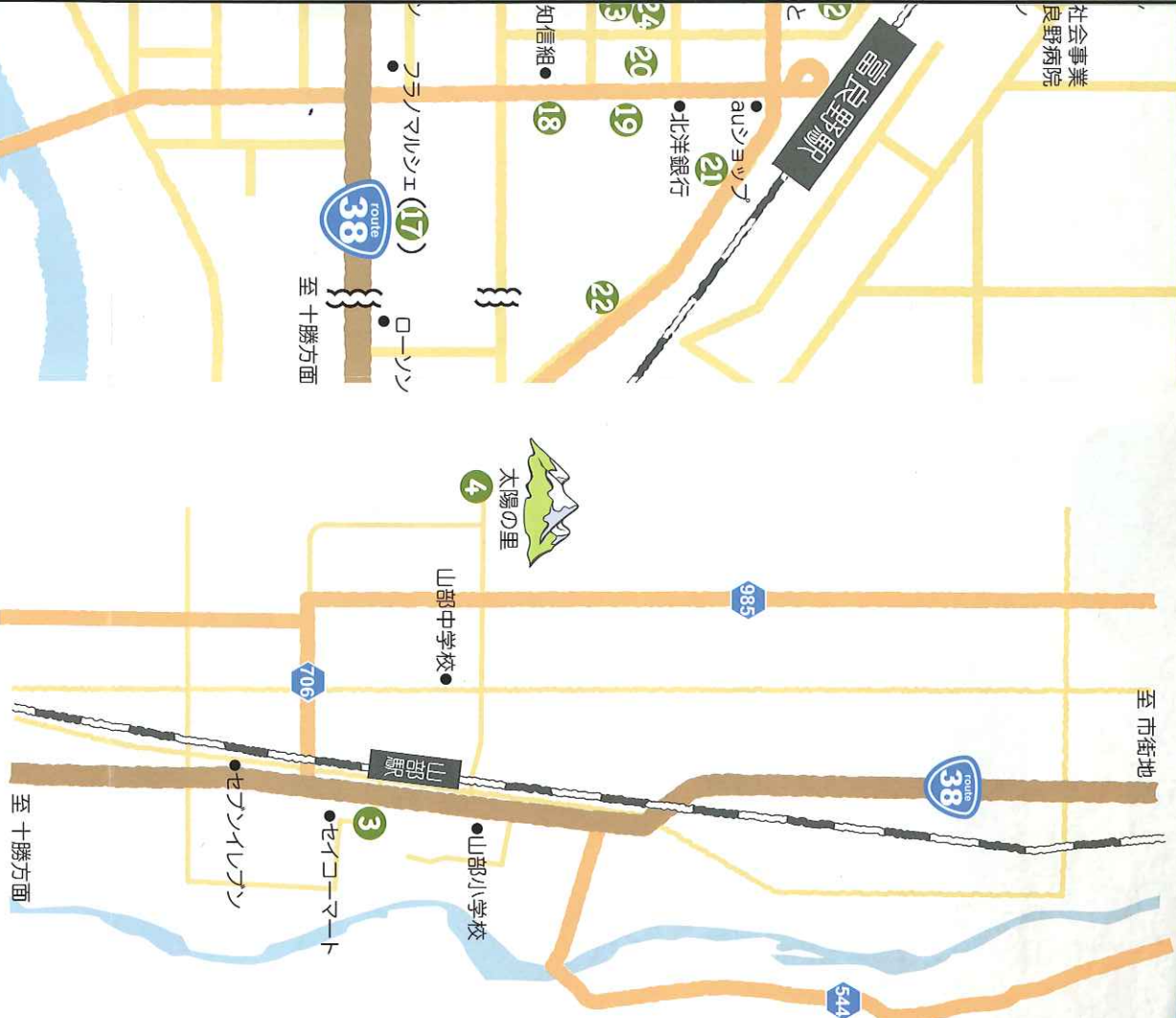


山部 拡大マップ



フロッグの種類と取扱商品



富良野ワイン・食材を使用しております。



富良野の食材を使用しております。



富良野チーズ・富良野ワイン・食材を使用しております。

1 富良野とみ川

富良野のこだわりラーメン。地産地消は当たり前。私たちの食べたいならばとみ川へ！

使用している主な地元農産物・加工品

- ①玉ねぎ ②人参 ③長ねぎ ④さくら卵

富良野市富良野市街地の5 TEL 0167-29-2666

URL <http://www.furanotomikawa.com/>



石臼挽き中華そば
日本一小麦の味がするラーメンです。

2 星人の宿ペンション和田

牧草畑の中の一軒家で、晴れた夜には星がきれいに見えます。自家栽培と地元の野菜中心の家庭料理をご用意しています。

使用している主な地元農産物・加工品

- ①じゃがいも ②玉ねぎ ③人参 ④米 ⑤かぼちゃ ⑥じゃれん草 ⑦トマト ⑧とうもろこし

富良野市麓鶴別天地 TEL 0167-29-2468

URL <http://personal.furano.ne.jp/~f769wa/>



コーンスープ
一番美味しい時期に収穫したとうもろこしで作ります。とうもろこしの風味が生きているスープです。

3 ちいさなログカウ

ログハウスの店内は地元作家の押し花やアートワークが一面と花がわらわらしています。店内兼産でベビーシフトとお子構用メニューもあります。

使用している主な地元農産物・加工品

- ①米 「山部産おほろつぎ」 ②富良野牛乳 ③上富良野のポーク ④からの和牛 ⑤さくら卵 ⑥からのヨーグルト ⑦チーズ（自家栽培）⑧富良野産野菜（自家栽培もあり）

富良野市山部中町2-2 TEL 090-6215-1953

URL <http://sky.geocities.jp/berryfurawa/>



富良野オムカリー
ハンバーグは上富良野ポーク100%・牛乳・ミニソフト付き！

4 山部太陽の里 ふれあいの家

声別岳の登山口に位置し、周辺には自然観察コースやキャンプ場、パークゴルフ場、ミニスポーツなどがあり、宿泊施設、レストランで名物の古焼きソフトアイスが楽しめます。その他楽しいメニューも豊富にあります。

使用している主な地元農産物・加工品

- ①新白長ねぎ ②玉ねぎ ③なす ④トマト ⑤米 ⑥ビーツ ⑦いちも ⑧さくら卵

富良野市山部西 982-2番地山部麓鶴別合 TEL 0167-42-3445

URL <http://www5.oon.ne.jp/~yamabe77/fureai/fureai.htm>



季節の花々が咲き誇る庭園
季節ごとに様々な花々が咲き、遠くに見わたる山々との眺望はまるで1枚の風景画のように綺麗です。

5 ペンション&レストラン コーナ

お店は富良野盆地と十勝岳連峰を鳥瞰する小高い丘にあります。地元産の食材を使ったイタリアン・フレンチ・和洋料理や、自家製パウンドケーキ・ベーコンと手作りのパンを共に楽しめます。

使用している主な地元農産物・加工品

- ①トマト ②アスパラ ③パルメーザン ④玉ねぎ ⑤トマト ⑥アスパラ ⑦パルメーザン ⑧かぼちゃ

富良野市山部西 982-2番地山部麓鶴別合 TEL 0167-44-3957

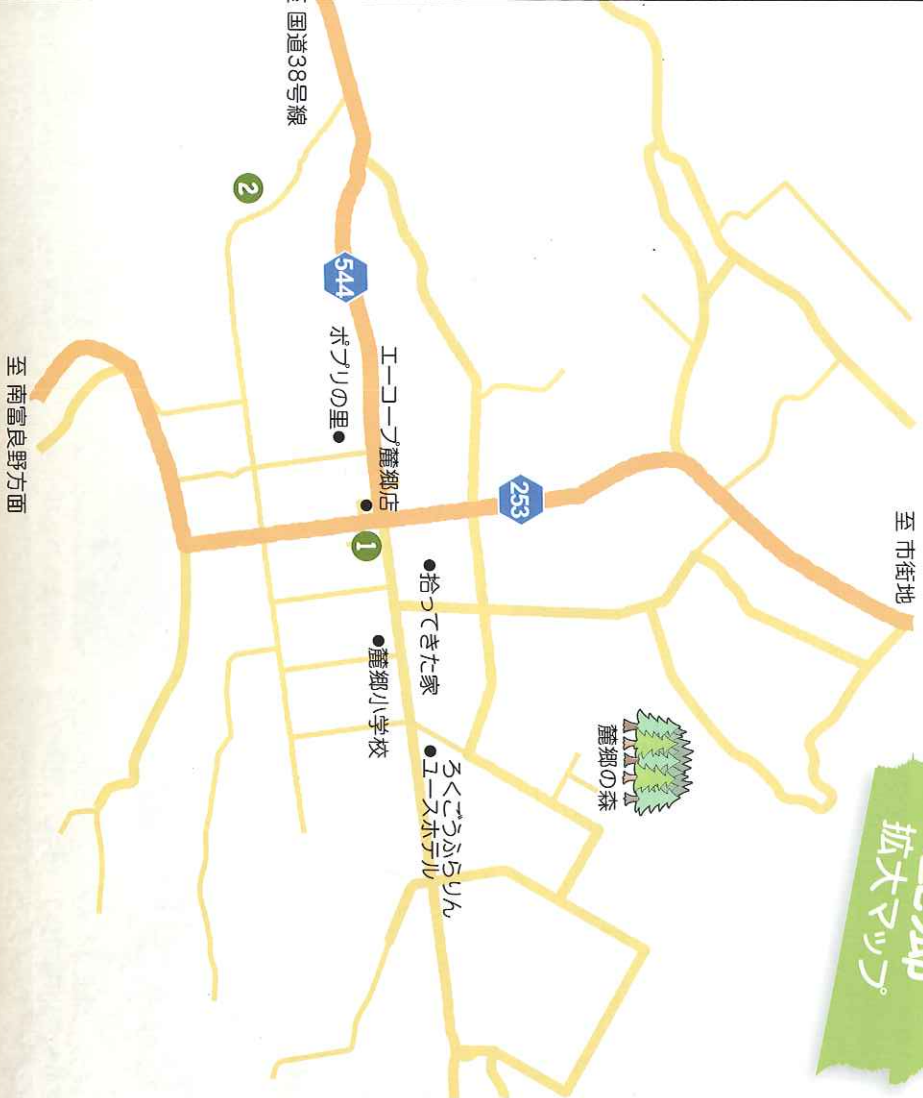
URL <http://www.furano.ne.jp/collina/>



イタリアンパスタのカリホーラ
富良野産トマト・パスタを使用しています。

※料理写真はイメージです。

麓郷 拡大マップ



※料理写真はイメージです。

6 旅館 ふる郷荘



「ふる郷」の里・富良野・北海道らしい広大な風景に感動！見どころ多
くの川山。ふる郷荘は朝の光の景観に最適です。あなたの富良野観光のお
手伝い地元産新鮮食材を使った食事が大好評！17:30～18:00は旅館です。

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①富良野産米「おほろつぎ」 ②ステーキ肉 ③タコ ④トマト ⑤ピーマン ⑥キャベツ ⑦海苔 ⑧セリ ⑨トウモロコシ ⑩じゃがいも ⑪なす ⑫しいたけ

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/無し
宿泊者のみ 定無休 昼有り

富良野市北の峰町14-50 TEL 0167-22-2612
URL <http://www.tabi-hokkaido.co.jp/furusatoso/>



季節の富良野野菜を使った夕食(例)
自家菜園で収穫した季節の富
良野野菜を中心に、ホムコム
菓子の料理で人気です。お米も
100%自家栽培です。

12 キッチンR's



富良野にしかないオムカシであることを目指しています。作り置
きはしておりませんので多少お時間をいただく場合がありますので
ご了承ください。

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①米 ②トマト ③アスパラ ④かぼちゃ ⑤メロン(特選) ⑥きゅうり ⑦かんかん ⑧からの牛乳

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/有り
富良野市北の峰町13-28 TEL 0167-22-1335



道産牛をフロッグのまま赤クイ
ンで富良野産野菜とで2日間じ
ろり燻かして仕上げています。

18 お好み焼き 鮭

下町風の店内でメニュー豊富・安心に食べられます。鮭、サ
ルでたて焼きやお好み焼きを自分で焼くことができます。
たヌーニという魚の卵、仲間「フナ」も楽しめます。

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①上富良野産豚肉 ②富良野産小麦粉 ③富良野産卵 ④富良野産玉ねぎ ⑤富良野産コーン ⑥からの

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/無し
富良野市幸町2-22 TEL 0167-22-2230
水曜日(祭日の場合は翌日) 閉30席

富良野市幸町2-22 TEL 0167-22-2230
URL <http://hws63.yao.ne.jp/>

7 ホテルナショナルホテル富良野



30軒の提携農家から旬の食材を仕入れ、美味し
さだけでなく「安全・安心」も提供しています。

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①トマト ②じゃがいも ③セリ ④上富良野産豚肉 ⑤ゆめりん ⑥大西養鶏場の卵

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/無し
富良野市北の峰町14-46 TEL 0167-22-1211
URL <http://naturwald-furano.com/>



富良野オムカシ
地元産産物を使用し、絶えず
美味しさを追及して作り上げま
した。

13 新富良野プリンスホテル マンダイングループ



北海道産の食材を中心に、富良野産の食材がふんだんに使ったメニュー
や季節新メニューがおすすめです。ご利用してお持ち帰ります。

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①富良野産南瓜 ②富良野産芋 ③富良野産とうもろこし ④富良野産卵 ⑤からの牛乳 ⑥富良野産ソーセージ ⑦さくらんぼ

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/有り
富良野市市街中御料 TEL 0167-22-1111
URL <http://www.pricetohels.co.jp/newfurano/>



まるごと富良野ステーキ
オーブンからステーキまで富良野
の食材をふんだんに使用したおす
めステーキです。

8 ホテルベルヒルズ



チーフ・オヴ・テュの地にも独自で作った手作りおそばもご用意です。
四季折々のパティオでも見逃せるレストラン四季倶楽部で富良野の季
節の味を是非ご堪能下さい。

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①そば ②いも ③豆 ④ステーキ肉 ⑤小麦 ⑥米 ⑦富良野産野菜(各種)

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/有り
宿泊者のみ 定無休 昼有り

富良野市北の峰町20-8 TEL 0167-22-5200
URL <http://www.bellhills.jp/>



チーフ・オヴ・テュ
フアムベルヒルズで収穫した
小麦粉で手作りしたフランスパ
ンや富良野産野菜を豊富に使っ
ています。

14 炭焼処 きたぐに



新富良野カリスホテル地下1階の「きたぐに」の焼酎を軸に、オーブンやチリの肉の旨味
が広がる、炭にじっくり焼くことで肉の旨味や野菜の旨味を最大限に引き出す。焼酎を軸に、
知り合っている、焼酎を軸に、焼酎を軸に、焼酎を軸に、焼酎を軸に、焼酎を軸に、焼酎を軸に、

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①じゃがいも ②ペリリカ ③枝豆 ④にんじん ⑤玉ねぎ ⑥トマト ⑦とうきび ⑧南瓜

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/有り
富良野市中央通り富良野カリスホテル内 TEL 0167-23-8915
URL <http://nishikawashokuhin.jp/>



北あかりと桜姫鶏のチーフ・オヴ・テュ
北あかりと桜姫鶏の上に富良野
チーフ・オヴ・テュをのせ、オーブンでフワ
ッかに焼き上げた自慢の一品です。

9 正直村



地元食材と提供スタイルにこだわった富良野オム
カシが人気ナンバーワン！

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①じゃがいも ②玉ねぎ ③かぼちゃ ④にんじん ⑤米 ⑥さくらんぼ ⑦からの牛乳 ⑧季節の野菜

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/有り
富良野市北の峰町21-7 TEL 0167-23-3143
URL <http://syoujikumura.ftw.jp/>



富良野オムカシ
季節の野菜をたくさん使ってい
ます。富良野産のおいしい野菜
をぜひ味わってください。新ご
当地グルメです！

10 富良野リゾートホテル エーテルヴェルメ



富良野の田園風景を見下ろす高台にある大自然に
囲まれた北歐風リゾートホテルです。

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①米 (中富良野町おぼろぎ産農組合産) ②からのチーズ ③富良野産野菜

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/有り
富良野市北の峰町9-20 TEL 0167-22-1161
URL <http://www.k5.dion.ne.jp/~edel/>



フルコース料理
季節に合わせて地元食材を使用
し、からのウインンを染めあげます。

11 ペンションクラナイ



地元の食材を使用した洋食のコース料理やバーベ
キューが人気です。

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①にんじん ②玉ねぎ ③かぼちゃ ④羊 ⑤ほうれん草 ⑥ステーキ肉 ⑦オリーブオイル ⑧肉

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/有り
宿泊者のみ 定無休 昼有り

富良野市北の峰町13-16 TEL 0167-22-2480
URL <http://www.furanui.yad.jp/>



富良野食材にこだわった洋食(例)
富良野産南瓜のステーキ、富良野
産の生ハム、富良野産チーフ・オ
ヴ・テュがおすすめです。

17 キッチンからの



からの食材の旨みを優しく包みこんで、キッ
チンからのにはあなたに届けます。

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①富良野玉ねぎ ②豚(上富良野産) ③キャベツ ④富良野産ソーセージ(AA) ⑤人参

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/有り
富良野市幸町13-1 TEL 0167-22-0515
URL <http://www.furano.ne.jp/marche/>



ケルシエバーガー
からの野菜にサンドされた上富
良野産豚のメンチカツ、旨みが
伝わってきます。

16 フラカフエボッコ



地元農家さんの季節に応じた野菜を使い、富良野の
味覚を堪能できる料理を心掛けて提供しています。

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①じゃがいも ②玉ねぎ ③かぼちゃ ④ピーマン ⑤トマト ⑥アスパラ ⑦なす ⑧きゅうり

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/無し
富良野市幸町14-5 TEL 0167-22-1010



オムカシ
大きめにカットした富良野産
とろろ玉子とこのコロッケが絶
妙です。

15 レストラン四季の恵



富良野の中心に位置した交通の便がいい場所であり、朝早い店前は 140 席
と広々とした空間です。朝食をはじめ洋食やチーフ・オヴ・テュなど、子供からご年配
までご利用いただけます。お料理講師に富良野産野菜を取り入れています。

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①トマト ②リコリンタス ③じゃがいも ④枝豆 ⑤きゅうり ⑥コーン ⑦なす ⑧玉ねぎ

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/有り
富良野市新富町2-5 TEL 0167-22-1755
URL <http://nishikawashokuhin.jp/>



サラダバー
もぎたて市場から仕入れた富良
野産野菜をふんだんに使用した
サラダバーです。

21 <まげら

創業 30 年の老舗。地産地消の伝統的な店であり、目
ごみを生かしたチーフ・オヴ・テュ、田舎の味で選んだ焼きそば
にもこだわりの味を持っています。富良野産を食べたいなら

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①富良野産卵 ②じゃがいも ③玉ねぎ ④とうきび ⑤牛乳 ⑥紅鯉 ⑦チーフ・オヴ・テュの穴 ⑧からの

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/有り
富良野市日の出町8-22 TEL 0167-39-3999
URL <http://www.furano.ne.jp/kk/>

富良野市日の出町8-22 TEL 0167-39-3999
URL <http://www.furano.ne.jp/kk/>

19 富良野珈哩茶房



カリーで日本を元気にしたいという思い
が込められています。

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①玉ねぎ ②にんじん ③アスパラ ④ピーマン ⑤じゃがいも ⑥おろしき ⑦富良野産卵

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/有り
富良野市日の出町10-20 TEL 0167-22-3200
URL <http://furarino.sakura.n>

20 唯我独尊



地元食材はカリーに最適！富良野小豆
パンプキンが人気！

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①米 ②玉ねぎ ③じゃがいも ④かぼちゃ ⑤トマト ⑥富良野産小麦粉 ⑦卵 ⑧タマゴ ⑨アスパラ ⑩コーン

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/有り
富良野市日の出町11-8 TEL 0167-23-2323
URL <http://doxon.jp/>

22 民宿あきば



地元の野菜を使った家庭料理の民宿です。

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①米 ②みそ ③羊 (北あかり産) ④アスパラ ⑤なす ⑥季節野菜 ⑦からの

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/無し
富良野市栄町4-1 TEL 0167-22-2230
URL <http://www.furano.ne.jp>

23 富川製麺所



製麺所かやってくるラーメン屋。
6種の自家製麺を用意しています。

- 使用している主な地元産産物・加工品
- ①玉ねぎ ②人参 ③長ねぎ ④かぼ ⑤さくらんぼ

ふる郷のウインンの使用/有り からのチーズの使用/有り
富良野市日の出町12-22 TEL 0167-23-2323
URL <http://www.furanotomikawa>

