

洞爺湖温泉の

# 洞爺湖「食」の四季 キャンペーン

宿泊施設で実施中

100年に4度の噴火を繰り返した有珠山。この噴火が洞爺湖周辺を肥沃な大地に変えました。噴火で降り積もった火山灰や軽石が長い年月を経て風化し、ミネラルたっぷりの土壌になり、現在、200品種の野菜、5種のブランド肉、噴火湾・洞爺湖の魚介類 etc... が生産されています。

洞爺湖「食」の四季キャンペーンでは、それらの美味しい食材を四季ごとに味わえるキャンペーンを実施中。是非、この機会に洞爺湖周辺の味覚を満喫してください。

## 第4弾

### 洞爺湖周辺の 野菜& ブランド肉フェア!!



3月  
31日迄

#### とうや湖黒毛和牛

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。隣町の牡督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。

#### とうや湖あか毛和牛

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くジューシー。

#### 伊達黄金(こがねとん)

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

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。

## 第5弾

### 噴火湾&洞爺湖 魚介 を味わおう!!



3月  
31日迄

#### 噴火湾のホタテ、タコ、ワカメが美味しい訳は

すり鉢状になった噴火湾は周囲の山々から流れ込む養分が止まりやすく、魚のエサであるプランクトンが豊富です。また約7000~8000年前の有珠山噴火により、噴火湾沿岸に崩れた無数の岩山が流れ込んだ事で、海底に岩礁が多く魚の絶好のすみかとなっています。今回のフェアではその中で代表的なホタテ、タコ、ワカメを味わって下さい。

#### 洞爺湖のヒメマス漁解禁は12~3月と6月

洞爺湖ではヒメマス、サクラマス、ニジマス、ワカサギ等が釣れますが、資源保持のため漁期は限定されています。洞爺湖産ヒメマスはエビ科プランクトンを食べているため身が赤く、魚体が大きいのが特徴です。

提供する宿はこちら

プラン詳細は洞爺湖温泉観光協会 HP か  
直接、宿泊施設にお尋ね下さい。

ホテルグランドトーヤ  
☎0142・75・2288

肉 魚

洞爺観光ホテル  
☎0142・75・2111

肉 魚

ザ・レイクビュー TOYA 乃の風リゾート  
☎0142・75・2600

肉 魚

洞爺湖万世閣ホテルレイクサイドテラス  
☎0142・73・3500

肉

洞爺 湖畔亭  
☎0142・75・2211

肉 魚

北海ホテル  
☎0142・75・2325

肉 魚

洞爺山水ホテル 和風  
☎0142・75・2361

肉 魚

ホテルニュー洞爺湖  
☎0142・75・2818

肉

大和旅館7ネックス  
☎0142・75・1085

肉

SPAポイント  
キャンペーン  
同時開催

2014年  
4月27日(日)まで

洞爺湖温泉1万円  
宿泊券などがその場で当たる!!  
★応募用紙は宿泊施設や観光協会にて配布★



洞爺湖温泉街  
9ヶ所にある  
ガチャガチャに  
チャレンジ