

第3回 ご当地グルメ 滝川の「チャップ丼」

「ご当地グルメ」は、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ます。3回目は、滝川市の「チャップ丼」を紹介します。

チャップ丼

長年継ぎ足しの甘辛い秘伝ダレを絡めて焼き上げた肉がうまい！
750円

滝川市



滝川の「チャップ丼」!

滝川の名物というとジンギスカンが有名ですが、私は「チャップ丼」を最初に思い浮かべます。
滝川駅近くの『食堂 高田屋』に行き食べてきました。
「チャップ丼」を説明すると、北海道産SPF豚肉の上に甘めのダレがかかった、いわゆる「豚丼」です。長年、継ぎ足しながら使ってるという高田屋さんのこのダレは甘辛く美味! 豚肉と白いご飯によくマッチしています。50円プラスすると黄身がとろとろと流れる目玉焼きがこの上にのっかります。黄身をからめて食べるとこれがまたうまいのです。ほんと絶品!
(札幌支店:松野)



食ベログ
「食堂 高田屋」

食堂 高田屋

滝川市栄町3-6-7 定休日: 毎週月曜日
営業時間: 11:00~21:00
電話: 0125-23-2036

滝川が誇るご当地グルメ!



松尾ジンギスカン

やはり、滝川というと松尾ジンギスカンの本店がありますので有名です。1956年創業ですから、かれこれ60年以上になります。羊肉の独特の臭みを消すために特製のダレに漬け込む「味付きジンギスカン」をはじめたお店として、全道に広がっていきました。ダレに漬け込んだ肉を焼くものは「滝川式」、焼いた肉にダレを付けて食べるものは「札幌式」と呼ばれるそうです。どちらのタイプのジンギスカンが好まれるかは地域によって異なります。ちなみに私は味付きが好みです。(旭川支店:柏倉)



お菓子の ほんだ滝川本館

洋菓子や和菓子の店です。紹介する「林檎ロマン」は林檎の果肉とホワイトチョコレートクリームをサブレで挟み込んで仕上げたお菓子です。原料のりんごは、ほのかな酸味が特徴の紅玉を使い、サブレにサンドされたホワイトチョコレートは北海道産の粉乳と砂糖にこだわり開発された、このお店オリジナルのチョコレートらしいです。(札幌支店:鐵野)



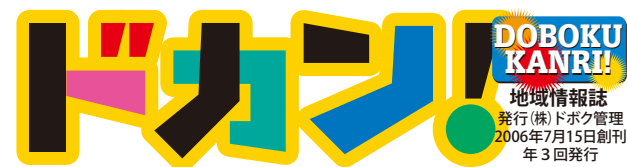
建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業

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.43
2020.6.15

道内には、地域限定のご当地ドリンクが数多くあります

ドボク管理 札幌支店のコロナ対策

特集 | 北海道内、地域限定の飲料水
ご当地ドリンク 大集合

株式会社ドボク管理

ドボク管理

新型コロナウイルス感染症 (COVID-19)対策の取組み

はじめに

今般、新型コロナウイルスに罹患された皆様に心よりお見舞い申し上げます。皆様の早期回復と一日も早い感染の終息を心よりお祈り申し上げます。

当社では新型コロナウイルス感染症緊急事態宣言を受け、感染症対策の一環として、下記の取組みを実施しています。

札幌支店の取組み

一般行動

- 社外の来客は、原則として中止・延期を要請、または電話等で対応。
- 事業場内でのマスク着用、手洗い、手指消毒、咳エチケット、1時間毎換気の実施。
- 毎日検温を行い、風邪の症状や発熱がある場合は出社させない。医療機関を受診する場合は、事前にかかりつけ医等に相談の上、受診する。
- 事業場内や現場でのソーシャルディスタンス(人同士の物理的距離を保つ)の確保、ビニールカーテンやパーティションを設置し、飛沫感染の防止を図る。
- 多くの人が集まる行事や講習会等への参加を極力避ける。

テレワーク勤務の推進

本社・各事業所における全ての従業員を対象に、テレワーク勤務を推奨する体制を強化しています。テレワーク実施にあたっては、対面での会議をオンラインでのリモート会議に変更しています。

時差勤務の実施

やむなく出社が必要な場合については、混雑する時間帯を避けた時差通勤を推奨しています。また、社用車等を用いて、公共交通機関を極力利用しないよう努めています。



ビニールカーテンを設置した受付

オンラインミーティングの推奨

社内会議のみならず、社外の方々との打合せについても、可能な限りオンラインでの実施を推奨しています。対面での打合せを実施する場合は、参加人数を最小限としています。また、複数人の参加が必要な場合においては、持ち運び可能なWeb会議システム(RICOH Unified Communication System)を使用した打合せを提案しています。今後は、PCやタブレット等でWeb会議を実施できるよう「Zoom(ズーム)」の導入を予定しています。

感染者発生時対応

- 感染者は医師の就業許可があるまで就業禁止。
- 濃厚接触により感染が疑われる場合は、感染者と接触した日



間隔を十分開けた職場環境



出社時に体温を測定

から14日間出社不可。

- 感染、または濃厚接触により感染が疑われる場合は会社への報告を義務付け。
- 各事業場での発生時を想定した対応策を事前に定め、事務所の消毒など適切な二次感染予防策を実施。

おわりに

今後も感染拡大状況に注視しながら、対応方針(政府・関係省庁)及び都道府県等の指示を原則とし、必要な対策を実施いたします。

関係者の皆様におかれましては、何卒ご理解を賜りますよう、よろしくお願い申し上げます。

(札幌支店)



北見本社とのWEB会議

地元ではおなじみの商品

出張先でたまたま見つけた珍しいドリンク。「地域限定」とラベルが貼られています。このように地元民以外ほとんど馴染みのない飲料水が全国はもとより、道内各地に存在しています。道民にはよく知られている「リボンシトロン」「ガラナ」「ソフトカツゲン」などは北海道地域限定品でみんな知ってる有名な存在です。

しかし、今回の特集で紹介する飲料水をご存知の地元民以外の方はどれくらいいらっしゃるでしょうか。一度耳にすると印象に残る独自の商品名や個性的な風味と香り付けのものが北海道内あちこちに数多く存在しています。奥深いご当地ドリンクの世界を編集部で調べてみました。今回紹介したのは、ほんの一部です。

- 岩内 倉島サイダー** 156円
販売：倉島乳業（岩内町）
製造：丸善市町（苫小牧市）
- 豊浦 赤いしげき** 130円
製造：丸善市町（苫小牧市）
- 北海道ビートサイダー** 150円
製造：丸善市町（苫小牧市）



（それぞれ税込価格です）



- 美深 森の雫** 302円
製造：ニセコ山農場（美深町）
- 日高 ヨーグルッペ** 102円
製造：北海道日高乳業（日高町）
- 天塩 マスカットサイダー** 150円
販売：アサヒ飲料（天塩町）
- 剣淵 しそしそ話** 185円
製造販売：剣淵町トマトジュース生産組合（剣淵町）
- 士幌 シーベリーソーダ** 324円
販売：Cheers（士幌町）
製造：小原函館工場（七飯町）
- 白樺 鍛高ラムネ** 154円
製造：丸善市町（苫小牧市）
- 宗谷 オホーツク流水塩サイダー** 200円
製造：小原函館工場（七飯町）
- 滝上のむ月のチーズ** 298円
製造：月のチーズ（滝上町）

地域限定の飲料水。

地域限定には2つあります。1つは地域の特色を出すため、その地域でしか販売していない商品で、お菓子でいうと「博多めんたいこブリッツ」などがあります。これはお土産として使われることの多い商品です。もう1つは、全国での販売の前に、どれくらい売れるか「テスト販売」している商品または、その後順次販売地区を広げている途中の商品で、一時的な「地区限定」ということです。今回取り上げたご当地ドリンクは前者です。

道民にはすっかりおなじみの缶ビールやガラナも北海道地域限定のドリンクとして有名な存在です。



地域色満載！

編集部調べ 北海道ドリンク大集合

（それぞれ税込価格です）

利尻手作り乳酸飲料 ミルピス

販売開始は1967年。利尻島にしかない飲み物。お値段は一本350円（瓶の持ち帰りはプラス50円で400円）。透明の180ml瓶には利尻山の図柄とともに「最果て自家製・利尻手作り乳酸飲料・ミルピス」と赤字で書かれています。乳酸菌飲料ではなく「乳酸飲料」というのがポイント。



剣淵のシソジュース しそしそ話

旭川と名寄の間の国道40号を走る際、剣淵町を通ったら立ち寄りたのが道の駅「絵本の里けんぶち」です。おみやげコーナーで売っている、しそのジュース「しそしそ話」は180ml瓶185円。このほか、トマトジュース「夢みるトマト」、にんじんの入った「にんじんジュース」もありました。



ニセコ山系の伏流水 倉島サイダー

ニセコ山系の伏流水を原料に使っているので昔は「ニセコサイダー」という名前だったそうです。ニセコ、倶知安、岩内のごく一部で売られているサイダーです。甘さが控えめでスッキリとした味。ワインみたいに赤と白がありますが、赤は相当レアな存在でなかなか見かけません。250ml瓶156円。



チーズの製造過程からできた のむ月のチーズ

濃厚なコクにすっきりとした飲み口。チーズの製造過程から生まれたもので、毎回わずかな量しか生産できないのだそうです。ほんのり甘いのは道産のてんさい糖を使っているからです。滝上町の道の駅「香りの里たきのうえ」で購入することができます。140g一個298円。



白樺の樹液100% 森の雫(しずく)

雪が解けかけた早春、白樺の樹木が自らポンプとなって地下から雪解け水を汲み上げ、根細胞により天然ろ過した白樺の樹液から作ったのが「森の雫」です。樹液100%の自然飲料水で、飲むと樹液の香りがほのかにします。のどごしはまるやか。製造販売して25年ほど。180ml瓶302円。



3種類の乳酸菌 ヨーグルッペ

製造販売は1990年から。北海道日高乳業が販売していて最近ではローソンでも買えます。常温で半年ほど保存可能。遠隔地や離島での販売も容易な特徴があります。道央・道南あたりでは馴染み深い飲み物です。優しい甘さと程良い酸味で大人から子どもまで楽しめる乳酸菌飲料です。200mlパック102円。



有機質肥料を使用 マスカットサイダー

製造販売は1970年から。天塩町の飲料会社で製造販売されています。その名の通り、マスカット味のサイダーです。昭和の時代からの発売で約40年。もとはグレープサイダーという商品を製造していたのですが保健所の規制で紫色が使えなくなり、代わる商品として開発したのがマスカットサイダーです。250ml瓶150円。



北海道ビートサイダー セピアのしげき

創業昭和25年、当時のレシピのまま。ビートは北海道だけで栽培されている砂糖の原材料作物です。そのビートから作られた砂糖と、支笏湖水系のミネラルウォーターを使用した爽やかな飲料です。ラベルもセピア色にし、おかつ頭の少女のイラストとともにレトロな雰囲気を出しています。340ml瓶150円。



編集後記

何年前だろうか、ANA新千歳～羽田線の機内ドリンクサービスで「ヨーグルッペ」という飲料に出会った。北海道の日高で製造販売されているという乳酸菌飲料だ。いただいてみるとヤクルトともカツゲンとも違う味わいだ。社員の日高地方出身者にきいてみると「小さい頃からよく飲んでたし、どこにでもあると思ってた」とのこと。その地域のみ飲み物ってあるんだなと探ってみました。ただ、新型コロナ感染拡大防止にあたり予定の地域を巡りきれなかったのは残念でした。（編集長：豊原 元）