

第1回 ご当地グルメ 美瑛の「ジュンドッグ」

今回から始まった「ご当地グルメ」。その土地でしか食べられないグルメを紹介するコーナーです。ドボク管理社員の出身地を中心に調べ掲載していきます。最初は、旭川エリア、美瑛町の「ジュンドッグ」を紹介します。弊社旭川支店の取材です。

ジュンドッグ

具のまわりはごはん
見た目は「海苔のない太巻き」
のようです。

美瑛町



見た目は「海苔のない太巻き」 美瑛の洋風おにぎり。

具はエビフライにチキンカツにソーセージなどなど、揚げ物をごはんて巻いたのが「ジュンドッグ」です。節分で食べる「恵方巻き」よりはスリムですが、コンビニの手巻き寿司よりはるかに太い感じです。

美瑛町の洋食店「洋食とcafeじゅんぺい」で生まれたから「ジュンドッグ」と名づけられたのがその由来。現在は旭川市内の観光施設などでも販売されているので、今では旭川のB級グルメとしても知られるようになりました。あつあつに暖められた状態で包装紙を開くと中からは勢いのある湯気とともに現れます。

洋食とcafeじゅんぺい
<http://biei-junpei.com/>

上川郡美瑛町本町4-4-10 月曜定休
営業時間：11:00～15:00、17:00～19:30
電話：050-5589-5778



洋食とcafeじゅんぺい
WEBサイト

旭川が誇るご当地グルメ!



旭川しょう油ラーメン

旭川のご当地グルメの代表といえば、なんといっても「旭川ラーメン」です。中でも、主に地元の醤油を使った醤油ラーメンが定番です。あつさりとした醤油味の中に豚骨の深みがあり、しっかりとしたコクを感じられるスープは、お好きな人には何度食べても飽きのこない味わいです。スープは魚介類と、豚骨・鶏ガラ・野菜で出汁をとったWスープで醤油ダレのものが比較的多く、市内のラーメン店の多くでWスープが採用されています。一例を挙げると、8軒のラーメン店が軒を連ねる「あさひかわラーメン村」で提供されているラーメンのうち、半数以上がWスープのラーメンです。



塩ホルモン・トントロ

かつて養豚業が栄え、新鮮な豚の内臓が入手できたことから食されるようになった旭川発祥と言われる「塩ホルモン」。旭川でホルモンというと、牛ではなく、豚ホルモンが一般的です。炭火で焼くと余分な脂が落ち旨みが凝縮して美味しいと言われています。また、豚のほぼ肉を使ったトントロの火付け役となったのも、旭川市内の焼き肉店と言われており、現在は焼き肉店での定番人気商品となっています。脂身が焼けたときのサクッとした食感が魅力です。

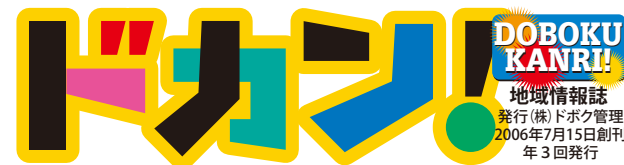


建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業
ISO 9001：2015認証登録



株式会社ドボク管理

本社 ●〒090-0801 北見市春光町1丁目24番地3 TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508
札幌支店 ●〒001-0011 札幌市北区北11条西2丁目2番17号 TEL.011-708-0708 FAX.011-708-7700
旭川支店 ●〒070-0831 旭川市旭町1条13丁目688番144 TEL.0166-54-7270 FAX.0166-51-1363
網走出張所 ●〒093-0076 網走市北6条西3丁目3番地 TEL.0152-43-4150 FAX.0152-43-4160



<http://www.dobokukanri.co.jp/>



NO.41
2019.10.15

豆に砂糖をまぶした甘納豆

ドボク管理 調査部門の紹介

特集

北海道は豆の生産日本一
おいしい甘納豆

株式会社ドボク管理