

1 バルナヤ

古代小麦が芳ばしく薫る新蒸ピザのバルです。環境配慮の提供で自家焙煎エスプレッソにドールチェもどうぞ！

4 潮騒ラーメン 本店

オリジナルのラーメンメニューが20種類以上そろった専門店。シヤモラーメンは本物のシヤモを通年味わえるお店です。

5 ケーキショップ おのでら

ししゃもをかたどった「柳葉魚最中」は鵜川みやげの定番。控えめな甘さが喜ばれています。

3 大豊寿司

ししゃもの握り鮓は、10/10～11/10頃の季節限定ですが、ししゃもの柳川、天ぷら、大葉包揚げ・ししゃも酒は通年提供しています。

2 からあげ専門店 にじ唐

キッチンカーで営業しています。衣には卵・小麦を使用せず米粉を使用し、お肉は柔らか衣はカリッとしています。

7 カフェ&パブ リキーズハウス

屋はコーヒー食事。特に最近人気のハンバーグとトロトロオムレツのハンオムカレーが大人気。

6 自然喰処 灯泉房

形式にとらわれない、こだわりの料理を提供しています。ししゃも御膳(10月～11月頃のみ)。

8 カツ&焼肉 豚ちゃん

先代の味を引き継ぎ、道産生肉だけ使用しています。味・価格に自信があります。

11 JAZZ cafe Nin-Jin

店内はJAZZを中心とした音楽を流しています。グランドピアノ、アップライトベース、カホンなども楽しんでもいただけます。

15 マルダイ 大野商店

鵜川産のししゃもを長年の経験と技術で、「ししゃものすだれ干し」により自然乾燥で、最高の味に仕上げられています。

9 (株)カネダイ 大野商店

大正十二年創業のししゃも専門店です。10月～11月には店前で「ししゃものすだれ干し」を販売致します。

10 カツ&焼肉 豚ちゃん

先代の味を引き継ぎ、道産生肉だけ使用しています。味・価格に自信があります。

12 チャレンジショップ

むかわ町観光協会の運営するショップ。むかわ町の特産品の販売や過でかわるシェアレストラン。

16 マルイチ 佐藤商店

天日干しによる自然乾燥で魚本来の旨味を出し、鵜川漁協仕入れによる鵜川産ししゃもにこだわっている。

17 有限会社 たいやきの店

鰹醤油と麵つゆ・無添加みその(有)スズキ「地方発送承ります」

18 ぽぽんた市場

新鮮な海の幸、朝採り新鮮野菜、地元加工品など、とことんむかわ産にこだわった直売所です。

13 ラーメン 秀来

見た目コッテリ、後味サッパリとしたコクのあるまろやかなスープです。また食べてみたいと余韻が残ります。

21 道の駅「四季の館」

日帰り温泉「四季の館」、お食事処、ホテル「四季の風」が併設された複合施設です。

22 ラーメンの寶龍

昔ながらの味を好み、長く通っている常連客がいっぱいいます。なかでも人気の「五目野菜ラーメン」。

14 割烹 むさし

ししゃも押し寿司は、10月～11月のみで、予約が必要です。ししゃも飯、ししゃも焼き定食は、通年提供しています。

19 蕎麦家 いごころ

厳選したそば粉で毎日製麺しています。こだわりのダシの香りとそばの香りが好評を頂いております。

20 鉄板焼 輝

地元むかわ町で採れる旬の野菜や海の幸を季節に合わせてご提供します。

21 道の駅「四季の館」

日帰り温泉「四季の館」、お食事処、ホテル「四季の風」が併設された複合施設です。

22 ラーメンの寶龍

昔ながらの味を好み、長く通っている常連客がいっぱいいます。なかでも人気の「五目野菜ラーメン」。

11 JAZZ cafe Nin-Jin

店内はJAZZを中心とした音楽を流しています。グランドピアノ、アップライトベース、カホンなども楽しんでもいただけます。

12 チャレンジショップ

むかわ町観光協会の運営するショップ。むかわ町の特産品の販売や過でかわるシェアレストラン。

13 ラーメン 秀来

見た目コッテリ、後味サッパリとしたコクのあるまろやかなスープです。また食べてみたいと余韻が残ります。

14 割烹 むさし

ししゃも押し寿司は、10月～11月のみで、予約が必要です。ししゃも飯、ししゃも焼き定食は、通年提供しています。

15 マルダイ 大野商店

鵜川産のししゃもを長年の経験と技術で、「ししゃものすだれ干し」により自然乾燥で、最高の味に仕上げられています。

16 マルイチ 佐藤商店

天日干しによる自然乾燥で魚本来の旨味を出し、鵜川漁協仕入れによる鵜川産ししゃもにこだわっている。

17 有限会社 たいやきの店

鰹醤油と麵つゆ・無添加みその(有)スズキ「地方発送承ります」

18 ぽぽんた市場

新鮮な海の幸、朝採り新鮮野菜、地元加工品など、とことんむかわ産にこだわった直売所です。

19 蕎麦家 いごころ

厳選したそば粉で毎日製麺しています。こだわりのダシの香りとそばの香りが好評を頂いております。

20 鉄板焼 輝

地元むかわ町で採れる旬の野菜や海の幸を季節に合わせてご提供します。

21 道の駅「四季の館」

日帰り温泉「四季の館」、お食事処、ホテル「四季の風」が併設された複合施設です。

22 ラーメンの寶龍

昔ながらの味を好み、長く通っている常連客がいっぱいいます。なかでも人気の「五目野菜ラーメン」。

11 JAZZ cafe Nin-Jin

店内はJAZZを中心とした音楽を流しています。グランドピアノ、アップライトベース、カホンなども楽しんでもいただけます。

12 チャレンジショップ

むかわ町観光協会の運営するショップ。むかわ町の特産品の販売や過でかわるシェアレストラン。

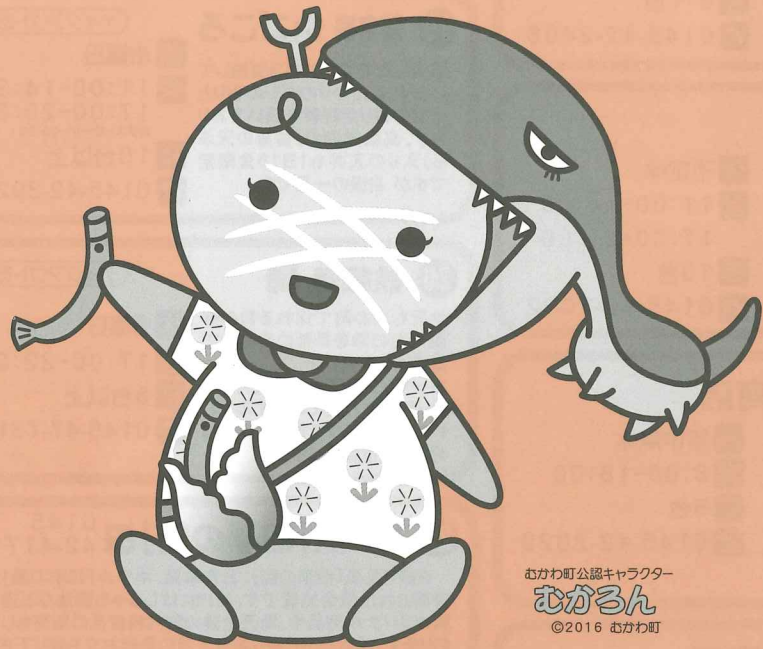
13 ラーメン 秀来

見た目コッテリ、後味サッパリとしたコクのあるまろやかなスープです。また食べてみたいと余韻が残ります。

14 割烹 むさし

ししゃも押し寿司は、10月～11月のみで、予約が必要です。ししゃも飯、ししゃも焼き定食は、通年提供しています。

むかわ町商工会員 買う!食べる!



むかわ町商工会

〒054-0041 北海道勇払郡むかわ町松風1-24

TEL 0145-42-2276

2022年9月発行



むかわ町は、旧鶴川町と旧穂別町が2006年に合併した町です。それぞれの地域には特色があります。鶴川地区は、「ししゃも」が有名でご存知の方も多いと思います。穂別地区では、国内最大の全身骨格化石となるむかわ竜（通称）が発掘されています。この「むかわ竜」は、新属新種の恐竜と認められ、学名を「カムイサウルス・ジャポニクス（日本の竜の神）」とすることが発表され、世界的に注目されています。

今回、市街地にある飲食店、お土産を購入できるお店のパンフレットを作成しました。道の駅や温泉施設、博物館などにお立ち寄りの際は、町内も散策頂き、飲食店等でおくつろぎ下されば幸いです。

① Cafe 木蓮 (もくれん) テイクアウトあり

地域食材を中心に手作りで、心のこもったお料理でおもてなし。ランチの他、予約でお弁当・オードブル・会食も受け付けています。

休 月曜日・不定休あり
営 11:30~14:30
P 6台
☎ 0145-45-3288

② Maple Leaf Cafe テイクアウトあり
(メープルリーフカフェ)

穂別近辺の素材を使ってイタリアンで食事をご提供しています。ランチ・ディナー共予約をお願いいたします。カフェのみのご利用もどうぞ。

休 木曜日
営 11:00~23:00
P 3台
☎ 090-3394-0633

③ 食事&喫茶 峰 (mine) テイクアウトあり

熱々の鉄板に載せたハンバーグミートやロングセラーのカツカレーなど、手作りで自慢の洋食メニューのカフェレストランです。ディナーは予約で承ります。お持ち帰りもできます。

休 火曜日(不定休あり)
営 11:00~14:00
17:00~20:00
(ディナータイムは予約のみ)
P 店舗隣共同駐車場有
☎ 0145-45-3040

④ うの寿し

寿しはもちろんのこと、天ぷらや和食料理を提供しています。当店をご利用の場合は、事前にご連絡頂きますようお願い申し上げます。

休 不定休
営 11:00~22:00
P 8台
☎ 0145-45-2727

⑤ 正栄堂 (しょうえいどう) 菓子舗

穂別産のアスパラ入り羊かんと最中や恐竜をテーマにしたホッピーの卵などお土産品に喜ばれるお菓子もあります。また、むかわ町のイチゴを使用したケーキや洋菓子もありますので、ぜひご賞味下さい。

休 日曜日
営 9:00~19:00
☎ 0145-45-2150

