

# 食べマルシェって、 なあに？



北の恵み 食べマルシェは、  
北海道が誇る自慢の料理や  
名産品を集めた「食」の祭典です。  
JR旭川駅前から常磐公園に至る  
約1.7kmの通りに、  
北海道各地の美食が集結。  
様々なごちそうを  
食べ歩くことができる  
一大イベントです。



あさっぴー

旭川市シンボルキャラクター

実りの秋ならではの  
ごちそうが  
盛りだくさん

雨の日ならではの  
サービスは  
ちょっとトクした  
気分

食べるのを  
ためらうほど  
かわいいスイーツも  
見逃さないね

食べマルシェって  
こんなイベントだよ

約300の  
お店の中に  
お気に入りの一品が  
きっとあるよ

エリアは  
テーマ別になっていて  
食べ比べ  
しやすいんだ

食べマルシェ限定の  
グルメなど  
新しい出会いが  
待ってるよ

**あさっぴーとは**

あさっぴーは、ゴマファザラシの男の子で、憧れの存在だったホッキョクグマの姿に変身した旭川のヒーロー。旭川ラーメンをイメージしたフリンジなど旭川を代表するものが随所にちりばめられた、旭川市のシンボルキャラクターです。



**会期**  
毎年9月の、敬老の日が含まれる土日祝

**会場**  
国内初の恒久的歩行者天国である平和通買物公園。通りの両側には多様なショップが並んでいて、ショッピングもお楽しみいただけます。この通りを含めた旭川駅前広場、七条緑道、常磐公園の4会場で行われます。

**アクセス**  
[旭川空港から旭川市街まで]  
● 空港専用バスご利用の場合、30～40分  
● 車をご利用の場合、約30分  
[新千歳空港から旭川駅まで]  
● JRご利用の場合、約2時間10分

旭川空港は  
就航率  
99%!

**【お問合せ】**  
〒070-8004 北海道旭川市神楽4条6丁目1番12号 道の駅あさひかわ2F  
北の恵み食べマルシェ実行委員会事務局  
TEL 0166-73-9840 FAX 0166-63-7093  
Email marche@city.asahikawa.hokkaido.jp  
WEB <http://www.city.asahikawa.hokkaido.jp/marche/>  
Facebook <http://www.facebook.com/tabemarche/>

# 北の恵み 食べマルシェ 秋の旭川は ごちそう市場

うまい!

もぐもぐ

北北海道のごちそうがいっぱいだね





# 北北海道が輝く秋。集った旬の味覚をご紹介します

## 農産物

ジャガイモやトウモロコシなど、北北海道の秋を彩る野菜は、大きな寒暖差から甘みが強いのが特徴。ゆめぴりかをはじめとする食味に優れたブランド米や多彩な果物など、大地の恵みがマルシェを盛り立てます。



甘みがぎゅっと!

## 畜産物

豚サガリ・ホルモンやエゾシカ、サフォーク羊といった、地域に根ざした食材が独特な食文化を築き、まちおこしを支えています。また、広大な牧草地で育った牛の生乳で作るチーズなどにも注目です。



## 海産物

北北海道地域の数々の海の幸。おいしさの秘密は海にあります。日本海とオホーツク海、水質の違う2つの海に面しているため、甘さ、歯ごたえ、脂の乗りや旨みが抜群の魚介類が豊富に水揚げされます。



# 食べマルシェ発の新たなご当地グルメが 続々誕生

## 旭川しょうゆ焼きそば

「焼きそば」に旭川独自のルールを設けたご当地グルメです。米粉麺、タレ、具材を旭川産(具材は上川エリアもOK)と定めています。各店舗が工夫を凝らした一品、ぜひ食べ比べてみては?



## ライスコロッケバー

【旭川食品加工協議会、ノースファクトリー】

食べやすく持ちやすい棒状のコロッケです。大雪山の湧水で炊き上げた旭川産米は、チキンライスやエビピラフ、カレー風味と味付けは様々。たっぷりチーズがおいしさを引き立てる人気グルメです。



## あったか旭川まん

旭川の厳しい冬の寒さを、地元の食材を使った温かくておいしい食べ物でまちの魅力に変えてしまおうと誕生しました。旭川産米粉入りのもちもち生地と、生ラムなどを使った各店個性豊かな具材が特徴です。

### あったか旭川まんの日は

1902年(明治35年)1月25日、旭川市で国内観測史上最低気温の-41℃を記録したことにちなみ、1月25日を「あったか旭川まんの日」としています。



アツアツホカホカ



# 雪像から生まれた友情。南さつまとの都市交流



南さつま市は、旭川初の国内姉妹都市です。吹上浜砂の祭典関係者が、1997年の旭川冬まつりで雪像を制作したことが交流のきっかけ。食べマルシェでは、2010年から特産品等を出品しています。

## 黒豚

南さつま市の特産品の一つである六白黒豚(ろっばくくろぶた)は、ほのかな甘さと強い旨み、柔らかい肉質が特徴です。あっさりとした脂身で食べやすく、女性や中年の方にも好まれています。



とってもジューシー!

## 焼酎

都市交流がきっかけで生まれた「南さつま焼酎あさひかわ」。旭川の農家が育てた酒米「吟風」と、南さつま産のさつまいも「黄金千貫」が原料です。名産によるコラボがここに実現しました。

