



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。



JAPAN HERITAGE
日本遺産



©炭鉄港ポータルサイト
<https://3city.net/>

北海道空知総合振興局

〒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。

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」

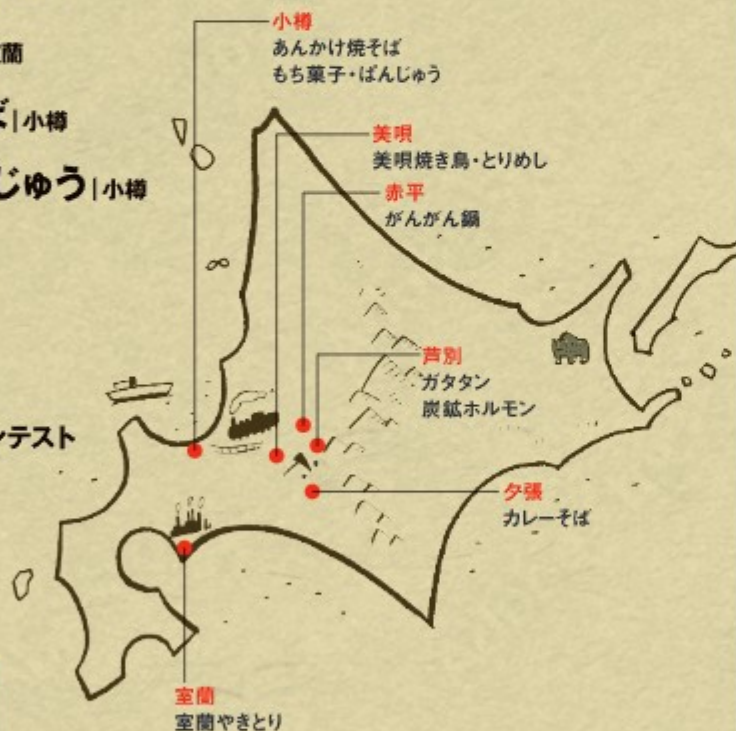
19 スイーツで楽しむ

20 めして楽しむ

21 炭鉄港めしレシビコンテスト



◎撮影者 水田忠信



◎撮影者 水田忠信

※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採し、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

ガタタンは豚骨や鶏ガラなどベースの、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もらいたい。

芦別の歴史を語るグルメ 心と体に染みわたる



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道の駅スタープラザ芦別2F
tel.0124-23-1437 休木曜(11~3時)、年末年始
※[4~10時]12:30~14:30、15:30~18:00 [5~9時]11:20~14:00、
15:00~18:00 [11~3時]12:30~14:30、15:30~17:00



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 休不定(主に月曜)
※11:00~14:30、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 休月~木曜
※11:00~19:00



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 休不定
※17:00~24:00



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 休火曜、第2・4水曜
※11:00~17:00(スープが無くなり次第終了)



地元に愛される繁盛店

◆居酒屋 かくれんぼ

芦別市北1条西1丁目18-11
tel.0124-22-3129 休日曜、祝日
※17:00~21:00



・芦別

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「華泰」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。



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 水曜
※17:00~21:00



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 休月曜
※16:00~24:00、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 水曜
※16:00~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 日曜
※12:00~14:00、17:00~22:00



一頭買いにこだわった新鮮ホルモン

◆牛乃家 本店 他2店舗

札幌市中央区南2条西4丁目ラジカンドビル1階
tel.011-232-5329 日曜
※9:30~23:30 全土祝前日9:30~24:00



炭鉱の男たちの活力源だった
◎撮影者 水田忠信

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、芦別のホルモン焼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たのが、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。

SHOP
INFO

炭鉱夫に愛された
あの頃の味が
今も受け継がれる

炭鉱 ホルモン

安くて栄養価が高く
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

●芦別
札幌 ●安平



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

美唄では「もつぐし」と親しまれ、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。

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

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町村地区に入植した農場主の村農次郎氏が、つがいの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。

SHOP
INFO



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 ※日曜、祝日
※15:00~21:00



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 ※月曜
※16:00~21:00



美唄のソウルフードをセットで味わえる

◆たつみ

美唄市西1条南1丁目1-15
tel.0126-63-4589 ※火曜
※11:00~21:00(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 ※1~3火曜、水曜、金曜
※11:00~18:00(売り切れ次第終了)



伝統的なとりめしを再現

◆藤の名所 レストラン 藤観光

美唄市道徳町1区
tel.0126-62-6037 ※月曜(祝日は営業)
※11:00~20:00(14:00~16:00前後は不定休)

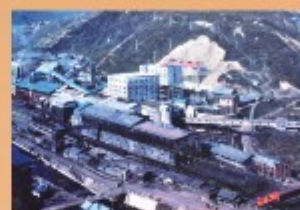


全道各地で美唄焼き鳥が味わえる

◆炭火居酒屋 炎 岩見沢店 他32店舗

岩見沢市3条東1丁目8-8
tel.0126-22-1129 ※年末年始
※16:00~翌1:00、全土祝日15:00~翌3:00、日祝15:00~翌1:00

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な部位が刺さっていた。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

札幌 岩見沢



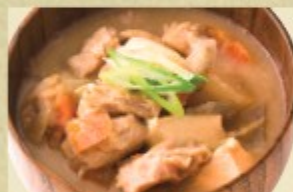
同僚や家族と鍋を囲むひととき



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

そんな赤平の炭鉱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。



赤平を食べて盛り上げる繁盛店

◆焼肉のたきもと

赤平市茂尻中央町南1丁目7
tel.0125-32-2265 冬火曜
営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 休7のつく日
営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 休不定
営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 休不定
営11:00～14:00、16:00～21:00



鍋に合うお酒も豊富!

◆暖らん

赤平市本町1丁目2-16
tel.0125-32-5217 休月曜
営17:00～22:00

ジャンルいろいろ
がんがん鍋べらる
地元の飲食店

SHOP
INFO



昭和30年代の赤平

ガンガン煮込んで食べる
赤平が誇る味の炭鉱遺産

がんがん鍋

・赤平

最盛期には23もの炭鉱が操業し、昭和30年代には人口が約6万人を数えた赤平。当時、炭鉱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ブでぐつぐつ煮込んで食べる。炭鉱住宅では、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、励まし合ってた。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「味の炭鉱遺産」だ。



カレーそばの元祖 藤の家(現在は閉店)

豚バラ肉と玉ねぎを使い、香辛料と出汁の利いたピリツとくる辛さで、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。

**なみなみ注がれる熱々つゆ
寒くても冷めないヤマの味**

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。



当時の夕張の様子

・沼田
・夕張



メロンだけじゃない
夕張の名物グルメ

カレーそば

最盛期の石炭産出量は年間400万トンに上り、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。



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 ⑤平日(冬季休業)
⑥[4月7日~11月7日]11:30~(なごり炊き出し終了)



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 ⑤月曜(冬季休業)
⑥11:00~15:00



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 ⑤第1・3・5日曜
⑥11:00~15:00



ゆうばり屋台村で食べるカレーそば

◆カレーそば旭

夕張市東広1丁目81
tel.0123-52-0230(ゆうばり屋台村) ⑤月曜
⑥11:00~17:00



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 ⑤日曜
⑥11:00~14:00、17:00~20:00

夕張に来たら
必ず食べたい
各店自慢の味
の味

SHOP
INFO



和モダンで落ち着いた店内のやきとり屋

◆伊勢店

室蘭市中島町1丁目9-12 第一橋本ビル1F
tel.0143-47-0317 休：日曜、祝日
営：17:30～23:00、全土・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 営：12/30～1/1
営：17:00～23:00、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 休：日曜
営：17:00～23:00



特製タレがシンプルで飽きのこない味

◆小舟

室蘭市松崎町2丁目8-13
tel.0143-27-4538 休：月曜、第2・3火曜
※月曜が祝日の場合は営業、翌日火曜休
※第2・3火曜が祝日の場合は営業、翌日火曜、翌日 日 休
営：11:30～14:00、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に変わった。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。

室蘭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社が合併企業として、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も肉は鶏ではなく豚。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

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



自慢のあんかけ焼そばは醤油と塩から選べる

◆小樽麺処 龍仁

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



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 冬水曜
※11:00~(スープ品切れ次第終了)



昭和38年創業！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 冬木曜、不定
※11:00~19:00



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 冬不定
※11:00~21:00



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 冬火曜
※11:00~15:00、17:00~19:30



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 冬火曜、不定
※11:00~14:00

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「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善隊」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けるのも、楽しみの一つなのだ。

小樽

焼あん そばかけ

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。



昭和20年代の小樽中央市場

小樽のもち屋さんは老舗が多い。JR南小樽駅から徒歩圏内にある「元祖 雷除志ん古」は、150年以上の歴史を誇る大福が人気の店。花園で70年以上続く「みなともち」は、草べこもちが評判。同じく花園で創業120年以上の「新倉屋」は、花園だんごが看板商品だ。いずれのお店も、人気商品は午前中には完売になることが多いので、早めの時間に訪れるのがおすすめ。

午前中には完売必至 小樽の甘味文化

ばんじゅうは、パリッとした薄皮の中に餡が詰まった、直径5cmほどのつりがね型のお菓子。小樽市総合博物館が所蔵する絵葉書には「ばんじゅう」と書かれた看板が確認できる。撮影は大正2年より前というから驚きだ。店の数は減ったが、今でも小樽名物として人気で「桑田屋」は小樽の本店のほか、札幌にも店舗を展開している。さあ、小樽の甘味文化を堪能しに出かけよう。



もち菓子

港湾都市の繁栄とともに
重宝された甘味が発展

廣井勇氏の指導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

ばんじゅう



歴史と共に訪れる小樽の味

◆みなともち本店

小樽市花園4丁目10-13
tel.0134-23-2555 休日曜、祝日
営8:30~17:00

◆みなともち長崎屋小樽駅前支店

小樽市桂穂2丁目20-1
tel.0134-27-5515 休日曜、祝日
営10:00~16:00



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 休日曜、祝日
営7:30~品切れまで



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 休火曜
営10:00~17:00

老舗がずらり！
普段使いや
お土産に
小樽の甘味を堪能

SHOP
INFO

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 営9:30~18:00/休無

◆新倉屋 総本舗

小樽市築港5-1
tel.0134-27-2121 営9:30~18:00/休無

◆新倉屋 駅前店

小樽市稲穂2丁目22-8 小樽駅前第一ビル1F
tel.0134-32-6270 営7:45~17:30、土日祝8:30~17:30/休1/1~3



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。
日本の発展を支えた石炭産業。
労働者が集う街で生まれた様々な食文化は、
炭鉄の時計が止まってからもなお、当時の味を今に伝える。



当時の鉄鍋マンも食べていたカツ丼
工場地下鉄西で今も鉄鍋マンのお腹を満たしている1963年創業の蕎麦屋。名物は別荘のカツ丼で、ダシがきいてご飯も進む。一番人気のメニュー。

◆小がね 輪酒店

室蘭市輪西町1丁目35-5
tel.0143-44-3501 水曜
営11:00~20:00 (火曜14:00迄)



懐かしい味があの頃を思い出す
創業1913年。美唄が炭鉄で賑わっていた時代から市民に愛されており、旧東明駅舎の中には当時の店名が残っている。甘さ控えめの餡には刻んだ栗が。

◆美唄長栄堂

美唄市大通東1条南1丁目1-27
tel.0126-63-2011 火曜 (月曜月曜)
営9:00~18:00



レトロなパッケージが人気
ニッキの香り高い歯切れの良い餅。赤平市で産出されていた石炭のごとく、黒い餅を包んでいる。市内のスーパや道内外の土産店でも販売。

◆石川商店

赤平市茂元町南5丁目7
tel.0125-32-3288 日曜 (金曜あり)
営8:00~17:00



約100年の歴史を紡ぐ伝統の味
1920年岩見沢で創業。その後1925年に幾春別へ移転。移転当時の姿を今に残している。2020年に一度閉店したが、四代目店主が当時の味を受け継ぎ復活。

◆更科食堂

三笠市幾春町1丁目174
tel.01267-6-8323 火曜
営11:00~15:00



1913年創業、老舗の看板商品
北海道開拓の精神と関東大震災の復興を願い、起義団体の名称で1923年から発売。炭鉄街の子どもたちにも愛された北海道を代表する銘菓。

◆谷田製菓

栗山町錦3丁目134
tel.0123-72-1234 土・日曜・祝日
営8:00~17:00



室蘭カレーラーメン発祥の店
「元祖室蘭カレーラーメン」の老舗有名店。塩気・甘み・うまみ・辛さなどのバランスを大切に秘伝のスープは、通もうなる絶妙さ。

◆味の大王 室蘭本店

室蘭市中央町2丁目9-3
tel.0143-23-3434 火曜 火曜祝日9時開店
営11:00~14:30 (L.O.)



炭鉄マンも愛した味、復活
炭鉄マンから愛されていた「アカシ食堂」のソースカツ丼のレシピを再現。サクサクとした衣の食感、柔らかい肉と脂の甘さが絶妙。

◆レストラン パンケ

上砂川町字上砂川65-106
tel.0125-62-2526 無
営11:00~14:00、17:00~20:00



炭鉄マンたちも味わった味を再現
1955年に万字炭鉄の隣に開店した「小嶋食堂」が始まり、多くの炭鉄夫のおなかを満たした初代の味を受け継ぎ、昔懐かしさを提供する。

◆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 月・火曜
営11:00~15:00



馬のホルモンの味噌煮「なんこ」
秋田の炭山からの移住者が伝え、境内運動に馬を使った三笠や秋田市内で盛んに食べられた。定食や単品で味わうことが出来る。

◆まんぷく食堂

三笠市幸町6-11
tel.01267-2-2429 日曜
営11:00~14:00 (平日16:30~21:00)



炭鉄夫に愛された自慢のホルモン鍋
新二銭駅(旧夕張)の向かいにお店を構え、40年に渡って角田炭鉄の炭鉄夫たちの胃袋を支えた。現在の店舗に移転後も地元の人に愛される名物料理。

◆名取屋

栗山町朝日3丁目9
tel.0123-72-2234 水・木曜
営11:00~14:30



適度な辛さとまろやかなコクで「からうまい!」と評判の味。カレーラーメンは創業時から提供。お土産用カレーラーメンの販売も。

◆蘭たん亭

室蘭市輪西町1丁目30-8
tel.0143-46-1770 日曜・第1・3月曜
営11:00~15:00、16:50~20:30



創業明治 34 年、老舗銘菓
煉瓦のまち野幌の銘菓として野幌駅ホームで販売され、大人気となった。レンガを形どった餅の中には、ほんのり甘いこしあんが包まれている。

◆山サ煉化餅本舗

江別市野幌町8-4
tel.011-385-9689 月・火曜
営9:00~17:00



汽車待ちの時間を過ごす喫茶店
各炭鉄へ伸びる鉄道のハブ駅として発展した岩見沢。喫茶店は汽車待ちをする人々の憩いの場となった。ズバリと並んだ喫茶店ならではのメニューは、長年にわたり市民に愛されている。

◆喫茶にれ

岩見沢市1条西6丁目9-4
tel.0126-24-1735 日曜・祝日
営9:00~17:00



三笠市民に愛されてきた名物スイーツ
1930年創業。地元で愛される老舗菓子店。カステラ生地を大地に、つぶあん・大納言を石炭にみたくて、三笠の土地に生きる歴史・思い・魅力を込めた一品。

◆いなば菓子店

三笠市幸町7-12
tel.01267-2-2076 火曜
営8:30~18:30



ボリュームたっぷり、夕張あんかけ焼きそば
元々は炭鉄労働者で賑わう夕張にあった中華料理店。今は二代目店主が腕を振るう。夕張時代から人気のあったあんかけ焼きそばはボリュームたっぷり。

◆座山

栗山町桜丘1-28-2
tel.0123-72-8870 水曜
営11:00~17:00



炭鉄マンたちの活力源

札幌で1878年創業。1900年に炭鉄景気に沸く夕張に隣接する栗山に移転。炭鉄の発展とともに生産量を伸ばし、炭鉄マンたちに愛された活力の酒。

◆小林酒造 (直売所)

栗山町錦3丁目109
tel.0123-76-9292 土曜・日曜・4月第3月曜
営10:00~17:00、16:00(11~3月)



「炭鉄港」をイメージした
スイーツのニューフェイスを発見!

スイーツで楽しむ

炭鉄港めしを自由にデザイン

今、炭鉄港ゆかりの街を巡れば、石炭・鉄鋼・鉄道・港湾を
モチーフとした新たな「炭鉄港めし」が発見できる。

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 無
※9:00~20:00

◆赤いリボン イオン岩見沢店
岩見沢市大和4条B-1 イオン岩見沢店1F
tel.0126-25-1060 無
※9:00~20:30

◆めーぶる倶楽部
岩見沢市春日町1丁目27-1
tel.0126-35-6650 無
※10:00~19:00



ラム香る大人の甘露

◆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 月・火曜
※10:30~17:30
※カフェで提供、販売状況はお問い合わせ下さい



石炭を模したチョコレート

◆クビド・フェア (岩見沢)
岩見沢市志文町301
tel.0126-23-1111 土・日曜、年末年始
※8:30~16:00



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 月・火曜
※10:30~17:30



立坑やぐらのおしゃれなクッキー

◆Café Luft
赤平市大町1-6-6
tel.0125-74-8073 不定休
※11:30~18:00



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 日・月・火曜
※11:00~18:00



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 日・月曜
※10:00~17:00



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 不定
※9:00~18:30(冬季10:00~18:00)



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 月曜、年末年始
※9:00~18:00、~17:00(10~3月)



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 木曜
※9:00~17:00



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 火・水曜、年末年始
※11:00~17:00



蒸気機関車をイメージした灰色ソフト

◆道の駅あびらD51ステーション
安平町追分柏が丘49-1
tel.0145-29-7751 年末年始
※10:00~17:30(4~9月)
10:00~16:30(10~3月)

新時代の炭鉄港めしは
見た目のインパクトも大事!

めしで楽しむ



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 無
※11:00~14:30、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 無
※11:00~14:00、17:00~20:30



人気パン店のふわふわの石炭ばん

◆グランエソール
岩見沢市栗沢町由良257-4
tel.0126-45-5022 月・火曜
※土日は10:30~、平日はお問い合わせ下さい



芦別歴史を語る! 黒い唐揚げ

◆東京食堂
芦別市北1条東2丁目4市民会館内
tel.080-8297-8140 土・日曜・祝日
※11:00~13:00



テレビでも話題! 真っ黒やきそば

◆アンテナショップPiPa
美瑛市進徳町1区
tel.0126-62-4343 月曜
※10:00~17:00



これが噂のシン炭鉄港めし

◆TK House
夕張市南都新栄町80
tel.090-1640-3242 ※冬季休業
※11:00~14:00(土日祝のみ営業)



黒くて美味しい真っ黒ザンギ

◆きいろいくるま
三笠市岡山1056 道の駅三笠内
tel.01267-2-7467 不定休
※10:00~16:00