



サンマ

8月から10月頃まで獲れる秋の味覚のサンマは、脂がのって格別の美味しさです。

アサリ

とにかく厚岸のアサリは大粒。歯ごたえ抜群、旨味がぎゅっと詰まっています。



大黒毛がに

濃厚なカニみそ、身も甘さたっぷり。重さ800g以上のものに厳選した大黒毛がにには極上の旨さです。

あっけし極みるく65

脂肪球を調節しないノンホモジナイズ製法を採用し、低温殺菌にこだわることで、牛乳本来の美味しさをそのまま味わえます。まさに極み！



極みるくあいす

良質な生乳をふんだんに使い、後味のすっきりした甘さです。



チーズ

牧場でとれたフレッシュミルクから作られる極上チーズです。



Eat

食

花と味覚と歴史のまち おいしさ巡り

何を食べる？旅に出るとグルメはつきもの
厚岸は海の幸と大地の恵みを味わえます
さあ、お腹いっぱい食べよう！

厚岸といえば牡蠣

厚岸では、生食用カキを通年出荷しています。厚岸生まれ厚岸育ちで丸く、小ぶりですが旨味が凝縮した「カキえもん」。同じく厚岸生まれ厚岸育ちの純厚岸産で濃厚で身が締まっている「弁天かき」。三陸生まれのカキ種を厚岸で育て、身がたっぷり詰まっている「マルえもん」。ぜひ食べ比べてみてください。



カキえもん



弁天かき



マルえもん



厚岸ウイスキー

冷涼な気候、海霧、良質な水がある環境がシングルモルトの聖地、アイラ島に似ていることから2016年厚岸蒸溜所が設立されました。厚岸産ビート、大麦、地元ミズナラを使った樽。甘く艶やかなフルーティさとビート感のコラボレーションが口の中に広がります。厚岸オールスターのウイスキーを目指し、北の大地が育むウイスキーは今、世界中から注目をあびています。

この旅のメインイベント
厚岸のカキを食べつくそう
やっぱり、絶対美味しさが違う
厚岸に来てよかった♪



ん〜♡

やっぱり、カキ うまー♪



お母さんに
おみやげ♪



四季の旬を楽しむならエーウロコ♪

大きな水槽には厚岸名産の
カキをメインに、カニ、エビ、サ
ケ、サンマなど新鮮な地場の
魚介類が所狭しと販売されて
います。厚岸漁協が営んでいる
直売店だけあって加工品も含
め、品揃えが豊富なのが自慢。
価格も安価なため、観光客
だけではなく、地元の人たち
も多く利用しています。
もちろん地方への発送も
してくれるので厚岸で食べた
忘れられない味をぜひおみや
げに。

厚岸の美味しさが勢揃い

● カキ・アサリ ● 各種魚介類 ● 各種加工品 など

地方発送承ります。



厚岸漁業協同組合直売店
エーウロコ

厚岸町港町5丁目3番地 ☎0153-52-0117
■営業時間／10:00～16:00
■定休日／火曜日(11月～12月無休)
■<https://www.a-uroko.or.jp>

ONLINE
SHOPも
チェック



おいしさ
の
宝庫

Oyster♪



厚岸に来たら、絶対はずせない

「厚岸グルメパーク」&
「エーウロコ」へ行こう!

「知る」「買う」「食べる」「憩う」「集う」
「考える」が楽しめるコンキリエ

厚岸湾と厚岸湖を一望でき
る高台に立つ道の駅厚岸グル
メパーク。2階レストラン「エス
カル」はボリューム満点のカキ
メニューが豊富。また、「炭焼炙
屋」は殻付きカキをはじめ、海
産物を自分で焼く屋内バーベ
キューが楽しめます。
1階総合展示販売では厚岸
ならではの「おみやげ」が買え
ちゃいます。食、べて、良し、買、つて
良し、遊、んで、良し、眺、めて、良し
の道の駅。旅に訪れた人を裏
切らないスポットです。

厚岸の観光の拠点として人気の施設

● レストラン エスカル ● 炭焼 炙屋 ● オイスターバー ル ビトレスク
● オイスターカフェ ● 総合展示販売 ● 総合観光案内所 など

地方発送承ります。



道の駅 厚岸グルメパーク
厚岸味覚ターミナル・コンキリエ

厚岸町住の江2丁目2番地 ☎0153-52-4139
■営業時間／9:00～20:00(4月～10月)
10:00～19:00(11月～12月)
10:00～18:00(1月～3月)
■休館日／月曜日(祝祭日の場合は火曜日)
7月・8月は無休
■<https://www.conchiglie.net>

WEBSITEも
チェック

