

おいでよ森林（もり）と人が輝くまち しもかわ

下川町

クラフトジンリキュール & フルーツマト

北海道の、北の森の小さな町・下川町で、一つの特別なお酒が誕生しました。その名も、クラフトリカー「EZOUSAGI」。トマト農家と養蜂家、そして森を守る人々が手を取り合い、それぞれの素材を活かして誕生した、手作りのお酒です。私たちが暮らす地域が、ちょっとだけでも心地よくなるように。

そして、異なる価値観や、異なるフィールドを持つ人同士の、会話のきっかけを紡げるように。

クラフトリカー「EZOUSAGI」は、そんな願いを込めた新しいお酒です。クラフトリカー「EZOUSAGI」はプリコラージュ的につくるお酒「EZOUSAGI」は、私たちが暮らす北海道下川町に、もともと存在している材料のみで作られました。素材は、フルーツマト、蜂蜜、そしてトドマツ。トマトや蜂蜜のお酒はすでに存在しますが、これらのコラボレーションによる蒸留酒は、日本初。北海道産の唯一無二の組み合わせが、オリジナルの香りと味を作り出します。

【販売品目】

- ・クラフトジンリキュール
EZOUSAGI、TODOMATSU、
HONEY、FRUITETOMATO (180ml、500ml)
- ・フルーツマト下川はるかエイト箱
- ・トマトジュースふるさとの元気 (180ml、500ml)

▶出品品目は予告なく変更になる場合があります。
▶数は十分にご用意いたしますが、万が一売切れの際はご容赦ください。

しもかわちょう 下川町の魅力

下川町の地名の由来は、アイヌ語の「パンケ・ヌカナン」（川下の・ヌカナン川）を意識したものです。町内を流れる名寄川支流の下川パンケ川の沿岸を、こう呼んでいたと言われています。町の9割を覆う森を活かした、林業・林産業。下川町の森林経営は、循環型森林経営と呼ばれ、大きな木材はもちろん、製材に適さないものや端材、葉に至るまで、無駄なく使いつくすのが特徴です。

農業としては、糖度の高いフルーツマトやトマトジュース、グリーンアスパラや珍しいホワイトアスパラ、小麦が有名です。小麦製品としては、農家の冬の間の副業として始まった、「手延べ麺」が特産品になっています。町内には9軒の手延べ麺工場があり、町内でおいしいうどんを食べられるお店も複数あります。



森林の妖精「しもりん」

※本物産展は、新型コロナウイルス感染症対策を実施して開催いたします。

主催：下川町山村活性化支援協議会／下川町

協賛：JA北はるか／一般社団法人EZOUSAGI／下川町農産物加工研究所

HPS 北海道ポールスターサービス株式会社

お問い合わせ TEL 01655-4-2511 下川町役場農林課（受付時間 平日9:00-17:00）

行きたい「まち」が、みつかる。
観光と物産フェア



2022年
7/7 (木)
10:00~18:00
7/8 (金)
10:00~18:00

【会場】
ホテルポールスター札幌
1F屋外特設会場
(札幌市中央区北4条西6丁目)



お買い上げ特典！

お買い上げの方に
フルーツマト1玉を
プレゼント！
(各日先着50名様)

7/7 (木)、8 (金) は

下川町のフルーツマトを
使ったメニューが
ホテルポールスター札幌の
レストランのランチbuffetで登場！
(1F Dining&Bar 179)

下川町のイベント

「EZO CUP」

日時：2022/7/15~7/17
9:00~17:00

場所：北海道下川町下川町西町
100番地 ガーデニング・フォレスト フレバ

問い合わせ先：下川町役場農林課
TEL01655-4-2511