

行きたい「まち」が、みつかる。
観光と物産フェア

いくら醤油漬け



たらば折れ足



ほたて玉冷

おこっぺ町
OKOPPE

酪農と漁業のまち

興部町 特産品物産展 2022 Winter ver.

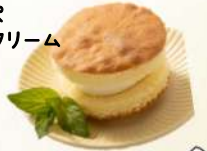


ジャパングレー
おこっぺ



おこっぺ 旨みゴーダ

おこっぺ
バタークリーム
ケーキ

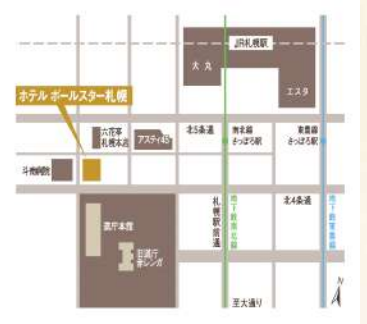


OKOPPE
TOWN

2022年 12/7(水) 8:30~18:30
8(木) 8:30~18:30

【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)



興部町の特産品は、ほたて、さけ・ます、毛ガニといった海産物をはじめ、乳製品、ハム・ソーセージ、だったんそば、干貝柱など種類が豊富です。特に町内4つのチーズ工房で作られているチーズやヨーグルトは自慢の逸品です。今回はWinter Ver.ですので、年末に向けてほたての玉冷やタラバガニ折足もご用意しています。この物産展に全ての特産品を持ってこることができませんが、興部町の“おいしい”をお客様に味わってみたいと思っています。ぜひとも、この機会に興部町を堪能してください。お待ちしております。

《販売品目》

- ・チーズ各種
- ・ヨーグルト
- ・飲むヨーグルト
- ・ソーセージ各種
- ・とろろ昆布
- ・焼菓子
- ・タラバ折れ足400g
- ・いくら醤油漬け
- ・いか刺し
- ・いかミミ など

▶ 出品品目は予告なく変更になる場合があります。
▶ 売切れの際はご容赦ください。

12/7、8
の
両日

興部町の特産品を
使ったメニューが
ホテルポールスター札幌の
ランチbuffetに登場！
(1F Dining&Bar 179)



興部町について

興部町は、オホーツク海沿岸地域の中央部に位置しており、酪農と漁業を基幹産業とする一次産業のまちです。平成26年に「興部町バイオマス産業都市」に認定され、各農家から排出された家畜ふん尿を発酵させ、発生したバイオガスを利用して発電・売電を行い、また、発酵後の消化液を草地に撒く循環型農業を行っています。その他にも、このバイオマス資源を活用したカーボンニュートラルな町づくりを目指しています。



興部町
イベント
情報

オホーツクフェア
inチ・カ・ホ (物産展)
2023/1/18(水)、19(木)
札幌駅前通地下広場
(北3条交差点広場西)
【問い合わせ】
北海道オホーツク総合振興局
産業振興部商工労働観光課
0152-41-0762 担当：栗城

主催：興部町 協賛：一般社団法人おこっぺ町観光協会 / 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 0158-82-2132 興部町まちづくり推進課商工観光係 平日：8:30~17:15