洞爺湖周辺の

ブランド肉を食べよう!!

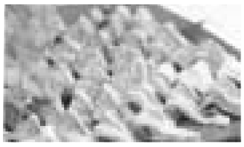
有珠山の噴火で降り積もった火山灰等が、大地を肥沃にし、
洞爺湖周辺はまさに食材の宝庫。
畜産業も盛んで、羊蹄山や有珠山を望む豊かな自然のなかで
のびのびと健康的に育った肉は美味しいと評判です。
次号ではブランド肉を味わえる宿泊プラン、飲食店を紹介します。

とうや湖 黒毛和牛

「洞爺湖サミット」で使用された貴重な高級肉

地元でもなかなか手に入らない貴重な黒毛和牛。脂に和牛ならではの香りと甘さがありとろけるような食感です。隣町の壮瞥では町内で飼育されたA5、A4ランクの黒毛和牛を「奥洞爺牛」の名で提供しています。

とうや湖 赤毛和牛



肉本来の赤身の旨み 栄養価が高くヘルシー

羊蹄山を望む洞爺湖町の高台で親子放牧で大切に育てられています。ストレスなく育った牛は免疫力が高く健康的。肉の旨みの素と言われるアミノ酸、イノシン酸が豊富で、適度に霜降りが入り柔らかでジューシー。

伊達 黄金豚 (こがねとん)

３種を交配させた三元豚 ホエーを与えて熟成

ランドレース・大ヨークシャー・デュロックの優れた特徴を併せ持つ三元豚。牧家の上質なホエー（乳清）を与え、通常飼育より長い6〜7ヶ月飼育した熟成豚で、きめ細やかな肉質と甘みがある脂身が特徴です。

豊浦 SPF 豚

高度な衛生管理で飼育 豚特有の臭みがなし

SPF豚とは悪影響を与える指定病原体が存在しない豚のことで、高度な衛生技術のもと大切に飼育されています。肉質は柔らかく、脂肪はあっさり。保水性が高いためか冷めても堅くならず、美味しく味わえます。

かわら版

5

洞爺湖温泉
観光協会
食事業委員会
☎75-2446

食を通して
洞爺湖を一つに！

詳細は下記へ
http://www.
laketoya.com

■■■■■■■洞爺湖温泉・冬の代表的な人気イベント■■■■■■■

イルミネーションストリート
11/1(木)〜2013年3/31(日)

ちょうちんストリートに約1万2000球のイルミネーションが点灯。点灯時間：日没〜22:00

イルミネーショントンネル
11/16(金)〜2013年2/17(日)

温泉街中心部のにぎわい広場に約40万球の電飾が輝く。点灯時間：19:00〜22:00

2013洞爺湖温泉冬まつり
2013年2/5(火)〜11(祝)
本まつり2/9(土)

期間中毎日20:30〜冬花火を実施。2月9日本まつり17:00〜屋台、各種アトラクション他。