

IKEDA Specialty goods

特産品が買える



池田町を代表する銘菓 みんな大好き♡バナナ饅頭

米倉商店 / バナナ饅頭

「池田駅を利用する人に安くて美味しいお菓子を」とバナナ饅頭が誕生したのは1905年のこと。当時のバナナはとても高価で、香料や甘味料でバナナの風味を再現し愛らしい形もキュート。テレビや雑誌などで紹介されることも多く、池田町を代表するキング・オブ・スイーツです。

池田だからできる、私たちがだからできる

十勝いけだ屋 / いけだ屋セレクトお菓子セット

十勝いけだ屋はフィールドの異なる同世代の7人が集い立ち上がりました。地域の次世代が豊かになるための土台を作るのが十勝いけだ屋の役割です。野菜セットやお菓子セットなどラインナップが増えていき、中でも「いけだ屋セレクトお菓子セット」が人気です。

ハッピーネスデーリィ

嶋木牧場 / 生ソフトクリーム

美味しさの秘密は、生乳の多さと生クリームのみならず、ソフトクリームの75%に生乳と生クリームを使い、ミルクの味が口いっぱいに広がります。

2014年開催の「ニッポンふるさとアイス選手権」甲子園大会・東京大会では、売上数、売上高共に47都道府県49品中1位となりグランプリを受賞。また、2016年開催の東アジア最大の食品展示会「FOODEX JAPANアイスクリームグランプリ」にて、全国からミネートされた食品の68品中、ハッピーネスデーリィの生ソフトクリームが「最高金賞」を受賞致しました。

一番おいしい状態で食べてほしいから、自分が「じゃがいもプロ」に

多田農場 / フライドポテト・パンプキン

「インカのめざめ」や「きたあかり」そして、「こがねまる」…。多田農場の多田さんがさまざまな品種のじゃがいもを生産し約20年。「一年中、おいしい状態で食べてほしい」という想いから、フライドポテトとして加工し、販売することをはじめました。加工方法で美味しさが変わることもあるため、それぞれ品種によって、カットの形が違うのは、多田さんのこだわりの現れです。

池田町の恵みをギュッと詰めています。

池田ワイン製菓 / ハスカップジャム、十勝ハスカップ液

池田ワイン製菓は1981年の創業以来、北海道池田町のハスカップとワイン用ブドウを使い、風味を損ねる化学調味料や、人工的な色彩になる着色料、合成保存料も一切使用しておらず、自然の甘みや酸味、果実本来の美味しさを楽しんでいただきたいとの思いから天然素材と果実だけを使った無添加で加工しています。

池田町観光協会HP ショッピングモール

HPにショッピングモールを開設！地元の特産品が購入できます。詳しくは「池田町観光協会HP」へ



ALL THE NEWS OF IKEDA

池田町

【お問い合わせ】
北海道池田町観光協会
Tel. 015-572-2286
https://kankou-ikeda.com
〒083-0021
北海道中川郡池田町字西1条7丁目11番地



※昨今の社会情勢でパンフレットの内容に変更がある場合があります。

自治体初のワイナリー

「十勝ワイン」のまちとして知られる池田町は、十勝平野の中央よりやや東に位置し、人口約6,300人の小さな町です。豊かなまちなちになることを「ブドウ栽培」と「ワイン造り」に託したのは昭和30年代のことで、昭和38年(1963年)には全国でも初めての自治体経営ワイナリーが誕生しました。醸造所でもある池田町ブドウ・ブドウ酒研究所は古城のような外観が特徴。「ワイン城」の愛称で地域のの人に親しまれ、また多くの人が訪れる観光スポットになっています。



観が特徴。「ワイン城」の愛称で地域のの人に親しまれ、また多くの人が訪れる観光スポットになっています。



Wine Castle!

ココロゆくまで池田町を味わう

五感で楽しむ池田の魅力

牧歌的な風景やブドウ畑を抜ける風、ワインをこよなく愛する地域の人たち、そして池田町が原点になっている吉田美和さんの音楽。まさに五感で楽しむことができるのが池田町の魅力です。ワイン城には工場見学や展示コーナーのほか、試飲コーナーやショップ、コンシェルジュ(観光案内所)があり、池田を訪れる人々を真心込めたおもてなしで迎えます。



池田町の湯

カメレオンの湯で癒しの時間を

この30年の間に3度泉質が変化し、現在は硫酸イオンを多く含むナトリウム塩化物冷鉱泉。まちの人の憩いの場でもある温泉で、旅の疲れを癒しましょう。

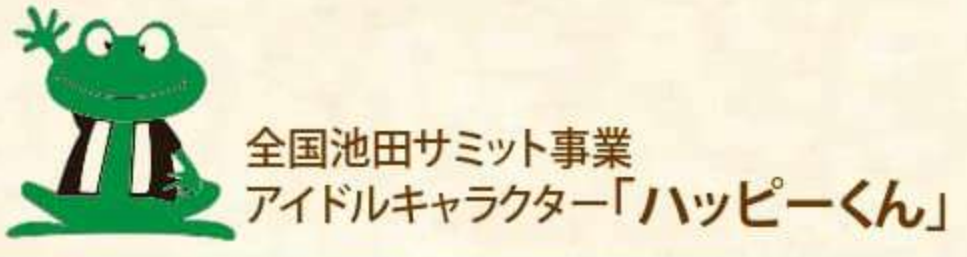
【問い合わせ】
池田清見温泉(休休日:火・水曜日)
☎015-572-3932
池田町字清見ヶ丘10

観光協会HPアクセス数 第1位



池田流

十勝ワインの飲み方



全国池田サミット事業 アイドルキャラクター「ハッピーくん」

TOKACHI BRABALL 十勝ブラボール

北海道で半世紀以上の歴史を誇るブランド蒸留所がある池田町。ブランドの味わい方も池田流です。「十勝ブランデージェンティールV・S・O・P」をソーダで割ると「十勝ブラボール」はレモン果汁を入れると爽やかさUP。

ROSEROCK ロゼロック

毎年6月9日は「ロゼロックの日」。「町民用ロゼワイン」をキンキンに冷えたグラスに氷がたっぷり入ったジョッキグラスで楽しむのが「ロゼロック」。

TOKAMOTXO トカモーチョ

十勝ワインの中で最もポピュラーなテーブルワインとして親しまれている「トカモト」をより多くの方に飲んでもらいたいという目的で、スペイン発祥の赤ワインとコーラを1:1で掛け合わせて作るカクテル「カリモーチョ」をご当地バージョンに。ほどよいトカモトの酸味とコーラの甘さは、ワインに馴染みがない方でも飲みやすい! お好みでレモンを添えて!

十勝を代表する秋の祭典 池田町秋のワイン祭り



1974年のワイン城の完成を記念して開かれた祝賀会から40年以上続く恒例イベント。ブドウの収穫とワインの仕込みを祝い、毎年10月第1日曜日に開催していました。牛の半身をそのまま豪快に焼く「元祖」牛の丸焼きは、1964年に池田町職員がアメリカで技術を学び持ち込んだとされ、十勝産の備長炭で夜通し焼き上げます。さらに十勝ワイントカモトの赤と白、町民用ロゼの飲み放題、道産牛の網焼きが食べ放題のほかにはハンバーグ、ビーフソーセージ、鮭のチャンチャン焼きなどを目当てに、毎年5,000人の人々が道内各地から訪れるワインと食の祭典でした。今後、昨今の社会情勢の中で「池田町秋のワイン祭り」をどのような形でやっていくかをうご期待!!



十勝から発信する 世界に誇れるワイン

ワイン造りはブドウづくりから池田の山幸から世界のYamasachiへ



ワイン造りに加えブドウの品種改良や栽培にも力を注いできた十勝ワイン。「清見」と山ブドウを掛け合わせた「山幸」は、国際ブドウ・ワイン機構(OIV)に品種登録され、今も注目を浴びています。そのほか、「清見」「清舞」など池田の風土に適した個性的な品種も生まれました。また、製造後、数年、数十年と熟成を経て、味わいが複雑に変化していくのもワインの魅力。十勝ワインではそんなヴィンテージワインを数量限定で販売することもあるのでお見逃しなく。

日本で初めての瓶内二次発酵製法で造ったスパークリングワイン「ブルーム」



▲スパークリングワインの瓶引き作業「デゴルジュマン」の様子

十勝ワインからスパークリングワイン「ブルーム」が誕生したのは、1985年のこと。この瓶内二次発酵法とはブドウを搾汁後、タンクや樽で最初の発酵をし、もう一度酵母や糖分と一緒に瓶詰めし、2度目の発酵を瓶の中でさせることによって、発泡性を持たせる製法のことをいいます。「ブルーム」は、きめの細かい泡立ち、豊かな熟成香と深い味わいは、手間も時間もかかる瓶内二次発酵製造によるもので、「美味しいスパークリングをつくりたい」と、この製法にこだわった先人の想いを今も引き継いでいます。また、2018年にはワイン城に隣接する1973年建設のC倉庫をリニューアル。貯酒・熟成庫だった倉庫にスパークリングワインの製造ラインや大きな木樽、貯蔵タンクなどを移し、「スパークリングワインエリア」として公開、見学できるようになりました。

ワインの魅力を学ぶ ワイン城ワイナリーツアー



ヨーロッパ中世の古城に似ていることから、いつしか「ワイン城」の愛称で親しまれるようになった建物。地下の熟成室にはフレンチオーク樽に詰められたワインやオールドヴィンテージが眠っています。十勝ワインの歴史や特徴を紹介する展示コーナーやショッピングエリアもあり、そんなワイン城とワインの魅力ガイドスタッフがご案内します。詳しくは、一般社団法人いけだワイン城のHPへ。

好みの1杯に出会うチャンス



「どのワインを買うか迷っちゃう」という人には是非お試しください。ただきたいのは、ワイン城ショッピングエリアにある「有料試飲コーナー」。なかでも「清見」「山幸」「清舞」の3大赤ワインの飲み比べセットが好評です。スタッフとおしゃべりしながら好みのワインを見つけましょう。



A.「まきばの家」展望台



B.千代田地区「ブドウ畑」

十勝池田 ごあんない マップ Map of Ikeda



食べる・飲む

<p>1 Cafe&Life akao ☎050-7555-8868 自家栽培野菜を使用した体にやさしいランチや、個性豊かなオリジナルランチを揃えています。 ●池田町字利別本町15-21</p>	<p>2 さぬきうどん工房 麦笑 ☎015-572-1133 小麦粉も出汁のいいお店の味も、本職のこだわりが詰まっています。 ●池田町字豊田255-6</p>	<p>3 ハッピネスデーリィ ☎015-572-2001 週内外からファンが訪れる町内屈指の大人気ジェワート屋さん。 ●池田町字清見103-2</p>	<p>4 味の香味屋 ☎015-572-3023 ジャンルを問わず幅広いメニューで根強いファンを持つ老舗。団体も大歓迎。 ●池田町字東1条3</p>	<p>5 レストラン よねくら ☎015-572-2032 創業は明治38年。地元で愛され続ける老舗洋食レストラン。 ●池田町字大通1丁目27</p>	<p>6 中華料理 萬彩 ☎015-578-7333 中国出身の料理人が作る、バラエティ豊かな本格中華料理。 ●池田町字東1条36-5</p>	<p>7 ゆたか ☎015-572-2220 十勝の職人技を凝縮した店内はマイスターが作り出すこだわりのメニューが並び、大満足なひとときをお過ごしください。 ●池田町字大通1丁目74</p>
<p>8 再来 ☎015-572-5204 その名の通り、一度食べたら必ず再び食べたくなる旨いラーメン。 ●池田町字大通6丁目22</p>	<p>9 熊ツ子ラーメン 善 ☎015-572-4703 全道へ展開する人気店の味に、ここでは十勝の素材が加わります。 ●池田町字大通1丁目63</p>	<p>10 ヒロキっちん ☎015-578-7873 廣瀬軒の持ち帰り専門店。池田でも美味しく食べられます。 ●池田町字利別東町11-5</p>	<p>11 居酒屋 寿楽の息子 ☎015-572-5413 町内を代表する創作料理の店。ワインも揃っています。地元でも人気です。 ●池田町字東1条36-9</p>	<p>12 寿楽の息子 利別店 ☎070-8347-3939 ●池田町字利別西町23-23</p>	<p>13 とりせい ☎015-572-3205 創業は昭和48年。人々の心をつかんで愛され、焼き鳥の名店。 ●池田町字東1条36</p>	<p>14 パブレストラン ホイリゲ ☎080-1885-6565 十勝の職人技を凝縮した店内はマイスターが作り出すこだわりのメニューが並び、大満足なひとときをお過ごしください。 ●池田町字大通2丁目1</p>
<p>15 pub喫茶 シェルター庄司 ☎015-572-2222 薪ストーブがあたためる店内で落ち着いた時間を過ごす飲み屋。 ●池田町字旭町2丁目19-2</p>	<p>16 カラオケ スナックステップ ☎015-572-6080 100インチの大スクリーンでカラオケが楽しめます。ピチピチのグラス販売もしています。 ●池田町字西1条6丁目28</p>	<p>17 いけだワイン城 ☎015-578-7857 十勝の産物を中心に、十勝・北海道の旬の素材をふんだんに使った料理が楽しめます。 ●池田町字清見83-4</p>	<p>18 てるい商店 ☎015-578-7771 地元産品の新鮮野菜も採れたての素材を生かした定食メニュー。ラーメンや定食の他に、スイーツも揃っています。 ●池田町字西1条8丁目40</p>	<p>19 池田町郷土資料館 ☎015-578-7388 池田のまちの歩みや昔の暮らしを見て、学んで、楽しめる資料館です。 ●池田町字高島81-1</p>	<p>20 スピナースファーム タナカ ☎015-572-2848 ふわふわの羊毛で誰でも簡単に可愛い作品を作ることができます。 ●池田町字清見164</p>	<p>21 池田清見温泉 ☎015-572-3932 泉質が変わる不思議な温泉「カメレオンの湯」 ●池田町字清見ヶ丘10</p>

ACTIVITY

<p>1 池田町郷土資料館 ☎015-578-7388 池田のまちの歩みや昔の暮らしを見て、学んで、楽しめる資料館です。 ●池田町字高島81-1</p>	<p>2 スピナースファーム タナカ ☎015-572-2848 ふわふわの羊毛で誰でも簡単に可愛い作品を作ることができます。 ●池田町字清見164</p>	<p>3 池田清見温泉 ☎015-572-3932 泉質が変わる不思議な温泉「カメレオンの湯」 ●池田町字清見ヶ丘10</p>
---	---	--

SPECIAL PRODUCTS

<p>1 米倉商店 ☎015-572-2032 明治時代から愛され続ける。名物「バナナ饅頭」 ●池田町字大通1丁目27</p>	<p>2 お菓子の小松 ☎015-572-2228 伝統的なお菓子作りが特徴。創業100年の歴史が感じられる。 ●池田町字西2条7丁目7</p>	<p>3 お菓子のかほり ☎015-579-3000 素材の中にあふれるオリジナルリテイアが魅力のお菓子屋さん。 ●池田町字清見103-2</p>	<p>4 ハッピネスデーリィ ☎015-572-2001 お土産に嬉しい持ち帰りのスイーツやチーズがいろいろ。 ●池田町字清見103-2</p>	<p>5 ゆたか ☎015-572-2220 道内産チーズに町内産山わさびを練りこんだ「和いちい」はおつまみに大好評。 ●池田町字大通1丁目74</p>
--	---	--	---	---

HOTEL,INN

<p>1 兵庫屋旅館 ☎015-572-2088 ●池田町字西1条6丁目15</p>	<p>2 ファンベHOFおおくま ☎0120-491032 ☎015-572-4910 ●池田町字利別西町141-8</p>	<p>3 ライダーハウス ルート242 ☎015-578-7300 ●池田町字利別西町1-3 2F</p>	<p>4 ワインの国 ☎015-572-5929 ●池田町字東49-6</p>	<p>5 池田北のコタン ユースホステル ☎015-572-3666 ●池田町字利別西町99-4</p>	<p>6 十勝まきばの家 ☎015-572-6000 ●池田町字清見144</p>	<p>7 ブルームス ☎015-527-1227 ●池田町字清見303-18</p>
---	---	--	--	---	--	---

WINE SHOP

<p>1 和利商店 ☎015-572-2454 池田町字大通1丁目44</p>	<p>2 山口商店 ☎015-572-2038 池田町字西2丁目1</p>	<p>3 ローソン池田利別店高瀬商店 ☎015-572-7666 池田町字利別本町14-1</p>
--	--	--

この他の観光協会会員

- 池田町小売酒販組合 ●いけだ清酒 ●池田町商工会 ●池田町商工会女性部
- 池田町商工会青年部 ●池田町ワイナリー ●かちまい池田 ●華舟堂 ●北金物店 ●工房たくみ
- JR北海道池田駅 ●サエキ ●須田製菓 ●廣島写真事務所 ●曾我 ●大同出版製菓 ●岡田燃料
- 十勝いけだミートバッカー ●池田酒造 (多田農場) ●ティスカウント鈴木 ●テラー高森
- 東洋 ●十勝いけだ屋 ●十勝池田食品 ●十勝池田町農業協同組合 ●十勝池田郵便局
- 十勝製菓 ●十勝バス ●トリムワーク ●藤園 ●北洋銀行池田支店 ●北酒販
- 細川経営ビジネス ●本郷林業 ●ホーヤ・ファーム ●ムーンフェイス

池田が誇る3種の肉

牛・豚・羊

いけだ牛

生産者の愛情が詰まったブランド牛
生産から肥育、加工まで一貫して町内で行い、和牛本来の風味や柔らかさ、そして赤身のおいしさで人気が高い。その秘密は飼料になるワインの濃と生産者の愛情にある。



池田肉3種盛り 寿楽の息子にて提供(要予約)

黒豚

豊かな自然の中で育った極上の黒豚
甘みとコクがあり、旨みが詰まった白い脂肪が黒豚肉の大きな特徴。その品質は料理人からも支持され、町内唯一の生産農家・阿部農場では加工肉の直営も経営。

ボーヤシブ

放牧地で元気いっぱい育った健康な羊肉
羊肉独特の臭みが無く、健康的に育った肉本来の旨みと味わいは、羊肉を料理の素材として扱う全国の料理人から支持されている。羊肉を苦手とする人にも好評。

「地元で育てられた肉」 なになに食べる？ 「地元で愛される麺」 食べに行こう！

ジューシーなハンバーグに手間暇かけて手作りするミートソースと特製デミグラスソースがたっぷり。(ランチ限定)



ハンバーグミートスパゲティ

5 レストラン よねくら
☎015-572-2032 池田町字大通1丁目27
池田の銘菓「バナナ饅頭」を製造・販売している米倉商店のレストラン。「十勝ワインに合うように」と「いけだ牛」のステーキなど洋食をメインに提供。11:00~14:00のお手頃なランチメニューも人気。

香ばしく焼いた中華麺に具材たっぷりのあんをかけた定番料理。野菜もたっぷりでボリュームも満点。



あんかけ焼きそば

6 中華料理 萬彩
☎015-578-7333 池田町字東1条36-5
令和3年2月にオープンした中華料理店。中国出身の料理人がつくる、バラエティー豊かな本格中華料理が楽しめます。



天ぷらぶっかけ(冷)

2 さぬきうどん工房 麦笑
☎015-572-1133 池田町字豊田255-6
農村地帯にポツンと建つ1927年に建てられた倉庫を改装したうどん専門店。本場の香川県から取り寄せる小麦粉で、打ちたて茹でたてのうどんを提供。麺がなくなり次第早じまいすることもあるのでご注意ください。

揚げたての天ぷらと、茹でたてのうどん、化学調味料を使わず丁寧に仕込んだ出汁のつゆが絶妙にマッチする一杯。

さくさくの海老の天ぷらが3本のっています。つゆとの相性抜群!



天ぷらそば

4 味の香味屋
☎015-572-3023 池田町字東1条3丁目
天井でも人気のサクサクの天ぷらをざるそばに添えています。つゆとの相性もよく、海老の多さも人気の秘密。



みそラーメン

8 再来
☎015-572-5204 池田町字大通6丁目22
昭和44年創業のラーメン専門店。池田町民にとって「ラーメン」といえば、この味です。先代の味を守り心をこめて提供し続けるのは二代目の柴田さんご夫妻。2019年に50周年を迎えました。

豚骨をベースに北海道産の白味噌を使用。麺は太めのちぢれ麺で昔ながらの味わいが麺によく絡む。

山のように盛られた北海道産コーンと、ジューツと溶けるバターのコクが絶妙なボリュームのあるラーメンです。



熊ッ子ラーメン

9 熊ッ子ラーメン 善
☎015-572-4703 池田町字大通1丁目63
昭和40年代の味を守り約40年のれんを掲げてきたラーメン専門店。ラードや醤油にもこだわり、まるで優しい味わいのスープがストレートの細麺に絡み、バリエーションの豊かさ魅力。



あんかけ焼そば

ラーメンの万来
☎015-572-2466 池田町字西1条3丁目32
ラーメンはもちろん、ボリュームたっぷりの「あんかけ焼きそば」は不動の人気メニュー。醤油味と塩味の2種類があり、長く町民に親しまれている味です。お得なチャーハンラーメンセットなどもオススメ。



玉ねぎ煮干しラーメン

てるい商店
☎015-578-7771 池田町西1条8丁目23-1
池田町 美濃農産の玉ねぎ、阿部農場の黒豚チャーシューがのった「玉ねぎ煮干しラーメン」は自慢の一品。珈琲やスイーツなどのカフェメニューも充実。地元農家さんの採れた新鮮野菜も買える。



和風パスタ

きまぐれごはん屋 いろはとね
☎015-572-5182 池田町字西2条南3丁目8
その日の仕入れに応じて日替わり定食や気まぐれパスタ、オムライス、カレーなどを提供し、気まぐれスイーツも人気。数種類あるパスタの中でも醤油ベースの和風パスタは子どもから年配の方まで幅広い世代に好評。

いけだ牛ハンバーグ

7 ゆたか
☎015-572-2220 池田町字大通1丁目74-2
肉の旨み、食感、形成などすべてにこだわり研究を重ねたハンバーグはギフトでも人気。



味はタレと塩の2種。どちらもおリジナルの配合で豚肉の脂の旨みを際立たせる。

黒豚串

10 ヒロきっちゃん
☎015-578-7783 池田町字利別東町11-5
じっくり手間暇かけた特製スープといけだ牛の小腸がコラボ。野菜と一緒に召し上がれ。



新鮮な羊肉をサッと炭火で炙り、シンプルな味付けで仕上げたワインに合う一品。



いけだ牛もつ鍋

黒豚肉を秘伝のタレに漬け込み炭火焼きに。添えられる厚焼き卵のやさしい味わいも絶妙。



ボーヤシブ炙りカルパッチョ

12 寿楽の息子
☎015-572-5413 池田町字東1条36-9

ほどよい霜降りなのに脂が少なくジューシー。塩コショウか山幸ワインソースでどうぞ

いけだ牛サーロインステーキ



十勝ワイン(赤)を使用したジンジャーソースが黒豚の旨みとコクを引き立てる一品。

十勝黒豚のポークジンジャー

17 いけだワイン城
☎015-578-7857 池田町字清見83-4



ロース肉を十勝のソルフード、豚丼に。温玉を絡めて味の変化も楽しめる一杯。

黒豚本ロースぶた丼

18 寿楽の息子 利別店
☎070-8347-3939 池田町字利別西町23-23



黒豚ヒレカツソースカツ丼

20 フンベHOFおおくま
☎015-572-4910 池田町字利別西町141-8

やわらかく味が濃いヒレカツを十勝の野菜とともに。オーロラソースの組み合わせも◎。