## 酪農と漁業のまち





2025年11月26日(水) ・ 27日(木) 8:30-18:30

興部町の特産品は、ホタテ、さけ・ます、毛ガニ、昆布といった海産物をはじめ、乳製品、ハム・ ソーセージ、だったんそば、干し貝柱など種類が豊富です。特に町内4つのチーズ工房で作ら れているチーズやヨーグルトは自慢の逸品です。

年末に向けて「海産物まつり」と謳い、ホタテの玉冷やいくら醤油漬をはじめ、毎年大人気の タラバガニ折足はボイル・生の2種類をご用意しております。ぜひとも、興部町の「おいしい」 を堪能してください。お待ちしております。

### 販売品目

- ●ホタテ 玉冷 ●タラバガニ折足(ボイル・生) ●おこっぺ発酵バター(有塩) ●塩昆布飴
- ●ヨーグルト(プレーン・スイート) ジャパンブルーおこっぺ ●大盛焼きそば など













※出品品目は予告なく変更になる場合があります。※売切れの場合はご容赦ください。

# ◎ 興部町について

興部町は、緑豊かな大地と青いオホーツク海に抱かれたオホーツク管内の 北部に位置する、「大規模な酪農業・水産資源の豊富な漁業・豊かな森林 を活かした林業」の町です。更に、家畜排せつ物を中心としたバイオマス 資源の有効活用により、牧草地への負荷・散布時の悪臭の低減など、地域 環境との調和と新たな産業の創出を目指す取り組みにも力を入れていま す。広い大地と雄大なオホーツク海が織りなす自然は、豊かな恵みを与え てくれます。ぜひ一度、興部町へお越しください。









JR 札幌駅

ホテルポールスター札幌 1F屋外特設会場 (札幌市中央区北4条西6丁目)

主催:興部町

協賛:一般社団法人おこっぺ町観光協会╱₩₩と北海道ポールスターサービス株式会社