

食材王国·别海

北海 花纹 虾



流传至今的传统捕鱼打獺舟
捕鱼期只有初夏和秋天的2次

北海花纹虾生活的野付湾，退潮时露出泥滩越多的海域，生活的大叶藻和虾海藻越多。这些海藻既是北海花纹虾等生物的产卵地，又是保护他们的「海的摇篮」。为了保护这片海藻不受渔船螺旋桨的破坏，直到现在还在使用明治时代的帆船捕鱼。风吹着静静的游行帆船，成为尾岱沼的一道风景。

无论现在的流通有多发达，只有在非禁渔期，只有这里才能吃到活吃北海花纹虾以及北海花纹虾天妇罗盖饭。所以一定要来尾岱沼，顺便享受美丽的风景和温泉。



醉乐丸太 店长
大隅启年先生

还有好多哦

蛤 蚶

市内赶海

3~7月和9~11月之间在尾岱沼捕获的蛤蚶，比其他产地的蛤蚶的个头大很多。尾岱沼互动野营场和乘观光船去的野付半岛头头的荒浜湾，一到时节，很多家庭都会全家出动去赶海。
※需要提前确认时间
询问/TEL 0153-75-2111 (别海町观光协会)



北 极 贝

又大又丰满的北极贝

在别海捕获的北极贝跟扇贝一样，个头很大。肉质丰满，味道浓厚，口感上乘。新鲜的北极贝可以切片生吃，或用醋味凉拌着吃，或用黄油烤着吃等很多吃法。煮咖喱或炖菜时放几个，汤汁浓厚，让人忍不住流口水。



现在才有的「季节名吃」 北海花纹虾天妇罗盖饭



新鲜的北海花纹虾从头到尾炸酥盖到米饭上。味香俱全，再淋上微甜的酱汁，让人食欲大增。

< 北海花纹虾天妇罗盖饭能在下面饭店吃到 >

餐厅 白帆

MAP P13 4-C

TEL 0153-86-2033 住所 尾岱沼港町 170
休息日：每月的第二个和第四个星期一（可能会变更）

醉乐丸太

MAP P13 4-C

TEL 0153-86-2006 住所 尾岱沼港町 175 休息日：星期天

活动信息

虾节

北海花纹虾捕获量最高的6月的最后一个星期六和星期天在尾岱沼举行。除了花纹虾还有其他在根室海峡能捕获的水产。

联系电话/TEL 0153-75-2111 (别海町观光协会)

食材王国·别海

西 别 鲑 鱼



进贡给江户幕府的
最高品质的西别鲑鱼

横贯别海东西的西别川，其源头的摩固湖有着世界屈指透明度。在这条河中生活的白鲑鱼被称作西别鲑鱼，自从江户时期进贡给第11代将军德川家齐后，直到幕府末期一直被作为贡品。明治11年，日本政府在本别海建造了日本第一家罐头工厂，由美国技师指导，生产鲑鱼和鳟鱼的罐头。现在还在使用传统的生产方法做风干鲑鱼和腌鲑鱼，让大家品尝到技师为之自豪的味道。

西别鲑鱼美味的秘密在于西别川的水质和河底的被称作「味之笛」的管状砾石的相互作用。渔协每个月检查水质，渔业、农业、市民都在为环保努力。



别海渔协 参事
石川量平先生

馈赠传统的味道



能够享受鲑鱼本身的味道。

献上造

熟练的工匠采用传统腌制方法，精心在日光和寒风中风干。在熟成的鲑鱼上，



味道的年轮

为了能够让大能够便宜的享受到献上造，把它切成了片状，一片大约100g。最适合做早饭的烤鱼。

购买以及询问/别海渔业协同组合 ☎ 0120-24-8876
TEL 0153-75-8111 FAX 0153-75-8055
加工厂 TEL & FAX 0153-75-8176
※购买以及询问 星期一~星期五 9:00~17:00 (周末节假日休息)

活动信息

西别川秋鲑节

每年10月的第二个星期天在别海渔协附近的特设会场举行。除了卖西别鲑鱼，还有手抓鱼、鲑鱼赛跑等活动。

联系电话/TEL 0153-75-2111 (别海町观光协会)

杂 交 和 牛



生奶生产量日本第一的别海，食用牛的养殖数量也很多。J农场岛屿的杂交和牛是其中备受瞩目的一个品牌。荷兰奶牛与和牛交配后，黑毛和牛的血液占50%以上，肉质接近和牛，特别是瘦肉广受好评。其特征为肥肉少、没有牛肉特有的腥味。除了烤肉用，还有无添加剂的100%别海产牛肉饼等，能够享受到杂交和牛的各种美味。

购买以及询问/MIDORI 工房 TEL 0154-86-7121

