



日本遺産を**食**でめぐる旅

# 炭鉄港 めし

食べ歩き  
ガイドブック

Tantetsukou-Meshi  
Check&Eat  
Guidebook

サア、  
めしの時間だ

いま蘇る、炭鉄港の労働者を支えた  
「炭鉄港めし」の数々。



©炭鉄港ポータルサイト  
<https://3city.net/>

炭鉄港推進協議会

(事務局)北海道空知総合振興局 地域創生部 地域政策課内  
〒068-8558 岩見沢市8条西5丁目 TEL.0126-20-0034

※店舗の営業時間、定休日、メニューの内容等は予告なく変更になる場合があります。詳細は各店舗にご確認ください。



JAPAN HERITAGE

日本遺産

## INDEX

### 01 日本遺産 炭鉄港・炭鉄港めしとは

炭鉄港めし

### 03 ガタタン | 芦別

### 05 炭鉱ホルモン | 芦別・札幌・安平

### 07 美唄焼き鳥・とりめし | 美唄・岩見沢

### 09 がんがん鍋 | 赤平

### 11 カレーそば | 夕張・沼田

### 13 室蘭やきとり | 室蘭

### 15 あんかけ焼きそば | 小樽

### 17 もち菓子・ぱんじゅう | 小樽

### 18 これも「炭鉄港めし」

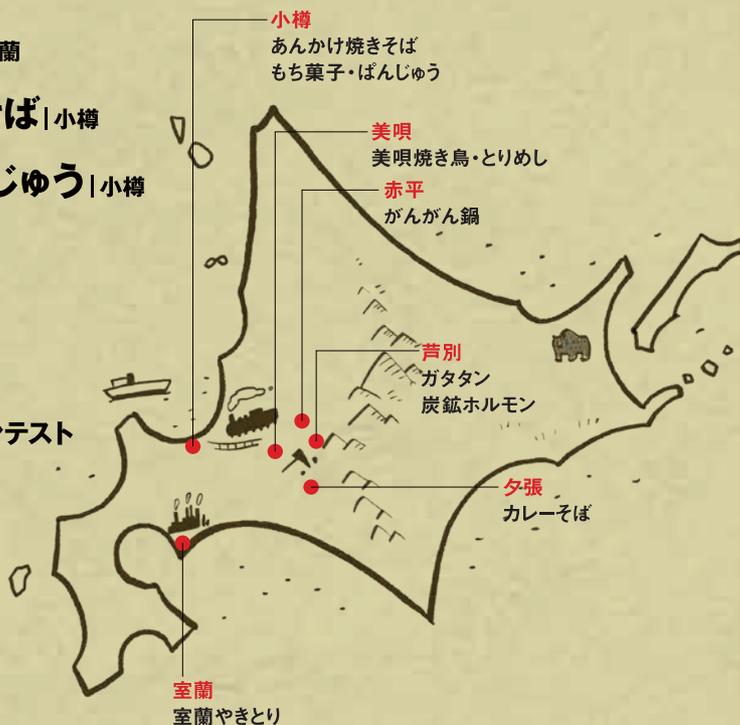
### 19 スイーツで楽しむ

### 20 めしで楽しむ

### 21 炭鉄港めしレシコンテスト



◎撮影者 水田忠信



◎撮影者 水田忠信

※掲載情報は2022年12月現在のものです  
※年末年始や連休などの定休日、営業時間については各店舗までご確認ください

日本遺産

# 炭鉄港

令和元年5月20日、文化庁より日本遺産として認定された「炭鉄港」。それは江戸末期、北の守りを重視した薩摩藩主・島津斉彬の北海道開拓構想に始まった。

明治に入り、薩摩藩出身の開拓使官吏のもと、地質学者ライマンが行った調査で空知に良質な石炭が豊富に埋蔵している事が判明。明治12年には官営幌内炭鉱が開鉱し、石炭を運ぶために港町・小樽と室蘭へ鉄道網が敷かれ、室蘭では石炭を燃料に鉄鋼業が発展し鉄の街へと変貌した。鉄道は動脈のように人の流れを生み出し、沿線の街は大いに賑わった。2度の大戦と戦後復興政策により繁栄のピークを迎えたが、その後石油へのエネルギー転換によりわずか20年強で衰退。

空知の石炭、室蘭の製鋼・製鉄、小樽の港、そして三都をつないだ鉄道網。「炭鉄港」は日本近代化ストーリーの中で倍速で独自の発展を遂げた。北の産業革命! というサブストーリーだ。

## 炭鉄港

## めしとは

◎撮影者 水田忠信



石炭の「炭」、鉄鋼・鉄道の「鉄」、港湾の「港」から名付けられた「炭鉄港」は、今も地域に残る多くの産業遺産・遺構が注目されている。しかし、この「炭鉄港」の主役は、各地で働いた労働者とその家族。ときに過酷な労働に耐える彼らの栄養源となった食文化は、今なおその街々で親しまれている。さらには「室蘭やきとり」、「美唄焼き鳥」など街の名物グルメとして広く知られているものもある。それらを「炭鉄港めし」として伝えていくことは、北海道の歴史を後世に残すことに他ならない。



日本遺産構成文化財  
旧三井芦別鉄道炭山川橋梁

アレンジ多彩  
今も進化し続ける  
ガタタン料理

SHOP  
INFO



昭和30年代の芦別

## 芦別の歴史を語るグルメ 心と体に染みわたる

ガタタンは豚骨や鶏ガラなどがベースのとろみのあるスープに、白菜、ニンジン、タマネギ、豚肉、エビ、ホタテ、椎茸、山菜、ちくわ、小麦粉を練った団子など10種類以上の具材を入れ、溶き卵を落として食べるのが基本だ。ポリウムがあり、とろみで熱々。じんわりと染みわたるような滋味深い味わいは、坑内での厳しい仕事を終えた人の冷えた体を温め、お腹を

満たし、明日への活力となったことだろう。現在は芦別発祥のB級グルメとして広く知られている。市内の飲食店では、具の種類やスープなど独自にアレンジされた個性あふれるガタタンが登場。ぜひ街に足を運んで食べ比べをしてみたい。



芦別名物めしを道の駅で味わえる

◆レストラン「ラ・フルール」

芦別市北4条東1丁目1-6 道の駅スタープラザ芦別 2F  
tel.0124-23-1437 ㊿年末年始  
㊿5~9月11:00~19:00、11~3月10:00~17:00、4・10月11:00~18:00



豊富なガタタンアレンジメニュー!

◆お好み焼き&カレー元祖ガタタンの店 きんたろう

芦別市北4条西1丁目3-19  
tel.0124-22-8205 ㊿不定(主に月曜)  
㊿11:00~14:30、17:00~20:30



醤油ベースが特徴のガタタンスープ

◆くい処 かきくけこ

芦別市北1条西1丁目6-16  
tel.0124-22-8688 ㊿月~木曜  
㊿11:00~19:00



ガタタンの歴史=老舗の味わい

◆宝華飯店

芦別市北1条西1丁目14-6  
tel.0124-22-2231 ㊿不定  
㊿17:00~翌1:00



今も進化し続ける伝統の味

◆新宝来軒

芦別市上芦別町38-83  
tel.0124-23-1504 ㊿火曜、第2・4水曜  
㊿11:00~15:00、17:00~19:30



地元へ愛される繁盛店

◆居酒屋 かくれんぼ

芦別市北1条西1丁目18-11  
tel.0124-22-3129 ㊿日曜、祝日  
㊿17:00~23:00



# ガタタン

炭鉱マンに愛された  
具材たっぷり熱々料理



村井豊後之亮 氏

昭和30年代の芦別では三井・三菱など財閥系の炭鉱が名を連ね、採炭を行っていた。現在の人口1・2万人に対し、炭鉱が栄えた最盛期は7・5万人超と約6倍もの人々が暮らし、街は大いに活気づいていた。そんな人々に愛された郷土食がガタタンだ。ガタタンは、戦後中国東北部から引き揚げてきた村井豊後之亮氏が、芦別市内に開いた中華料理店「幸楽」で出したのがはじまりとされている。そのルーツは、中国の家庭料理「含多湯(ガタタン)」からヒントを得て創作したものだという。当時ガタタンは、市内の飲食店だけでなく家庭料理の定番だった。

芦別

SHOP  
INFO

炭鉱夫に愛された  
あの頃の味が  
今も受け継がれる



昔ながらの炭鉱ホルモンならここ

◆ホルモン・焼肉 三千里

芦別市北1条西1丁目13  
tel.0124-22-2380 ㊿木曜  
㊿17:00~21:00



あの頃の味を受け継ぐ店

◆炭鉱ホルモン 欽ちゃん本店

札幌市中央区南2条西1丁目第五広和ビル2F  
tel.011-210-1138 ㊿月曜  
㊿16:00~24:00、土・日14:00~24:00

◆炭鉱ホルモン・中華 欽ちゃん支店

札幌市中央区南1条西11丁目327-18  
一条まるふじ2F  
tel.011-222-7999 ㊿水曜  
㊿16:00~翌2:00、土14:00~翌2:00、  
日・祝14:00~23:00



豊富なメニューで美味しさを提供

◆レストランしばらく

安平町早来大町112-2  
tel.0145-22-4100 ㊿日曜  
㊿12:00~14:00、17:00~22:00

## 仕事の後に お腹いっぱい食べて 飲んで精をつけた

芦別の街にも炭鉱マンが元気をチャージしたホルモン焼き屋があった。その1つが昭和40年頃に開業し、現在三代目社長が味を守っている「ホルモン・焼肉 三千里」だ。また札幌の「欽ちゃん」には、炭鉱ホルモンというメニューがある。芦別市出身で父も祖父も炭鉱マンだったという同店社長が、「小さい頃にオヤジに連れていってもらった炭鉱街（芦別）のホルモン焼」

の味を再現したものだ。社長の記憶によると、当時の芦別のホルモン焼き屋で提供されたのは、味噌で濃いめに味付けされた豚ホルモンで、焼くと香ばしい香りが食欲をそそったという。この味の手本になっているのが、何を隠そう「ホルモン・焼肉 三千里」。メシにも酒にも合う炭鉱の男たちが愛した食べ物、芦別と札幌を結ぶ、食のかけ橋となっているのだ。



炭鉱の男たちの活力源だった  
◎撮影者 水田忠信

# 炭鉱 ホルモン

安くて栄養価が高く  
なにより美味しい

炭鉱街の食文化は「安価で栄養価が高い」がキーワード。炭鉱の仕事は過酷な肉体労働、疲れた身体を回復させるために、炭鉱の男たちは栄養があつて、安くて手軽にお腹いっぱい食べられるものを好んだ。そこで目を付けたのが、豚の内臓肉・ホルモンだった。実は「炭鉱ホルモン」という特有の決まった定義はなく、いわゆる炭火で焼く豚ホルモンのことだ。北海道では開拓とともに養豚が導入されたが、豚の精肉（赤身肉）は、なかなか庶民の口に入るものではなかった。しかし、もともと捨てられていた内臓系なら比較的安価で手に入り、炭鉱の男たちに浸透していったのだ。



街にも多くの人があふれていた



### 美唄焼き鳥の考案者の店

#### ◆やきとり 三船

岩見沢市1条西7丁目1  
tel.0126-24-1788 ㊿日曜、祝日  
㊿15:00~21:00



### 元祖!美唄焼き鳥

#### ◆福よし 本店

美唄市西1条南3丁目2-16  
tel.0126-63-3451 ㊿月曜  
㊿火~土16:00~22:00、日16:00~21:30



### 美唄のソウルフードをセットで味わえる

#### ◆たつみ(火災により店舗復旧中、令和5年度冬再開予定)

美唄市西1条南1丁目1-15  
tel.0126-63-4589 ㊿火曜  
㊿11:00~21:00(ランチ11:00~14:30)



### 美唄とりめしの人気店

#### ◆しらかば茶屋

美唄市茶志内町3区  
tel.0126-65-2768 ㊿第1・3・5火曜  
㊿11:00~18:00(売り切れ次第終了)



愛され続ける逸品  
現地を訪れて  
味わうのが醍醐味



もちろん”お持ち帰り”でも味わえる



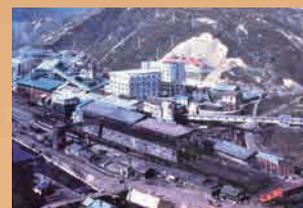
今は市内で手軽に購入できる

## もったいない精神と 気遣いから生まれた 美唄の鶏ソウルフード

美唄では「もつぐし」と親  
生まれ、10本単位での注文は  
当たり前。「美唄焼き鳥」と  
銘打ち、ご当地グルメとして  
全国にその名を広めている。  
塩こしょうのみのシンプルな  
味付けながら、1本でいく通  
りもの味が楽しめる、鶏のすべ  
てを食べている気分になれる  
焼き鳥だ。ペにはかけそばを  
注文し、その中にモツ串を浸  
して味を染み込ませていただ  
くのも美唄流。

さらに美唄にはもう一品、  
鶏の郷土料理「美唄のとりめ  
し」がある。  
明治時代に現在の美唄市中  
村地区に入植した農場主の中  
村豊次郎氏が、つがい鶏を  
与えて養鶏を奨励。その鶏を  
ハレの日や来客時につぶし、  
鶏肉とモツを醤油、酒、砂糖  
で炒め、米と一緒に炊き上げ  
て振る舞ったのが始まりだ。  
美唄流のおもてなしをぜひご  
賞味あれ。

全国有数の炭鉱の街として  
栄えた美唄では、各炭鉱から  
石炭を運び出すために鉄道が  
引かれ、沿線には多くの駅が  
できた。その街に昭和30年頃、  
三船福太郎氏が焼き鳥屋「三  
船」を開店。その焼き鳥には、  
1本の串に鶏のレバー、ハツ、  
砂肝、きんかんなどのモツと、  
鶏皮、モモ肉といったさまざま  
まな部位が刺されていた。モ  
ツや肉の間を仕切るのは、地  
元で多く栽培されていた玉ねぎ。  
これがおいしくて、スタ  
ミナがつくと、街の人々をは  
じめ炭鉱労働者からも人気を  
博した。



三菱美唄炭鉱(当時)

炭鉱を支えた  
貴重なタンパク源

# 美唄焼き鳥 とりめし



●美唄  
岩見沢



### 赤平を食で盛り上げる繁盛店

#### ◆焼肉のたきもと

赤平市茂尻中央町南1丁目7  
tel.0125-32-2265 ㊟火曜  
㊟10:00~22:00



### ラーメンとそばの老舗食堂

#### ◆珍来

赤平市大町1丁目2-23  
tel.0125-32-2628 ㊟7のつく日  
㊟12:00~18:00



### 寿司も中華もがんがん鍋も!

#### ◆八千代寿司

赤平市本町2丁目1-5  
tel.0125-32-2065 ㊟不定  
㊟11:00~22:30



### メディア取材も多数!赤平の名店

#### ◆寿司の松川

赤平市大町1丁目2-16  
tel.0125-32-3065 ㊟不定  
㊟11:00~14:00、16:00~21:00

## SHOP INFO

ジャンルいろいろ  
ガンガン食べられる  
地元の飲食店



同僚や家族と鍋を囲むひととき

## 赤平の新名物として 復活したグルメ アレンジはさまざま

そんな赤平の炭釜住宅の家  
庭料理だったホルモン鍋を街  
の名物にできないかと、市民  
有志の「赤平の食を考える会  
(NPO法人赤平市民活動支  
援センター)」が、市内の飲  
食店にメニューとして取り入  
れられないかと働きかけた。  
平成17年には「がんがん鍋」  
と命名。以来、ホルモン鍋と  
いう共通項は保ちつつ、各店  
それぞれ自由な発想でメ  
ニューを開発し提供している。

やわらかいホルモンが入っ  
た味噌味の正統派あり、土鍋  
に入った煮込みラーメンあり、  
子どもでも食べやすいカレー  
風味のホルモン鍋ありとアレ  
ンジはさまざま。精肉店直営  
の焼肉店では、身厚な自家製  
ホルモンをたっぷり使用した  
ホルモン鍋が楽しめる。  
ほかにも個性豊かな「がん  
がん鍋」が楽しめる飲食店が  
あるので、ぜひ地元でいろい  
ろ食べ比べてみてほしい。



昭和30年代の赤平

ガンガン煮込んで食べる  
赤平が誇る味の炭釜遺産

# がんがん鍋

最盛期には23もの炭釜が操  
業し、昭和30年代には人口が  
約6万人を数えた赤平。  
当時、炭釜マンの家庭で盛  
んに食べられていた料理がホ  
ルモン鍋だ。味噌ベースのス  
ープに具材は豚のホルモンや  
豆腐、お好みの野菜。これを  
冬場、赤々と燃える石炭スト  
ープでぐつぐつ煮込んで食べ  
る。炭釜住宅では、ストーブ  
の上のせた大鍋のホルモン  
鍋を同僚や家族で囲み、鍋を  
つつきながら語り、励まし合  
って親交を深めていたとい  
う。それは、石炭ストーブをガ  
ンガン焚いて、ガンガン煮込  
んで、ガンガン食べて、ガン  
ガン語り、ガンガン働くとい  
う「味の炭釜遺産」だ。



・赤平



当時の夕張の様子

# カレーそば

メロンだけじゃない  
夕張の名物グルメ

最盛期の石炭産出量は年間400万tに上り、人口も最多で約12万人を数えた夕張。炭鉱の周りには炭鉱住宅や商店、飲食店、映画館などの娯楽施設が立ち並び、夜でも消えない街のネオンは「100万トンの夜景」と称された。街は人々の波で活気に溢れ、賑やかな繁華街を生み、過酷な労働を終えた炭鉱マンたちはお気に入りの店で空腹を満たし、酒を酌み交わして疲れを癒した。そんな繁華街で営業していた一軒の蕎麦屋「藤の家」に、炭鉱マンたちからこよなく愛された看板メニューがあった。それが「カレーそば」だ。

## なみなみ注がれる熱々つゆ 寒くても冷めないヤマの味

豚バラ肉と玉ねぎを使い、香辛料と出汁の利いたピリッとくる辛さで、とろみのある熱々のつゆが、器の縁までなみなみと注がれて提供されるのが特徴的で、夕張の炭鉱を支えたスタミナ食だった。炭鉱閉山後は、その存在がクチコミで広がり、夕張を代表するグルメとして道内外から訪れる人で行列ができる人気メニューとなった。

平成21年の「藤の家」閉店後、地元の数軒の飲食店が「故郷の味をなくしてはならない」と立ち上がり、各店「カレーそば」のレシピを継承。世に広めるために自店のメニューにラインナップした。ヤマの男たちが愛した味は廃れることなく、今なお味わうことができるのだ。炭鉱街の風情を感じつつ、夕張名物グルメをぜひ味わってほしい。



カレーそばの元祖 藤の家(現在は閉店)

夕張に来たら  
必ず食べてほしい  
各店自慢の味

SHOP  
INFO



### 1928年創業の老舗蕎麦屋

◆そば処 吉野家  
夕張市本町4丁目54  
tel.0123-52-2448  
☎火曜(冬季は不定休) ☎11:30~



### そばだけではなく、カレーラーメンも人気

◆食事処 パロン  
夕張市清水沢清陵町62  
tel.0123-59-7640 ☎日曜  
☎11:30~14:00, 17:30~20:30



### 豊富な夕張名物を食べられる

◆メイプルタウン  
夕張市紅葉山526-12  
tel.0123-58-2206 ☎月曜(冬季休業)  
☎11:00~15:00



### 秘伝のカレーそばを手打ち麺で

◆栗下食堂  
夕張市紅葉山526-6  
tel.0123-58-2039 ☎第1・3・5日曜  
☎11:00~15:00



### ゆうばり屋台村で食べるカレーそば

◆カレーそば旭  
夕張市末広1丁目81  
tel.0123-52-0230(ゆうばり屋台村) ☎月曜  
☎11:00~17:00



### 沼田町でも食べられるカレーそば

◆味処 やま田  
沼田町本通3丁目3-32  
tel.0164-35-2522 ☎日曜  
☎11:00~14:00, 17:00~20:00



和モダンで落ち着いた店内のやきとり屋

◆伊勢広

室蘭市中島町1丁目9-12 第一橋本ビル1F  
tel.0143-47-0317 ㊿日曜、祝日  
㊿17:30~23:00、金・土・祝前日17:30~24:00



1950年創業の室蘭やきとりの老舗

◆やきとりの一平 中島本店

室蘭市中島町1丁目17-3  
tel.0143-44-4420 ㊿12/30~1/1  
㊿17:00~23:00、日・祝17:00~22:00



地域に愛される人気やきとり店

◆やきとり 吉田屋

室蘭市中央町2丁目3-6  
tel.0143-23-2948 ㊿日曜  
㊿17:00~23:00



特製タレがシンプルで飽きのこない味

◆小舟

室蘭市絵鞆町2丁目8-13  
tel.0143-27-4538 ㊿月曜、第3火曜  
※月曜が祝日の場合営業、翌日火曜休  
㊿11:30~14:15、17:30~22:00

SHOP  
INFO

もはや定番グルメ  
各店オリジナルの味を  
食べ比べも楽しい



当時の輪西商店街

## 豚肉に玉ねぎのやきとり 甘辛のタレに洋がらし ビールもごはんもすすむ

屋台では豚モツと一緒にスズメなど野鳥も串焼きにして提供していたことから、それら全てを「やきとり」と呼ぶようになったようだ。間を仕切るのは、長ネギではなく玉ねぎ。それは北海道が玉ねぎの一大産地で長ネギよりも手に入りやすかったためだろう。その後、豚モツから精肉という今のスタイルが変わった。味付けは、体力を使う労働者が好む、甘辛く濃い味のタレ

となっている。洋がらしを付けて食べるのも室蘭流だ。これは、トンカツやおでんの洋がらしをヒントに使ってみたのがはじまりだとか。  
今や室蘭の食文化として定着し、焼き鳥店や居酒屋など、さまざまな飲食店で味わうことができる「室蘭やきとり」。地元では、各店オリジナルのタレで個性を競い合っているの、その違いをぜひ味わってほしい。

空知の炭鉱で採掘された大量の石炭を本州へ積み出すため、明治25年、岩見沢、室蘭間に炭鉱鉄道・室蘭線が開通。明治40年には、北炭と英国2社が合弁企業として、日本製鋼所を設立。「鉄の街・室蘭」が誕生した。  
工場で働く労働者に愛された室蘭独自のグルメが「室蘭やきとり」だ。やきとりと言いつつ肉は鶏ではなく豚。当時は食料増産と軍靴用の皮を生産するため、全国で養豚が奨励された。室蘭では肉と皮以外、市内で消費して良いこととなり、屋台で豚モツを焼き鳥のように串打ちして、炭火で焼いて提供したのがはじまりとされている。



当時の作業風景 写真提供:室蘭市

# 室蘭 やきとり

製鉄所と共に育った  
室蘭名物の味



室蘭



自慢のあんかけ焼きそばは醤油と塩から選べる

◆小樽麵処 龍仁

小樽市入船4丁目7-8  
tel.0134-21-2480 ㊟水曜  
㊟11:00~15:00、17:00~20:00



創業59年!小樽中心街にある老舗中華食堂

◆中華食堂 桂苑

小樽市稲穂2丁目16-14  
tel.0134-23-8155 ㊟木曜  
㊟11:00~20:00



早朝から食べるならココ!

◆支那そば 愛幸

小樽市稲穂5丁目9-2  
tel.0134-64-5522 ㊟月曜  
㊟6:00~7:30、11:00~14:00、17:00~19:00



あんかけメニューがメインの老舗製麺所直営店

◆小樽あんかけ処 とろり庵

小樽市桜5丁目7-23  
tel.0134-54-8287 ㊟火曜  
㊟11:00~15:00、17:00~19:30



バリエーション豊富なメニューが人気

◆中華食堂 龍鳳

小樽市稲穂4丁目4-9  
tel.0134-23-9918 ㊟木曜  
㊟11:00~(スープ品切れ次第終了)



メルヘン交差点近く、小樽市民の思い出の味

◆お茶処 食事処 時代屋

小樽市入船1丁目2-28  
tel.0134-29-0282 ㊟不定  
㊟11:00~21:00



古くから小樽市民に愛された伝統の味

◆五十番菜館

小樽市稲穂2丁目10-1  
tel.0134-32-4793 ㊟火曜  
㊟11:00~15:00

各店の料理人が  
工夫を重ねた  
味の違いを楽しもう

SHOP  
INFO



各地のイベントにも出展している

## 多くの店で味わえる 小樽市民のソウルフード 観光客にも人気の味

その後、多くの飲食店がメニューに取り入れ、いつしか小樽市民のソウルフードとして定着。これをご当地グルメとして広め、街を盛り上げようと市民団体「小樽あんかけ焼そば親衛隊」が発足され、

全国規模のグルメイベントに出展するなど、さまざまなPR活動が行われている。各店独自の味が楽しめる小樽あんかけ焼そば。自分好みの味を見つかるのも、楽しみの一つなのだ。

# あんかけ焼そば

港町の労働者の身体を  
温める中華料理



家庭でも小樽の味を楽しめる

幌内炭鉱(三笠)で採炭した石炭を小樽港から本州方面に積み出すため、明治15年に幌内鉄道が全通(手宮、幌内間)。札幌など内陸部への物資輸送の役割も担い、小樽は港湾都市として一気に発展。船の乗組員や、荷下ろし人、小舟で岸まで運び、陸揚げして倉庫に入れる運搬人など多くの作業員で賑わった。そうした労働者たちや庶民の間で、身体が温まってボリュームのある料理として親しまれたのがあんかけ焼そばだ。ルーツは昭和20年代、30年代、小樽市内にあったいくつかの中華料理店で提供していた「五目あんかけ焼そば」といわれている。



・小樽

# これも「炭鉄港めし」

まだある！今も愛される炭鉄港ゆかりの味。



栗山 日本酒

## 炭鉱マンたちの活力源

◆小林酒造 (直売所)  
栗山町錦3丁目109  
tel.0123-76-9292 ④無  
⑤10:00~17:00、~16:00(11~3月)



三笠 なんこ

## 馬のホルモンの味噌煮「なんこ」

◆まんぶく食堂  
三笠市幸町6-11  
tel.01267-2-2429  
⑤11:00~14:00(平日のみ)16:30~21:00 ④日曜



三笠 更科そば

## 約100年の歴史を紡ぐ三笠の伝統の味

◆更科食堂  
三笠市幾春別町1丁目174  
tel.01267-6-8323 ④火曜  
⑤11:00~15:00



美唄 べかんべ最中

## 懐かしい味があの頃を思い出す

◆美唄長栄堂  
美唄市大通東1条南1丁目1-27  
tel.0126-63-2011 ④火曜(月2回月曜休)  
⑤9:00~18:00



岩見沢 五目やきそば  
小鳩らーめん

## 炭鉱マンたちも味わった味を再現

◆醤油屋本店・別館おとん食堂  
岩見沢市栗沢町北幸穂81-4  
tel.0126-45-4818 ④月・火曜  
⑤11:00~15:00



栗山 日本いきびだんご

## 1913年創業、老舗の看板商品

◆谷田製菓  
栗山町錦3丁目134  
tel.0123-72-1234 ④土曜(不定)  
⑤8:00~17:00



栗山 夕張あんかけ焼きそば

## ボリュームたっぷり。夕張版あんかけ焼きそば

◆廬山  
栗山町桜丘1-28-2  
tel.0123-72-8870 ④水曜  
⑤11:00~18:30



栗山 ホルモン鍋定食

## 創業50余年、自慢のホルモン鍋

◆名取屋  
栗山町朝日3丁目9  
tel.0123-72-2234 ④水曜  
⑤11:00~14:30、17:00~19:00



上砂川 ソースかつ丼

## 炭鉱マンも愛した味、復活

◆レストラン バンケ  
上砂川町字上砂川165-106  
tel.0125-62-2526 ④無  
⑤11:00~14:00、17:00~20:00



室蘭 室蘭カレーラーメン

## 適度な辛さとまるやかさが自慢

◆蘭たん亭  
室蘭市輪西町1丁目30-8  
tel.0143-46-1770 ④日曜  
⑤11:00~15:00、16:45~21:00(30分前L.O)



室蘭 カレーラーメン

## 室蘭カレーラーメン発祥の店

◆味の大王 室蘭本店  
室蘭市中央町2丁目9-3  
tel.0143-23-3434 ④火曜  
⑤11:00~14:45



室蘭 かつ丼

## 当時の鉄鍋マンも食べていたカツ丼

◆小がね 輪西店  
室蘭市輪西町1丁目35-5  
tel.0143-44-3501 ④水曜  
⑤11:00~20:00(30分前L.O)(火曜14:00迄)



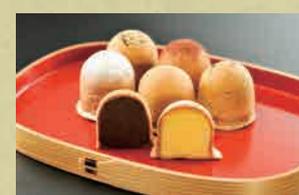
# もち菓子 ばんじゅう

港湾都市の繁栄とともに  
重宝された甘味が発展

廣井勇氏の指揮によって完成した小樽港北防波堤により、近代的港湾都市として発展した小樽。港の労働者に喜ばれたのが、すあまや大福など、短時間で手軽に食べられ、腹持ちの良いもち菓子だ。また、明治後半に東京で生まれ、小樽に伝わった甘いおやつが「ばんじゅう」。名前はパンとまんじゅうを合わせた造語だ。



廣井勇氏



## 道産素材にこだわった伝統の味

◆桑田屋 小樽本店  
小樽市色内1丁目1-12  
tel.0134-34-3840 ④火曜  
⑤10:00~17:00

◆桑田屋ファクトリー  
小樽市新光2丁目21-17  
tel.0134-54-4110 ④水曜  
⑤10:00~17:00



## 歴史と共に紡がれる小樽の味

◆みなともち本店  
小樽市花園4丁目10-13  
tel.0134-23-2555 ④日曜、祝日  
⑤8:30~17:00

◆みなともち中央市場店  
小樽市福徳3丁目11-3 小樽中央市場三棟内  
tel.0134-27-5515 ④不定  
⑤10:00~14:00



## これぞ小樽の伝統スイーツ

◆雷除志ん古  
小樽市若松1丁目5-13  
tel.0134-22-5516 ④日曜、祝日  
⑤7:30~品切れまで

老舗がずらり！  
普段使いや  
お土産に  
小樽の甘味を堪能

## 120年以上の歴史を誇る老舗菓子舗

◆新倉屋 花園本店 小樽市花園1丁目3-1  
tel.0134-27-2122 ⑤9:30~18:00/④無  
◆新倉屋 総本舗 小樽市築港5-1  
tel.0134-27-2121 ⑤9:30~18:00/④無  
◆新倉屋 駅前店 小樽市福徳2丁目22-8 小樽駅前第一ビル1F  
tel.0134-32-6270 ⑤7:45~17:30、土日祝8:30~17:30/④1/1~3

SHOP  
INFO

これも「炭鉄港めし」

# スイーツで楽しむ

ゆかりの街々で「炭鉄港」の時代に生まれた銘菓や「炭鉄港」をイメージしたスイーツのニューフェースを発見!



岩見沢 暖房の三冠王  
(石炭くるみ)

炭鉄を思い出させる岩見沢土産の定番  
◆そらち炭鉄の記憶マネジメントセンター  
岩見沢市1条西4-3  
tel.0126-24-9901 ㊿月・火曜  
㊿10:30~17:30



岩見沢 炭鉄港モニターニユ

スリ山をイメージした新スイーツ

◆赤いリボン 10条店  
岩見沢市10条東6丁目4-1  
tel.0126-25-4545 ㊿無  
㊿9:00~20:00

◆赤いリボン イオン岩見沢店  
岩見沢市大和4条8-1 イオン岩見沢店1F  
tel.0126-25-1060 ㊿無  
㊿9:00~20:30

◆めーぶる倶楽部  
岩見沢市春日町1丁目6-27-1  
tel.0126-35-6650 ㊿無  
㊿10:00~19:00



岩見沢 くろまふっぴー

石炭を模したチョコレート

◆クビド・フェア (珈琲屋)  
岩見沢市志文町301  
tel.0126-23-1111 ㊿土・日曜、祝、年末年始  
㊿8:30~16:00

◆クビド・フェア (コンビニ・ハマナス)  
岩見沢市志文町301  
tel.0126-23-1111 ㊿日曜、祝、年末年始  
㊿8:30~18:00 (土曜9:30~12:30)

◆アシリ・和來  
岩見沢市志文町299-8  
tel.0126-25-1177 ㊿木曜、年末年始  
㊿11:00~15:00



夕張 石炭マドレーヌ

北海道夕張高校とのコラボ商品!

◆お菓子のふじ  
夕張市清水沢3丁目130  
tel.0123-59-7878 ㊿日・月曜  
㊿10:00~17:00



夕張 たんぽろ

炭を練り込んだ珍しい黒いどらやき!

◆阿部菓子舗  
夕張市紅葉山529-19 道の駅夕張メロード内  
tel.0123-58-2021 ㊿不定  
㊿9:00~18:30 (冬季10:00~18:00)



三笠 ゴロコロ 石炭クッキー

石炭をイメージしたクッキーです

◆ESSOR STORE ※土日のみ販売  
三笠市若草町396-1  
tel.01267-3-7335 ㊿月曜、年末年始  
㊿9:00~18:00、~17:00 (10~3月)



三笠 石炭飴

まるで石炭!本物そっくり!

◆名前がないパン屋  
三笠市岡山78-22  
tel.01267-3-7575 ㊿木曜  
㊿9:00~17:00



三笠 石炭焼

中まで真っ黒いおやきです

◆福六庵  
三笠市多賀町1-6  
tel.01267-3-7136 ㊿月曜、年末年始  
㊿9:00~17:00



三笠 三笠物語

三笠市民に愛されてきた名物スイーツ

◆いなば菓子店  
三笠市幸町7-12  
tel.01267-2-2076 ㊿火曜  
㊿8:30~18:30



室蘭 鉄の素クッキー

見た目は石です。でもクッキーです

◆ナニナニ製菓  
室蘭市中島町1丁目38-5  
tel.0143-83-6854 ㊿日・月曜  
㊿11:00~19:00

新時代の炭鉄港めしは、見た目のインパクトも大事!



夕張 炭鉄港タムカレー

これが噂のシン炭鉄港めし

◆TK House  
夕張市南部新光町80  
tel.090-1640-3242 ※冬季休業  
㊿11:00~15:00 (土日祝のみ営業)



三笠 石炭ザンギ

黒くて美味しい真っ黒ザンギ

◆きいろくるま  
三笠市岡山1056 道の駅三笠内  
tel.01267-2-7467 ㊿月曜  
㊿10:00~17:00



美唄 石炭やきそば

テレビでも話題!真っ黒やきそば

◆アンテナショップPiPa  
美唄市進徳町1区  
tel.0126-62-4343 ㊿月曜  
㊿10:00~17:00



岩見沢 黒ダイヤ酢豚

黒光りする石炭のようなインパクト!

◆レストラン シルクロード  
岩見沢市4条東1丁目6-1 (ホテルサンプラザ内)  
tel.0126-23-7788 ㊿無  
㊿11:00~14:30、17:00~19:30

◆レストラン四季彩  
岩見沢市北村赤川156-7 (北村温泉ホテル内)  
tel.0126-55-3388 ㊿無  
㊿11:00~14:00、17:00~20:30

「これも」炭鉄港めし  
めしで楽しむ

炭鉄港めしとは、地域の産業との関わりの中で生まれ、今も人々の生活に根付き親しまれている特色のある食文化だ。そして今、炭鉄港ゆかりの街を巡れば、石炭・鉄・港をモチーフとした新たな「炭鉄港めし」が発見できる。子どもからお年寄りまで、男女問わず楽しめるスイーツ系が多いので、ぜひ味わってほしい。

炭鉄港めしを自由にデザイン

審査員  
コメント

ストーリー性がある一品ですね。



### 炭カラ

**【開発者コメント】**その昔石炭は燃え石と呼ばれていた。東京食堂の燃え石(炭カラ)を喰えば力が増し、心意気が燃え上がり希望の財(たから)と成る。芦別の歴史(石炭)令和の時代学ぶべき食が有る。

ココで  
食べられる!

芦別

#### ◆東京食堂

芦別市北1条東2丁目4 市民会館内  
tel.080-8297-8140  
◎11:00~19:00 ㊄土・日曜・祝日

# 温故知新 炭鉄港めし レシピコンテスト

新旧の炭鉄港めしをアレンジしたレシピを一般公募。  
新時代の炭鉄港グルメを味わおう!



ホテルサンブラザ  
料理長  
後藤茂雄さん



全37件の応募の中から選出された6品は、いずれも新しい炭鉄港めしとして実際に販売される。



▶販売状況など、最新の情報は炭鉄港ポータルサイトをご確認ください。

炭鉄港をより身近に感じてもらいたいという願いで令和4年に開催した「温故知新炭鉄港めしレシピコンテスト」。既存の炭鉄港めしを親しみやすくしたアレンジレシピと、炭鉄港の歴史やストーリーをモチーフにしたイメージレシピを募集。審査員の舌をうならせる逸品、奇想天外な見た目のものまで、創意工夫を凝らした応募が多数集まった。ホテルサンブラザの後藤料理長をはじめ、審査員が選んだ珠玉の6品。選出されたレシピは実際に販売されるので味わってほしい。

審査員  
コメント

見た目は嚴ついが味は繊細でGOOD!



### 寿司 炭鉄港

**【開発者コメント】**玉子焼きは、巻きずしで巻いて形を整えます。なんとなく機関車に見えてきます。後は、切って機関車を作ります。

ココで  
食べられる!

岩見沢

#### ◆レストラン シルクロード

岩見沢市4条東1丁目6-1(ホテルサンブラザ内)  
tel.0126-23-7788  
◎11:00~14:30, 17:00~19:30 ㊄無 ※要予約

審査員  
コメント

しっかりとした味でおいしい。コンビニでも販売できるのでは?



### スタミナガンガン丼

**【開発者コメント】**ホルモンを柔らかくなるまで煮込み、玉ねぎのシャキッとした食感を残しました!たくさんの人にスタミナが届きますように、と思いを込めました!

ココで  
食べられる!

岩見沢

#### ◆レストラン シルクロード

岩見沢市4条東1丁目6-1(ホテルサンブラザ内)  
tel.0126-23-7788  
◎11:00~14:30, 17:00~19:30 ㊄無 ※要予約

審査員  
コメント

2色の春巻き、見た目おいしい。



### どちらがお好み? がっタンVSブラックゲイヤー春巻き

**【開発者コメント】**ガタンを小さなお子さんも手で持って食べやすいフィンガーフードの春巻きにしてみました。冷凍してお弁当のおかずやビールのおつまみにも是非!

ココで  
食べられる!

岩見沢

#### ◆レストラン シルクロード

岩見沢市4条東1丁目6-1(ホテルサンブラザ内)  
tel.0126-23-7788  
◎11:00~14:30, 17:00~19:30 ㊄無 ※要予約  
※販売はガタン春巻きとして1色での展開予定です

審査員  
コメント

手軽に食べやすい。アレンジ部門としても評価できる。



### 石炭ぱんじゅう

**【開発者コメント】**「石炭」と「ぱんじゅう」との生活レベルでの深い繋がりとその昔、石炭小屋で見た山積みしていた黒光りの石炭の思い出を「石炭ぱんじゅう」に表現してみました。

ココで  
食べられる!

小樽・札幌

#### ◆桑田屋 小樽本店

小樽市色内1丁目1-12  
tel.0134-34-3840 ◎10:00~16:00 ㊄火曜  
●本店の他、桑田屋ファクトリーなどでも販売予定

審査員  
コメント

流行のものを使っているので広報としての効果も期待できるかも。



### 大人の石炭カヌレ

**【開発者コメント】**黒く鈍く光る様子を石炭に見立て、普通のカヌレよりもラムの香りを強く感じられるようにしました。もっちりしっとりとした食感ワンランク上の大人のカヌレです。

ココで  
食べられる!

岩見沢

#### ◆レストラン シルクロード

岩見沢市4条東1丁目6-1(ホテルサンブラザ内)  
tel.0126-23-7788  
◎11:00~14:30, 17:00~19:30 ㊄無 ※要予約