



交通のご案内

車(時速50km走行)で	
札幌	約220km 約4時間
新千歳空港	約180km 約3時間30分
苫小牧	約170km 約3時間
浦河	約52km 約1時間
広尾	約47km 約1時間
帯広	約130km 約2時間30分
釧路	約190km 約3時間30分

バス(JRバス ☎0146-36-3432)	
様似駅	約30分
広尾駅	約1時間20分
札幌駅	約4時間
(十勝バス ☎0155-37-6500)	
帯広駅	約2時間30分



えりも町役場 産業振興課

〒058-0292 北海道幌泉郡えりも町字本町206番地
TEL 01466-2-4624 FAX 01466-2-2797

Eメール:erimo@sage.ocn.ne.jp
えりも町ホームページ:http://www.town.erimo.lg.jp



おいしいお魚を
食べる持ち帰る



市外局番(01466)

宿泊施設 飲食店 商店 水産加工

電話 ファックス 営業時間 定休日

市外局番(01466)

宿泊施設 飲食店 商店 水産加工

電話 ファックス 営業時間 定休日

1 えりもの宿 田中旅館

2-2225 2-2594

夕陽百選の宿で、準天然トロン温泉に浸り、えりもの新鮮な海鮮料理を。

http://www.erimonoyado.com/

2 かめや旅館

2-2010 2-2023

飲食店街に近く、観光やビジネスに便利。食事は新鮮な海の幸を楽しめます。

http://www.kameyaryokan.com/



3 お刺身旅館 さんすいかく

2-1214 2-4106

冬休業

仕入れにこだわり、地元の魚介類や旬の素材を活かした料理をお召し上がりください。

http://www.tabi-hokkaido.co.jp/erimo.sansuikaku/



4 守人(まぶりつと)

えりも岬

2-3129 3-1129

(営業時間外は01466-3-1642)

9:00~17:00(電話予約で時間外利用可) 火曜

昆布漁師の育てる短角牛と朝食に、えりもの海の幸。潮風感じるファームイン。

http://www.erimotankaku.jp/



5 いさみ寿し

本町

2-3141 2-3229

11:30~13:30 16:00~23:00

年中無休

不定休

地元の新鮮な食材が織りなす味わいを、リーズナブルに楽しめください。

http://www.isamisushi.info/



6 銀寿し

本町

2-2163 2-2961

11:00~23:00

第1・第3月曜

えりも近海で水揚げされる新鮮な魚介類で振る舞われる味わいの寿司が楽しめます。

http://www.erimo-ginzushi.com/



7 まるとよ

本町

2-3395

18:00~22:00

日曜・祝祭日・不定休あり

新鮮なえりもの海の幸を一年を通して低価格にて提供しています。



8 小川商店

本町

2-2350 2-2245

9:00~20:00

日曜

季節ごとに前浜で水揚げされる新鮮な魚介類を取り扱っています。



9 えりも漁業協同組合直売店

本町

2-3939 2-3311

9:00~17:00

火曜

えりもで水揚げされる魚介類を漁協直販ならではの新鮮な状態でお届けします。

http://www.jf-erimo.or.jp/



10 大平水産

大和

2-2128 2-3206

11:30~18:00

年中無休

えりもの魚介類を使った珍味はいちかわですか?「鮎とば」「たらのみりん干し」は絶品!



11 えりも食品(株)

大和

2-2305 2-3639

9:00~17:00(売店)

日曜・祝祭日(売店)

旬の海産物を-70度で瞬間的に凍結・保存。いつでも素材の旬を味わうことができます。

http://www.erimonotoki.com/



12 株マルデン

笛舞

2-2276 2-4455

8:00~17:00

日曜・祝祭日

えりものおいしい鮭を、新鮮まるごと、みなさまの食卓へお届けします。

http://www.marude-n.co.jp/



13 有カネダイ大坂海産

東洋

3-1324 3-1917

8:00~17:00

日曜

えりもの沖で獲れた魚介類を加工しています。お勧めは「酢だこ」。



お魚【旬】図鑑



北海道
えりもの
お魚



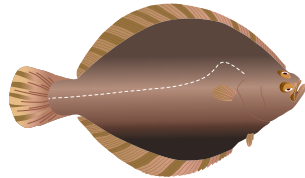
えりものお魚旬カレンダー

	1月	2月	3月	4月	5月	6月	7月	8月	9月	10月	11月	12月
秋サケ・銀聖												
トキ鮭(トキシラス)												
マガレイ												
ソウハチ												
ナメタガレイ(オイラン)												
ババガレイ												
アカガレイ												
サメガレイ												
マツカワ(王鰈)												
タラ												
スケトウダラ												
ハタハタ												
シシャモ												
タコ												
毛ガニ												
ボタンエビ												
真ツブ												
ホッキ												
ウニ												
昆布												
ふのり												



マツカワ(王鰈)

鷹の羽のようなヒレの模様からタカノハ、あるいはタンタカとも呼ばれる冷水性の大型カレイで「幻のカレイ」と呼ばれてきました。大きい物は80cmを超え、その味は旨味成分、歯ごたえともにヒラメ以上です。漁獲量の減少により栽培漁業が推進され水揚げが増えています。「王鰈」とは、このマツカワに付けられたブランドネームです。調理方法は、刺身や鰯種の他、煮付けもおおいしく食べられます。



サメガレイ

その名の通り、体の表面がサメ肌状にざらざらしている中型のカレイで、水深500m～1,000mと深いところに生息しています。他のカレイ類と比べても脂分が非常に多いのが特徴です。近年では活魚での取り扱いもあり、調理方法は、刺身、煮付け、焼き物等、幅広く食べられます。

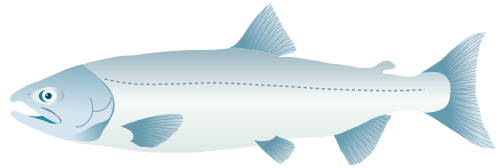
カレイ類

えりもの海には、カレイ類が非常に豊富で、20種類以上のカレイの仲間達が生息しています。マガレイ、ソウハチ、ババガレイ、アカガレイ、ヒレグロ(ナメタガレイ)、オヒョウ、イシガレイ等、普段耳にする機会が多いカレイはほとんど水揚げされていて、刺身や煮付け、唐揚げなどで、知らないうちにえりも産のカレイ達と出会っているかもしれません。

北海道襟裳岬沖の荒波で育ったえりものの魚。

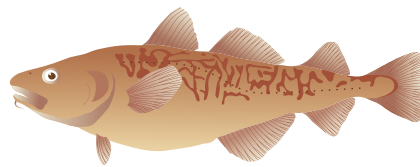
サケ

えりも町内の河川から沖合に向けて旅立った稚魚は、数年間を北洋等で過ごした後、産卵のため生まれ故郷を目指して戻ってきます。えりも町では、春にはとても脂ののったトキシラスが水揚げされ、秋には銀色に輝く秋サケが大量に来遊します。また、日高定置漁業者組合では、銀毛の中でも特に銀色に光り輝く3.5kg以上の魚体のサケを「銀聖」と名付け、厳しい審査のもとに取り扱われています。調理方法は様々で、焼き物、刺身、ルイベ、鍋やフライの他、飯寿司(いずし)やトバ等の珍味にも加工され、卵はイクラになります。



タラ

襟裳岬周辺の沖合に形成される水深200mから300mの漁場に根付いた「根ダラ」と呼ばれるタラは、魚体が大きく味も良いことで知られています。特に冬のタラの白子は真ダチと呼ばれ、重宝されています。調理方法は、鍋や揚げ物の他、刺身でもおいしく食べられ、真ダちはお吸い物やボン酢等で生食もおいしいです。



タコ

オオダコとも言われるミズダコやヤナギダコの両方が水揚げされ、えりもの荒波で育ったタコは、柔らかいながらも身のしまった独特の歯ごたえを合わせて持っています。オオダコと呼ばれるものでは、体長で2mを超え、重さも40kgを超える特大タコも多く水揚げされます。調理方法は、刺身やしゃぶしゃぶ、飯寿司や酢ダコ等にも加工される他、様々な料理に利用されます。また、卵は「まんま」と呼ばれ、刺身やかまぼこにしてたべられる珍味です。

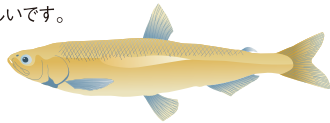


ハタハタ

北海道にある複数の系群の内、日高地方に生息するハタハタはえりも町の前浜を主産卵場として、冬の波の荒い時期に産卵のために沿岸に大量に来遊します。ハタハタ漁の盛期は数日間しか無く貴重な冬の味覚です。えりも町では種苗放流や、漁獲サイズ制限等を行い、古くから資源管理に取り組み、25cmを超える大型のものも多く水揚げされています。調理方法は、焼き物や煮付け、鍋等様々で、飯寿司も有名です。また「ぶりこ」と呼ばれる卵は歯ごたえがあり、独特の旨味があります。

シシャモ

シシャモは、世界中でも北海道の太平洋沿岸にのみ生息する貴重な日本の固有種で、川で生まれ、海で成長した後に産卵のために再び生まれ故郷に帰ってくるという、サケに似た生態の魚です。「子持ちししゃも」として販売されている物の約90%は、カラフトシシャモという別種類の魚でシシャモの代用品です。えりもで水揚げされるシシャモは、銀色に輝き、脂ののりも良く、特別な甘みと風味を持っています。調理方法は、一般的には干した物の流通が多いですが、鮮度の良いシシャモは、生のままでの焼き物、刺身や揚げ物もおいしいです。



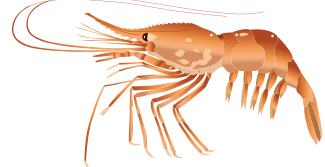
毛ガニ

北海道を代表する食材でもある毛ガニですが、えりもでの毛ガニ漁は、旬である冬場のみ操業し、脱皮前の、身とカニみそがぎっしり詰まった最高の毛ガニが水揚げされています。調理方法は、塩茹での他、活ガニを使った鉄砲汁や刺身もうまく、カニみそは絶品です。



ボタンエビ

正式には「トヤマエビ」といい、北海道で水揚げされるエビの中では最大で、大きいものは20cmを超え、立派な角が上向きに突き出た勇ましい風貌のエビです。その風貌とは違い、えりも沖の深いところで育ったボタンエビは、あっさりとした甘みとプリプリの食感で刺身が絶品です。その他、焼き物や、頭のみを使った味噌汁もおおいしく食べられます。



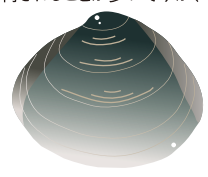
真ツブ

ツブ貝の中でも最高級である真ツブは、えりも町での水揚げがその多くを占めています。正式には「エゾボラ」という名の貝で、殻がゴツゴツとして、縦にヒレ状の突起が多数つき、巻貝の中でも大きく育つ種類です。調理方法は、刺身で食べると味や食感がとても良く、様々な料理にアレンジされています。調理の際は、毒素を含む通称「アブラ」と呼ばれるチーズのような固まりを身の中から除去することが必要で、これを食べてしまうと調理方法に関わらず食中毒のような症状が出てしまうので要注意です。またえりも町では、この他にも灯台ツブやマメツブと呼ばれる巻貝類が数多く水揚げされ、そのどれもが独特の風味を持っていて、作る料理に合ったツブを選ぶことができます。



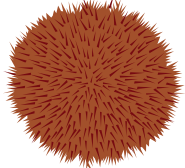
ホッキ

一般的には北寄貝と標記され、良く知られていますが、正式には「ウバガイ」という名前の二枚貝です。東北地方でも水揚げされますが主産地は北海道であり、えりもの海で育ったホッキはまた格別です。生鮮利用向きに殻付きのまま出荷されることが多いですが、殻を剥くのも慣れれば簡単です。調理方法は、刺身や鰯種の他、殻ごと焼いたり、カレーライスや炊き込みご飯等、火を通すと旨味が凝縮されたおいしいだしが出ます。



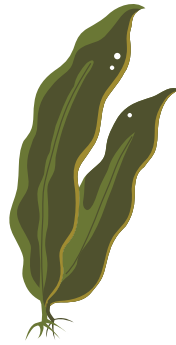
ウニ

北海道を代表する味覚で、えりも町では「ガンゼ」とも呼ばれるエゾバフンウニが主に水揚げされます。えりも沖は北海道でも屈指りのウニ漁場が広がり、海藻豊かな恵まれた海でたくさんのお海藻類を食べて育ったウニは、身もぎっしりと詰り、口に入れた時の磯の香りと口溶け感、甘みは絶品です。生食や鰯種としてはもちろん、焼きウニやお吸い物でも楽しめます。



昆布

えりも町で採れる昆布は、「日高昆布」で、日高地方で水揚げされる日高昆布の実に65%以上がえりも町内での水揚げで、養殖はしておらず、すべてが天然昆布です。寒流と暖流が交わる襟裳岬周辺の栄養分豊かな海で育った天然昆布は、乾燥機等も使わず天日乾燥で製品となるため、無添加完全自然食品です。日高昆布は、くせのないうまみがあり、だしはもちろんのこと、佃煮や昆布巻き等の煮物にも使える万能型昆布です。



ふのり

冬場に採ったコリコリとした食感が特徴の寒ふのりと呼ばれる生ふのりと、天日で自然乾燥させた干ふのりの2種類があり、どちらも賢やかな磯の香りを食卓に運んでいます。えりもでは、採取する際に道具を使わずに手で摘み取るため砂や小石の混入がほとんどないため、軽くゆすぐだけですぐに味噌汁の具として楽しめる自然食品です。