

広域マップ

〈お店のジャンル〉

● 寿司・和食

● 海鮮・居酒屋

● 洋食

● 中華・麺

● その他

● おタテが買えるお店



1 民宿青塚食堂

2 ホテル/ビジネス小樽 レストランプラクエスト

3 にしん御殿 小樽貴賓館
(旧青山別邸)

4 まつりや雅

5 朝市食堂

47 CafeWhite

48 小樽あなかけ処 とろり庵

49 そば会席 小笠原

50 小樽朝里クラッセホテル

51 小樽天狗山 TENGU CAFE

中心部マップ

至 祝津・おたる水族館

北運河

旧北海製罐第3倉庫

観光バス駐車場

浅草橋観光案内所

運河クルーズ乗場

小樽運河

出抜小路

大正硝子館

小樽運河ターミナル

小樽郵便局

水天宮神社

北一硝子三号館

ルタオ本店

メルヘン交差点

堺町通り商店街

堺町通り観光案内所

旧国鉄手宮線

日本銀行旧小樽支店金融資料館

マリナーズビル

中央市場

北陸銀行

北海道新聞

北洋銀行

ろまん横丁

花園銀座商店街

サンモール一番街商店街

おたる夢市場

都通り商店街

長崎屋/ドン・キホーテ

産業会館

小樽駅前ターミナル

小樽警察署

小樽市役所

入船十字街

花園十字街

花園繁華街

花園クリーンロード

至 札幌

至 余市

至 小樽商科大学

至 天狗山

（お店のジャンル）

- 寿司・和食
- 海鮮・居酒屋
- 洋食
- 中華・麺
- その他
- おタテが買えるお店

- | | | | | | | | |
|-----------------------|----------------------|---------------|---------------------|-------------------------|-----------------------|---------------|---|
| 6 ル・キャトリエム | 12 伊勢脂 | 18 酒処 ふじりん | 24 くいもん酒場 わはは | 30 焼肉 三四郎 本店 | 36 串焼 大将 花園店 | 42 おたる蝦夷屋 | 57 オサワイナリー |
| 7 洋食屋マンジャーレTAKINAMI | 13 そば処 やま安 | 19 小樽・蕎麦屋 藪半 | 25 寿司屋通り 日本橋 | 31 Dining Bar O月 | 37 茶寮 青葉ヶ丘 | 43 小樽たけの寿司 | 58 たる旅 |
| 8 石と鉄 STONE and IRON | 14 北のどんぶり屋 滝波食堂 | 20 らーめん きちりん | 26 トラットリア コンフォルテ・ボレ | 32 無国籍料理Food&Bar MONIKA | 38 オステリア・イル・ビアット・スノーボ | 44 小樽ボセイ井 | 52 ~ 59 の商品は、「運河プラザ・駅なかマートタルシェ」で購入できます。 |
| 9 おたる政寿司 ぜん庵 | 15 味処 たけだ | 21 多居夢 | 27 おたる政寿司 本店 | 33 そば処 月 | 39 おたる café WOO | 45 あか・あお・きいろ | |
| 10 ワイン&カフェレストラン 小樽バイン | 16 俺のどんぶり GKS | 22 TEPPANてっ屋 | 28 大衆バル BRIDGE | 34 もつきり荘 | 40 どんぶり茶屋 おたる堺町通り店 | 46 鱈商会 堺町店 | |
| 11 えだかん | 17 SAKE BAR MARUMOTO | 23 ニュー三幸 小樽本店 | 29 郷土料理おとみ | 35 たじべい | 41 俺のジンギスカン GKS | 56 小樽百貨UNGA ↑ | |

寿司・和食



おタテフライカレー

¥935

サクサクに揚がった甘〜いおタテは青塚のカレーと相性抜群!知る人ぞ知る人気のメニューはハマる人も多く、つい何度も食べたいくなる旨さ!

1 民宿青塚食堂

■ 小樽市祝津3-210
■ 0134-22-8034
■ 10:00~20:00
■ 不定休



寿司・和食



おタテお重

¥1,760

小樽産の帆立を使用した炊き込みご飯と帆立の旨煮をお重にしてみました。期間限定なので、是非一度ご賞味ください。

3 にしん御殿 小樽貴賓館 (旧青山別邸)

■ 小樽市祝津3-63
■ 0134-24-0024
■ レストラン営業 11:00~14:30 (L.O. 14:30)
■ なし



洋食



ボヌール メインチョイス

(・しりべしコトリアードとミニバスタ
・土鍋海鮮バエリア・道産牛ステーキ丼) ¥3,190

前菜、スープ、メインディッシュ、デザート、パン、コーヒー又は紅茶付き。メインディッシュは以下のメニューより1種類お選びいただけます。●土鍋海鮮バエリア(おタテ、甘海老、白身魚、ジャコ)●しりべしコトリアード(おタテ、甘海老、白身魚)●道産牛ステーキ丼(コトリアードにはスープの代わりにミニバスタが付きます)

2 ホテルノイシュロス小樽 レストラン ブラウキュステ

■ 小樽市祝津3-282
■ 0134-22-5511
■ 12:00~14:00 (完全予約制2日前)
■ 木曜日・金曜日(祝日は営業)



その他



おタテ焼き

¥500

おタテの稚貝が入ったおタテ焼き。出汁を付けて食べるのがオススメ!

4 まつりや雅

■ 小樽市豊川町2-2
■ 090-4712-9123
■ 12:00~19:00
■ 火曜日



寿司・和食



おタテのカルパッチョ

¥980

おタテと季節の野菜をカルパッチョでお召し上がりください。味付けはできるだけシンプルにし、おタテの食感と甘さを引き立たせました。

5 朝市食堂

■ 小樽市色内3-10-15 (隣友朝市内)
■ 0134-24-0668
■ 4:00~14:00 (L.O. 13:30)
■ 不定休



洋食



おタテのペペロンチーノ

スパゲッティ ¥1,300

甘くてジューシーな小樽のホタテ貝『おタテ』でペペロンチーノスパゲッティの美味しさがさらにアップ!

7 洋食屋マンジャーレTAKINAMI

■ 小樽市色内2-1-16 ■ 0134-33-3394
■ 11:30~14:00/
■ 17:30~21:30 (L.O. 20:00)
■ 水曜日・木曜日



洋食



スパイシーおタテカレー

(ドリンク付き) ¥1,350

化学調味料は一切使用せず、ホタテの旨味と香味野菜や十種類以上のスパイスで仕上げました。ルーや小麦粉も使っていないのでサラサラとしたカレーで、ホタテの美味しさが味わえます。

6 ル・キャトリエム

■ 小樽市色内2-3-1
■ 0134-27-7124
■ 12:00~17:00
■ 火曜日・水曜日



洋食



小樽海鮮ナポリタン

¥1,080 (単品)・¥1,480 (ランチセット)

小樽産のおタテやカスベなどを使った海鮮ナポリタン。熱々の鉄板に流し入れた小樽地鶏の卵と極太パスタに絡めてどうぞ!小樽の洋食B級グルメ!?

8 石と鉄 STONE and IRON

■ 小樽市色内2-2-8
■ 0134-61-1214
■ 11:30~22:00
■ 月曜日(木曜日は17:00からの営業)・不定休あり



寿司・和食



おタテ入り寿司屋の厚焼き玉子
¥600

寿司屋の厚焼き玉子におタテを入れてみました。ふんわりとした食感の寿司屋の厚焼き玉子をお楽しみ下さい。

※こちらの商品は27本店でもご注文頂けます。

9 おたる政寿司 ぜん庵

小樽市色内1-2-1 0134-22-0011
11:00~15:00 (L.O. 14:30) /
17:00~21:00 (L.O. 20:30)
木曜日・不定休あり



洋食



おタテのロースト ホワイトアスパラの
ブランマンジェ添え ¥2,200

程よくローストしたおタテ(ホタテ)に旬のホワイトアスパラを添えました。

10 ワイン&カフェレストラン 小樽バイン

小樽市色内1-8-6 0134-24-2800
ランチ11:30~14:00/カフェタイム14:00~17:00/
ディナー17:00~19:00 (20:00クローズ)
水曜日



寿司・和食



おタテと海老の冷し天おろしそば
¥950

初夏ということで小樽産帆立と海老の天ぶらを冷たいおろし蕎麦でご提供いたします。磯海苔ときゅうりを添えました。

13 そば処 やま安

小樽市稲穂3-6-1
0134-22-4622
11:30~15:00
日曜日



海鮮・居酒屋



小樽産活おタテ焼き 1枚
¥220

三角市場で創業77年の滝波商店の直営食堂だからできる「小樽産活おタテ」を、ご注文を頂いてから、水槽から取り出し活のまま秘伝のタレで焼きあげます。プリプリの身とぎゅしり詰まった旨味を、堪能してください。

14 北のどんぶり屋 滝波食堂

小樽市稲穂3-10-16 (三角市場内)
0134-23-1426
7:30~17:00
なし



海鮮・居酒屋



おタテの箱舟
¥638

小樽産のほたて・ブロッコリー・トマトにマヨネーズソースをかけてオーブンで焼き上げました。

11 えだかん

小樽市稲穂3-15-7 0134-61-7880
11:00~15:00/17:00~22:00 (平日)
11:00~22:00 (土・日曜日) (L.O. 閉店30分前)
水曜日、第1火曜日



寿司・和食



炙りおタテと季節野菜のピクルス
¥660

小樽産のほたて(炙り)と季節の野菜のピクルスです。小樽ワインのナイアガラで香りを付けた寿司酢を使用。

12 伊勢鮨

小樽市稲穂3-15-3
0134-23-1425
11:30~15:00/17:00~21:00
第1火曜日・毎週水曜日



海鮮・居酒屋



活おタテ刺身と
旬の生うに食べ比べ ¥450

毎朝、自分たちで目利きしてセリで買ってくる鮮魚店直営の食堂です。今が旬の小樽産生ウニを添えて、ちょっとリッチに「活おタテ刺身」をお召し上がりください。おタテは水槽で元気に過ごしています。

15 味処たけだ

小樽市稲穂3-10-16 (三角市場内)
0134-22-9652
7:00~16:00
元旦のみ



海鮮・居酒屋



チーズバターおタテ
¥600

小樽のホタテを北海道バターとチーズで、こんがり焼き上げます!

16 俺のどんぶり GKS

小樽市稲穂3-10-16 (三角市場内)
090-3899-9909
10:00~19:00
不定休





ばる風おタテグラタン

¥500

小ぶりで旨味の強いおタテを、さけばる特製ホワイトソースとモッツァレラチーズで焼き上げました。追加でバケットと一緒に食すのも有りますね。その他のメニューも週替わりでお楽しみください。

17 SAKE BAR MARUMOTO (さけ・ばる・まるもと)

小樽市稲穂2-11-7
0134-65-7326
17:00~22:00
日曜日



おタテ焼き

¥350

新鮮な素材を網焼きでいかがでしょうか。自家製の甘だれで香ばしくふっくら、焼きたてをご用意いたします。もちろん、お刺身も食感を楽しんでいただきたいです。

18 酒処 ふじりん

小樽市稲穂2-11-2
070-5600-5606
17:00~22:00
火曜日・水曜日



おタテとパプリカの
ガーリックバター炒め

¥600

旬なホタテとパプリカをガーリックバターで彩りよく、さっぱりと炒めています。

21 多居夢

小樽市稲穂1-4-15(小樽屋台村内)
090-1522-9425
17:00~23:00
水曜日



おタテとイカの鉄板焼き

¥700

新鮮なホタテは鉄板で表面を焼き、中はレアなまま。お酒にピッタリ。

22 TEPPANてっ屋

小樽市稲穂1-3-9(ろまん横丁内)
070-2426-8633
17:00~24:00
日曜日



おタテあられ蕎麦

並粉¥1,500 地物粉¥1,650

蕎麦ツユに溶け出た大粒の小樽産ホタテの旨味とコク、岩海苔の磯の香りの世界。丼の蓋をあけると湯気と一緒に磯の香りが立ち上がります。ホタテにワサビをのせて、お蕎麦と一緒に召し上がってください。

19 小樽・蕎麦屋・鯉半

小樽市稲穂2-19-14
0134-33-1212
11:00~15:00/17:00~20:00
火曜日・月2回不定休



おタテ潮らーめん

¥1,000

鶏からスープ専門店ならではの、アッサリスープにおタテの旨味との組み合わせ！バランス良く仕上げました。鶏からスープとおタテのマリアージュ是非一度お試しください。

20 らーめん きちりん

小樽市稲穂1-4-15(小樽屋台村内)
090-4877-0069
11:00~14:30/18:00~22:00
木曜日



おタテ焼き各種 (1個)

¥580

7種類の味からお選びください。

23 ニュー三幸 小樽本店

小樽市稲穂1-3-6
0134-33-3500
11:30~21:00
なし



おタテと鶏団子のちゃんぽん麺

¥880

おタテと鶏の旨みが詰まったスープでいただく、ひと味違うちゃんぽん麺です。スープだけでなく、煮込まれた麺も絶品。箸が止まらなくなる美味しさです。

24 くいもん酒場 わはは

小樽市稲穂1-7-15
0134-64-6855
16:30~23:30
日曜日



寿司・和食



おタテの握り

¥660

活と炙りの2種をご用意。お塩とレモンでお召し上がりください。

25 寿司屋通り 日本橋

■ 小樽市稲穂1-1-4 ■ 0134-33-3773
■ 11:00~15:00 (L.O.14:30) /
17:00~21:00 (L.O.20:30)
■ 木曜日・第3水曜日



寿司・和食



おタテと岩海苔のフリット

¥600

おタテを岩海苔と合わせてフリットにしました。繊細な風味を味わって頂きたいので、お塩でどうぞ。

※こちらの商品は 9 ぜん庵店でもご注文頂けます。

27 おたる政寿司 本店

■ 小樽市花園1-1-1 ■ 0134-23-0011
■ 11:00~15:00 (L.O.14:30) /
17:00~21:00 (L.O.20:30)
■ 水曜日・不定休あり



洋食



おタテとアスパラの
トマトクリームパスタ

¥1,600

旬のアスパラとおタテを具材にした自家製の手打ちパスタ。今回は魚貝と相性の良いトマトクリームソースにしました。トマトソースに生クリームを加える事でコクのあるまろやかさがプラスされ、ホタテによく合います。

26 トラットリア コンフォルテーボレ

■ 小樽市富岡1-20-1 ■ 0134-22-1156
■ 11:30~14:30 /
17:30~21:00 (L.O.20:00)
■ 木曜日



洋食



祝津産ホタテとじゃがいもの
スペイン風オムレツ

¥748

祝津産ホタテをふんだんに使用したスペイン風オムレツです。半熟に焼き上げること、ふわふわトロトロの優しい食感に仕上がりました。ホタテの味と香りを存分にお楽しみいただける一品です。

28 大衆バル BRIDGE

■ 小樽市花園1-4-23 ■ 0134-64-1218
■ 17:00~25:00
■ 日曜日※変動の可能性あり



海鮮・居酒屋



バター醤油香る ザクザクおタテ

¥880

ホタテをコーンフレークの衣で包んで、揚げました。ザクザクの食感!バター醤油の香りとホタテの旨味が広がる美味しさです。ホタテのヒモは、ザンギ風にして付け合せています。

29 郷土料理おおとみ

■ 小樽市花園1-3-15 ■ 0134-34-1291
■ 12:00~14:00 / 17:00~23:00
■ 日曜日



海鮮・居酒屋



おタテのアヒージョ

¥770

小樽の活ホタテと北海道産のじゃがいもや季節の野菜をふんだんに使用し、当店で大人気の自家製ガーリックオイルを使って作るアヒージョに!

31 Dining Bar O月

■ 小樽市花園1-11-3 ■ 0134-24-6009
■ 17:00~24:00
■ 火曜日



海鮮・居酒屋



おタテ焼き (1個)

¥440

新鮮なホタテを網の上でシンプルに。タレや岩塩でお召し上がりください。

30 焼肉 三四郎 本店

■ 小樽市花園1-9-2 ■ 0134-32-3991
■ 17:00~24:00
■ 月曜日



海鮮・居酒屋



おタテのカルパッチョ

¥750

濃厚な小樽のホタテに合わせて作ったカルパッチョオイルでお召し上がりください。

32 無国籍料理Food&Bar MONIKA

■ 小樽市花園3-2-1 2F ■ 0134-32-0843
■ 11:30~14:00 / 17:00~23:00
■ 日曜日



海鮮・居酒屋



おタテ だし巻き玉子

¥400

だし巻き玉子の中におタテを入れて、さらにダシ感たっぷり！

33 そば処 月

■ 小樽市花園3-8-18
■ 0134-55-4855
■ 17:00~23:30
■ 月曜日



海鮮・居酒屋



おタテクリームコロッケ

¥600

第2弾はおタテクリームコロッケ！！たじぺいで大人気の限定メニューをおタテ特別バージョンでご用意いたしました。

35 たじぺい

■ 小樽市花園3-9-6
■ 090-8634-4659
■ 17:00~23:00(L.O.22:00)
■ 日曜日・月曜日



海鮮・居酒屋



炭火焼きおタテ串 (1本)

¥300

炭火焼きしながら自家製のタレを2度付けして焼きます。炭火を使用して炙ることにより香ばしさが味わえ、ホタテの旨味も楽しめるシンプルな一品です。

34 もっきり荘

■ 小樽市花園3-3-12
■ 0134-64-1829
■ 18:00~24:00
■ 日曜日



海鮮・居酒屋



おタテ出汁のぴ塩ラーメン

¥770

小樽産の帆立を使用し、帆立の出汁を生かした塩ラーメンを作りました。焼き鳥とお酒を楽しんだ後に、締め一品としてご賞味ください。

36 串焼 大将 花園店

■ 小樽市花園3-10-14
■ 0134-23-4411
■ 17:30~22:30
■ なし



寿司・和食



おタテ ランチセット (予約制)

¥2,800

前菜におタテ、雲丹、温泉玉子のコンソメゼリー寄せがついたランチのセットメニューです。その他7品のお料理がセットされております。

37 茶寮 青葉ヶ丘

■ 小樽市花園5-6-4
■ 0134-64-9077
■ 12:00~14:00
■ 日曜日



その他



たっぷりチーズおたてバーガー

¥660

おたてにチーズをたっぷりからませたバーガーです！

39 おたる café WOO

■ 小樽市堺町1-17
■ 12:00~18:00
■ 不定休



洋食



おタテの入った

しりべしコトリアード ¥1,540

「しりべしコトリアード」とは、フランス・ブルターニュ地方の郷土料理「コトリアード」をヒントに、北海道後志地域で獲れた魚介類、野菜、果物、北海道産乳製品など地元食材を使用した「食べるスープ」です。小樽近郊の有志のシェフによって開発。びあっとのシェフは開発時の中心メンバーの一人です。ふりふりで新鮮なおタテの食感とうまみを十分に活かしてお作りします。

38 オステリア・イル・ぴあっと・ヌオーボ

■ 小樽市東雲町2-3 ■ 0134-64-1697
■ 11:30~15:00(L.O.14:00)/
■ 17:00~22:00(L.O.21:00)
■ 水曜日



海鮮・居酒屋



おタテづくし丼

¥1,980

この丼で5つの味が楽しめる究極の一杯！！ホタテの刺身！ホタテの炙り！ホタテの醤油漬け！！ホタテのボイル！！ホタテのバター醤油！玉子の黄身をつけると更に違う味が楽しめます♪

40 どんぶり茶屋 おたる堺町通り店

■ 小樽市堺町3-24 ■ 0134-64-5593
■ 10:30~20:30(L.O.20:00)
■ ※平日は閉店時間の変更あり
■ なし



海鮮・居酒屋



チーズバターおタテ

¥600

小樽のホタテを北海道バターとチーズで、こんがり焼き上げます！

41 俺のジンギスカン GKS

- 小樽市堺町3-23
- 090-3899-9909
- 10:00~19:00
- 不定休



海鮮・居酒屋



おタテ焼き (2個)

¥550

小樽祝津で獲れた新鮮なおタテを、自家製のタレで味付け。2個入ってこの値段です！プリプリの身とぎっしり詰まった旨味がたまりません!!

42 おたる蝦夷屋

- 小樽市堺町2-22
- 0134-23-9727
- 11:00~18:00
- 不定休



海鮮・居酒屋



たっぷりおタテ丼

¥1,111

小樽で獲れた「おタテ」をたっぷり使用しています！ぷりぷりで甘みを感じるおタテを心ゆくまで堪能ください！あ！ちなみに当店の兄弟店「タケダのザンギ」は「心で揚げてます」

45 あか・あお・きいろ

- 小樽市堺町5-25
- 0134-68-9080
- 11:00~18:00
- 不定休



海鮮・居酒屋



活おタテ刺身

1枚¥380、2枚¥680

小樽前浜で獲れた活ホタテをお客様の目の前で調理いたします。お刺身では活ホタテならではのコリコリ食感の貝柱をお楽しみできます。また、特製醤油たれの焼きホタテもあります。

46 鱸商会 堺町店

- 小樽市堺町5-25
- 0134-31-2565
- 10:00~17:00
- 不定休



寿司・和食



おタテの食べ比べ

¥1,200

おタテ・塩レモン・アスパラおタテ・バター醤油の握り4貫と、稚貝の酒蒸しがセットになったメニューです。おタテならではの鮮度と味わいをご堪能ください。

43 小樽たけの寿司

- 小樽市堺町2-22
- 0134-25-1505
- 11:00~21:00(L.O.20:00)
- 木曜日



海鮮・居酒屋



おタテ焼きと サッポロクラシック

¥880

おタテを特製タレでじっくり焼き上げました！今回はサッポロクラシックとおタテをセットにしてご提供します！お客様の目の前で焼くおタテは食欲をさらにそそります！

44 小樽ポセイ丼

- 小樽市堺町4-9
- 0134-61-1478
- 11:00~18:30(L.O.18:00)
- なし



洋食



おタテと北海道産春野菜の クリームリゾット

¥1,200

新鮮で身が締まったおタテと優しい甘みが楽しめる道産の春野菜を使ったクリームリゾットです。ビタミンB1等の身体に嬉しい栄養素をたっぷり含んだおタテの出汁で疲労回復効果が期待できます♪

47 CafeWhite

- 小樽市若松1-7-7 (旧) 岡川薬局内
- 0134-64-1086
- 11:30~20:00(日・祝日は18:00まで)
- 月曜日・木曜日



中華・麺



おタテ入あんかけ焼きそば

¥1,300

当店人気のあんかけ焼きそばにホタテを入れました。

48 小樽あんかけ処 とろり庵

- 小樽市桜5-7-23
- 0134-54-8287
- 11:00~15:00/17:00~19:30
- 火曜日



寿司・和食



おタテたっぷりコース (8品) ¥6,000

春の山菜、行者ニンニク、落、蕨、独活、竹の子、シドケ。海の幸、春蝦蛄、ウニ、そして、おタテ。美味しい6月の小樽を味わいにいらしてください。

49 そば会席 小笠原

■ 小樽市桜2-17-4
■ 0134-26-6471
■ 10:30~21:30
■ 月曜日



洋食



おタテと季節野菜の炙り殻焼き ペペロンチーノ (ドリンク付き) ¥1,500

旬のホタテと色鮮やかな季節の野菜を殻の上で焼き上げました。肉厚でジューシーなホタテと旨みが溢れた野菜の相性は抜群です。別皿で提供しますので、茹でたてパスタに絡めてお召し上がり下さい。

51 小樽天狗山 TENGU CAFE

■ 小樽市最上2-16-15 ■ 0134-33-7381
■ 11:00~20:15 (L.O. 19:45)
※平日の14:30~15:30は提供休止
■ なし



中華・麺



おタテde豆鼓炒め ¥1,300

おタテで本格的な中華の味わいを楽しめるメニューをご用意いたしました。味わい深く弾力のあるおタテと旬なお野菜を、中華ならではのコクのある風味が絶品の豆鼓炒めでお召し上がり頂けます。

50 小樽朝里クラッセホテル2階 メインダイニング「フーシー」

■ 小樽市朝里川温泉2-676 ■ 0134-52-3800
■ 11:30~14:30 (L.O. 14:00) /
17:00~20:30 (L.O. 20:00)
■ なし



お土産



ホタテ de ポン (3種の味)

電子レンジで温めるだけで簡単に食べることができる「ホタテdeポン」。味は「ベシャメル&チーズ」、「焦がし醤油&バター」、「雲丹バター」の3種類があります。第4回小樽水産加工グランプリで「金賞」を受賞しました。

52 入久三浦水産

■ 運河プラザ、タルシェ、隣商会、パシオズ(ウイングベイ小樽内)
■ 内容量: 商品により異なります。
■ 保存方法: 要冷凍(-18℃以下)

お土産



小樽祝津産ほたておこわ

北海道産の大きなほたてを使って、同じく道産のもち米、うるち米をほたてと人参を加えて炊き上げました。凍ったまま電子レンジで加熱して、3分間蒸してお召し上がりください。

53 カネタ海洋食品

■ 運河プラザ、タルシェ
■ 内容量: 130g
■ 保存方法: 要冷凍(-18℃以下)

お土産



アヒージョ風帆立とチーズ

祝津産の柔らかな帆立半成貝で、にんにくとオリーブオイルを利かせた「アヒージョ」を再現し、ちょっと甘めのチーズと組み合わせた「新ジャンルのおそうざい」です。第4回小樽水産加工グランプリで「銅賞」を受賞しました。

55 ツクナカ

■ 運河プラザ、タルシェ、
■ どんこプラザ(有楽町店・羽田空港店)
■ 内容量: 100g 保存方法: 常温

お土産



小樽産ほたて炊き込みご飯の素

プリっとしたホタテをしょう油と出汁(だし)で味付けしました。ご飯を炊く前にお米のとぎ汁を捨て、炊き込みご飯の素を汁ごとに入れていつものようにご飯を炊くだけです。

54 丸一土井水産

■ 運河プラザ、タルシェ、砂川ハイウェイオアシス
■ 内容量: 500g
■ 保存方法: 要冷凍(-18℃以下)

通販



小樽大漁箱【帆立箱】 ¥5,400

「小樽ホタテブランド化推進プロジェクト」の元、小樽水産加工業協同組合各社が作った自慢の逸品を集めた「帆立づくし」のセットです！小樽前浜の美しい海で育った新鮮な帆立をぜひ味わってください。

56 小樽百貨UNGA↑ (うんがぷらす)

■ 小樽市色内2-1-20
■ 0134-65-8150
■ 11:00~18:00
■ 不定休

