

たびどーむ

# 旅道夢

北海道  
観光情報誌

2012  
\*  
vol.22

市場  
情報



## 【特集】第64回 札幌雪まつり

北海道の冬の一大イベントと  
道内各地の冬の催しをご紹介します!



泊まる・食べる・飲むならココ!

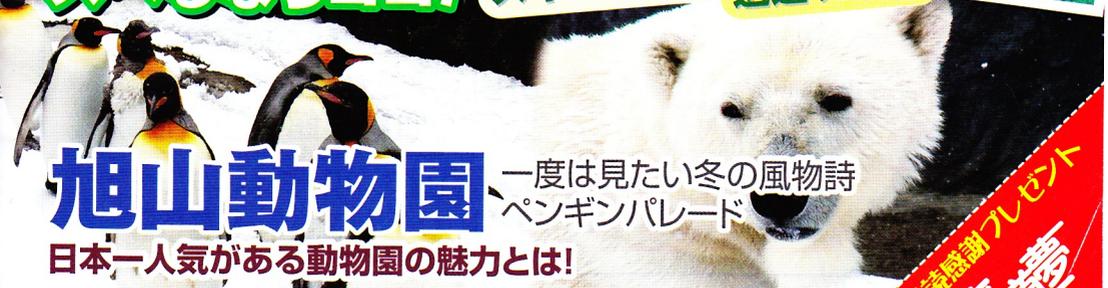
スべるならココ! スキー場紹介 送迎プラン



### 旭山動物園

一度は見たい冬の風物詩  
ペンギンパレード

日本一人気がある動物園の魅力とは!



TAKE FREE【無料】ご自由にお持ち帰りください。

お読みなさんへプレゼント  
旅道夢  
vol.22



北海道産バターを100%使用した、風味豊かな味わいのスティックタイプの焼き菓子です。  
アーモンド層・パイ層・クッキー層が織りなすサクサクとした食感をお楽しみください。

## 恋の町札幌

北海道バター味 800円〈14本入〉

賞味期限：常温180日  
製造加工地：札幌



取扱品目

石屋製菓、六花亭、  
ロイス、ホリ、  
三八、きのとや、  
他



北海道のお土産なら便利なJR札幌駅で!!

JR札幌駅西改札口横  
北海道四季彩館札幌西店

営業時間 6:30~23:00  
TEL.011-261-8655

【特集1】札幌雪まつり特集 … 4

【特集2】旭山動物園 … 12

日本一人気がある動物園の魅力とは!

## Contents

道内各地の冬のイベント … 6

スべるならココ! スキー場紹介 … 8  
ウインタースポーツを楽しむなら!

オススメ! 鍋レシピ … 16  
北海道の冬の醍醐味

札幌食情報 … 20  
スープカレー、ラーメン、居酒屋、スナック

札幌タウンマップ【札幌駅周辺部】 … 22

北海道タクシー観光 … 24  
オススメの“北海道満喫”観光コースを厳選してご紹介!!

バスガイドさんオススメ情報 … 26

泊まるならココ! ホテル紹介 … 28  
観光・ビジネスに、厳選したホテルをご紹介します。

旅道夢 vol.20

ご当選者様の発表

旅道夢vol.20でのご愛読感謝プレゼントは厳正なる抽選の結果、以下の  
お二名様をご当選なされました。誠にありがとうございます。

ご当選者様 東京都 山田様 青森県 佐藤様

旅道夢 ご愛読感謝プレゼント

～第4弾～



ご当選商品 たらば蟹 (1匹)

ご当選人数 2名様

応募期間 平成24年12月5日～  
平成25年3月15日

ご当選抽選日 平成25年3月20日

(消印有効)

### プレゼント応募の決まり

応募は官製ハガキで応募して下さい。TEL・メールでは行っておりません。当選発表は、次回号にて、ご当選者の都道府県及び氏名(苗字)にて発表致します。(ご応募いただいた方の個人情報はご当選決定発送後、すべてデータは削除します)。発送は宅配便または普通郵便に行ないませんが、長期不在、受け取り拒否などで未着の場合は当選を無効とさせていただきます。ご応募は日本国内に在住の方に限らせていただきます。ご応募はおひとり様1通とさせていただきます。複数の応募を確認した場合は無効といたします。本人以外の仮名や家族名義での応募は無効とさせていただきます。お一人様、各期間に1口応募できます。(同じ住所、同じ電話番号からの複数の応募については、一口の応募とみなす場合がありますので、予めご了承願います。)

官製はがき

0630850

ライクネット「旅道夢」  
読者プレゼント係

札幌市西区八軒10条西12丁目4番8号

- ①住所
- ②氏名
- ③年齢
- ④電話番号
- ⑤旅道夢を受取った場所
- ⑥旅道夢応募用紙(表紙の三角応募券)をお貼り下さい
- ⑦旅道夢について一言コメント(感想)もお願い致します

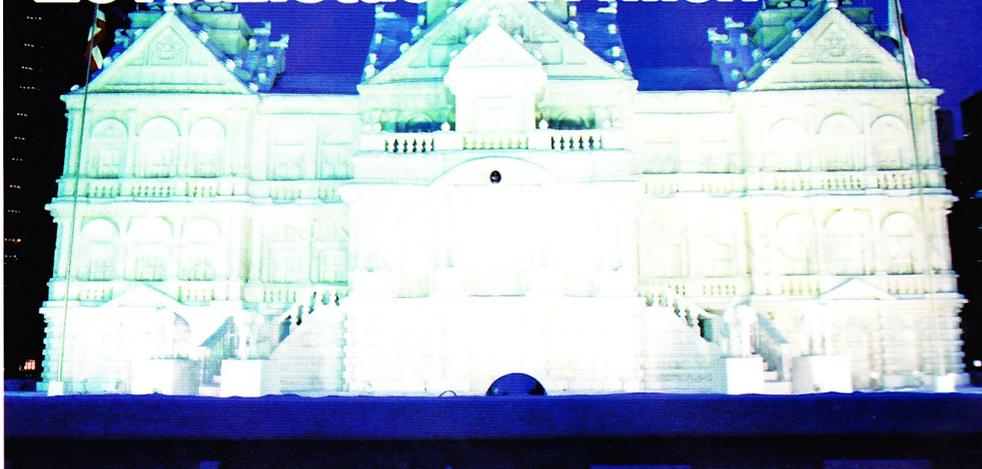


# 第64回札幌雪まつり

純白の夢よぶ 世界のひろば

2013.2.5 tue → 2.11 mon

- 大通会場
- すすきの会場
- つどむ会場



雪まつりは、1950年に、地元の中・高校生が6つの雪像を大通公園に設置したことをきっかけに始まりました。雪合戦、雪像展、カーニバル等を合わせて開催、5万人あまりの人出で予想以上の大人気でした。以後、札幌の冬の行事として市民に定着していくこととなります。

1953年には、高さ15メートルの大雪像「昇天」がはじめて作



▲大通会場の様子

られました。1955年には、自衛隊が参加し、大規模な雪像づくりに挑戦。第10回開催の1959年には雪像制作に2,500人が動員、はじめてテレビ、新聞でも紹介され、翌年からは本州からの観光客も増えて大盛況となりました。こうして、札幌の雪まつりから日本の雪まつりへと発展していきました。

1965年、第二会場として真駒内会場を正式に設置。1972年には、冬季オリンピックが札幌で開催、「ようこそ札幌へ」のテーマで雪まつりは世界に知ら



昨年、世界各国の国・地域・都市によるチームが参加して雪像制作を競い合いました。国際色豊かな雪像がたくさん並ぶ会場は一般にも公開され、参加者同士や見学者との交流・友好が繰り広げられました。

◀すすきの会場の様子



れるようになります。

1974年はオイルショックで試練の雪まつりとなりました。雪はこびトラックのガソリンが手に入らず、雪像の中にドラム缶を入れるなどして乗り切りました。この年から国際雪像コンクールもスタートしました。

1974年以後、瀋陽、アルバータ州、ミュンヘン、シドニー、ポートランドなど札幌とつながりの深い外国地域の雪像が制作され、国際色あふれるイベントとして発展しました。その後、第34回開催の1983年から3



番目の会場として「すすきの会場」が登場し、ネオンに輝く氷像が評判を呼び、雪まつりの新たな一面を開拓するとともに、1984年から会期を2日間延長し7日間するなど、世界中の多くの人々に愛されるまつりへと成長を続けてまいりました。2005年で40年続いた真駒内会場が閉鎖し、2006年から2008年はさとらんど会場を開設、2009年からは第2会場をつどーむ会場とするなど、新たな雪まつりの創出に向け進化しつづけています。

## 雪像のできるまで

### 1. 枠組み～雪をつめる

まず、大雪像の制作には、綿密な設計図と正確な模型が必要です。この模型をもとにわりだした雪像の大きさに合わせて木材で枠を組み雪をつめ込んで固めます。(雪像は毎年1月7日頃から、つみあげた雪を陸上自衛隊、市民グループ、民間団体、国際雪像コンクールに参加する外国人グループ等が、制作し始めます。)

### 2. 枠組をはずす

つめた雪が固まったら、足場を残して木の枠をはずします。けれど、まだ巨大な雪のブロックが出来ただけ。次にこれを削る作業に入ります。

### 3. けずり出し

四角いブロック雪をオノやシャベルで削ります。はじめは荒削り、だんだん細かい彫刻に入っていきます。模型を見ながら細部も正確に作ります。昼間は暖気で崩れやすいので、夜にも作業を行います。

### 4. 仕上がり

形が整ったら、足場をはずします。作業途中につもった雪を払ったり、とってきたツララをとったり、すみずみまで点検を終えて、雪まつりの前日ようやく完成します。

※雪まつりに関するお問い合わせは、  
「さっぽろ雪まつり実行委員会」まで  
電話 (011) 211-2376・3341

**Q. 鑑賞出来る時間・入場料は？** 大通り会場：早朝から。ライトアップは22:00まで。つどーむ会場：9:00から17:00まで。すすきの会場：早朝から。ライトアップは17:00～24:00(最終日は22:00まで)。全会場無料。

**Q. 雪像、氷像は誰が作るの？** 陸上自衛隊、市民グループ、民間団体、国際雪像コンクールに参加する外国人グループ等が制作します。

**Q. 乗用車で行く場合、会場内に駐車場はあるの？** 大通・すすきの会場には駐車場はありません。つどーむ会場には駐車場を設けますが、駐車できる台数に限りがあります。いずれにしましても、公共交通機関やタクシーの利用をおすすめします。

(大通会場：地下鉄南北線、東西線、東豊線から大通駅下車すぐ。つどーむ会場：地下鉄東豊線栄町駅から約800m。シャトルバス運行。すすきの会場：地下鉄南北線すすきの駅下車すぐ。)

**Q. どんな服装がよいのかな？** 長い時間、外を歩くことになるので、シャツ・セーター・外套の3枚重ねくらいが適当です。外套はオーバーまたは、スキージャンパーのような本格的なものが良いです。薄いコートでは寒いでしょう。また帽子や耳当て、手袋も必要です。また、使い捨てカイロを外套のポケットに入れておくと、気軽に暖がとれて便利です。

**Q. 靴はどんなものがよいのかな(滑り止めは売っているの)？** 路面は凍結していることが多いので、冬用の裏面に溝を切っている靴でないとか歩くのは難しいです。もし、お持ちの靴にそのような裏面がないなら、靴の上から装着する「滑り止め」を購入して使うのが良いでしょう。「滑り止め」は1つ500円くらいでJR駅、地下鉄駅の売店で売っています。商品名は色々あるので、「滑り止めにください」といって靴を指せば店員さんはわかってくれるはずです。

純白の夢よぶ 世界のひろば

第64回札幌雪まつり 2013.2.5Tue→2.11Mon

道内各地の冬のイベント

# 札幌ホワイトイルミネーション

- 開催日** 【大通会場】 平成24年11月22日～平成24年12月25日  
 【駅前通り会場】 平成24年11月22日～平成25年 2月11日  
 【南一条通り会場】 平成24年11月22日～平成25年 2月14日
- 開催場所** 【大通会場】 大通公園1丁目から8丁目  
 【駅前通り会場】 北4条～南4条  
 【南一条通り会場】 南1条西1丁目から3丁目



札幌の木「ライラック」のシンボルオブジェ

初冬の札幌を彩る風物詩として定着した「さっぽろホワイトイルミネーション」は、今回で31回目。昭和56年、大通公園2丁目広場から1千個の電球で始まったイルミネーションは、年々その規模・内容も充実し、国内を代表するイベントに成長している。大通公園会場には、宇宙やクリスマスをイメージしたシンボルオブジェなどが、南北には札幌駅前通りを会場に、東西には南一条通りを会場に、立木装飾が美しくきらめき、札幌発、「光の芸術」を存分に楽しめる。

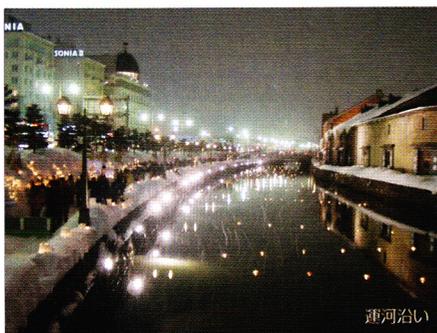


大通会場

# 小樽雪あかりの路

- 開催日** 平成25年2月8日(金)～2月17日(日)
- 開催場所** 小樽運河沿い・旧手宮線跡地、都通り商店街など

運河会場・手宮線会場の他、小樽市内各所でこの時期だけのイベントを開催。期間中は愛のフォトコンテスト・「雪」と「あかり」のオブジェコンテストなども開かれ、次回のポストカード等に起用される。



運河沿い

石造りの建造物や運河・ガラス工芸などで名高い小樽市の冬の風物詩。小樽運河の水面には、ガラス製の浮き玉に入ったフローティングキャンドルが浮かび、市内各所の通り沿いに置かれた雪や氷の器に入ったキャンドルが、幻想的・神秘的な「あかりの路」を作る。温かいメニューの屋台が迎える「湯気の市」やミニコンサートなどのイベントも開催される。朝里川温泉や天狗山周辺も会場になる。

純白の夢よぶ 世界のひろば  
 第64回札幌雪まつり 2013.2.5tue→2.11mon

## 道内各地の冬のイベント

会場内には自然が作り出した大小様々な氷像が建ち並び、千歳市の観光名所「苔の洞門」をイメージした氷像には、苔の緑の代わりに松の枝を張り巡らせることで、神秘的な緑の空間を表現している。天然の氷でできたスケートリンクもあり、子ども達が靴のままでアイススケートと滑り、思う存分楽しむことができる。

# 千歳・支笏湖氷濤まつり

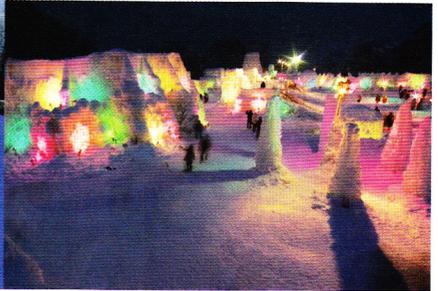
**開催日** 平成25年1月25日(金)～2月17日(日)

**開催場所** 千歳市支笏湖温泉

▼澄んだ支笏湖の湖水をスプリンクラーで噴霧し、約2カ月かけて造られるダイナミックな氷のオブジェは、昼は淡いブルーに夜は色とりどりのライトに照らされ幻想的な世界が広がる。



支笏湖の湖水をスプリンクラーで凍らせた氷の像を見ることができ、冬の北海道を代表するイベント。昼は支笏湖の色のごとくナチュラルブルーに、夜は色とりどりのライトに照らされて輝くさまざまな氷像が美しい。18:30から22:00までライブアップ! イベント後は、温泉でゆっくり体を温めよう。



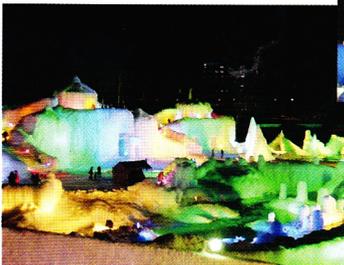
# 層雲峡氷瀑まつり

**開催日** 平成25年1月19日(土)～3月31日(日)

**開催場所** 上川町 層雲峡温泉(特設会場)

氷瀑まつりの会場は1万㎡の広さを誇り、近隣に層雲峡の温泉街が広がる。冬季の寒冷な気候を利用して敷地内には氷の建造物が立ち並び、かまくらや自然などをテーマにデザインされたオブジェ、トンネルや氷の彫刻が設置されている。中でも氷の展望台は高さが15メートルあり、会場全体を360度見渡すことが可能。氷で造られた「氷爆神社」もあり、氷のオブジェに硬貨が付着しているように見える銭箱も設けられている。

火の宴(花火)が夜空を彩るオープニング



会場で行われるイベントに、氷瀑太鼓、お楽しみ抽選会、氷瀑ウェディングなど多種多様なものが催され、土曜日・日曜日には火の宴と呼ばれる花火大会が行われる。



# スべるならココ! スキー場紹介

# キロロ スキーワールド

# KIRORO

## 営業期間(予定)・時間

- ・2012年11月23日～
- ・9:00～19:30  
(金土・休前日、特日は20:00まで)
- ※一部コースのみ時間限定で営業中  
詳しくはお問い合わせください。

## 駐車場

- ・合計収容台数 2000台

## アクセス

- ・札幌西インターから約60分
- ・小樽から約40分
- ・新千歳空港から約90分
- ・JRのご利用の場合  
JR小樽築港駅下車  
車で40分。

## 託児室

- ・対象年齢:2ヶ月～小学生低学年  
9:00～16:00  
2歳以上30分650円  
2歳未満30分750円  
予約不要  
保険証のコピーなど年齢の分かる  
ものを提示。1歳未満は3名までな  
ので要予約。

気温と湿度の低い北海道の雪は“ふかふか”で“さらさら”のパウダースノーで、世界のどのスキー場にも引けをとらない“第一級の雪質”と言われている。特に「キロロ」は北海道の中でも有数の豪雪地帯で朝里岳「キロロゴンドラ」山頂駅舎付近の積雪は、毎年5メートルにもおよぶ。最長4,050mのロングコースを含む全21コースのゲレンデを持ち、シニアからお子様同伴のスキーヤーの皆様もサポートしている。



## スキーレッスン

お子様向けレッスン「アニーキッズスキーアカデミー」から大人向け「トップスキーヤーレッスン」まで、豊富な種類の中から、技術や目的に合わせて、自分にぴったりのレッスンを選択できる。「トップスキーヤーレッスン」は「アルペンスキー」や「フリースタイルスキー」「デモン」などのジャンルで活躍している国内トップレベルのスキーヤーが直接アドバイスしてくれる「超プレミアムなレッスン」になっている。

## 雪と遊ぶ

スキーやスノーボード以外にも人気ののが、そり&チューブ遊びを体験できるスノーパーク、雪上車で行く「絆の森パノラマツアー」やスノーシュートレッキング「絆の森 散策ツアー」などの雪あそび。こどもからお年寄りまで、みんなが気軽に楽しめるのが魅力。また「ネイチャーセンター」では、オリジナル缶バッジ作り、上絵付け、オルゴールトッピングなどのインドア・アクティビティも体験できる。



## マウンテンセンター

子供から大人まで豊富な機種・サイズが揃う「スキー・スノーボードレンタル」や人気ブランドを中心とした充実の品揃えのプロショップ「ヴァンクール」、団体様やご家族でご利用いただける「レンタルルーム」などを完備。また、スタッフが保育士資格取得者の「キッズルーム」や、入室・ご利用は女性限定の「授乳室」を備え、お子様連れでも安心してキロロの冬を満喫できる。サウナや露天ジャグジーのある「とさわ湯」も備え、冬のアクティブシーンを力強くサポートしている。



## “食”と“癒し”で冬を満喫

地元・赤井川村特産の野菜に、小樽・積丹の魚介類、そして余市・仁木からはフルーツを、バラエティにとんだ個性豊かなレストランで北海道の旬の味覚を存分に楽しめる。キロロタウンにある遊湯館には、赤井川村のカルデラ大地からわき出た「キロロ温泉 森林の湯」や小さなお子さまや女性に人気の「リゾートプール」を完備。他にも、くらふと工房、ゲーム館、カラオケルームなどリゾートライフを満喫する施設が充実している。



## キロロスキーワールド

北海道余市郡赤井川村字常盤128-1  
問い合わせ/  
電話0135-34-7171  
電話0135-34-7177(テープ案内)

スべるならココ! スキー場紹介

# ニセコスキー場



札幌の市民スキーシーズンを迎えると市内のスキー場だけではなく一冬に何度か訪ねてしまう。北海道でも一番の豪雪地帯で、且つ、最高の雪質と言われる倶知安町のニセコひらふ、屈指のペンションが立ち並び、ニセコ町のニセコ・アンズプリ、ニセコ東山。三つのスキー場から上るニセコアンズプリの頂上からは、晴れていれば、日本海と噴火湾、両方の海を見ることができる。

南側にルスツ高原リゾートがあり、羊蹄山を望む北斜面、長くながらかなスロープは「初心者に恐怖感を与えない最高のゲレンデ」と言われる。フリーパスポートを購入すると、アンズプリ山頂から全スキー場へ滑走可能。

ニセコヒラフ・ニセコアンズプリ・ニセコ東山の全てが札幌から車で2時間～2時間半前後となっているが、各ペンションやホテルが立ち並び、スキーやボードを楽しむ方には、持ってこいの場所といえるだろう。



## 上質な温泉

ゲレンデで遊んだあとは、温泉や岩盤浴、マッサージで旅の疲れをリフレッシュ。ジャグジー・サウナ付きの温水プールもあるので、リゾート気分でご家族で楽しめる。



## レストラン・カフェ・バー

ランチタイムには、ファミリー向けからおしゃれなカフェまで、スキーの合間に北海道の美味しい味覚を楽しめる。スキーを楽しんだ後のディナーは、和洋中を備えたバイキングや、北海道の豊富な食材・新鮮な海の幸などをこころゆくまで堪能。一日の終わりに、お酒が楽しめるお店で大人だけのリラックスタイムをゆっくりと。

その他、羊蹄山とニセコ連峰に挟まれたニセコは水と空気が美味しく、独特の自然環境から生み出される食材は実に多彩。周辺には地物を楽しめるグルメスポットも数多く点在し、地元のレストランやペンションでは、各オーナーやシェフたちがそれぞれに腕をふるう、個性あふれる料理が味わえる。少し足をのばして、ニセコの味巡りを楽しんでみるのもいいだろう。



# NISEKO

## 営業期間(予定)・時間

- ニセコグラン・ヒラフ
  - ・2012年11月23日～
  - ・8:30～21:00
- ニセコビレッジズスキーリゾート
  - ・2012年12月1日～
  - ・8:30～16:30
  - (ナイター 21:00まで、12月初旬～3月下旬)
- ニセコアンズプリ国際スキー場
  - ・2012年11月25日～
  - ・8:30～21:00(16:30～ナイター)

## 駐車場

- ニセコグラン・ヒラフ
  - ・高原・アルペン 約2,500台 無料
  - ・花園 約1,000台 無料
- ニセコビレッジズスキーリゾート
  - ・約1,000台 無料
- ニセコアンズプリ国際スキー場
  - ・約1,200台 無料

## アクセス

- ニセコグラン・ヒラフ
  - ・車:札幌から約100km、約2時間30分
  - ・JR:JR札幌駅から倶知安駅下車(約2時間20分)、ニセコバスまたは道南バス「スキー場行き」に乗り換え「ひらふ第1駐車場」下車(約20分)。タクシーの場合、約20分(3,000円目安)
- ニセコビレッジズスキーリゾート
  - ・車:札幌から約97km、約1時間50分
  - ・バス:JR札幌駅から中央バス、道南バス運行
  - ※わくわくは各社にお問い合わせください
  - ・JR:JR札幌駅から倶知安駅下車(約2時間20分)、ニセコバス「東山スキー場行き」に乗り換え約20分。ニセコ駅下車(約2時間40分)の場合、タクシーで約10分(2,500円目安)
- ニセコアンズプリ国際スキー場
  - ・車:札幌から約105km、約2時間30分
  - ・JR:JR札幌駅からニセコ駅下車(約2時間40分)、ニセコバス「昆布温泉行き」に乗り換え「アンズプリスキー場」下車(約15分)、タクシーの場合約10分(2,500円目安)

詳しくは各スキー場にお問い合わせ下さい

## ニセコグラン・ヒラフ

倶知安町山田204  
問い合わせ/  
ニセコ東急リゾート  
電話 0136-22-0109

## ニセコビレッジズスキーリゾート

ニセコ町東山温泉  
問い合わせ/  
ニセコビレッジズスキーリゾート  
電話 0136-44-2211

## ニセコアンズプリ国際スキー場

ニセコ町ニセコ485  
問い合わせ/  
ニセコアンズプリ国際スキー場  
電話 0136-58-2080

日本一人気がある動物園の魅力とは、

# 旭山動物園

ASAHIYAMA ZOO



今一番北海道で注目されている観光地であり、全国の動物園に衝撃を与えた旭川市旭山動物園。

今回はそんな旭山動物園の魅力に迫ります。

日本最北に位置することで知られている動物園だが、10月末～11月上旬、3月末～4月末など夏期～冬季の営業を切り替える約1ヶ月間や年末年始を除き、ほぼ通年で開園している。

園内には約126種、715点(平成23年1月1日現在)の動物が展示されており、旭山動物園独自の手法を凝らした展示方法や、動物とお客様を喜ばせる工夫により大きな人気を呼んでいる。



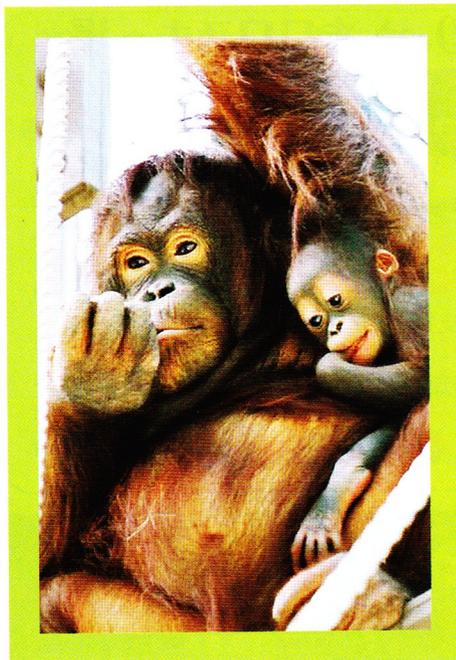
従来の動物園では、動物の姿形を見せることに主観をおいた「形態展示」といった展示方法が一般的だが、この園では動物が自然な環境で生活できるように配慮した「生態展示」を取り入れている。

また、動物が本来の動きや能力を生かせるように考えられた展示スタイルは、「行動展示」と呼ばれ、旭山動物園の魅力のひとつである。



具体的には、あざらし館ではアザラシが持つ「回遊」という習性を利用し、円柱状の水槽を通るアザラシを間近に見ることができたり、おらんうーたん館では高さ17mの位置にある「空中運動場」を通りエサを取りに行くオランウータンが見れることがある。

そのほか、クモザルとカピバラ、アザラシとウミネコなど、生息地が同じ動物が「混合展示」されている。これはお互いの種が適度なプラスの刺激となり、より豊かに過ごせるようにするための配慮となっている。



# 旭山動物園

ASAHIYAMA ZOO

園内施設・営業時間・入園料のご案内  
イベントのご案内

## 園内施設

レストランや売店では北海道独特のものが販売されており、食べ歩きやショッピングも楽しみの一つとなっている。特に、旭川近郊の食材にこだわった食べ物や、旭山動物園以外では入手困難なお土産やグッズなど、魅力溢れる商品が揃っている。

園内に広いスペースの芝生があり、そこではお弁当を持ち込んで食べることも出来る。

ASAHIYAMA ZOO  
ACCESS

J R旭川駅からバス・車で40分程度  
動物園近くの2ヶ所に専用の駐車場が完備

## 開園期間

2012年度／冬期：平成24年11月18日(日)～平成25年 4月 7日(日)

※年末年始を除き、開園期間中は無休です。※開園期間外と年末年始(平成24年4月9～27日、平成24年11月4日～11月17日、平成24年12月30日～平成25年1月1日)は休園です。

2013年度／夏期：平成25年 4月27日(土)～平成25年10月15日(火)

※平成25年4月8日～26日は休園です。

## 開園時間

夏期／午前9時30分～午後5時15分【入園は午後4時15分まで】

夜の動物園(H25/8月中旬)／午前9時30分～午後9時00分【入園は午後8時00分まで】

冬期／午前10時30分～午後3時30分【入園は午後3時00分まで】

## 入園料

・大人(高校生以上) 800円(税込) ・小人(中学生以下) **無料**

・団体(大人25名以上適用) 700円(税込)

旭川在住の70歳以上、障害者及び介助者、要介護認定者、生活保護受給者の方は全額免除いたします。

動物園バスポート(1年間フリーバス) 1,000円(お一人様 税込) 科学館共通バスポート(1年間フリーバス) 1,800円(お一人様 税込)

## 主なイベント

開催内容の詳細や来年度のイベントは旭山動物園ホームページでご確認下さい。

### 平成24年度冬期開園・・・平成24年11月18日～平成25年4月7日

今年は11月18日より冬期開園を実施します。夏場はあまり元気のない、ホッキョクグマやユキヒョウなど冬になると元気になる動物も多いです。ぜひ夏場とはひと味違う動物達の表情をごらんになって下さい。

### ペンギンの散歩・・・12月下旬～3月中旬予定(ペンギンのトボガン広場)

冬ならではの「ペンギンの散歩」を実施します。午前11時と午後2時30分の2回実施、3月以降は午前11時の1回のみとなります。また、ペンギン館前にペンギンのトボガン広場を開設します。

### 開園前の動物園ひとりじめ 時期未定

(冬期のみ)・・・動物園開園前にペンギン館、あざらし館などを見学します。飼育展示係の解説のもと、ゆったり見学することができます(自由見学ではありません)。

### 雪の中の旭山動物園 平成25年2月中旬予定

撮影教室・・・今年のポスターを撮影した今津さんと一緒に雪の中の旭山動物園を撮影します。撮影のテクニックなども聞けそうです。定員は60名です。

### 三度のメシより旭山・・・毎月第3土曜 PM1:30～(3週間前から募集)

(飼育員体験) 飼育員が企画した参加型の催しで、動物のおもちゃづくりなど、飼育員の仕事の一端を体験する企画です。

お買物クーポン券

# 金1,000円

取り扱い店 **北の漁場** 1,2,3号店 小樽運河店の金券

当券は21人様4,000円以上お買上の方1回限りご利用いただけます。  
 当券は菓子・乳製品、酒類のお買物、定常のご利用はできません。  
 当券は現金と同様、かつはたき紙のうえにのみご利用ください。  
 有効期間 平成24年12月1日～平成25年3月31日



市場へおいでよ!

# 札幌 中央卸売場外市場

## 北の漁場

きたのりようば

**無料送迎バス有!!**

札幌市内のホテル、札幌中央卸売場外市場 **北の漁場**まで

**無料送迎利用のご案内**

お泊まりのみなさん!札幌市中央区北1区(北24条まで)3西区・豊平区(陸田)から場外市場(北の漁場)まで無料送迎(当店ご利用の方)いたします。その他の地区にお泊まりのお客様は、札幌駅または大通駅までお越し頂ければ無料送迎いたします。

- ★ホテルから出発時間はAM6:30～PM3:00までのお好きな時間をお申込になれます
- ★送迎時間は、JR札幌駅付から当店まで約15分程かかります(送迎状況により時間は前後します)
- ★お買物クーポン券は他のサービス券との併用はできません

送迎時間帯 AM6:30～PM3:00 年末年始の営業はお電話にてご確認ください

札幌市内のホテル、札幌中央卸売場外市場 **北の漁場**まで

**無料送迎利用のご案内**

お泊まりのみなさん!札幌市中央区北1区(北24条まで)3西区・豊平区(陸田)から場外市場(北の漁場)まで無料送迎(当店ご利用の方)いたします。その他の地区にお泊まりのお客様は、札幌駅または大通駅までお越し頂ければ無料送迎いたします。

- ★ホテルから出発時間はAM6:30～PM3:00までのお好きな時間をお申込になれます
- ★送迎時間は、JR札幌駅付から当店まで約15分程かかります(送迎状況により時間は前後します)
- ★お買物クーポン券は他のサービス券との併用はできません

送迎時間帯 AM6:30～PM3:00 年末年始の営業はお電話にてご確認ください

お食事のみ  
送迎電話

**011-351-8811**

送迎時間 AM7:00～13:00

お買物と  
お食事の  
送迎電話

**011-621-8288**

**0120-638-556**

お買物のみ送迎もOK!!



**札幌料理 北の漁場**

2号店 2階

市場の頼め心 午前7時より

握り寿司(サービスマツ) (8貫) **380円**

海鮮おまかせ丼 **7,380円**

ご飲食代から **70%引き!** または **ソフトドリンク7杯サービス!!** (6～14名利用限定)



札幌中央卸売市場<場外市場>  
海産物・北海道土産・北海道銘菓

**北の漁場**

札幌市中央区北11条西2丁目  
 [営業時間] お買物6:30～17:00  
 お食事 5月1日～10月末日 7:00～21:00  
 11月1日～4月末日 7:00～17:00  
<http://www.e-ichiba.jp>



小樽に来たらお食事は**北の漁場**で!!

**北の漁場**  
おたる運河店

北海道のうまいもの  
たくさん! ご来店  
お待ちしております!!

上揚げ10貫  
1,880円

神にきり  
1,980円

サービス三昧! 980円

海鮮おまかせ丼  
1,380円

ウニクラ丼  
2,980円

ヤシ兼5色丼  
2,980円

潮ぎし丼 1,780円



同じ店舗で  
お食事も  
出来ます!



フードコート70席、小上り・テーブル230席!!

ホタテ焼き・じゃがバター・ラーメン・寿し・海鮮丼など  
お買物と一緒に美味しい北海道の味覚を味わえます!!



北海道  
じゃがバター  
(1皿)250円

ホタテ焼き  
(1皿)400円

いかホタテ焼き  
(1皿)400円



**北の漁場**

**おたる運河店**

小樽市堺町53番1号 ☎0134-31-3040

営業時間 **AM9:00~PM5:00**

インターネットショッピング <http://www.e-ichiba.jp/>

# 浜鍋

## 作り方

### 材料

キンキ	小1尾
酒	大さじ3
塩	小さじ1/2
タラのすり身	
タラ(生)	400g
酒	小さじ2
みりん	小さじ1
塩	小さじ1/4
片栗粉	大さじ1と1/2
長ネギ	5cm
ナンバンエビ	8尾
アサリ	12個
生ワカメ	30g
ナメコ	100g
キャベツ	150g
アサツキ	1/2把
だし汁	昆布15cm 水5と1/2カップ
酒	大さじ1
みりん	小さじ1
塩	小さじ1と1/2強
しょうゆ	大さじ1

- ① キンキはうろこをとり、頭と腹わたを除いて立塩で洗い、4等分にし、酒と塩をふって20分ほどおきます。
- ② タラは立塩で洗い、身を包丁でこそげ取り、細かく切ってすり鉢に入れてよくすり、すり身の分量の酒、みりん、塩、片栗粉を加えます。その中へみじん切りにした長ネギを入れてひと口大に丸めておきます。
- ③ アサリは立塩に充分つけて砂をはかせます。
- ④ ナンバンエビは立塩で洗っておきます。
- ⑤ 生ワカメは食べやすい大きさに、キャベツは大きめのざく切り、アサツキは長さ5cmにそれぞれ切ります。
- ⑥ 分量の昆布を水に30~40分以上つけてだしをとります。
- ⑦ ⑥のだし汁が沸騰したらキンキを加えて数分間煮込み、次のタラのすり身②を加えて、分量の酒、みりん、塩、しょうゆで味をととのえます。途中で浮いてくるアクはこまめに洗いとります。
- ⑧ すり身にある程度火が通ったら、キャベツ、エビ、アサリ、ナメコ、ワカメ、アサツキの順に入れ、ひと煮立ちさせて出来上がりです。



## ポイント

- タラの代わりにホッケ、アサリの代わりにホッキを用いてもよいでしょう。
- 時間のない時は、市販のすり身を使ってもよいと思いますが、自分で作ったほうがおいしくいただけます。
- 塩ワカメを使う時は、たっぷりの水で塩抜きし、戻してから使用します。

# 北海道の冬の醍醐味

## 魚介の旨味をたっぷり楽しむなら…

# 石狩鍋

かすみそ仕立て

## 作り方

### 材料

生サケ	200g
サケのあら	150g
塩	小さじ1/2
酒	大さじ3
ジャガイモ	中2個
ニンジン	中2本
ゆでササタケノコ	6本
ワラビ	10本
ゆでフキ	2本
長ネギ	1本
だし汁	昆布15cm かつお節1カップ 水5と1/2カップ
みそ	40~60g
板粕	20~50g
みりん	小さじ2
塩	少々

### 薬味

一味唐ガラシ・アサツキの小口切り

- ① 生サケとあらは大きめのひと口大に切って、酒と塩をかけて30分ほどおきます。
- ② ジャガイモは皮をむいて8等分に切り10分ほど水につけてアク抜きし、ニンジンは小さめの乱切りにします。
- ③ ササタケノコは縦半分、ワラビ、フキは長さ4cmに切ります。
- ④ 長ネギは縦半分に切って、長さ4cmに切ります。
- ⑤ 分量の昆布とかつお節でだしをとります。
- ⑥ 鍋に⑤のだし汁を入れてジャガイモ、ニンジンから煮はじめ、次にサケ、ササタケノコ、ワラビ、フキの順に入れます。
- ⑦ 器に小さくちぎった板粕とみそを入れて、⑥から煮汁をとって少しずつ注いでのばし、⑥に入れます。さらにみりんを加えて味をととのえます。



## ポイント

- サケのあらを入れると、よく味が出て一段とおいしくなります。サケのあらは、酒をふりかけて生臭みをとってから鍋に入れるのがコツです。生臭みをとるには熱湯をかける方法もありますが、酒と塩をふる方が下味がついておいしくなります。あらの場合、酒と塩をかけて1時間程度おきます。
- 鍋のアクはこまめにとります。

# えび鍋

## ■ 材料

えび	20尾
白菜	3枚
豆もやし	100g
生しいたけ	8枚
しらたき	1玉
もめん豆腐	1/3丁
えのきだけ	1束
あさつき	1/2把
だし汁	昆布20cm 小いわしの煮干20g 水4と1/2カップ
しょうゆ	大さじ1
酒	大さじ1
塩	小さじ1強
こしょう	少々
薬味(ざらしネギ)	

## 作り方

- ① 煮干は頭と腹わたを除き、分量の昆布といっしょに水に30～40分つけ、火にかけてだしをとります。
- ② えびは、立塩で洗っておきます。
- ③ 白菜は、葉と茎に分けて、長さ5cmに切ります。
- ④ 豆もやしは長さ5cmに切って、豆の方を下ゆでしておきます。
- ⑤ 生しいたけは、石づきを除いて、十字字に飾り切りにします。
- ⑥ しらたきは、ほどこいて3等分に切って食べやすい長さにし、ざっと湯通しします。もめん豆腐は奴(やっこ)に切ります。
- ⑦ えのきだけは、石づきを除いて洗い、あさつきは、長さ5cmに切ります
- ⑧ ①のだし汁に分量のしょうゆ、酒、塩、こしょうを加えて味をととのえ、火の通りの悪いものから順に入れて煮込み、いただきます。



## ポイント

昆布と煮干は、時間をかけてじっくりだしをとると味に深みがあります。できれば、一晩くらい水につけたほうが、よりおいしいえび鍋が出来上がります。

# オススメ! 鍋レシピ

## うに鍋

## ■ 材料

生ウニ	80g
大根	5cm
板かまぼこ	1/2本
なめこ	1パック
たけのこ	100g
イカ	1ばい
えのきだけ	1把
塩わかめ	20g
あさつき	1把
三つ葉	1把
だし汁	昆布20cm かつお節1カップ 水4カップ
しょうゆ	大さじ1
みりん	小さじ2
酒	大さじ1 1/2
塩	小さじ1強

## 作り方

- ① 大根は皮をむいて長さ5cmの千六本(太めの千切り)にします。
- ② 板かまぼこは幅1cm、長さ5cmの短冊切り、たけのこは縦半分にし、切り口をまな板にふせて縦に薄切りにします。
- ③ なめこは、洗ってザルに上げて水を切り、イカは皮をむき、身を開いて長さ5cmの薄いそぎ切りにします。
- ④ えのきだけは石づきを除いて洗い、塩わかめは水につけて塩抜きしてからひと口大に切っておきます。
- ⑤ あさつき、三つ葉はきれいに洗い、あさつきは長さ3cmに、三つ葉は4～5cmに切ります。
- ⑥ あらかじめ鍋に分量の昆布とかつお節でだしをとっておきます。
- ⑦ ⑥のだし汁に大根を入れ、コトコトと煮込み、分量のしょうゆ、みりん、酒、適量の塩で味をととのえ、たけのこ、えのきだけ、イカ、なめこ、かまぼこ、ワカメを入れて軽く煮ます。最後に生ウニ、アサツキ、三つ葉をはなして仕上げます。



## ポイント

ウニの磯の香を消さないように、香のきつい材料は避けましょう。  
イカは煮すぎると固くなり、ウニは溶けてしまうので、どちらもさっと煮込むようにしましょう。

# 活タラバ蟹 活毛蟹 美味しい食べ方

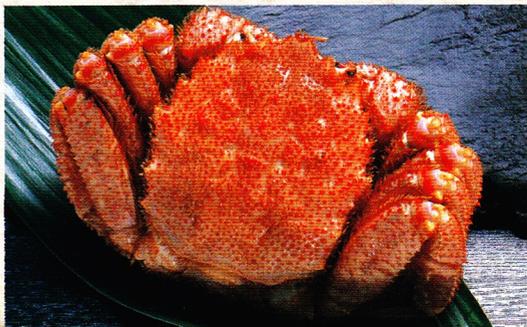
## 1. 活タラバ蟹のゆで方

- ① タラバガニをゆでるときは、まずミノ抜きをします。
- ② カニミノの抜き方は、タラバガニをお向けにして三角の部分(通称フンドシ)の下にハサミ(包丁)を入れ、ミノ(黄色い繊維状のもの)を取り出し、中を水で簡単に洗います。
- ③ 大きめの鍋に、カニが隠れるくらいの水を入れて一度沸騰させてから、塩を入れて下さい。(水1Lに対して塩約30g)
- ④ 沸騰したらカニを鍋に入れます。
- ⑤ 再沸騰してから10分間ゆで下さい。
- ⑥ ゆで上がったたら鍋から取り出し、さっと表面を水洗いしてお召上がりください。



## 2. 活毛蟹のゆで方

- ① 鍋にカニが隠れる程度に水を入れ、沸騰させてから塩を入れて下さい。(水1Lに対して塩約50g)
- ② 沸騰したら、毛ガニの腹を上にして鍋に入れて下さい。
- ③ 再沸騰してから20分間ゆでて下さい。
- ④ ゆで上がったたら鍋から取り出し、さっと表面を水洗いしてお召上がりください。



# 焼きタラバ 美味しい食べ方

## 焼きタラバ

### ① <下ごしらえ>

カニの脚は関節の部分からハサミ又は、包丁で切り離します。

(殻の部分にあらかじめハサミ、又は包丁で切れ目を入れると食べやすいです。)

### ② 熱した網か魚焼きグリルに、切り口を上にしたカニ足を載せ、中火で約5分、殻に少し赤くこげ目がつく位まで焼いて下さい。

※カニの身から、カニ汁が吹き上がると身に火が通っています。

※アルミホイルで包むと水分が抜けにくくなります。

醤油と酢を合わせ、お好みでレモン汁が生姜を加えつけてお召し上がり下さい。

焼いたそのままをお召し上がるも大変おいしいです。



※カニの元気が良すぎる時は真水に10分位入れてから取りかかるとやりやすいです。



## 胴とツメを美味しくいただくには

### ③ 鍋に水・塩(水1Lに対して塩約30g)を入れて沸騰してから脚を切り離れた胴体を入れて下さい。※中にミノが入っているので鍋に入れる時は、腹を上にして下さい。

### ④ 再度沸騰してから20分後に、カニのツメ・ラッキョ(第二関節の部分)を入れてさらに沸騰してから5分間ボイルして出来上がりです。

### ⑤ ゆで上がったら鍋から取り出しさっと水洗いして、皿に盛りつけます。

フンドシの部分に内側からハサミ又は、包丁を入れて開きゆで上がったカニの身を温かいミノにつけながら食べると、もう一つのおいしさが味わえます。

※ゆでたてのミノはかたまりません。



## その他の美味しい食べ方

### 刺身

胴体からハサミなどで足だけを切り離します。鍋にお湯を沸騰させて足を10秒ほど入れると、(中の薄い皮を取るため)殻から外しやすくなります。ボールに氷水を入れ、身を6~8分つけておきますとカニの繊維が1本1本離れ立って花が咲いた様になります。これが食べ頃のサインです。※しょうが醤油かワサビ醤油どうぞ。

### かにすき

殻より取り出した身をしゃぶしゃぶの要領でどうぞ。タレはお好みでどうぞ。

### てっぽう汁

刺身やかにすき、焼きタラバなどで料理のしづらい部分をあらかじめぶつ切りにして、薄めの味噌だれで豆腐、ねぎ、ごぼう、椎茸などを入れてどうぞ。

# 札幌食情報

## スープカレー



すあげ+

住 札幌市中央区南4条西5丁目 都志松ビル2F

☎ 011-233-2911

営 月~土/11:30~22:30 日・祝/11:30~ 休 不定期

店舗PR

白米に比べたんぱく質や各種ビタミン・ミネラルが豊富な「赤米」を使用。その赤米と、自分達で毎朝精米した新鮮な「北海道産米(ななつぼし等)」をブレンドした「すあげごはん」を美味しいスープカレーと一緒にどうぞ!!

マジックスパイス

住 札幌市白石区本郷通8南6-2 ☎ 011-864-8800

営 11:00~15:00、17:30~22:00 休 水、木曜定休

ラマイ 本店

住 札幌市豊平区月寒東1条17丁目5-48 有田不動産ビル1F

☎ 011-854-2077 営 11:30~21:30 休 年中無休

てら家

住 札幌市白石区本郷通り11丁目北1-1 ☎ 011-861-6333

営 21:00 土日11:30~21:00 休 木曜日

ピカンティ

住 札幌市北区北13条西3丁目アクロビュー北大前1F ☎ 011-737-1600

営 11:50~22:00 休 年中無休

一灯庵 南4条店

住 札幌市中央区南4条西13丁目1-13 ☎ 011-562-2559

営 11:30~15:00、日祝祭日11:30~17:00 休 月曜定休(不定期の休日あり)

札幌らっきよ

住 札幌市西区琴似1条1丁目7-7 ☎ 011-642-6903

営 11:30~22:00(平日15:00~17:00休憩) 休 水曜日

カレー食堂 心

住 札幌市北区北15条西4丁目シティハイムN15 1F ☎ 011-758-8758

営 11:30~22:00 休 不定休

# 札幌食情報

## ラーメン



ラーメン  
いそちゃん

住 札幌市中央区南4条西3丁目 第3グリーンビル

☎ 011-533-4511

営 18:00~6:00 休 日曜日

店舗PR

新ラーメン横丁内にありながら、深夜帯にも地元客で行列が出来るお店。アッサリとしながらもコクのあるオスソメの塩は、もみじといわれる鶏の足とゲンコツからとるスープを使用。透明度の高いスープは、お酒を飲んだ後の1杯にも最適!!

ゆげや

住 札幌市東区伏古4条4丁目1-5 ☎ 011-784-7774

営 11:00~20:00 休 木曜

彩未

住 札幌市豊平区美園10条5丁目3-3 ☎ 011-820-6511

営 11:00~16:00、17:00~20:00 休 月曜

すみれ 本店

住 札幌市豊平区中の島2条4丁目7-28

☎ 011-824-5655 営 11:00~21:00

けやき

住 札幌市中央区南6条西3丁目 ☎ 011-552-4601

営 10:30~4:00(日、祝日は~3:00) 休 年中無休

桑名

住 札幌市西区琴似1条7丁目1-2 ☎ 011-613-4009

営 11:30~16:00 休 金曜日

三角山五衛門

住 札幌市中央区南2条西9丁目 998狸小路9丁目

☎ 011-261-9701 営 11:30~22:00 休 年中無休

吉山商店

住 札幌市東区東苗穂3条2丁目4-25 ☎ 011-782-2005

営 11:30~15:00、17:00~21:00 休 月曜日

札幌食情報は旅道夢独自の調査で行った結果です。お読みになっているお客様に一つの情報として掲載しております

# 札幌食情報

## 居酒屋



### ふじとり灯

住 札幌市中央区南3条西4丁目 浅野ビル1F

☎ 011-222-7800

営 17:00～翌3:00、日・祝17:00～0:00 休 年中無休

店舗PR

店舗で自ら作っているつくねを始めとした焼き鳥メニューは勿論、新鮮なお刺身などの北海道の幸を存分に楽しめます。お値段もリーズナブル!! 札幌の中心部にありますので、是非一度ご来店してみてください。



### 北の幸 やわらぎ

住 札幌市中央区南3条西5丁目 三条美松ビル4F

☎ 011-251-3336

営 18:00～23:00(ラストオーダー22:30) 休 不定休

店舗PR

北海道の旬な食材を使った料理とお酒をリーズナブルな値段で味わえる。10人が座れるカウンターは、掘りごたつ式なので居心地満点! 店主との会話も楽しんで♪ご予算等はお電話でご相談ください。

### がんばらんば

住 札幌市中央区南4条西2丁目 第31桂和ビル2F ☎ 011-533-7666

営 月～土18:00～翌3:00、日18:00～翌1:00 休 日曜定休

### ねぎま

住 札幌市中央区南2条西5丁目 日栄ビル1F ☎ 011-261-2500

営 月～土17:00～1:00、日・祝17:00～23:00 休 年中無休

### 海の音

住 札幌市中央区南4条西5丁目 札幌東急プラザビル2F

☎ 011-522-2680 営 17:00～24:00、日・祝17:00～23:00 休 不定休

### 北〇 すすきの店

住 札幌市中央区南5条西2丁目 サイバーシティビル2F

☎ 011-521-1400 営 17:00～翌1:00 休 年中無休

# 札幌食情報

## スナック



### BAR VOUE

住 札幌市中央区南6条西3丁目 ジョイフル札幌ビル4F

☎ 011-563-1602

営 20:00～LAST 休 不定休

店舗PR

堅苦しい感じがなく、お洒落な雰囲気ながらもアットホームな雰囲気! 今なら「旅道夢見た!!」で、飲み放題3,000円!! ビール・カクテル・焼酎・ウィスキー・etc この機会に是非一度ご来店を!!



### ～Hells Kitchen～ LUST EMPEROR

住 札幌市中央区南5条西4丁目

クリスタルビル5F

☎ 011-522-9884

営 17:00～1:00 休 不定休

店舗PR

地下鉄すすきの駅から徒歩3分とアクセス抜群!! 多国籍の創作料理と様々なステージを日替わりで演出するお店。「食」「遊」「音」の3つのテーマを同時に楽しめます!!

### CRWLER(クローラー)

住 札幌市中央区南5条西3丁目 ダイメックスプラザ3番館ビル5F

☎ 011-552-8187 営 20:00～5:00 休 日曜日

### Supper Club Le Pin

住 札幌市中央区南5条西5丁目 スターヒルズビル5F

☎ 011-533-1570 営 20:00～LAST 休 日曜日

### EXIT BAR

住 札幌市中央区南6条西4丁目 G4ビル1F

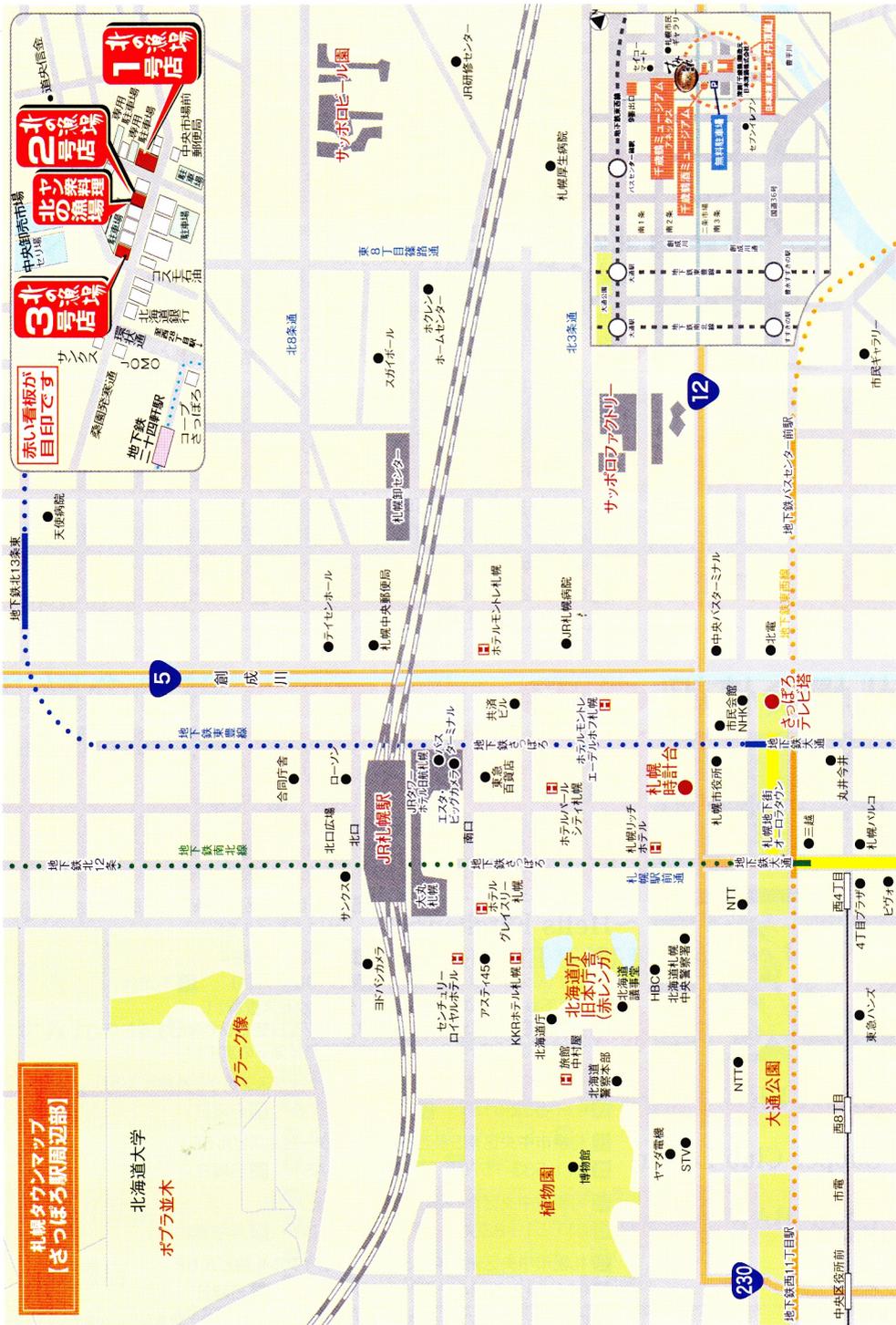
☎ 011-513-8800 営 19:00～5:00 休 年中無休

### 長月

住 札幌市中央区南6条西3丁目 ジョイフル札幌ビル6F

☎ 011-512-8884 営 19:00～1:00 休 日曜日

この度の情報は、※スーパーカー ※ラーメン ※居酒屋 (和食・洋食、焼鳥など) ※スナック・バー



# 札幌市内地下鉄路線図



## 地下鉄南北線さっぽろ駅発時刻表

### 麻生方面

さっぽろ駅 (Sapporo Station) 発

平日 (Weekdays)	土曜日・日曜日・祝日 (Saturdays, Sundays, Holidays)
6 18 28 38 48 55	6 18 28 38 48 55
7 3 10 16 22 26 30 35 39 43 48 52 56	7 3 10 16 22 28 34 40 46 52 58
8 0 5 9 13 17 21 25 29 33 37 41 46 50 54 58	8 3 9 15 21 27 33 39 45 51 57
9 2 6 10 14 18 22 26 30 34 38 42 49 56	9 0 7 11 17 25 32 40 46 53 59
10 3 10 17 24 31 38 45 52 59	10 0 7 14 21 28 35 42 49 56
11 6 13 20 27 34 41 48 55	11 3 10 17 24 31 38 45 52 59
12 6 13 20 27 34 41 48 55	12 6 13 20 27 34 41 48 55
13 2 9 16 23 30 37 44 51 58	13 0 9 16 23 30 37 44 51 58
14 5 12 19 26 33 40 47 54	14 5 12 19 26 33 40 47 54
15 1 8 15 22 29 36 43 50 57	15 1 8 15 22 29 36 43 50 57
16 4 11 18 24 29 34 39 44 49 55	16 4 11 18 25 32 39 46 53
17 0 5 11 16 21 26 31 36 41 47 52 57	17 0 7 14 21 28 35 42 49 56
18 2 7 12 18 23 28 33 38 43 48 53 59	18 3 10 17 24 31 38 45 52 59
19 4 9 14 19 25 31 37 43 49 55	19 0 7 13 20 30 37 45 52 59
20 3 11 19 27 35 43 52	20 0 8 16 24 32 40 48 56
21 0 8 16 24 32 40 48 56	21 4 12 20 28 36 44 53
22 4 12 20 28 36 44 53	22 1 10 17 25 33 41 50
23 1 10 17 25 33 41 50	23 0 9 18
0 0 9 18	0 0 9 18

### 真駒内方面

さっぽろ駅 (Sapporo Station) 発

平日 (Weekdays)	土曜日・日曜日・祝日 (Saturdays, Sundays, Holidays)
6 9 19 29 39 49 58	6 9 19 29 39 49 58
7 7 15 23 31 38 42 46 51 55 59	7 7 14 22 29 36 42 48 54
8 3 8 12 16 20 25 29 33 37 41 45 49 53 57	8 0 6 12 18 24 30 36 41 46 54
9 1 6 10 14 18 22 26 30 34 38 42 47 52 59	9 0 6 12 19 24 30 36 41 51 58
10 6 13 20 27 34 41 48 55	10 5 12 19 26 33 40 47 54
11 2 9 16 23 30 37 44 51 58	11 1 8 15 22 29 36 43 50 57
12 5 12 19 26 33 40 47 54	12 4 11 18 25 32 39 46 53
13 1 8 15 22 29 36 43 50 57	13 0 7 14 21 28 35 42 49 56
14 4 11 18 25 32 39 46 53	14 3 10 17 24 31 38 45 52 59
15 0 7 14 21 28 35 42 49 56	15 6 13 20 27 34 41 48 55
16 3 10 17 24 32 38 44 49 54	16 2 9 16 23 30 37 44 51 58
17 0 5 10 15 20 25 30 36 41 46 51 56	17 5 12 19 26 33 40 47 54
18 1 7 12 17 22 27 32 37 43 48 53 58	18 1 8 15 22 29 36 43 50 58
19 3 8 13 18 24 29 34 40 45 51 56	19 6 14 21 27 34 40 46 55
20 3 11 19 27 35 43 51 59	20 3 11 19 27 35 43 51 59
21 7 15 23 31 39 47 55	21 7 15 23 31 39 47 55
22 3 11 19 28 36 44 52	22 3 11 19 28 36 44 52
23 0 9 17 26 36 44 52	23 0 9 17 26 36 44 52
0 1 9	0 1 9

当駅発 乗換最終時刻

麻生方面  
乗換最終時刻  
08:11

当駅発 乗換最終時刻

真駒内方面  
乗換最終時刻  
08:12

# 札幌発 観光コース 北海道タクシー観光

～きままに好きなコースを楽しめます～

札幌市・道庁・大倉山・時計台

## 札幌市内1時間コース

ホテル ▶ 大通公園 ▶ 時計台 ▶ 旧道庁 ▶ 大倉山シャンツエ ▶ ホテル

【小型】 4,600円  
【中型】 5,400円

## 札幌市内2時間コース

ホテル ▶ 大通公園 ▶ 時計台 ▶ 旧道庁 ▶ 大倉山シャンツエ  
▶ 千歳鶴酒ミュージアムなど ▶ ホテル

【小型】 9,200円  
【中型】 10,800円  
【ジャンボ】 20,000円

## 札幌市内3時間コース

ホテル ▶ 大通公園 ▶ 時計台 ▶ 旧道庁 ▶ 大倉山シャンツエ  
▶ 千歳鶴酒ミュージアム ▶ 藻岩山展望台など ▶ ホテル

【小型】 13,800円  
【中型】 16,200円  
【ジャンボ】 27,000円

## 札幌市内4時間コース

ホテル ▶ 大通公園 ▶ 時計台 ▶ 旧道庁 ▶ 千歳鶴酒ミュージアム ▶ 大倉山シャンツエ  
▶ 藻岩山展望台または羊ヶ丘展望台 またはモエレ沼公園など ▶ ホテル

【小型】 18,400円 【中型】 21,600円 【ジャンボ】 32,000円

## 藻岩山観光コース(1.5時間)

ホテル ▶ 藻岩山展望台 ▶ ホテル

【小型】 6,900円 【中型】 8,100円

上記コースのあと、新千歳空港お送りの場合プラス料金 【小型】 9,000円 【中型】 9,000円 【ジャンボ】 10,000円

新千歳空港

逆コースOK

## 新千歳空港(1時間)

札幌 ▶ 新千歳空港

【小型】 11,000円 【中型】 12,500円 【ジャンボ】 22,000円

## 支笏湖・新千歳空港(3時間)

札幌 ▶ 支笏湖 ▶ 千歳鮭のふるさと館 ▶ 新千歳空港

【小型】 18,000円  
【中型】 20,000円  
【ジャンボ】 30,000円

小樽市・余市・積丹半島

## 札幌と小樽観光(約7時間)

札幌 ▶ (大通公園・時計台・旧道庁・大倉山シャンツエなど) ▶ 小樽市内 ▶ (小樽運河・オルゴール堂・小樽運河工芸館・田中酒造・旧日本郵船・青山別邸など) ▶ 札幌

【小型】 30,000円 【中型】 32,000円 【ジャンボ】 46,000円

## 小樽観光(4時間)

札幌 ▶ 小樽運河・オルゴール堂・小樽運河工芸館・田中酒造など ▶ 札幌

【小型】 24,000円 【中型】 26,000円 【ジャンボ】 40,000円

## 小樽観光(6時間)

札幌 ▶ 小樽運河・オルゴール堂・小樽運河工芸館・田中酒造・旧日本郵船・青山別邸など ▶ 札幌

【小型】 28,000円 【中型】 30,000円 【ジャンボ】 44,000円

上記コースのあと、新千歳空港お送りの場合プラス料金 【小型】 9,000円 【中型】 9,000円 【ジャンボ】 10,000円

ライクネット予約センター TEL.011-633-1700



催行期間 7月~11月

# 北海道オプショナルツアー さっぽろテレビ塔から出発する 1Dayバスツアー

北海道の  
食材に  
こだわった  
食事付



「さっぽろテレビ塔」から発着する日帰りツアー  
運行は信頼の「ジェイ・アール北海道バス」  
貸切バス事業者安全性評価認定取得

全コース「オリジナル・ランチ」付  
多言語対応「ガイドシステム」日本語・英語・中国語・韓国語

月曜・火曜  
出発



富良野・美瑛  
丘とアードの絶景ドライブ

水曜・木曜  
出発



アイヌ文化探訪と  
サラブレッドの日高路

金曜出発



登別・白老と  
洞爺湖有珠山ジオパーク

土曜・日曜  
出発



支笏・洞爺湖  
三大カルデラ湖めぐり

## 北海道の観光と食事を堪能して

曜日替わりで  
毎日催行  
朝9時に出発して  
夕方6時に  
札幌着。

旅行代金  
各コースとも  
大人お1人様

**8,800円** 子供(3~11歳) 一律7,000円

旅行代金に  
含まれるもの

- ・食事 / 昼食1回・ウエルカムドリンク1杯付
- ・最少催行人員 / 月・水・土曜日 4名様催行保証
- ・火・木・金・日曜日 10名様催行保証



信頼の  
ジェイ・アール北海道バス  
が運行

・添乗員・バスガイドは同行しません。但し、運行補助員が同乗します。・子供代金は、子供用食事(大人と同じ食事の場合大人代金)  
・記載以外の食事及び飲み物、その他個人的費用は各自負担。



さっぽろテレビ塔発着1Dayバスツアー

**ほっとバス**

お問合せ  
お申込み

**TEL011・212・1170**

web予約 [www.hotbus.co.jp](http://www.hotbus.co.jp)

● 営業時間 / 9:00-18:00 ● 定休日 / 年中無休(但し、テレビ塔休館日11/5を除く)

旅行企画・実施

北海道オプショナル ツアーズ 株式会社

北海道知事登録旅行業 第2-626号

〒060-0042 札幌市中央区大通西1丁目さっぽろテレビ塔1階  
TEL(011)212-1170 FAX(011)212-1172

総合旅行業務取扱管理者  
西村 誠



# バスガイドさん オススメ情報

スマイル観光  
宮本 千砂子さん  
おすすめ  
スポット



「摩周湖」

仕事柄、道内各地を走り回っている私にとってのオススメ観光地は皆様もよくご存知だと思います「摩周湖」です。でもチョット違うのは見てほしい時間帯です。

日中の湖も神秘的ですが、夜の湖の姿を是非見てほしいです。人工的な明かりがなく、月明かりだけに見る摩周湖に、また別な魅力を感じて頂けるかと思います。見学する機会が少ないかもしれませんが、一度は足を運んでみては如何でしょうか。



9月中旬から下旬にかけてなら、網走国定公園の能取湖です。深紅のじゅうたんをひき詰めたようなサンゴ草に目を奪われることでしょう。

更に、公園線を南に150メートル程行くと1本の巨木があります。日本の銘木百選のヤチダモの木です。樹齢300年以上、周囲が4.6メートルあり、木の精霊が語りかけてきそうです。

スマイル観光  
恩田 晴海さん  
おすすめ  
スポット



網走国定公園「能取湖」



スマイル観光  
加藤 みどりさん  
おすすめ  
スポット



「モエレ沼公園」

秋と言えば「味覚の秋」「食欲の秋」「読書の秋」と色々ありますが、「芸術の秋」を堪能できる場所をご紹介します。

平成17年7月2日OPENした「モエレ沼公園」。札幌市東区にあり、世界的な彫刻家「イサムノグチ」が基本計画を手掛けてから17年の歳月を経て完成いたしました。札幌観光と言えば色々ありますが、今までとは違った観光として大人が楽しめる芸術の観光は如何でしょうか。

資源物から作った人工の山から見渡せる札幌の景色と噴水のおりなす水の芸術。「イサムノグチ」のいろいろなオブジェを堪能してください。





スマイル観光  
小川 みぎさん  
おすすめ  
スポット



「神居古澤」

私のお勧めは旭川の神居古澤です!

春は桜、秋は紅葉が美しく、石狩川の中の神居古澤石も見事な物です。それだけではなく、ここには昔懐かしいSL三両があります。C57、デゴイチの愛称で知られたD51、明治44年9月30日、旭川〜小樽間を最初に走った96型の三両です。何故ここにSLが在るのかと言いますと、この場所には昔、函館本線が通っていたからです。現在はサイクリングロードとして利用されています。今でも当時のプラットホームや駅が残されており、ここだけは時間が止まっている様に感じられます。また、駅は展示室になっており、当時の様子が伺えます。神居古澤では紅葉は勿論の事、石狩川に架かる橋を渡って奥に進むかつてそこを黒い煙を吐きながら走ったSLを見ることが出来ます。見学後は名物「シシユース」をお楽しみください。

※マムシにご用心!

キラリと光る水面、中を覗くとほとんど湖底まで見る事が出来る透明度の高い湖、オンネトーは北海道三大秘湖の一つです。秘湖とは秘密の湖、なかなかお目にかかれない湖です。湖岸まで緑におおわれ、ある場所は深い藍色、ある場所はコバルトブルー、エメラルドグリーンと、ありとあらゆる形容詞を並べてもこの美しさを表現する事の難しさをどうすることも出来ません。

紅葉の秋はオンネトーの四季の中でも最も美しい季節。楓、白樺が彩りを七色湖に変化させ、艶やかな水鏡となるのです。



スマイル観光  
藤田 麻美さん  
おすすめ  
スポット



北海道三大秘湖「オンネトー」

私は生まれも育ちもここ北海道、いわゆる道産子です。住めば都…と言いますが、私は道外での生活経験が無く、他の土地の事はわかりませんが、少なからずここ北海道は湖、山、緑、畑、牧場など自然に囲まれ、改めて知床が世界遺産の仲間入りをした事により、更に魅力ある大地であり、北海道の住人にとって嬉しく思います。

春先、街頭に残っていた雪が姿を消すと、新芽の季節を迎え、札幌ではライラック祭が開催。アカシアの花房と富良野のラベンダーが風に揺れる頃、全道各地でピアガーデンが行われます。9月の声を聞くと、めつきり寒くなり大雪山の紅葉が見える頃に。そして冬将軍ははやばやと訪れ軒先にはツララが下がり、網走では流水が接岸します。各地でウィンタースポーツや雪まつりが開催。四季折々の北の大地、北海道へ是非おこください。



スマイル観光  
幕田 美由紀さん  
おすすめ  
スポット



世界遺産 知床「知床五湖」

# 札幌 プリンスホテル



28階建て、四季折々の眺望を楽しめる626室のタワーとなっている。札幌市内中心部からも近く、交通のアクセスも利便な立地となっている。また、ホテル内の施設として、温泉露天風呂やレストラン、エステ、道産市場、ブティックなどを備え、観光やビジネスの拠点としても利用されている。

## 客室はエグゼクティブからスタンダードまでご用意

3～21階のスタンダードフロアは同じ大きさ(21㎡)の部屋をご用意。団体お客様にご利用しやすい、ツインとダブルの機能的な空間になっている。22～27階は特別フロア。専用エレベーターで上がれば、窓に広がる札幌の夜景とハイグレードな設備やサービスなど、ロイヤルフロアならではのホスピタリティをご提供している。



## きっとご満足いただける バラエティに富んだレストラン

シェフ厳選の旬の素材を使用したお料理が目白押し。北海道の旬の素材を活かしたお料理と洗練されたサービスを28階からの素晴らしい夜景とともに楽しめるフレンチから、和食・洋食・中国料理・デザートが食べ放題で、パフォーマンスコーナーではできたてのお料理を食べられるbuffetレストランまで、多種多様な味覚を味わえる。

28階にはお食事と語らいの大切なひとときを、札幌の眺望とともに楽しんでもらうため個室をご用意。ご婚礼やご会食、パーティーなど多目的にご利用いただける。

## 旅を快適にサポートする 施設を完備

ホテル2階にはご宿泊者専用の温泉露天風呂。シャープでモダンな浴場は、高い天井の上が吹き抜けで、旅行やお仕事の癒しと安らぎをお約束し、他にもエステやブティックなども揃っている。

ホテルとは独立している国際館パミールは、大規模な学会、会議や式典、パーティーなど全館貸切でご利用いただけるだけでなく、大宴会場2室の内、1室は会議や展示会として、もう1室は会食やパーティー会場として同時になど、機能的にご利用いただける。



細やかな心配りと機能性に富んだお部屋が、お客様の快適な宿泊をお約束します。



Prince Hotel  
Sapporo

## 札幌プリンスホテル

〒060-8615 北海道札幌市中央区南2条西11丁目  
TEL 011-241-1111 FAX 011-231-5994  
地下鉄東西線西11丁目駅下車徒歩約2分。ホテル=空港連絡バス有り。

泊まるならココ! ホテル紹介

# ウォーターマーク ホテル札幌



オーストラリアのゴールドコーストやブリンベンに同グループのホテルが2件有り、日本初となる同グループ3件目のホテルが、ウォーターマークホテル札幌である。立地としては、札幌市内の中心部(札幌市中央区南3条西5丁目16番地)に有り、買い物などに適した札幌駅や大通などが、徒歩または地下鉄で1駅圏内、歓楽街の代表でもあるススキノも徒歩で5分圏内と最適な場所に立地している。

お部屋のコンセプトとして、浴室・洗面台・トイレを「3点分離」構造を採用。ゆったりとした清潔でプライベートなバスタイムを満喫出来るお部屋となっている。また、キャスター付きチェア・室内電話も完備されており、ビジネスにも最適なスペースとなっている。

## 女性に嬉しい 禁煙のレディース限定フロア

11階はカードキーによる安心セキュリティのレディースフロア(禁煙)で、女性限定のうれしいアメニティプレゼント付き。

快適な眠りを約束するシモンズ製マットレス使用のベッドは、シングルで幅140cmとゆったりサイズ。ツインはベッド幅110~120cmで、ベッドが離れたセパレートタイプと、2台をくっつけたハリウッドタイプの2つを用意している。

全室バス、トイレ、洗面台が独立分離しており、洗い場のあるバスルームで、快適バスタイムを満喫できる。



## 清潔感と シックなデザインを融合

ビジネスユースにも応えるため、デスクは奥行きと幅を持ったワイドカウンターを設置。キャスター付きのイス、機能性の高いデスクライトも用意し、ブロードバンドにも対応している。快適さとは、日常生活で慣れ親しんだ心地良さが大切だと考え、浴室・トイレ・洗面台を独立して設置した「3点分離」の構造を採用。浴室には浴槽外で身体を洗えるスペースを完備し、ゆったりとした清潔でプライベートなバスタイムを楽しめる。

## 原材料にこだわり 身体に優しいお食事を

ホテル内のオーガニックレストラン キッチンポランでは、野菜、米、豆は全て全国の契約農家の有機農産物。乳製品、卵、肉、加工品、調味料にいたるまで厳選された食材のみを使用している。化学調味料は一切使用せず、素材を活かした、身体と心に優しいお料理を気軽に楽しめる。朝食は和食、洋食をお選び出来るセットメニューにてご提供。ランチからディナーまで有機野菜使ったお料理を中心に、素材の味を堪能して頂けるメニューをご用意している。



観光でもビジネスでも、快適さと最適な環境をご提供いたします。

  
**WATERMARK**  
HOTEL  
SAPPORO

## ウォーターマークホテル札幌

〒060-0063 札幌市中央区南3条西5丁目16番地  
TEL 011-233-3151 FAX 011-233-2181

地下鉄南北線・東西線大通駅下車、地下街ポルタウソウ狸小路4丁目出口より徒歩2分  
当ホテル専用の駐車場はございません。フロントで提携駐車場をご案内いたします。

静寂のひととき、贅沢な時の流れと最高のおもてなしを  
大切な人と一緒にいかがですか。



吹き抜けから  
光溢れる  
明るい店内で  
真心のおもてなしを  
いたします



大自然に囲まれたお店です  
森のマイナスイオンが溢れています

開放感と清潔感溢れる店内で  
ごゆっくりお過ごしできます



TVHよるたまのコーナー  
「食タク」にて9月25日  
放映されました。

*gourmet & coffee*  
**ばんけん舎<sup>や</sup>**

〒064-0945 札幌中央区盤渓426  
電話 (011) 590-0692 / FAX (011) 590-0693  
営業時間 10:00~19:00(年中無休)

**北の幸**  
**やわらぎ**

北海道の旬の味覚を  
ご堪能ください

札幌市中央区南3西5三条美松ビル4階

 (011) 251-3336  
 090-3113-9541

ご予算等はお電話で  
ご相談ください。

営業時間 / 18:00~23:00 (ラストオーダー22:30) 不定休



定山溪グランドホテル 瑞苑が贈る



ご自宅の玄関から タクシーで 定山溪温泉に行こう!  
**タクシー送迎プラン**

タクシー料金込みのお得なプラン  
 ご自宅の玄関からホテルの玄関まで、タクシーで快適にお越しいただき、  
 温泉と美味しい御食事、そしてつろぎをお楽しみください。

● 大人お一人様  
 平日/1泊2(夕・朝)食付 **タクシー料金込み**

**11,000**円より

送迎は1ヶ所に限りさせていただきます。  
お部屋の時間には、ご相談ください。

■ 平日/大人お一人様<1泊2(朝・夕)食+タクシー送迎付>

	札幌市内の場合	札幌近郊の場合 石狩市(花田地区のみ)・小樽市・ 恵庭市・江別市・北広島市・千歳市
4名様1室	11,000円	13,000円
3名様1室	12,000円	14,000円
2名様1室	15,000円	18,000円

● 休前日は3,000円増となります。◎ サービス料込・税金別添。  
 ■ 除外日もございますので、詳しくはお問合せください。

定山溪グランドホテル 瑞苑

〒061-2302  
 札幌市南区定山溪温泉東4丁目328

北の漁場

コラボレーション

東日本応援特別企画

ライクネット

札幌市中央卸売市場(場外)へ無料送迎!!

札幌中央卸売市場(場外)は北海道全域で収穫・生産・水揚げされた新鮮食  
 材を札幌中央卸売市場に集められ全国に発送されます。この場外市場はこ  
 うした新鮮食材を一般の方が気軽にショッピング出来る場所です。

毎日  
 40名様

札幌市中央区内  
**ホテル**

往復

無料送迎

札幌市中央  
**卸売市場**



期間 平成23年4月28日～平成25年4月28日

- ☆送迎お申し込みは前日の午前9時～午後3時まで
- ☆車両の指定は出来ません!! 車両・普通車又はワンボックス
- ☆依頼内容は宿泊ホテル名・氏名・ご出発時間・人数・携帯番号
- ☆お出迎え時間/午前7:00～午前12:00内のお好きな時間帯
- ☆専用乗降所・札幌中央卸売市場(場外)北の漁場1号店  
 ・ライクネット専用乗降所
- ☆ショッピング時間/約40分(厳守)

- ☆所要時間/ホテル⇄市場 約15分  
 (往復利用のみ・片道は出来ません)
- ☆ルート/宿泊ホテル→札幌中央卸売市場(場外)→宿泊ホテル  
 約1時間20分
- (注)片道送迎・時間延長は一切行いません!!
- (注)お食事のお客様ご利用は出来ません!!
- ※お迎えホテルは札幌市中央区と限定しております

ご予約は…

ライクネット予約センター

TEL 011-633-1700

札幌市西区八軒10条西12丁目4-8



北海道知事登録  
 旅行業第3-433号



タクシー料金検索予約サイト!



タクシーでこんな経験ありませんか?

- ✓ 乗る度に料金が違う
- ✓ 降りる寸前にメーターが上がる
- ✓ 道がわからない
- ✓ 運転が荒い
- ✓ 予約が出ない
- ✓ 運転が荒い
- ✓ 運転手の態度が悪い
- ✓ タクシーがなかなか捕まらない

こんな悩みは  
**らくらく**  
で解消!



だから、**タクシーの新サービス** 始めました!  
**使わないと損しますっ!**

**最大30%引き!!お得な定額料金設定!**



**料金が定額**

渋滞や回り道でも料金が変わらない



**ご指定の時間・場所にお迎え**

タクシーを探す手間が省ける

**メーターが気にならない!**

**1年前からの予約が可能**



●ご旅行に



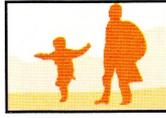
●深夜早朝に



●空港へ



●通院に



●お子様連れ

『らくらくタクシー』は、全国の定額料金タクシーを  
PC及び携帯から予約できるサイトです。

詳しくはホームページをご覧ください。

らくらくタクシー

検索 **検索!**

<http://www.rakurakutaxi.jp/>



JR北海道グループ (株)北海道ジェイ・アール・サービスネット  
東京都新宿区市谷砂土原町2-7-19 田中保全ビル5階  
TEL:03-3513-0495 FAX:03-3513-0492 JRTEL:058-5217 JRFAX:058-5218



ケータイ電話からは  
上記のQRコードを  
ご利用ください。

北海道知事登録旅行業 第2-526号  
mail:help@rakurakutaxi.jp