



サンマ

8月から10月頃まで獲れる秋の味覚のサンマは、脂がのってい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。



大黒毛かに

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は極上の旨さです。

あつけし極みるく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、地元ミスナラを使った樽。甘く艶やかなフルーティさとビートのコラー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よ



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



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」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のおみやげが買えます。食べてよし、買ってよし、遊んでよし、眺めてよしの道の駅。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 ●炭焼 炙屋 ●オイスターパール 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／9:00～18:00(4月)
9:00～19:00(5月～9月)
10:00～18:00(10月～3月)
■休館日／月曜日(祝祭日の場合は火曜日)
■<https://www.conchiglie.net>

WEBSITEも
チェック

