

網走ビール

北海道網走市南2条西4丁目
TEL.0152-45-5100 FAX.0152-45-5101
<http://www.ryuhyo.com/abashiribeer/>

まずは、網走の地ビール『網走ビール館』。ここは網走の駅より西へ約1km、消防署の隣、中央公園のそばにある。すぐ側に網走川が流れていて、建物の中からその川面を眺めながらビールを楽しむことができる。ディナータイムでは対岸の夜景がとてすばらしい。

ビールの種類はヴァイツェン、アルト、ピルスナーの3種類。メニューには、小さめのグラスで飲み比べできる「お試しセット」がある。まずはこの中からお気に入りを見つけるのもよし！である。ビールと言えば…フードのセレクトも結構大切！この日はイカやエビがトッピングされた「ミックスピザ」と「知床鶏の唐揚げ」「野菜サラダ」をオーダーしてみた。ピザはボリュームたっぷりで食べごたえ満点、唐揚げも肉が柔らかくなかなか美味しい。ここでは、ランチバイキングもやっているそうだ。



オホーツクビール

北海道北見市山下町2丁目
TEL.0157-23-6300 FAX.0157-23-1121
<http://www.beers.co.jp/>

つぎは、地ビールのパイオニア、北見市の『オホーツクビアファクトリー』。ここは、北見の駅から徒歩15分、クルマで5分の所にあり、日本で最初に地ビール製造の許可を得、営業を開始した草分けである。洒落て落ち着いた趣の建物は、大人の隠れ家的な雰囲気を醸し出している。注文できるビールは5種類。お勧めビールの飲み比べメニューがなかったのは個人的に残念ではあったが、この場所では飲みきれないエールの濾過前ビールに満足した。濁りがあるけれど搾り立ての美味しさが味わえる。この時のフードも「ピザ」と「鶏の唐揚げ」にしてみた。こちらのピザは生地が薄くて、あっさりしたタイプでビールに合っている。メニューは種類も豊富で味もよし！また、ホールスタッフの対応にも好感がもてた。



えんがる太陽の丘ビール

北海道紋別郡遠軽町岩見通南2丁目3番地
TEL.01584-2-0077 FAX.01584-2-9229

そして、遠軽の地ビール『えんがる太陽の丘 麦酒館ふぁーらいと』。遠軽の広々とした景観の中にある。ビールは4種類。お勧めビール2種と発泡酒1種の飲み比べメニューがある。この発泡酒がちょっと面白い味である。ビールと言うよりスパークリングワインのような味わいがあり、女性に人気があるらしい。遠軽町には『瀬戸瀬温泉』があり、その温泉水を使った「セトセビール」もある。フードにも、瀬戸瀬温泉水を使った「豚角煮」があり、これもなかなか美味しい！取材時にはこの他、ボリュームたっぷりの「海鮮スープ餃子」があり、お勧めである。レストランは、午後2時から午後5時30分まではドリンクのみになり、フードをオーダーできないのでご注意ください。

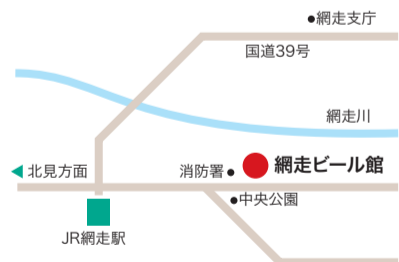


北海道東部、オホーツク地域にも何箇所か地ビールを製造販売しているところがある。オホーツク地域の地ビール飲み歩き

この面の情報は編集室で独自に取材し構成したものです/取材・編集・デザイン・制作統括責任者/岡島隆広(ドボク管理 フリースタイル地域情報誌編集室 〒090-0801 北海道北見市春光町1丁目24-3 ドボク管理本社ビル4F E-mail info@dobokukanri.co.jp TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508)

網走ビール館

ヴァイツェン 330ml 470円
ピルスナー 330ml 470円
アルト 330ml 470円
スタウト 330ml 470円



北見オホーツク

コースターとマッチ

ヴァイツェン 500ml 590円
ピルスナー 500ml 590円
エール 500ml 590円
マイルドスタウト 500ml 590円

東藻琴のながいも
昆布エキス
ほたてエキス
置戸のヤーコン
陸別のニンジン

遠軽 麦酒館ふぁーらいと

せとせ(温泉水使用) 500ml 575円
ヴァイツェン(夏季限定醸造) 500ml 575円
アーバンエール 500ml 575円
メルツェン 500ml 575円

せとせ(温泉水使用) 350ml 450円
ヴァイツェン(夏季限定醸造) 350ml 450円
アーバンエール 350ml 450円
メルツェン 350ml 450円



ヤーコンドラフト

置戸産ヤーコンとミネラル豊富なオホーツク海洋深層水を使った発泡酒。問い合わせ先:置戸町特産品開発委員会(tel.0157-52-3520)

β惚れ(べたぼれ)

陸別産人参を使い、東京農大学生物産業学部の技術指導による発泡酒。商品企画:陸別人参研究会

Nonky(ノンキー)

東藻琴産ながいもを使い、東京農大学生物産業学部の技術指導による発泡酒。原料のながいもはJA東もこと青年部が供給。

ほたておよび昆布ドラフト

網走産ほたて貝柱、昆布などを使い、ソムリエの田崎真也氏のアドバイスと技術指導により商品化した発泡酒。

製造はいずれも網走ビール株式会社(網走市南2条西4丁目1番2)

地域の特産 活かしたユニークな発泡酒。