

今月の担当はこの2人

編集長・I藤

長年愛されているものや、手作りの商品に弱い。おみやげ選びの基準は「相手が喜ぶかどうか」。ご飯のお供の魚卵にも目が無い。



制作スタッフ・Y内

地域名がプリントされた、ご当地シャツ集めが趣味。お酒のつまみには、魚介系の珍味が欠かせないタイプ。



HW編集部が実食調査

SA・PAマストバイおみやげ

海の幸に恵まれた北海道らしく、海産物のおみやげはいかが？
沿岸で水揚げされた素材や郷土料理、手軽なおつまみと、
バリエーション豊かな魚介を食事でもおやつでも楽しんで！

海の幸
おみやげ編

道央道 岩見沢SA(下り・旭川方向)
☎0126-25-5916 MAP P8-H-3



たれまで美味しいたらこ
¥1,199(300g)

タラコを特産とする白老町虎杖浜で製造。大きくふっくらしたタラコは食べ応えあり。倶多楽湖の伏流水を使った昆布ダシに漬け込んでいる。



余ったタレはサラダやパスタ、炒め物などに使ってもおいしい！アレンジ調理の楽しみが広がるね

オリジナリティ：★★★★☆
コスパ：★★★★☆
アレンジ度：★★★★☆

編集長・I藤
ココがPOINT!

道央道 砂川SA(下り・旭川方向)
☎0125-53-3607 MAP P8-I-2

氷下魚
¥540(70g)

北海道では一夜干しや珍味の素材として親しまれるタラの仲間。小型のサイズを厳選しているので、骨を気にせず丸ごと食べ切ることができる。

オリジナリティ：★★★★☆
コスパ：★★★★☆
ヘルシーおやつ度：★★★★☆

制作スタッフ・Y内
ココがPOINT!

骨まで全部食べられるから、カルシウムをたっぷり補給できる気がする！子供のおやつにもよさそうだね



オリジナリティ：★★★★☆
コスパ：★★★★☆
プラスα度：★★★★☆

海苔とゴマ、ネギも添えてご飯にのせれば簡単な丼に。ちょっとしたおつまみが欲しい時にもぴったり

制作スタッフ・Y内
ココがPOINT!

札幌道 金山PA(下り・札幌方向)
☎011-682-9070 MAP P8-F-2

丸かじりソフト 身欠にしん
¥300(半身2枚入り)

内臓をとって干したニシンの身を甘辛いタレで柔らかく煮付けた品。名前のおり丸かじりしてもいいし、ニシンそばの具材として使うのもおすすめ。



QRコードから投票しよう！