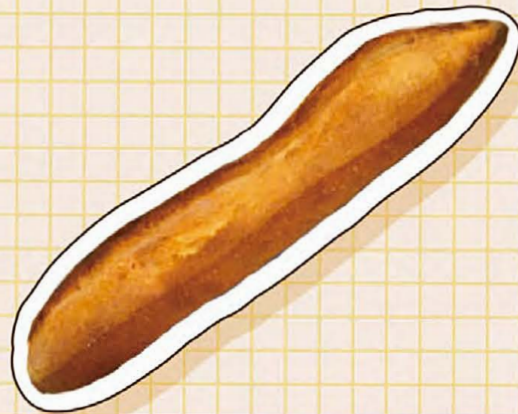


# NAKAFURANO GOURMET

なかふらのグルメ  
*gourmet guide*



町内飲食店

32軒

掲載

中富良野の  
グルメ情報をお届け

# 中富良野のグルメ情報をお届け

地域おこし協力隊の活動の一環として、町内飲食店紹介冊子の作成を企画しました。“お店の魅力”と“町の良さ”を、町のみなさんに再発見してもらいたい！それが企画のきっかけです。

取材の中では、この町の好きなところ、町に来たきっかけ、こんな町になったら良いな♪を語り合うことも。

以前、こんな声を聞きました。

「この町には沢山お店があるけれど、そもそもお店の場所を知らない、どんなお店があるか知らない。」

そのため、この冊子ではお店の良さに加えて、お店を探すのに役に立つ営業情報をまとめています。この町を探検してみると、世界を旅して学んだお菓子を作るお店、和と洋の雰囲気がミックスしたお店、冬は真っ白な白樺に囲まれて別世界になるお店など...面白いお店が沢山ありました。

再発見できる町の良さとは、季節の果物や野菜の美味しさ、ホッと落ち着くこの町の景色、あたたかい人たち、厳しい冬もたくましく生きる動物や植物たち。

いつもと違う場所で、いつも食べないお料理やお菓子を味わいませんか？いつもと違う時間を過ごすと「こんなことしたいなあ」と、新しいアイデアが思い浮かぶかもしれません。

見慣れていると思っていた町の景色は、時間帯、その日の天気、景色を見る場所が違えば、葉っぱの色や雲の数...どこかが変わっている。

そして、その時の自分の感情、誰とその景色を見るかが違えば、見えてくる景色が変わってくる。

さあ、この町を探検をスタート！

地域おこし協力隊

## わたしたちが作っています

企画 / 文章  
もち



たんたん



みっちー



びら



さっちゃん



たかあしい



なかちよ



まめちゃん



あめきち



たけちゃん

「地域おこし協力隊」とは、都市部から中富良野町に移住し、地域協力活動を行いながら、地域への定住、起業・就業を図ることを目的とした国の取組。令和6年5月現在22名が様々な業務で活動中。

# Contents

## パン

cafe nokka .....	04
ベーカリー&カフェ 風時計 .....	04
ぱん屋やまなか .....	05
Peace Gardenパン酵母 .....	05
キャンプ&パン工房 癒々 YUYU .....	06

## カフェ・スイーツ

Medecine Leather .....	06
すぎやま珈琲 .....	07
とみたメロンハウス .....	07
ポプラファーム中富良野本店 .....	08
NAKAFURANO SUCRE .....	08
四季の宿 KI・ZU・NA Tea Room Berry & Chloe's .....	09
バウムクーヘンのHASEGAWA .....	09
カフェ銀ドロ(北海道風景画館内) .....	10

## 定食

カフェモトマチデリ .....	10
-----------------	----

## 洋食

グリル&農家レストラン やぎカフェ (ドメーヌレゾン内) .....	11
カフェルネ(ファーム富田内) .....	11
Cafe てくり .....	12
ペンション&レストラン ラ・コリーナ... ..	12
ダイニング シェーブル .....	13

## ラーメン

ほしの希.....	13
ゑびす屋.....	14
マコト大作戦(ラーメン寿浅) .....	14

## カレー

ネパールダイニング .....	15
ポカラダイニング(ベストム内).....	15
北のカレー工房 きらら.....	16

## ジンギスカン

富良野ジンギスカン ひつじの丘.....	16
----------------------	----

## 蕎麦

北星庵.....	17
----------	----

## 居酒屋

粋な小将.....	17
喰い処 彩 .....	18

## クラフトビール

NAKAFURANO BREWERY Taproom THE DAY.....	18
--	----

## オーガニック

オーベルジュ エルバステラ.....	19
--------------------	----

## 野菜等直売所

西中直売本舗.....	19
-------------	----

パン

## cafe nokka

カフェ ノッカ



Google MAP HP Instagram

📍 西1線北15号 📞 0167-44-2578  
🕒 〈4月下旬-12月上旬〉 11:00-17:00 📅 水・木  
🅐 有 📦 テイクアウト有

「カンパーニュサンドプレート」は、サラダやスープの他、本日のデザートつき。3種から選べるカンパーニュサンドには、ツナ&アボカドや、フルーツ&生クリームなどがあり、ごろっと具材が挟まれていてボリュームあり。

こちらのお店では、自家製天然酵母のカンパーニュに合う北海道食材を使ったプレートを楽しめる。毎日焼くパンは、富良野岳のわき水で仕込み、道産小麦粉「香麦」をライ麦粉、道産全粒粉にブレンドし作っている。また、イースト、添加物不使用。もっちりして食べ応えのあるパンがたまらない。

※カンパーニュとは、食事に合う田舎パンのこと。



もっちり食感のカンパーニュは  
色々な具材に合う

おすすめ

- 自家製天然酵母カンパーニュサンドプレート (平飼いたまご・ツナアボカド・フルーツから選べる)
- 放牧豚のハンバーグサンドプレート

外ではペットと一緒に  
食事ができてうれしい♪



パン

## ベーカリー & カフェ 風時計



Google MAP

📍 東3線北16号 📞 0167-44-3773  
🕒 〈4月-12月〉 11:30-16:00 📅 月~木  
🅐 有 📦 テイクアウト有

ほっこりしたお店の方が営業するパン屋さん。優しい味のパンと、温もりのある店内の雰囲気を探め、また行きたくなる。子供からお年寄りまで安心して食べられるパン作りがモットー。天然水、天然塩、天然酵母、上富良野産小麦はるゆたかを使用したパンはしっかりと柔らかい。

パンのメニューは、「あんぱん」「アップルカスタードパン」「ハム&オニオンパン」など親しみのあるものが多い。「さくらあんぱん」「カボチャあんぱん」「地元ヤサイのピザパン」など季節を感じられる地元食材を使用したパンもおすすめ。



柔らかく優しい味のパンをぜひ

おすすめ

- パンランチ (パン2種・季節のサラダ・スープ・ミニグラタン・ドリンク付き)
- パンセット (パン2種・ドリンク付き)
- 季節のパン、総菜パン

窓際の席からは、  
お庭を眺められホッと落ち着く。



パン

## ぱん屋やまなか



Google MAP



- 📍 基線北20号 📞 0167-44-3371
- 🕒 〈10-5月〉 9:00-15:30 (休) 日・月・火
- 🕒 〈6-9月〉 9:00-17:00 (休) 日・月
- 🅐 有 🗝️ テイクアウト有

店内には、手作りの石窯で焼いたしっかりとした食感のパンが多く並ぶ。町内はもちろん遠方からもパン好きの人が訪れる。

パンには、近郊の小麦、旬の野菜や果物などを使用。夏にはアスパラガスやミニトマト、秋には栗やリンゴを使った季節限定のパンも登場。そのオリジナルなメニューと、小麦の香りや味を感じることができるパンが多くの人を惹きつける。おすすめの「やまなかぱん」は、中はやわらかくて食べやすく、色々な食事に合わせたりジャムやちみつをつけて食べても美味しい。



ハード系のパンが特徴  
パン好きが通うパン屋さん

おすすめ

- やまなかぱん ● あんぱん
- クロワッサン ● バゲット

香ばしく優しい味の  
あんぱんが美味しい。



パン

## Peace Garden

### パン 酵房



Google MAP



Instagram



Facebook



- 📍 本町5-35 📞 080-8848-4158
- 🕒 11:30-15:00 (売り切れ次第終了)
- 🅞 工房改装中のため休業中 (R6. 秋再開予定)
- 🅐 有 🗝️ テイクアウト有

心と身体に優しいパン作りを心がけている。パンの材料には、上富良野産小麦はるゆたかと全粒粉、美瑛産ライ麦、沖縄の塩、きび砂糖を使う。また、レーズンやライ麦の自家製酵母を使用。ゆっくり醗酵させることで、消化に良いパンが出来上がる。

人気メニューの「湯種食パン」は、もっちりした食感で何もつけなくても十分美味しい。焼くと外はカリッとする。食パンの他、ハード系のパンや、米粉の焼き菓子なども販売している。



自家製酵母を使った  
心と身体に優しいパン

おすすめ

- 湯種食パン ● ライ麦パン
- プレッツェル ● 米粉の焼き菓子

こんなにも、もちもちした  
ハード系パンは初めて。



パン

## キャンプ&パン工房 癒々 YUYU



Google MAP Instagram

- 📍 新田中農場 ☎ 090-8632-2535
- 🕒 10:00-17:00 (売り切れ次第終了) 📅 月~木
- 📌 有 📦 テイクアウト有

山を越え、新田中にある白いコンテナハウスのパン屋さん。町外れにあるので、ここで見る景色は幻想的。冬は美しい白樺と雪に囲まれ、あたり一面真っ白に。

店名の“癒々”は、「この場所で癒やされてほしい」との思いからお店の方が付けた。天然酵母と焙煎大麦を使用した“身体に優しいパン”を作っている。パンは全て湯種製法でもっちりした食感を楽しめる。ミニ食パンは、そのままちぎって食べるのにぴったりなサイズ。人気のメニューは売り切れてしまうのでお早めに。



冬の白樺に囲まれた  
パン屋さんは幻想的

おすすめ

- 塩バターパン
- ミニ食パン ● あんぱん
- バケットヌーボーのクッペ  
(大麦を使用した茶色いパン)

いつ行っても癒やされる空間。  
優しい味のパンは絶品。



カフェ・スイーツ

## Medicine Leather

メディスンレザー



Google MAP Instagram Instagram

- 📍 北町9-2北コンテナハウス(国道沿い) ☎ 080-1880-5671
- 🕒 <平日> 10:00-17:00 <土日祝> 10:00-18:00 📅 月~水
- 📌 有 📦 テイクアウト有

国道沿いの赤いコンテナハウスが目印。こちらは手作り革製品と珈琲のお店。店主の市山さんは、昔から「革とバイク」が趣味。革製品は、アクセサリや、財布、鞆など種類は豊富。

バイク用の革シートなど、ライダーズグッズもあり、バイク好きの人が多く訪れる。「革ベルトの時計が欲しい」といったオーダーメイドの対応や、他の革製品の修理も行う。珈琲は、定期的に豆を変え店内で座って飲むことができる。女性に人気の「飲む珈琲ゼリー」はバニラアイスクリームと珈琲のほろ苦さが合いたまらない。



革・珈琲・バイク。

好きな物で飾られたお店

おすすめ

- 自家焙煎珈琲(豆の販売も行う)
- 飲む珈琲ゼリー ● エスプレッソラテ
- エスプレッソトニックウォーター
- オリジナル革製品の販売 ● 刻印体験

自家焙煎コーヒーと革製品のお店。  
店内はカッコいいインテリア。



カフェ・スイーツ

## すぎやま珈琲



Google MAP



Instagram



Facebook



📍 西1線北14号 📞 0167-33-1026

🕒 10:00-18:00 📅 日・月

🅐 有 📦 テイクアウト有 ※オムツ替え場所・お座敷等有

こちらのお店では、世界中の珈琲をいただける。コロンビア、ブラジル、ミャンマーのコーヒー豆など種類は豊富。酸味や苦みの強さなど、お客さんの好みに合う珈琲を紹介してくれるので安心。

珈琲豆は、店内の焙煎機にて自家焙煎し、ネルドリップで淹れる。珈琲の他、道産の小麦、卵、バターを使った手作りスイーツや、スパゲッティ、カレーなどの食事もある。振り子時計がチクタクと響く店内は、天然無垢の木材を使い温かみがある。その居心地の良さに、つい時間を忘れてしまう。



「ホッ」と一休み  
ずっと居たくなる珈琲屋さん

おすすめ

- 自家焙煎コーヒー ● ナポリタン
- 季節の手作りスイーツ ● 自家焙煎コーヒー豆

季節ごとに変わる  
お手製スイーツに心が癒される。



カフェ・スイーツ

## とみた メロンハウス



Google MAP



HP



Instagram



📍 宮町3-32 📞 0167-39-3333

🕒 <6-9月> 9:00-17:00 📅 営業期間中無休

🅐 有 📦 テイクアウト有

富良野メロンの美味しい夏季のみの限定営業。豊富な種類のメロンスイーツが楽しめる。店内に入ると、ふんわりと焼きたてのメロンパンの良い香り。外はサクサクのクッキー生地、中にはメロン果汁を使用したクリームがたっぷり入ったメロンパンは、大きくて食べ応えあり。

スイーツに使われるメロンは、時期に合わせて最適な品種を選定。メニューにはメロンパンやオムレットの他に、ソフトクリームやスムージーなどもあり、のんびりと園内を散策するのもおすすめ。

富良野メロンをたっぷり使った  
スイーツを味わって



おすすめ

- こだわりメロンパン(赤肉・青肉)
- 赤肉メロンのオムレット
- 果肉トッピングソフトクリーム

テイクアウトしたメロンパンに  
アイスを挟む食べ方もある！



カフェ・スイーツ

## ポプラファーム 中富良野本店



Google MAP



HP



Instagram

- 東1線北18号 ☎ 0167-44-2033
- 🕒 4月中旬頃-10月末) 9:00-17:30(L.O17:00)
- 📅 営業期間中無休 🅐 有

食べ応え抜群のこちらの2種類のパフェは、新鮮な桃とシャインマスカットを山梨県の契約農家から毎週直送してもらっている。約40種類もある桃の中からその時期ならではの美味しい品種をご提供。パフェの下のソフトクリームに果物を絡めて食べると二度美味しい。

町民の方も楽しめるメニューとは？それはバニラorメロンorミックスか選べるソフトクリーム。価格は500円からとお手頃で、カップかコーンを選べる。暑い日は、ソフトクリームを食べて一休みしたい。



町民の方もお手頃な価格で  
楽しめるメニュー有り

おすすめ

- 桃まるごとパフェ Oh Peach! (7月中旬頃販売)
- シャインマスカットパフェ Oh My Shine? (8月中旬頃販売)
- ソフトクリーム(バニラ or メロン or ミックス)

外のテラス席ではペットを  
連れることもできる。



カフェ・スイーツ

## NAKAFURANO SUCRE

ナカフラノ シュクレ



Google MAP



HP



Instagram

- 東1線北18号 ☎ 0167-56-7173
- 🕒 9:30-17:00
- 📅 4月-11月) 月・第2-4週の火 <12月-3月) 日・第2-4週の土
- 🅐 有 📦 テイクアウト有

こちらはソフトクリーム&コーヒーのテイクアウトショップ。バナナチップ、チョコレート、プレッツェル、マシュマロなど豊富な種類のトッピングがズラ〜リ。「どれにしようかな〜」好きなトッピングを選べるので子供たちは大喜び。「アフォガード」など大人向けのメニューもある。

「障害のある方の社会参加を応援したい」との思いを持つ店主の木下さんは、ジェルキャンドル、ポーチ、ピアスなど福祉施設で手作りした雑貨の販売を店内で行う。



世界に1つだけの  
オリジナルソフトクリームを作ろう

おすすめ

- ミルクソフトクリーム
- コーヒー ● アフォガード等

おすすめのトッピングは  
しょっぱさが効いたプレッツェル。



カフェ・スイーツ

## 四季の宿 KI・ZU・NA Tea Room Berry & Chloe's

ティールーム ベリーアンドクロエズ



Google MAP



Instagram

- 📍 西2線北19号 ☎ 0167-44-4770
- 🕒 〈10-6月〉 11:00-16:00 (ティーランチ)
- 🅐 有 🏠 お菓子の個別購入は要問合せ

懐かしそうにお店の方が、旅の思い出話をしてくれた。白いバウムクーヘンや、スコーンなど、KI・ZU・NAの手作りお菓子は、ドイツやイギリスなどを旅して学んだもの。初めて見るお菓子もありワクワクする。

「お菓子とお茶をいただきながら、ゆっくりお話ししたいな」そんな方には「アフタヌーンティーランチ」がおすすめ。可愛らしい三段のティースタンドにのったお菓子と、紅茶、ハーブティーなどが楽しめる。テーブル席から見える四季の十勝岳連峰の景色も素敵。



旅して学んだお菓子には  
思い出が詰まっている

おすすめ

- アフタヌーンティーランチ  
(2名から受付&要事前予約)

お菓子のこだわりについてなど  
店主さんに聞くお話も楽しみ。



カフェ・スイーツ

## バウムクーヘンの HASEGAWA



Google MAP



HP

- 📍 東9線北12号 ☎ 0167-44-3556
- 🕒 〈5-12月〉 9:00-17:00 🅑 月~木
- 🅐 有 🏠 テイクアウト有

昔ながらの製法にこだわり、自作の機械を使い一層一層手がけて焼くバウムクーヘン。「本来のバウムクーヘンの味を伝えたい」という想いが込められている。

乳化剤と液体ショートニングは不使用なので、一層一層食べ応えがあり素朴な味。噛むごとに口の中に優しい味が広がる。味は、プレーン、メープル、オレンジ、紅茶、シナモンと、他のお店にはない珍しい種類ばかり。おやつとしてはもちろん、個装されているのでお土産にもぴったり。事前のご連絡で、お歳暮など贈答用の対応も行う。



優しい味が広がる  
一層一層手焼きのバウムクーヘン

おすすめ

- バウムクーヘン
- 5個入り(プレーン・メープル・オレンジ・紅茶・シナモン味の各種)
- 3個入り(リンゴ/クルミ/珈琲)※同じ味が3個入り

一層一層、綺麗な焼き目。  
しっとりと香り高い  
バウムクーヘンが美味しい。



カフェ・スイーツ

## カフェ銀ドロ (北海道風景画館内)



Google MAP

HP

- 📍 奈江(無番地) ☎ 0167-44-4477
- 🕒 〈4月下旬-10月上旬〉入館10:00-15:00
- 📅 月(祭日の場合は翌日)
- 🅐 有 📦 テイクアウト有(庭への持ち込みが可能)



山を少し越えて静かな奈江地区にある美術館。廃校になった小学校を改築した美術館の中には、木枠の大きな窓の部屋があり、そこから廊下を進むと元々体育館だったスペースにたどり着く。朝日のあたる芦別岳の絵など、奥田修一さんが描く北海道の風景絵画は、私たちが実際に見たことのない景色ばかりでウツトリする。

敷地内の風景画家の庭では「ピクニックセット」を楽しめる。庭を散歩している猫ちゃんに出会えるかも。



小学校を改築した美術館は  
山や森の静けさに包まれている

おすすめ

- ピクニックセット  
(コーヒー・クッキー付き)
- 琥珀(狭山微醪酵茶)

絵画に囲まれティータイム。  
レトロな木造学校の温もりに  
包まれて。



定食

## カフェモトマチデリ



Google MAP

Instagram

- 📍 本町7-1 ☎ 090-3890-1695
  - 🕒 11:00-18:00 📅 水・木
  - 🅐 有 📦 テイクアウト有
- ※お手洗いバリアフリー対応 / 事前相談で定休日の営業もご対応



商店街に灯る優しい明かり。「町民や若い人の居場所を作りたい」という想いを込め、2021年11月国道沿いにOPEN。町内では初めてのカフェ&古着のお店。早速、おしゃべりを楽しむ町民が来たり、古着を買いに高校生が来たり。古着は、息子さんがお洒落な古着を厳選。

カフェでは、日替わり定食をご用意。お母さんが作る優しい味で心温まる。日替わり定食には、メインの他、サラダ、おかず、スープ、デザートが付きお腹いっぱいになる量。日替わりは、煮込みハンバーグが特に人気。



お母さんが作る  
ホッとする家庭の味

おすすめ

- 日替わり定食(メインの例:ハヤシライス・煮込みハンバーグ・唐揚げ・酢豚など)
- ホットサンド(日・祝日のみ)

日替わりランチは愛情も  
ボリュームもたっぷり嬉しい!



洋食

## グリル&農家レストラン やぎカフェ (ドメーヌレゾン内)



Google MAP Instagram

- 📍 東1線北4号
- ☎ 0167-56-7525 / <ご予約> 090-9702-8091
- 🕒 <レストラン> 10:00-17:00 (お食事11:00-L.O 16:30)
- 🕒 <スイーツ工房> 10:00- (売り切れ次第終了)
- 🚫 休 火(予約ある場合変更有) 🅕 有 📦 テイクアウト有

自由に歩き回るヤギの可愛い姿に子供は大喜び! 外ではヤギと触れあえる。(例年、GWから10月頃)子供も大人もみんなで楽しむのが良いところ。

ドメーヌレゾンの中にある“やぎカフェ”では、ハンバーグやステーキなどの食事を楽しめる。北海道産牛肉を100%使用した「ビーフハンバーグセット」は、ライス、サラダ、味噌汁付きのお得なメニュー。肉厚で噛むごとにうま味が感じられる。スイーツメニューも多くあり、クセのないヤギミルクを使ったソフトクリーム、パフェやプリンなどを注文できる。



「食べて・見て・触れて」  
子供も大人も楽しめる

おすすめ

- 北海道産ビーフハンバーグセット
- 上富良野ポークのステーキセット
- 旬の富良野野菜とチーズのピザ

北海道産ビーフハンバーグは口の中にじゅわっと濃厚な肉汁が広がり、牛肉の味がしっかり味わえる。



洋食

## カフェルネ (ファーム富田内)



Google MAP HP Instagram

- 📍 基線北15号 ☎ 0167-39-3939
- 🕒 <4月下旬 - 10月上旬> 9:00-16:30 (Lunch10:30-14:30)
- 🚫 休 営業期間中無休 🅕 有 📦 テイクアウト有

室内でゆっくり座って食事ができるカフェ。お店の奥に進むと見えてくるのは、一面に広がる青空と十勝岳連峰と田園風景。天気の良い日には、窓が解放されたテラス席でラベンダーの香りや心地よい風を感じてほしい。

美瑛町バローレのオーナーシェフが監修した料理が楽しめ、富良野近郊の食材やラベンダーを使っている。その他、生クリームには40%以上の乳脂肪を含むものを選ぶため、グラタンやニョッキのソースは濃厚でコク深い。溝をつけて成型したニョッキには、ソースが良く絡む。



ここでしか味わえない料理を  
景色と一緒に

おすすめ

- 上富良野産メークインのグラタンとカレーのセット
- 上富良野産男爵いものニョッキ&クリームソース
- 上富良野産男爵いものラベンダーバター
- ラベンダージュレといちごのジュース「彩りの畑」

モチモチのニョッキやホクホクしたじゃがバターが美味しい。



洋食

## Cafe てくり



Google MAP



Instagram



📍 東5線北13号 📞 0167-56-9648  
 🕒 11:30-16:00 📅 不定休 🅅 有 🏠 テイクアウト有  
 ※ Dinnerは要予約 / 小上がり・授乳室等有

天然酵母で発酵させた生地を手ごねし、石窯で焼いたもちり食感のピザが人気！ピザを焼く姿を、間近で見ることができる。こちらでは、タマネギ、アスパラガスなど、近隣農家さんの野菜を使ったピザ、パスタ、冷製スープなどを味わえる。

納屋を改装したお店は、窓からたっぷりと自然光が差し込みゆったりテーブルが並べられている。お店は田んぼの真ん中にあるので四季の田園風景を楽しめる。店内には小上がりの他、オムツ替え・授乳室のスペース、絵本が用意されお子様連れに嬉しい。



手ごねし石窯で焼いたピザは  
もちり美味しい

おすすめ

- 4種のイタリア産チーズとハチミツのピザ
- 自家製ベーコンと季節の野菜のピザ
- 季節のパスタ(自家製パン付き)
- 季節のスープ

石窯で焼いたピザがとても美味しい。  
田園風景がすごく綺麗で落ち着く。



洋食

## ペンション&レストラン ラ・コリーナ



Google MAP



HP



Facebook



📍 鹿討農場 📞 0167-44-3957  
 🕒 <Lunch> 11:30-15:00 (L.O14:30) 📅 Lunchのみ火・水  
 🕒 <Dinner> 18:30-21:00 (L.O20:30) (要予約)  
 🅅 有 🏠 テイクアウト有 ※スロープ・手すり等バリアフリー対応

「ふらの和牛スネ肉の煮込みパスタ」は人気メニュー。赤ワインとトマトを使いじっくり煮込んだ牛スネ肉はとろ〜りと柔らかく、ソースは濃厚でパスタによく絡む。トマト、レタス等の野菜や、牛、豚等のお肉など、使用する食材は、道産や近郊のものにこだわっている。

ゆったり並べられたテーブル席の前には、大きな窓が横に広がり、山や田園の景色を眺めることができる。森林が近くにあるので目の前を小動物が通ることもある。また、店内はバリアフリーに対応し、スロープや手すりを設置している。



その土地の食材を使った  
イタリア料理を

おすすめ

- ふらの和牛スネ肉の煮込みパスタ

日替わりの手作りケーキもある。  
お茶だけの利用もできて嬉しい。



洋食

ダイニング

## シェーブル



Google MAP



Blog



Facebook

- 📍 南町7-35 📞 0167-44-4966
- 🕒 〈Lunch〉 11:30-15:00 (L.O14:00)
- 🕒 〈Dinner〉 18:00-21:00 (L.O20:00)
- 🗓 〈7月以降〉月 〈秋以降〉日 🅑 有 (近隣の公共駐車場)
- 🏠 テイクアウト有 (営業状況により前日までに要予約)

シェーブルは、野菜の素材を活かした洋食レストラン。運ばれてくる料理は、季節の緑黄野菜やソースが美しく盛り付けられている。

「本日のセット」は、お魚かお肉のメインを選び、スープ、サラダ、自家製全粒粉のパンかライス付き。できる限り旬の近郊の野菜を使っている。そのためカボチャ、アスパラ、トマトのスープが登場するなどセットの内容は変わる。バーニャカウダ(期間限定)は丸いお皿に色鮮やかな野菜が飾られ、まるで1枚の絵を見ているよう。



野菜の素材を活かした  
色鮮やかな料理を

おすすめ

- 本日のセット(メイン料理・季節のスープ・サラダ・パンかライス付き)

ランチだけでなく、  
ディナーも楽しめるお店。



ラーメン

## ほしの希



Google MAP

- 📍 北町2-35 📞 0167-44-4757
- 🕒 11:00-20:00 🗓 不定休 🅑 有
- ※小上がり・子供さんに嬉しいおまけ有

こちらは手相占い(時間がある際)をしてくれるラーメン屋さん。札幌のラーメン屋さんで勤務していた経験を活かし、昔ながらの製法でラーメンを作っている。

豚、鶏、椎茸の出汁を使ったスープは、あっさりし細麺によく絡み美味しい。人気メニューは「塩ラーメン」で、定番メニューの他には「とんこつラーメン」「チャーシューラーメン」「五目ラーメン」があり、豊富な種類。時期によっては、アスパラガスのトッピングなど、近郊の野菜を使っている。きっと初めて食べる人も多い「熊笹餃子」は、熊笹の香りがして香ばしい味。



熊笹餃子、手相占い！  
他にはないラーメン屋さん

おすすめ

- 黒担胡麻ラーメン
- 辛味噌ラーメン
- 香がし醤油ラーメン(チャーハン・玉子丼・あんかけ丼セット有)

お得で美味しいセットメニューもある。「熊笹餃子」も食べてほしい!



ラーメン

## ゑびす屋



Google MAP



- 📍 本町8-9 📞 0167-44-2970
- 🕒 11:00-15:00 (スープが無くなり次第終了) 📅 休 火・水
- 🅓 有 📦 テイクアウト有 (豚丼のみ)

白濁豚骨スープがこだわりの旭川ラーメン。スープは新鮮な豚骨を丸一日かけてじっくりと煮込み、鯉節とあじ干しで風味を出す。そこにタマネギなど野菜の甘みをプラスする。

旭川ラーメンの定番は「醤油ラーメン」だが、お店の方のおすすめは「味噌ラーメン」。コクのある味噌スープが、具材や麺によく絡む。バターとコーンをのせれば、まろやかに二度美味しい。「ピリ辛味噌ラーメン」も試してみたい。お客さんの好みに合わせ、麺の硬さや、スープの濃さを調整してくれるのが嬉しい。



自家製スープが自慢の  
旭川ラーメン

おすすめ

- 醤油・味噌・塩ラーメン
- 豚丼(ミニサイズも有り)

バターのコクとコーンの甘さが  
やみつきになる美味しさ。



ラーメン

## マコト大作戦 (ラーメン寿浅)



Google MAP Facebook



- 📍 基線北8号 📞 0167-56-7799
- 🕒 10:30-14:00 📅 休 日～水
- 🅓 有

店主の寿浅さんは、もともと富良野にて焼肉とラーメンのお店「寿浅」を営業されていた。その時からファンの方も多はず。コクのある味噌スープ、たっぷり入ったシャキシャキの野菜が美味しい。味噌と麺、そしてお肉は創業当時から同じ事業者さんに特注し、ラーメンを作っている。

人気メニューは「味噌ラーメン」だが、他にも「ピリ味噌」「黒味噌」「白味噌」など様々な味噌ラーメンがある。お好みで全てのラーメンにニンニクを入れることが可能。



地元で35年愛される  
味噌ラーメン

おすすめ

- 味噌ラーメン
- にんにく味噌ラーメン
- 黒味噌ラーメン
- 白味噌ラーメン

「みそラーメン」がお店の人気  
メニュー。みそ好きにはたまらない。



カレー

## ネパール ダイニング



Google MAP



LINE



Instagram

- 📍 暁町3-15 📞 0167-44-2444  
 🕒 〈平日〉 11:00-15:00/17:00-21:00  
 〈土日祝〉 11:00-21:00 📅 第2・4週の水  
 📌 有 🏠 テイクアウト有 ※キッズセット・小上がり有

国道沿いにあるカレー屋さん。大きくてモチモチのナンやスパイスの効いたカレーは、どちらのお店も大人気。「ココナッツナンセット」や「ハニーチーズナン」はネパールダイニングにしかない。

人気メニューは、ナンの中にとろ〜りチーズがたっぷり入った「チーズナンセット」。これらのナンはプレーンナン以外に挑戦したい人におすすめ。ネパールダイニングのLINE公式アカウントを追加したら最新情報を得ることができる。



おすすめ

- チーズナンセット(カレー・チキンティッカ サラダ・チーズナン・ドリンク付き)
- 濃厚スープセット(スープカレー・ライス or ナン・ラッシー付き)

いつも素敵な笑顔で対応してくれる皆さん。元気をいただけます。



カレー

## ポカラダイニング (ベストム内)



Google MAP

- 📍 東1線北17号 📞 0167-44-3276  
 🕒 11:00-21:00(L.O20:30) 📅 第3週の水  
 📌 有 🏠 テイクアウト有

ネパール人スタッフが元氣な挨拶で迎えてくれる。木で統一された店内に、ゾウの置物、アジア風のペンダントライトが飾られ、ネパールにいる気分。炭火の釜で焼くナンは、大きくモチっとして大人気。

おすすめは、「スペシャルセット」。スープカレーとお好きなルーカレーを同時に楽しめる。人気のカレーメニューは、酸味、甘み、スパイスが絶妙の「チキンティッカマサラカレー」と、ほうれん草を使った「チキンサグカレー」。スパイスは、インドから直接取り寄せる。



おすすめ

- スペシャルセット
- チキンティッカマサラカレー
- チキンサグカレー

カレーもナンも美味しい。そして笑顔の接客に癒やされる。



カレー

## 北のカレー工房 きらら



Google MAP

- 📍 宮町2-1 📞 0167-44-4488
- 🕒 〈6月-9月〉10:00-16:00 🏠 営業期間中無休
- 🅐 有 📦 テイクアウト有



素揚げした色鮮やかな野菜がのる「野菜カレー」は皆の人気メニュー。こちらは農家さんが運営するカレー屋さん。「旬の食材を食べてほしい」という想いから、野菜とお米は自家栽培し調達している。

アスパラガス、ピーマン、パプリカ・・・など時期によってカレーの上の野菜が変わるのは、朝採りした旬の野菜を使うから。カレーのルーの半分には、じっくり蒸し煮したタマネギを使っている。お子さんに対しては、タマネギの量を多くしルーの甘さを調整するなど、おもてなしの心を忘れません。



野菜本来の美味しさを  
味わえるカレー屋さん

おすすめ

- 野菜カレー
- チキンカレー
- ビーフカレー
- ごぼう寿司

北星山ラベンダー園からすぐの距離。景色はもちろんバツグン！



ジンギスカン

## 富良野ジンギスカン ひつじの丘



Google MAP



Google MAP



HP

- 📍 本店 ベベルイ 2号店 富良野市花園1-3
- 📞 090-9433-9906
- 🕒 本店 〈4月下旬-10月上旬〉11:00-15:00(L.O14:30)  
2号店 〈10月中旬-2月下旬〉12:00-14:30 / 17:00-21:00  
(2号店のL.Oは45分前)
- 🏠 本店 期間中無休 2号店 月・火 🅐 有 📦 テイクアウト有



テラス席から町の景色を  
一望できる

おすすめ

- サフォーク
- ミルクラム
- ホワイトラム

タレがしみたジンギスカンは  
柔らかい。



蕎麦

## 北星庵



Google MAP



Instagram



Facebook

- 📍 本町5-35 📞 080-1888-5025  
🕒 11:00-15:00 📅 土(最新情報はSNSをご確認ください)  
🅐 有 📦 テイクアウト有

北海道産のそば粉と小麦粉を使用した弾力のある美味しいお蕎麦が食べられる。看板メニューは「カレーせいろ」と「鶏せいろ」。こちらのせいろには、盛りダレと、かけ汁をブレンドし提供。盛りダレの出汁には、本ガツオ、ソウダガツオ、ムロアジ、そして、かけ汁の出汁には加えてさば節を使う。

メニューには、お蕎麦に加えて「スパイスカレー」もある。このカレーは後からくるピリッとした辛さで美味しい。その他、生蕎麦のテイクアウト(汁つき)ができ、お家で茹でたてのお蕎麦が食べられる。



ふらっと気軽に立ち寄れる  
本格的なお蕎麦屋さん

おすすめ

- カレーせいろ
- 鶏せいろ

店内の小上がりは、居心地が良くて  
つい長居したくなってしまふ。



居酒屋

## 粋な小将



Google MAP

- 📍 南町7-25 📞 0167-44-2816  
🕒 <Lunch> 11:30-13:30 <Dinner> 17:00-21:00  
📅 日(宴会などは要相談) 🅐 有 📦 テイクアウト有

お昼は食堂として、夜は居酒屋として営業。夜は、仕事終わりの常連客で賑わう。お店は、古民家をリノベーションしている。店内は、カウンター席の他、1階と2階にお座敷があり、お子様連れの方も安心。

お昼の人気メニューは、上富良野産豚肉を使った「焼肉定食」の他、「肉丼」や「玉子丼」などの丼ぶり。夜の人気メニューは、「ザンギ」や「焼き鳥」などのおつまみ類。卵を10個使用した「厚焼き玉子」は知る人ぞ知る人気メニュー。こちらのお店では、宴会、テイクアウトを受け付けている。



ランチとしても居酒屋としても  
利用できるお店

おすすめ

- 焼肉定食  
(お味噌汁・漬け物付き)
- 厚焼き玉子
- ザンギ

実家のようなホッとする店内で、  
よくお世話になっております！



居酒屋

## 喰い処 彩



Google MAP

- 📍 南町8-40 📞 0167-44-4065
- 🕒 17:00-23:00 🗓️ 不定休
- 🅐 有

アスパラガスの天ぷら、ホッキ貝のグラタンなど、旬の野菜、山菜、海鮮を使った季節の一品料理(日替わり)が人気。季節の一品料理の他、「えび重」「カツ重」など食事メニューもあるので、夕食としての利用も可能。

オープン当初から、カツオと昆布を使った手作りの出汁と、秘伝の八方つゆをベースに調理している。「カツ柳川風」はオープン当初からある定番メニュー。出汁の味を感じることができる。

事前のご相談で、予算や人数に合う宴会プランを用意している。



季節の旬の食材を  
贅沢に使った居酒屋

おすすめ

- 季節の一品料理
- カツ柳川風

出汁の味がしっかり出ている  
「カツ柳川風」はおつまみとして  
お酒にも合う。



クラフトビール

## NAKAFURANO BREWERY Taproom THE DAY

ナカフラーノブルワリータップルームザデイ



Google MAP



HP



Instagram

- 📍 北町9-2 コンテナハウス 📞 050-8888-5592
- 🕒 〈夏期〉水～金 17:00-22:00 土・日・祝 12:00-22:00
- 🕒 〈冬期〉金 17:00-22:00 土 14:00-22:00 日・祝 14:00-20:00
- 🗓️ 〈夏期〉月・火 〈冬期〉月～木 🅐 有 🏠 テイクアウト有
- ※中富良野町内に限り送迎サービス有(前日まで要予約)

2023年の夏、中富良野地域おこし協力隊の鵜飼さんがオープンしたクラフトビールのお店。

2024年の国内ビール品評会ではなんと「銀賞」を受賞。「中富良野町のクラフトビールを作りたい」「夏以外の観光を盛り上げたい」など、沢山の想いをビールに込めている。メニューには、ラベンダーや酒粕などその素材の味を活かした5種のビールをご用意。Nostalgiaは、ラベンダーとレモンの香りを楽しめる。店内はTaproomとなっており、おつまみとビールを楽しむ。



ナカフの素材を  
楽しめるクラフトビール



おすすめ

- ビール3種 (Nostalgia・Reflect・Hazy Horizon)
- フード2種 (おつまみ3種盛り合わせ、ナチョス)

ラベルが可愛いので、  
友達へのお土産にも良い。



オーガニック

## オーベルジュ エルバステラ



Google MAP Instagram

- 📍 鹿討農場 ☎️ 0167-44-3671
- 🕒 ※完全予約制のため事前にお電話をお願いします
- 📦 有 🏠 テイクアウト有 (販売商品等)

食べ物の「本来の美味しさ」＝「自然由来」ということ。体に直接取り入れるからこそ、「体が本当に喜ぶもの」を選びたい。それは人々の健康と自然、そして環境にも優しい。

オーベルジュエルバステラでは、道内各地の厳選食材や、自家栽培している野菜(無肥料、無農薬)を使ったコンフィチュールや、ピクルスなどを販売。それらは果物や野菜の素材を活かし、自然の甘さや食感を楽しめる。また、月に一度、お客さんの希望のオーガニック製品の取り寄せを行っている。



「自然由来の美味しさ」と  
「それを食べる大切さ」を感じられる

おすすめ

- コンフィチュール(アップル&ジンジャー他)
- ピクルス(ベビーメロン・大豆他)
- 自然食品(オーガニック無添加等)
- オーガニック製品(洗濯洗剤や100%自然由来のシャンプーなどの日用品)

コンフィチュールのパッケージが可愛い。お土産にもぴったり。



野菜等直売所

## 西中直売本舗



Google MAP Facebook

- 📍 東1線北18号 ☎️ 0167-44-3922
- 🕒 <6月下旬-8月下旬> 9:30-17:00 📅 休 木
- 📦 有 🏠 テイクアウト有

国道沿いにある西中地区の農家さんが運営する直売所。メロン、トマト、ミニトマト、トウモロコシなど、時期によっては25種類以上の野菜が揃い、店内は色鮮やかになる。その日に採れた地元の旬の野菜は、どれも新鮮。

子供も大人も笑顔になる理由...それは砂川市岩瀬牧場の採れたてミルクと厳選イチゴのソフトクリーム。ソフトクリームの他には、一度スムージーにして凍らせたメロンキューブのドリンクがあり、暑い夏にぴったり。気軽に立ち寄り、座って食べられるところが嬉しい。



子供から大人まで 皆が笑顔になれる野菜等直売所

おすすめ

- ソフトクリーム ● カットメロン
- いちごずり ● 地元の新鮮野菜
- メロンキューブドリンク(カルピス・サイダーの2種類)

野菜は新鮮で種類が豊富。お店は小さくて可愛い。



*Let's enjoy nakafurano's food!*

---

WEBでもご覧いただけます



最新情報は、お店のサイトの二次元バーコードの他、  
お問い合わせいただきご確認ください。

中富良野町役場企画課

---

北海道中富良野町本町9番1号  
TEL.0167-44-2133 FAX.0167-44-4876