業時間 10:00 ~ 20:00  
定休日 第1・3木曜日

## 日本海えびタコ餃子が食べられるお店 - 羽幌版 -

日本海えびタコ餃子は、苫前・初山別の道の駅のほか、町内では次の飲食店で食べることができます。  
(平成19年6月1日現在・価格は予定)