

# クラブ新鮮組

札幌商工会議所のお店サイト「クラブ新鮮組」から  
オススメのお店などをご紹介します!

<http://www.scci-net.com>

今回のお店

## 北の恵み とちのものん



紅生姜ザンギ



道内各地の地酒も取りそろえる



北海棒ずし



店内の様子

## 道産食材を中心に 旬のおいしさをお届け

地下鉄「すすきの駅」から徒歩3分、ラウンドワン札幌すすきの店と中華料理店「皆招楼」の間の中道を進むと見えてくるビル「PRECIIOUS 6」の3階に、アットホームな雰囲気のある居酒屋がある。

北の地に根付いた店として、北の恵みを楽しんでいたきたいをコンセプトに、北海道の旬の食材にこだわったメニューを提供している「北の恵み とちのものん」。代表の三上輝人さんは、以前よりすすきのでバーを経営しており、北海道の食材を使った料理屋も開きたいとの思いから、2015年4月1日に同店をオープンした。

同店では、おひとりから利用できるとお任せコースがおすすめ。軽くつまみながらゆつくり飲みたい人にぴったりの、4〜5品の料理がつく「ポプラ」をはじめ、先付けや刺身、焼き物、揚げ物などが5〜6品つく「鈴蘭」、毎月変わる旬の料理が7〜8品楽しめる「季節の限定コース」など、予算に応じた3種類のコースがあり、その日に仕入れた食材を使用してさまざまなメニューを提案してくれる。

他にも、北海道の海鮮をふんだんにのせた同店オリジナルの「北海棒ずし」は絶品。全国の催事でも出品しており、現在はメキサバ、サクラマス、ホタ

テの3種類を味わうことができる。ザンギは「甘だれザンギ」や「梅しそザンギ」など多数のオリジナルザンギを提供しており、「紅生姜ザンギ」は(社)北海道ザンギ連盟公認の一品。ビールやハイボールとの相性も抜群だ。

また、同店では予約によるお弁当の販売も行っている。当所が実施する「さっぽろ飲食店オフィスdeデリ弁」でも販売しており、北海道の食材をふんだんに使用した同店ならではの、お弁当が楽しめる。

「今後はメニューをさらに充実させ、当店自慢の料理をもっと多くのお客様さまに楽しんでいただきたいです。また、当店の北海棒ずしも、いずれはザンギと同じように北海道のソウルフードとして定着し、とちのものんになればうれしいです」(料理長 奥山隼輔氏)。

### Information

#### 北の恵み とちのものん

**住** 札幌市中央区  
南5条西3丁目  
PRECIOUS6 3階

**TEL** 011-215-1174

**休** 日曜

**営** 15:00~22:00(L.O.)

**URL** <https://www.facebook.com/tochinomon/>

