

牛乳、スイーツ、ジビエ… りくべつを召し上がれ。

町の面積の8割を森林が占め、人口の約3.5倍の乳牛が飼育されている陸別町は、山菜が豊富で生乳もたっぷりあります。町の素材を存分にいかしている特産品を紹介します。

町内で獲れたエゾシカ肉を使った、特産品があります。特にカレーは、隣町の足寄町や本別町の特産品である、チーズや豆とコラボした「鹿キーマカレー」「鹿チーズカレー」がラインナップしています。他に、十勝ワインや陸別産無農薬ブルーベリーを使った特製タレで熟成させた「りくべつ鹿ジギスカン」、「りくべつ鹿ジャーキー」、ミートソースの「りくべつ鹿ラグーソース」など多彩な加工品がそろっています。

鹿肉製品



陸別百恋水 (ひゃっこいみず)

町内で採取した天然水です。ラベルには陸別町のマスコットキャラクター「しばれ君とつららちゃん」が使われています。商品名は北海道の方言で「冷たい」という意味の「しゃっこい」「ひゃっこい」にちなんでいます。



りくべつミルクのおあずけプリン



「りくべつ低温殺菌牛乳」を使った半冷凍のプリンです。「プレーン」の他、町内産の無農薬完熟かぼちゃ、フェアトレードの砂糖、マスコバド糖(黒糖)を使った「かぼちゃ」もあります。牛乳本来のほのかな甘さ、かぼちゃのやさしい風味が楽しめる濃厚でさらりとした食感の半冷凍プリンです。「コーヒー」と「ほうじ茶」も新登場しました!

しばれ君・つららちゃんまんじゅう



まちのマスコットキャラクター「しばれ君」と「つららちゃん」のまんじゅうです。あんは十勝産小豆を使ったこしあん。もっちりとした食感で、お土産などとして、人気です。クリームも登場しました。

りくべつ低温殺菌牛乳

低温殺菌(65℃で30分以上)で製造することによって、牛乳本来のまろやかさと甘さを味わうことができます。町内の給食でも飲まれています。全国的にも珍しい「自治体直営」での生産で、2014年から発売しています。販売日は、月1回~2回と少なく、陸別町内でのみ販売しているレアな牛乳です。



山菜



町内の山林に豊富にある、フキやワラビ、ウドの水煮、ギョウジャニンニクの漬物、きのこの塩漬けなど、地域の素材をいかしています。その他、ギョウジャニンニクを使った「キトピロの塩」は天ぷらや刺身のつけ塩、「キトピロの味噌」は味噌和え、焼きおにぎりなどさまざまな料理に使っていただけます。「キトピロ」とは、アイヌ語で「ギョウジャニンニク」という意味です。

道の駅 オーロラタウン93りくべつ (陸別町観光・物産館)



陸別町大通
問: ☎0156-27-2012 (陸別町観光・物産館)
営: 陸別町観光・物産館
4月~10月 8時~18時
11月~3月 9時~17時

陸別町農畜産物加工研修センター



陸別町新町2区
☎0156-27-2192

