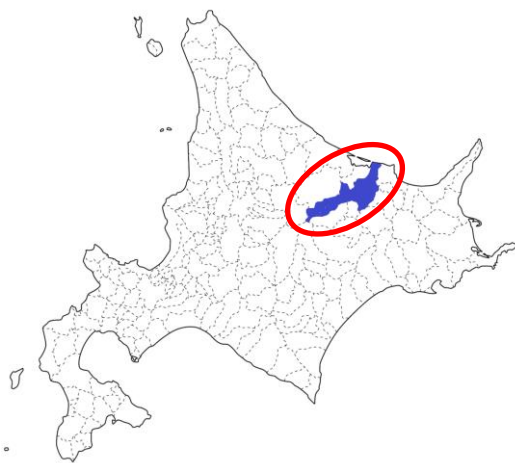


今月の郷土料理 北見市

きたみしお や 北見塩焼きそば



ほっかいどうのオホーツクに位置する北見市は、玉ねぎの生産量、ほたての水揚げ量が第1位の町です。ほかにも、あめやガムに入っているスーッとからい成分であるハッカの生産量が第1位です。市内には、ハッカ記念館と蒸留所があります。

人口に対する焼肉店の数が北海道で一番多いこととしても有名です。北見の焼肉店では、ハッカの香りがするおしぼりを提供しているところもあります。食べ終わった後の、焼肉のにおいをスーッとさわやかにしてくれます。



きたみしお や ～北見塩焼きそば～

北見市の魅力を全国へ発信するため、地域の名産品を使ったご当地メニューとして、2007年に「オホーツク北見塩焼きそば」が誕生しました。日本一の生産量、水揚げ量をほこる「玉ねぎ」と「ほたて」をメイン食材に、その素材の持ち味を引き出す味付けとして、「ソース」ではなく「塩味」にこだわったそうです。



北見市内の23店舗のお店では、それぞれのお店ごとの味を楽しむことができます。