

お土産もお食事もおいしさいっぱい！

小清水の土で育った新鮮野菜！

土づくりにこだわる小清水町の農家が丹精をこめて育てた採れたて野菜。じゃがいも、アスパラガス、山わさびなど栄養たっぷりのおいしさをお持ち帰りください。



小清水産のじゃがいもを丸ごと1個入れました！

イチオシは「じゃがいもゴロツトカレー」500円。お米は北海道米「ななつぼし」。「イクラ丼と芋団子汁セット」1000円もご用意しています。



ほっくほっく おいしい〜

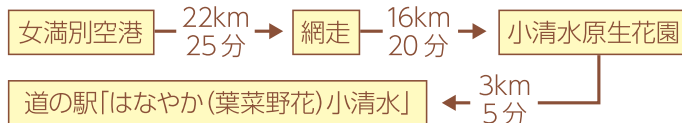
利用案内 道の駅 はなやか(葉菜野花)小清水

住所 / 北海道斜里郡小清水町字浜小清水 474 番地 7 (国道 244 号沿い)
 TEL/0152-67-7752 開館時間 / 9:00 ~ 19:00
 喫茶・軽食コーナー 11:00 ~ 14:00
 休館日 / 1月1日
 身障者用駐車場 / 2台・身障者用トイレ(ベビーシート付き)1室
 AEDあり
 登録年月日 / 2000年8月18日

小清水マップ



道の駅「はなやか(葉菜野花)小清水」アクセス



※当道の駅から ゆりの郷こしみず「リリーパーク」まで 12km
 ハイランド小清水 725・ハイランド小清水キャンプ場まで 36km

お問い合わせ先

■「道の駅」に関するお問い合わせ
 TEL **0152-67-7752** FAX 0152-67-7830

■食品加工に関するお問い合わせ
 TEL **0152-63-4111** FAX 0152-63-4112

■小清水町観光協会(小清水町商工会内)
 TEL **0152-62-3217** FAX 0152-62-2622

小清水町活性化センター



オホーツク海や原生花園、清沸湖が
目の前に広がる絶好のロケーション！



道の駅 葉菜野花 はなやか小清水

JR「浜小清水駅」直結・道の駅・加工体験施設



小清水町の「食」が集まる道の駅！



道の駅「はなやか(葉菜野花)小清水」は、オホーツク海や原生花園、^{とうふつこ}瀧沸湖など北海道ならではの大自然がすぐ目の前に。新鮮野菜や特産品、活カニ、ご当地スイーツも盛りだくさん！

地元農家のおかあさんサークルが心をこめて作った「ゆう水みそ」や、町内で工場見学もできる小清水産せんべい「ほがじゃ」も好評販売中！オホーツク海で獲れた海産物も並び、タイミング次第では活カニの茹でたてを食べることができるかも！



ここでしか買えない！道の駅限定商品 小清水町ご当地スイーツ 「じゃがいもスイートポテト」

さっぼろ
オータムフェストでも
大人気！



小清水町産のじゃがいも、キタアカリとメークインを100%使ったなめらかな芋生地と、カスタードクリームを二層にしてタルトカップに入れて焼き上げました。越冬じゃがいものやさしい甘さが口いっぱいに広がります。買えるのは道の駅だけ、6月～11月の土・日限定販売です！

- ▶ キタアカリ・メークイン 150円
- ▶ インカのめざめ 200円
- ▶ キタアカリ・メークイン(ルバブジャム入り) 200円

「じゃがいもスイートポテト」も生み出した「食」の加工体験スペースは、町民たちの交流の場。常駐職員2名が丁寧に指導します。

小清水の人気特産品もここで作っています！



じゃがいも、ビート、小麦を主要品目とする小清水町は、農業のまち。さまざまな地元農産物を活用した少量多品種の加工体験が、盛んに行われています。加工機器も畑作物用・乳製品用・肉製品用と目的に応じて多彩に取り揃えています。

加工体験できる主なメニュー

畑作物：パン、味噌、豆腐、うどん、ジャム、ジュース、カット野菜、あんこ、羊かん、佃煮、ケーキなど

乳製品：アイスクリーム、バター、ヨーグルト、チーズ、生クリームなど

肉製品：ソーセージ、ハム、燻製、ベーコン、餃子、ハンバーグなど

主な加工機器



畑作物調理加工室

フードミキサー、味噌チョッパー、裏ごし機、圧搾機、発酵機、蒸し器、千切り機、スライサー、蒸気釜、煮炊き攪拌機、クラッシャーミル、製麺機、電気オーブン、真空包装機、レトルト殺菌機、瓶詰め機、缶詰機



乳製品調理加工室

バターチャーン、クリームセパレーター、パステライザー、アイスクリームフリーザー、チーズバット、急速冷凍庫



肉製品調理加工室

スモークハウス、ミートチョッパー、ハンドスタッファー、フードカッター、ミートスライサー、フードミキサー、製氷機

利用案内

小清水町活性化センター 加工室「はなやか(葉菜野花)小清水」
住所 / 北海道斜里郡小清水町字浜小清水474 番地7 (国道244号沿い)
TEL / 0152-63-4111 FAX / 0152-63-4112
開館時間 / 9:00 ~ 17:00 休館日 / 月曜、祝日、年末年始

使用料

※ご利用は3名以上でお願いします。

加工室	団体 (6名以上)		個人	
	4時間	1時間延長	4時間	1時間延長
5月～10月	1,800円	450円	300円	75円
11月～4月	2,400円	600円	400円	100円

研修室	5月～10月		11月～4月	
	4時間	1時間延長	4時間	1時間延長
	900円	200円	1,200円	300円