

第6回 ご当地グルメ 岩内の洋食とラーメン「鈴や」

「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紹介しています。今回は、岩内町の洋食とラーメンのお店「鈴や」を紹介します。

鈴や

メニューが色々あって迷います。

岩内町



オムライス

コーヒー&レストラン 「鈴や」

岩内のバスターミナルから歩いて10分くらいの所にあります。中に入り店内を見渡してみるとテーブル席が7~8つくらいあり、奥の厨房の近くにはカウンター席も見えました。店内にはジャズが流れていてオシャレな感じがします。

品数の多いメニューの中から一番上にあつた「オムライス」を注文しました。半熟のオムレツの上には赤いケチャップがかかっている食欲をそそります。昔風の懐かしいオムライスでした。ごはんはケチャップライスという感じではなく、しっかり味が付いていました。

(札幌支店:高山)

鈴や

岩内郡岩内町万代29-15
定休日:隔週水曜日
営業時間:11:00~22:00
電話:0135-62-0649

岩内が誇るご当地グルメ!



カフェ 珈琲苑

岩内郡岩内町万代47-2
電話:0135-62-4417

岩内町の道の駅「いわない」隣にある珈琲苑は甘いものを食べたくなつたときには良いかも知れません。注文したのは「パンケーキパフェ」。パフェがパンケーキと一緒に皿に載って出てきます。甘い物好きな方には、眺めるだけで幸せな気分になれること請け合いです。この他、食事をされる方には、ハンバーグなどもあります。ここのハンバーグはジューシーで、付け合わせも季節の野菜を使っていて美味です。(札幌支店:鉄野)



北緯43度

岩内郡岩内町万代47
電話:0135-62-8343

ここも道の駅の隣です。

壁に貼り出されてた「店主おかせ一日限定6食」というのに目が行き、これにプラス、単品メニューの「タチ汁」100円をつけて注文しました。お昼時からけっこうなボリュームです。岩内はさすが港町だけあり、海鮮の類は文句なく美味!(札幌支店:川瀬)



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/



手作り看板のプリン屋さん

ドボク管理 本社設計部
法面補修設計について

特集 | たまごと牛乳にこだわった
オホーツクのプリン

株式会社ドボク管理

北見本社設計部 業務紹介 法面補修設計について

はじめに

弊社で実施している法面補修設計のうち、落石対策設計についてご紹介いたします。

斜面に不安定な浮石や転石（以下、転石）が存在する場合、地震や風、降雨等の影響で将来的に滑落する可能性があります。斜面の下方が道路の場合、これにより道路を塞いでしまったり、走行している車両へ衝突する懸念があります。このような事態を未然に防止するため、落石対策が必要となります。

落石対策設計の流れ

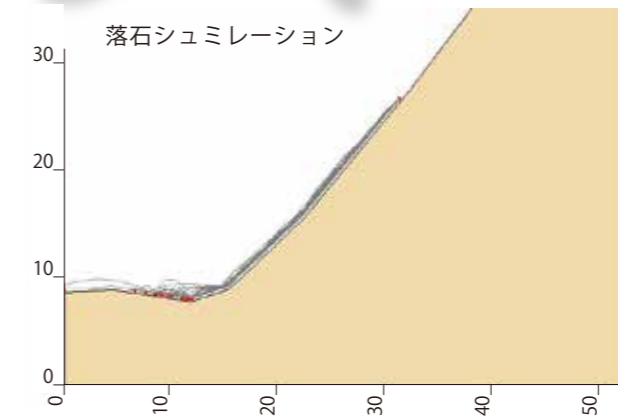
①**地表踏査**: 斜面上の転石の状況を近接目視により確認します。転石の状況は写真で記録するほか、形状や位置を調査します。また、確認した転石それぞれについて安定度の評価を行い、滑落する可能性があるものを選定します。対象箇所には、蛍光磁粉を散布し、電磁石および紫外線装置（いわゆるブラックライト）を用いて、亀裂指示模様の有無を確認します。ブラックライトを用いた目視確認のため、昼間に比べ夜間や暗所の方が確認し易かったりします。



②**斜面形状の把握**: 落石の経路、滑落時の跳躍を想定するため、斜面の形状（勾配・凹凸等）を把握する必要があります。基本は測量を実施し斜面形状を把握しますが、近年はUAV・点群処理ソフトを活用し、三次元点群データから斜面形状を把握する取り組みも行っております。



③**落石シミュレーション**: 滑落する可能性がある転石を対象に落石シミュレーションを実施します。シミュレーションソフトを活用し、机上で転石が滑落する状況を確認します。シミュレーションソフト上で現地の斜面を再現し、実際に転石を確認した位置から落石を発生させ、落石発生時の周辺への影響を確認します。



④**対策工法の選定**: 落石シミュレーションの結果、落石対策が必要と判断した範囲について、適切な対策工法を選定します。対策工法には代表的なもので落石防護金網工や落石防護柵工等が挙げられます。複数の対策工法について比較検討を行い、経済性や安全性等を総合的に勘案し、最良な対策工法を選定します。

⑤**対策工の詳細設計**: 選定した対策工法について、工事発注向け設計図の作成、数量計算等を行います。また、対策工法の選定理由、設計計算結果等を報告書に取りまとめます。

おわりに

今回ご紹介した落石対策のような防災対策は、道路利用者の安全を確保する重要な役割を担っていると考えます。現在は技術の発展により従来工法より優れた様々な工法が開発されています。常に技術の発展にアンテナを張り、今後も最適な対策工法を提案してまいりたいと思います。

たまごと牛乳にこだわった オホーツクのプリン

子供から年配まで、老若男女問わず幅広い年齢層の方に食べられているお菓子のひとつです。スーパーやコンビニには、カスタードプリン・ミルクプリン・焼きプリンなど色々な種類のプリンが販売されています。

おなじみのプリン、現在私たちが口にしている形に進化するまでには長い歴史を歩んできました。プリンの発祥はイギリス。語源である「プディング」は16世紀後半、航海中の船上で食材を有効活用するための方法として、肉や野菜の切れ端などを卵と一緒に蒸し煮にしたもので「蒸す料理」のことを指しました。18世紀フランスに伝わり、その後、牛乳・卵・砂糖・バニラエッセンスなどで作るいまのスタイルの「プリン」が誕生しました。

日本に伝わったのは明治初期。当時は贅沢な食べ物でした。1964年にハウス食品から家庭で作る「プリンミクス」が発売。さらに1972年「プッチンプリン」は日本国中にブームを巻き起こしました。

今回は、オホーツク圏を中心に、本社のある北見近くで食べられるプリンを探ってみました。



買い集めてきたプリンの一部

プリンの作り方による種類

①蒸しプリン

いちばんなじみがある昔ながらの作り方です。といた卵液を容器に入れ蒸し固める方法で、やわらかくなめらかな食感に仕上がるのが特徴です。

②焼きプリン

材料は蒸しプリンと同じ。オーブンで焼いたプリンです。湯を張り容器を並べて焼くので蒸し焼きです。焼き色がつくのが特徴。かための食感に仕上がります。

③冷やし固めるプリン

ゼラチンなどの凝固剤を加える作り方。熱を加えないので気泡ができず、なめらかな口当たりになります。

グラスルーツ

網走市大曲 121-18

TEL.0152-43-2992

営業時間 11:00 ~ 20:00 定休日/水曜日

かぼちゃのプリン 400円(税込)

国道から少し天都山側に入った、網走市大曲の住宅街。山小屋風の外観をした「グラスルーツ」があります。店舗でしか食べられない「かぼちゃのプリン」はムースのよう。カボチャの味がするクリーミーな食感でカラメルともマッチ。また甘さ控えた生クリームが付いており、独特な味わいのプリンです。



ノルディックファーム

遠軽町生田原伊吹 17-4

TEL.0158-45-2588

営業時間 9:00 ~ 17:00 定休日/土・日曜日

オホーツク牛乳プリン

300円(税込)

生田原のノルディックファームでは、自家製乳の搾りたて低温殺菌オホーツク牛乳を使っています。濃厚なコクに、フレッシュクリームのプリン層。なめらかなミルクの味わい爽やかなプリンです。底にはビターなカラメルが効いた、トロっとしたプリンです。



プチレーブ

網走市駒場北 5 丁目 83 番地 8

TEL.0152-67-7762

営業時間 10:00 ~ 19:00 定休日/火曜日

なめらかなプリン 311円(税込)

網走で大型商業施設が多く並ぶ地区の中にあるスイーツのお店。原料には、新鮮なくんねつぶ牛乳と卵をふんだんに使い、シェフがこだわり抜いて作ったのがこのプリンです。くんねつぶ牛乳のコクと卵のまろやかさがとって際立つ食感のプリンです。



Cafe & Cake 風花

網走市字呼人 121-7

TEL.0152-48-2006

営業時間 10:00 ~ 19:00 定休日/水曜日

網走プリン 302円(税込)

網走の天都山から呼人方向に向かう下り坂途中にあるおしゃれな店舗構えの店舗です。地元楠目牧場から採れた絞りの牛乳と産みだて卵を使用し、毎朝手づくり。牛乳の味わいを活かし、すっと溶けるような、甘さを抑えたなめらかな口どけと、少しビターなカラメルが特徴のプリンです。



一勝庵

北見市北 4 条西 5 丁目 11 番地

TEL.0157-23-3733

営業時間 8:00 ~ 19:00 定休日/年中無休

焼きプリン/プレーン、いちご、カボチャ、ミックスベリー
各 380円(税込)

北見の北4条通り沿いにある一勝庵では、純生クリームは十勝産、牛乳は別海産、卵は濃厚な味が特長のオホーツク産を使った濃厚でクリームのような口当たりのプリンです。アルミの容器に入った外観は、他店とは雰囲気違います。



ブランジェリーきたみ

北見市大通西 2-1 B1F (パラボ)

TEL.0157-25-2248

営業時間 10:00 ~ 18:30 定休日/火曜日

プリン 151円(税込)

北見駅とバスターミナルのとなり、大通まちきたビル「パラボ」の地下食品街にあるパン屋さんです。このプリンには甘さ控えめで、卵のこくを感じるも、あっさりとした、なめらかな口当たりのカラメルが甘さを抑えられていて、甘いのが苦手な人たちにイチオシのプリンです。



レストラン e'f

北見市留辺薬町旭西 220

TEL.0157-42-4574

営業時間 11:00 ~ 19:00 定休日/水曜日

ブラウンシュガープリン

330円(税込)

北見駅から国道39号で留辺薬に向かい、生田原方向に行く国道242号との交差点角にあります。この、ビートを黒糖にしたブラウンシュガープリンは、クリーミーな口当たりと濃厚さで、ビターな香ばしさが印象的なプリンです。



スイーツせぞん

北見市常呂町末広

TEL.0152-63-2222

営業時間 9:30 ~ 19:00 定休日/不定休

スペシャルプリン 250円(税込)

端野から道々308号線で常呂へ。国道238号沿い常呂中学校と道を挟んだ向かいにあります。オホーツク産の牛乳を使ったこだわりのプリン。中は2層になっていて上の方はとろとろ、下の方はつるんとした食感で、底にはバニラビーンズの効いたカラメルソースがあるスペシャルなプリン。



バースデーヴ 北見店

北見市とん田西町 218-43

TEL.0157-22-5108

営業時間 10:00 ~ 20:00 定休日/水曜日

すきすぎプリン 432円(税込)

国道39号を北見駅から留辺薬方向に向かうと国道沿い、イトーヨーカ堂と道路を挟んだ向かい側にあるスイーツのお店です。原料には、ホクレンの「どさんこ卵ど」(ドサンコランド)の卵を使用。コクの効いたサッパリした口当たりが特徴の、全体に濃厚な味のプリンに仕上がっています。



カナカナ

網走市南 6 条西 2 丁目 8

TEL.0152-43-6789

営業時間 14:00-20:00 定休日/火・水曜日

プリン 240円(税込)

網走市民会館駐車場側の向かいにお店があります。このプリン一度食べてしまうとほかのプリンが食べられなくなると云わせるコクのある滑らかでとろけるようなプリンです。カーリング選手、ロコソラーレの藤澤五月選手が去年、自転車で立ち寄った際、このプリンを食べたということです。



編集後記

◎子供のころ田舎に住んでいました。その頃、近所のお店にはプリンなど並んでなく、当時は発売されたばかりのハウス食品「プリンミクス」で母親に作ってもらい食べたという記憶があります。普段は、スーパーに並んでいるプリンを食べることが多く、そんな中、コンビニなどに置いてある「ちよっぴり自分にご褒美 & 奮発」するようなものを今回探してきたので紹介します。どれも病みつきになる美味さと口当たりでした。(ドカン編集長: 豊原 元)