

これまでの「おいしい」を超えられる嬉しさ

花咲ガニ

美味百選

国内では唯一、ここ根室だけで水揚げされる「花咲ガニ」。漁の期間は夏〜9月頃と規制されており、漁獲量は大変少なく貴重な「海の幸」といえます。「花咲ガニ」ならではの身のやわらかさ、独特の甘みとコクをぜひ堪能してください。もちろん花咲ガニ以外にも、サンマや昆布、また鮭や貝類、ご当地メニューエスカロップなど、感動の食がいろいろあります。これまでも「おいしい」という感覚がずっと変わります。

花咲ガニ



根室食の2大イベント

根室さんま祭り(9月中旬)

サンマの水揚げ日本一の根室ならではの食のイベント。岸壁に設けた炉端コーナーでは炭火で焼いた、獲りたてのサンマを存分に味わえます。夜になると、サンマ漁船の集魚灯がつき、ここでもしか体験できない幻想的な雰囲気に満たされます。

根室かに祭り(9月上旬)

貴重な花咲ガニをはじめ、新鮮な魚介類が大集合するグルメなお祭り。特に「てっぽう汁」は人気の一品、市民もうなるほどの美味。同時に各種のステージイベントも開催されます。



サンマ

平成10年からサンマの水揚げ日本一を継続する根室。7月から漁が始まり、最盛期の秋に獲れる、脂がのったサンマの刺身は絶品。生でも焼いても格別の風味で皆さまを喜ばせます。

根室さんまロール寿司

棒前昆布は1年の内、わずか40日ほどしか採取できない貴重なもので、まさしく「幻の昆布」を使い、サンマも脂ののり具合から「トロサンマ」と呼ばれ、それぞれの素材を生かして作ったのが根室らしいさんまロール寿司です。



花咲ガニの脚をぶつ切りにして、みそ汁仕立てにした名物。カニのだしが効いた風味は天下一品。

てっぽう汁

貝料理



うまみが凝縮した新鮮なホタテ貝、ツブの大きなアサリ、ホッキ、珍味「オノノ貝」など根室ならではの貝をぜひお楽しみください。

昆布



根室産の昆布は、ミネラル・ビタミンをたっぷり含み奥深い味わいが特徴。「ナガコμπ」をはじめ「ネオアシコμπ」など種類も量も豊富です。

おみやげ品

根室の地酒「北の勝」や根室産昆布や新鮮な水産物を使った加工商品など根室らしき満載のお土産品がいっぱい。お求めは市内のお土産店やスーパー、コンビニ、道の駅などで。



スタミナライス

白いご飯の上にポークカツをのせ、その上に独自のタレを使った野菜炒めをかけています。野菜炒めの材料には、白菜、ニンジン、竹の子、玉ねぎ、キクラゲなどが使われています。最後に目玉焼きや生卵など、ご注文に応じて卵を加えます。

エスカロップ

バターライスの上に「ポークカツ」をのせたエスカロップは、カツにかける「デミグラスソース」が特徴。独特の「ソース」が舌をうならせます。



根室の観光情報発信基地

根室観光インフォメーションセンター・根室市観光物産センター

根室を訪れ、何か聞きたいと思ったときは、市観光インフォメーションセンターと根室観光物産センターが便利です。インフォメーションセンターはJR根室駅前、根室市物産センターは北方領土を望む納沙布岬にあり、根室の旬の味覚を食べさせてくれる飲食店情報や宿泊案内・予約、おすすめルートなど最新の観光情報を用意してスタッフが皆様をお待ちしております。

根室市インフォメーションセンター根室市観光協会
住所/北海道根室市光和町2丁目10番地
電話/0153-24-3104
休館日/年末年始(12/31~1/5)
http://www.nemuro-kankou.com/

根室市観光物産センター
住所/北海道根室市納沙布33番地
電話/0153-28-2445
休館日/水曜日、祝日の翌日、年末年始(12/31~1/5)、ただし5月~10月は無休

