



04 道新 山花火 ～スカイアートナイトサッポロ～



05 北海道芸術花火2025



06 HBA Special Night 道新・秋華火



03 第16回ばんけい夏まつり大花火大会



01 たきの花火2025



02 T×T GARAGE 第13回 真駒内花火大会

01 滞空時間、残存光を計算し、音楽のリズムに合わせた演出が見どころ 02 花火、音楽、照明、炎をミックスした演出で打ち上げる花火が圧巻 03 音楽とシンクロしながら打ち上げられる幻想的な演出に定評あり 04 打ち上がる花火が音楽とともに夜空を彩る、幻想的な演出が魅力 05 光と音がシンクロするダイナミックな花火ショーは3D演出も 06 昨年の初開催に続き、音楽と花火が融合する華麗な演出に注目



札幌エリア 6 イベント

05 9/6(土) 札幌市東区

北海道芸術花火2025

ノンストップ約1時間
芸術的な花火プログラム!

美しい自然とアートが融合したする広大な公園の奥行きや「大地の彫刻」ともいわれる起伏をいかした立体的な演出が魅力。

011・887・7822(北海道芸術花火2025開催委員会) 会場/モエレ沼公園(札幌市東区モエレ沼公園1の1)

イベント時間/16:00～20:15 回(有)料
※事前チケット購入制

Check!
JR札幌駅から
徒歩約30分
① 19:15～20:15
※ 非公表
② 入場料:小学生以上芝席自由席5500円、プレミアム席1万円(未就学児は保護者1名に付き1人まで膝上に限り無料)、ほかマイカーバック(駐車券付き観覧券)なども販売
【予約】詳細は公式HP

06 9/14(日) 札幌市豊平区

HBA Special Night 道新・秋華火

音楽と花火が共鳴する
魅惑のエンタメ花火!

全国の競技会での受賞歴や、有名テーマパークの花火演出も手掛ける「山崎煙火製造所」が北海道初参戦!

011・252・1017(同事務局) ※平日10:00～17:00
会場/大和ハウスプレミストーム 屋外オープンアリーナ(札幌市豊平区羊ヶ丘1) イベント時間/16:00～20:00(予定) 回なし

Check!
地下鉄東豊線
福住駅から
徒歩約10分
① 19:00～20:00
※ 約1万8000発
② 入場料:小学生以上有料(詳細はP58欄外)
【予約】ローソンチケット、道新プレイガイド、チケットぴあ(詳細は公式HP)

03 8/2(土) 札幌市中央区

第16回ばんけい夏まつり 大花火大会

森の中で音楽と花火
真上に上がり大迫力

迫力の距離感で花火と音楽が融合する演出を満喫。ミュージックライブや緑日、キッチンカーグルメなども楽しめる。

011・641・0071(さっぽろばんけいいすきー場(札幌市中央区盤渓410) イベント時間/13:00～21:00
回600台(駐車券付きチケット購入者のみ駐車可) ※詳細はP56欄外

【予約】詳細は公式HP

Check!
JR札幌駅から
徒歩約25分
① 19:45～20:15
※ 約1万発(予定)
② 入場料(バス往復乗車券付き):中学生以上5000円、小学生3000円、未就学児無料
【予約】詳細はP56欄外

04 8/30(土) 札幌市中央区

道新 山花火 ～スカイアートナイトサッポロ～

都心の会場とは異なる
自然と調和した花火!

2023年から開催していた「スカイアートナイトサッポロ」が、今年から「道新 山花火～スカイアートナイトサッポロ～」としてリニューアル。

011・232・1823(同事務局) 会場/さっぽろばんけいいすきー場(札幌市中央区盤渓410) イベント時間/開場16:00(予定) 回600台(1台2200円)

Check!
JR札幌駅から
徒歩約25分
① 19:30打ち上げ
予定
※ 非公表
② 一般観覧チケット:1名3850円、テラス指定席チケット1名1万1000円、スノーピークエリアベア席チケット2名1万6500円(小学生以下無料、テラス指定席・ベア席で席が必要な場合は小学生以下も料金が必要) ※詳細はP57欄外
【予約】ローソンチケット

01 6/29(日) 札幌市南区

たきの花火2025

1/30秒単位で打ち上げる
音楽とシンクロする演出

コンピューターの制御で音楽に合わせて打ち上げる花火が魅力。ステージイベントや体験型コンテンツなども充実。(詳細はP54欄外)

011・807・5607(たきの花火事務局) 会場/滝野すずらん丘陵公園内特設スペース(札幌市南区滝野247) イベント時間/11:00～20:15 回1500台(東駐車場1台4000円、中央駐車場1台3000円)

02 7/12(土) 札幌市南区

T×T GARAGE 第13回 真駒内花火大会

世界が認める匠の技!
音楽、照明、炎が融合

世界各地で活躍する「日本橋丸玉屋」と、全国花火競技会内で閣総理大臣賞を受賞した「紅屋青木煙火店」が共演。

011・841・8166(真駒内花火大会実行委員会) ※平日10:00～17:00 会場/真駒内セキスイハイムスタジアム(札幌市南区真駒内公園3の1) イベント時間/17:00～20:50 回なし ※公共交通機関を推奨

Check!
JR札幌駅から
徒歩約40分
① 19:45～20:15
※ 非公表
② 入場料:花火大迫力エリア高校生以上5500円、いす持ち込みエリア4500円、芝自由エリア4000円、中学生以下無料(要保護者同伴) 【予約】各プレイガイドで販売(詳細は公式HP)

Check!
地下鉄南北線
真駒内駅から
徒歩約30分
① 19:50～20:50
※ 約2万2000発
② 入場料:アリーナ席小学生以上(前売り)5000円～2万円、スタンド席5000円～1万2000円(未就学児は大人1名につき膝上1名無料) ※当日券は各+500円
【予約】ローソンチケット

大迫力の王道からご近所花火、
初開催の花火まで、**どどーん** とご紹介!

全道 花火大会 67連発

夏の夜空に咲くいくつもの大輪の花をこの時季楽しみにしている方も多いのではないのでしょうか?

そんな夏の風物詩ともいえる花火大会が全道各地で開催される予定です。

各エリアごとに見逃せない花火大会情報を集めました。アクセスや打ち上げ時間、有料観覧についてもチェックして、今年の花火大会を楽しみましょう!

取材・文/のらまさこ ⑩/平野晴美(f-f) 編集/村上佳帆

この特集は6/3現在の情報に基づいて作成しています。天候、その他の理由などによりイベントの中止や開催日時、内容が変更になる場合がありますので、事前に確認の上お出かけください。

マークの見方

🚗 アクセス情報 ⌚ 打ち上げ時間 🌟 打ち上げ発数 💰 有料観覧

たきの花火 2025(P55)

会場では音楽ライブやキッズDJ、大抽選会などのほか、北海道の美味しい肉料理が集結する「北海道肉祭」も開催。ジューシーな道産牛や豚肉、ラム肉を使った絶品グルメを飲食店などが販売。花火とともに、炭火焼きやBBQ、特製ステーキなど、豪快な肉料理を堪能しよう。



14 第52回いわない怒涛まつり



20 第42回共和かし祭



21 第18回おたる祝津花火大会



13 第45回 小さなふるさとづくり「七タのタベ」花火大会



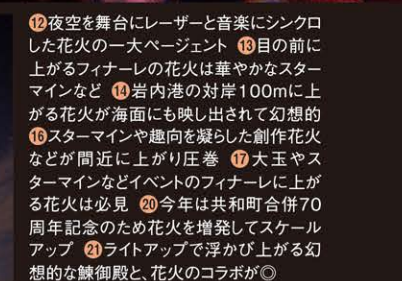
16 第10回とうべつ花火大会



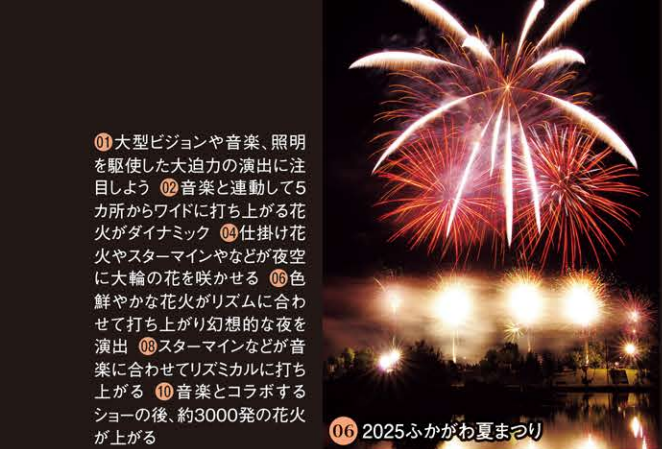
12 キラキラ☆フェスタあしべつ2025



17 第23回仮装盆踊り花火大会



18 夜空を舞台にレーザーと音楽にシンクロした花火の一大ページェント 18目の前に上がるフィナーレの花火は華やかなスターメインなど 14岩内港の対岸100mに上がる花火が海面にも映し出されて幻想的 16スターメインや趣向を凝らした創作花火などが間近に上がり圧巻 17大玉やスターメインなどイベントのフィナーレに上がる花火は必見 20今年は共和町合併70周年記念のため花火を増発してスケールアップ 21ライトアップで浮かび上がる幻想的な鯉御殿と、花火のコラボが◎



06 2025ふかがわ夏まつり



04 令和7年度 千歳市民花火大会



01 ファイターズかわいしいシリーズ花火大会 supported by'ビックカメラ



10 ラブ・リバー 砂川夏まつり／砂川納涼花火大会



08 ルスツリゾート 夏休みスペシャル花火大会



札幌近郊エリア

21 イベント

石狩・空知・後志

20 8/24㊤ 共和町

第42回共和かし祭

農作物の守り神も驚くカラフルな夜空の彩り

約100体のユニークなかかしが、来場者をお出迎え。例年人気の馬鈴薯詰め放題やいでんメロン即売会なども開催。

0135-67-8778(共和町役場産業課商工観光係) 会場／共和町役場庁舎裏 憩いの広場(共和町南幌38の2) イベント時間／10:00～20:30(予定) 回約500台

21 9/6㊤ 小樽市

第18回おたる祝津花火大会

ライトアップされる鯉御殿 間近に上がる花火は大迫力

例年、花火の前夜には、神輿や潮太鼓、オールディーズバンドのステージイベントのほか、屋台も出店して盛り上がる。

0134-26-6160(茨木家中出張番屋) 会場／鯉御殿前浜～おたる水族館駐車場(小樽市祝津3丁目) イベント時間／17:00～21:00 回約800台

18 8/14㊤ 京極町

第42回きょうごくふるさとまつり

スターメインや創作花火が広いグラウンドに上がる

例年、羊蹄山のふもとで、京極名水をいかした飲食ブースや特産品が楽しめるほか、ステージショーなども開催。

0136-42-2111(同実行委員会事務局) 会場／三条通り(京極町) ※花火は町民グラウンド(京極町三崎) イベント時間／12:00～20:00(予定) 回25台

19 8/16㊤ 岩見沢市

きたむら田舎フェスティバル2025

リズムに合わせた花火が静かな沼の水面に輝く

多彩なライブパフォーマンスや水風船をヘディングで割る競技など、ユニークなイベントで大盛り上がり。

0126-56-2001(岩見沢市役所 北村支所) 会場／北村中央公園ふれあい広場(岩見沢市北村赤川156の7) イベント時間／11:00～21:00 回1000台

15 8/10㊤ 岩内町

第4回岩内町宿花火

8と10がつく「宿の日」におもてなしの花火が上がる

町内の宿などが主催し、花火がIWANAI RESORTのスキー場から上がる。会場には駐車場がないので町内から観賞しよう。

0135-61-2222(高島旅館) 会場／IWANAI RESORT駐車場(岩内町野東350の4) 回なし

16 8/13㊤ 当別町

第10回とうべつ花火大会

公園内から近くに上がる迫力の花火が好評!

当別神社例大祭にあわせて開催される当別の夏の一大イベント。ビアパーティーなどもあり大人子どもとも楽しめる。

なし 会場／阿蘇公園(当別町元町) イベント時間／16:00～20:30 回30台

12 8/2㊤ 芦別市

キラキラ☆フェスタあしべつ2025

レーザーと花火が奏でる壮大な光のシンフォニー

「星の降る里」がキャッチフレーズの芦別市。芦別らしい特産品や名産品の販売のほか、ステージイベントなどを開催。

0124-22-3444(芦別商工会議所内 同実行委員会) 会場／国設芦別スキー場特設会場(芦別市旭町11) イベント時間／17:00～21:00 回300台

13 8/2㊤ ニセコ町

第45回 小さなふるさとづくり「七タのタベ」花火大会

灯ろうが点灯する会場 間近に上がる迫力の花火

商工会有志により持ち花火から始まったイベント。灯ろう作りや子ども向け手持ち花火など、体験型のイベントが人気。

0136-44-2214(ニセコ町商工会内 同実行委員会) 会場／ニセコ町運動公園(ニセコ町富士見168) イベント時間／14:00～21:00 回100台(臨時)

08 7/26㊤・8/2㊤・8/9㊤～16㊤・23㊤ 留寿都村

ルスツリゾート 夏休みスペシャル花火大会

幻想的でダイナミック 音と光のコラボレーション

広大な自然に囲まれたリゾートのロケーションをいかし、BGMと花火の壮大なコラボレーションを存分に満喫しよう。

0136-46-3111(ルスツリゾート総合予約センター) 会場／ルスツリゾート(留寿都村泉川113) 回観覧無料 回2000台(㊤㊤㊤・夏休み・普通車1000円) ※ルスツリゾート内への入場は、宿泊またはチケット(リゾート券・遊園地券・羊蹄ゴンドラ往復券・屋外プール券)の購入が必要

09 7/27㊤ 小樽市

おたる潮まつり大花火大会

夜空と海が共鳴する光のシンフォニー

まつりは7/25㊤～27㊤の3日間開催。25㊤の「潮ふれこみ」、26㊤の「潮ねりこみ」、27㊤の「神輿パレード」もお見逃しなく。

0134-32-4111 内線7267(同実行委員会事務局) 会場／小樽港第3号ふ頭基部(小樽市港町3) ※潮ふれこみ、潮ねりこみなどは市内中心部からスタート(小樽市) イベント時間／7/25㊤～27㊤日により異なる※終了は各日22:00頃 回なし

10 8/1㊤ 砂川市

ラブ・リバー 砂川夏まつり／砂川納涼花火大会

スターメインや早打ち 迫力ある演出が楽しめる

市民踊りやステージショー、納涼ビアガーデンなどを開催。地元飲食店がグルメを販売するほか、キッチンカーも登場。

0125-54-2121(砂川夏まつり実施本部事務局) ※花火は0125-52-4294(砂川商工会議所) 会場／砂川オアシスパーク周辺(砂川市西4条南1丁目地先) イベント時間／16:00～20:30(予定) 回周辺公共施設駐車場を利用

第16回はんげい夏まつり大花火大会(P55)

05 7/26㊤ 岩見沢市

彩花まつり花火大会

遊園地を舞台に上がる希少な花火大会を満喫

夜の遊園地を楽しんだ後は花火で締めくくり。音楽と融合する花火がハイビッチなテンポで上がり、躍動感満点。

0126-22-2121(北海道グリーンランド) 会場／北海道グリーンランド遊園地(岩見沢市志文町1015) 回有(北海道グリーンランド) ※有料(金額未定)

06 7/26㊤ 深川市

2025ふかがわ夏まつり

石狩川河畔に上がるダイナミックな花火

飲食店のグルメ屋台やスローフードフェスタのほか、ステージショーや子ども向けのアトラクションも開催。

0164-22-3146(深川商工会議所内) 会場／石狩川河川敷数会場(深川市緑町) イベント時間／未定 回有

07 7/26㊤ 月形町

第38回つぎがた夏まつり

遮るものがない広大な公園 どこで見ても花火の特等席

多彩なステージショーや新鮮な農産物の即売会のほか、子どもに人気のふわふわ遊具などもあり、家族で楽しめる。

0126-53-2325(月形町役場 企画振興課 商工観光係) 会場／陸上自衛隊 北千歳駐屯地(千歳市北信濃724) 回なし

04 7/26㊤ 千歳市

令和7年度 千歳市民花火大会

空港開港100年を前に 発数を増やして夜空を彩る

千歳市空港開港100年の節目を控えた今年、花火は昨年より約1200発増。「北部隊夏まつり」も同時開催。

050-1725-9496(千歳市民花火大会実行委員会 事務局) 会場／陸上自衛隊 北千歳駐屯地(千歳市北信濃724) 回なし

01 7/12㊤ 北広島市

ファイターズかわいしいシリーズ花火大会 supported by ビックカメラ

大型ビジョンと連動 映像と花火のコラボ

試合終了後、花火が打ち上げられる30分前からスタンド席が自由席になり、豪華な花火も楽しめる特別な日。

なし(問合せhttps://www.fighters.co.jp/news/detail/202500678800.html) 会場／エスコンフィールド HOKKAIDO(北広島市 Fレレッジ1) 回なし

02 7/12㊤・13㊤ ※花火は13㊤のみ 赤平市

第54回あかびら火まつり

ワイドスケールの花火と 黄金の光のシャワー!

火をテーマにしたまつりのメインはズリ山に浮かび上がる「火」の文字。花火のフィナーレは空一面から降り注ぐ錦冠。

0125-32-1841(同実行委員会) 会場／赤平市コミュニティ広場(赤平市東大町3丁目5) イベント時間／11:00～21:30(予定) 回500台

道新山花火～スカイアートナイトサッポロ～(P55) リニューアルした今年は、テラス指定席やスノーピークエリアアパ席など、ゆったりと座りながら観賞できるいす席や、バーベキューサイトがセットになったプレミアムチケットなども新設。都心から離れた自然の中で楽しもう。地下鉄円山公園駅から往復シャトルバスも有料(1100円)で運行。

車で来場する場合、運転手は駐車券1台分が付いた6500円のチケットを購入しよう(600枚限定、駐車券のみの販売はなし)。チケットは完全前売り制で、道新プレイガイド、セブンチケット、ローソンチケット、ちけっとびあ、セコマチケットなどで販売(売り切れ次第終了予定)。当日券の販売はなし。

札幌市中央区 10種類・15種類 8種類 牧場

クイーンズソフトクリームカフェ

山中牧場ソフトと自慢のいちごソース♪

◀牧場直送のソフトと、南幌産いちごを使用したいちごミルクが一緒に味わえるぜいたくなソフト! ☎011・795・1892 函札札幌市中央区南2条西3丁目20モユクサッポロ1F 図10:00~21:00 (図は商品により異なる) 図無(モユクサッポロに準ずる) 図21 函山中牧場ソフトクリーム450円~ 図なし

得 6/20~7/31「じゃらん見た」と言って「南幌いちごミルクソフト」を購入の方、1個につきソフトクリーム増量※1人につき1回※他券・他割引との併用不可※1組全員有効

南幌いちごミルクソフト 780円 (図20・30) 図なし

札幌市中央区 3種類 牧場

GALLERY CAFE LUCY

◀店舗で焼き上げる自家製クロワッサンにソフトとソースをかけて提供。ソースはいちご・チョコ・キャラメル3種類。☎011・206・7678 函札幌市中央区南5条西3丁目8 N-グランデビル3F 図17:00~翌2:00 図不定 図30 図句のイチゴのパフェ1680円 図なし

得 6/20~7/31「じゃらん見た」と言って「ソフトワッサン」を購入の方、1個につきソフトクリーム1.5倍盛り。※1人につき1回※他券・他割引との併用不可※1組全員有効

ソフトワッサン 650円

札幌市中央区 2種類 期間限定

CANTUS Factory&Laboratory

◀ふわっとドーナツ生地に、とうもろこしの優しい甘さが広がる自家製アイスサンド。☎011・211・8271 函札幌市中央区南6条西23丁目4の23 r-branc1F 図11:30~18:00 (図は12:00~) ※売り切れ次第閉店 図③④※Instagramで確認 図15 函濃厚バナナのアイスサンド594円 図4台

得 6/20~7/30「じゃらん見た」と言って「北海道産とうもろこしのアイスサンド」648円 (販売は~8/30) 図なし

※1人につき1回 ※他券・他割引との併用不可 ※1組全員有効

札幌市中央区 2種類 期間限定

パイドール アンティーク店

ソフトが新登場! いちごたっぷり! 6/20~7/31「じゃらん見た」と言って「ふらの莓もりもりソフト」を購入の方、いちご増量サービス。※1人につき1回※他券・他割引との併用不可※1組全員有効

ふらの莓もりもりソフト 760円 (販売は~8/31) 図なし

札幌市中央区 2種類 期間限定

ショコラティエ マサール 本店

◀ショコラティエチームが作る、最上質カカオと厳選された北海道素材との融合を存分に堪能できる口どけなめらかな濃厚なソフトクリーム。☎011・551・7001 函札幌市中央区南11条西18丁目1の30 図10:00~18:00 図※※変更の場合 図有 図14 図ミックス 648円 図11台

期間限定特別メニュー

ソフトと道産イチゴの甘酸っぱさが絶妙! パレットショコラ付き。ホワイト、ミックス、ショコラの味があり本企画用に誕生した特別メニューだ。

ショコラティエのソフトクリーム 特選イチゴソースがけ 1個 648円 (販売は6/20~8/31) 図なし

札幌市中央区 13種類 期間限定 ご当地

Gelateria uni

◀当別の契約農家から仕入れた生のハスカップでしっかりと風味が生きたジェラートに。地産地消をコンセプトにしたフレーバー多数。☎011・600・0702 函札幌市中央区北1条西19丁目1の4 図12:00~19:00 (図③④は~18:00) 図※ 図4 函生ジェラート650円 図なし

得 6/20~7/31じゃらん持参でシングルサイズ「ハスカップ・極」を購入の方、1個につき50円引き。※1人につき1回※他券・他割引との併用不可※1組全員有効

ダブル(ハスカップ・極、焼き苺&キャラメル) 730円 (販売は「ハスカップ・極」のみ 7月中旬~8月上旬) 図なし

札幌市北区 1種類 牧場

カフェ de ごはん

◀「北大牛乳」を使用しクリーミーなのに、さっぱりキレのある後味。☎011・717・2944 函札幌市北区北8条西5丁目 北海道大学インフォメーションセンターエルの森内 図7:45~20:00 (図③④は8:30~) 図年未年始 図58 (十夏季テラス席42) 図ミニソフト450円 図なし

得 6/20~7/31「じゃらん見た」と言って「炭焼珈琲ソフトクリーム」を購入の方、合計金額より50円引き。※1人につき1回※他券・他割引との併用不可※1組全員有効

炭焼珈琲ソフトクリーム 480円

札幌市北区 3種類 (ほかパフェ5種類) 24年6月OPEN

Qa:fuwa

◀3種の豆を使用し、香り高くしっかりとコーヒーの味わいが楽しめる。メイプルコーンがソフトを引き立てる絶妙なバランスだ。☎011・302・9506 函札幌市北区北18条西5丁目2の40 クレストコート北大前1F 図11:00~19:00 (変動の場合) 図不定 図8 函北海道ミルク 450円 図なし

得 6/20~7/31「じゃらん見た」と言って「炭焼珈琲ソフトクリーム」を購入の方、合計金額より50円引き。※1人につき1回※他券・他割引との併用不可※1組全員有効

炭焼珈琲ソフトクリーム 480円

札幌市中央区 2種類 期間限定

藻岩山だんご 南24条店

◀北海道ミルクベースのソフトクリームに十勝産あずき100%のこあんをたっぷり練り込んだソフト。豆腐白玉のもちりとした食感も堪能できる。☎011・556・2439 函札幌市中央区南24条西15丁目1の11 図10:00~18:00 図無 図8 函豆腐白玉パフェ各種700円 図4台

得 6/20~7/31「じゃらん見た」と言って「濃厚かつ後味さっぱりソフト」は道産牛乳、豆腐白玉の絹豆腐は北海道産大豆、白玉粉は国産だけを使用。

ソフトクリーム老舗あずき豆腐白玉添え 500円 (販売は~8/31) 図なし

札幌市西区 12種類 牧場 期間限定

GELATERIA Geream

◀7月上旬登場予定のプラムは素材の味を生かした甘酸っぱさ。中標津町・山本牧場の養老牛放牧牛乳を使用したミルクと相性抜群。☎011・661・0395 函札幌市西区西野3条7丁目5の11の3 図11:00~19:00 図※※(図の場合は営業) 図8 函シングルカップ(テイクアウト)450円 図4台

得 6/20~7/30「じゃらん見た」と言って「ジェラート(ダブルトリプル)」を購入の方、1個につき50円引き。※1人につき1回※他券・他割引との併用不可※1組全員有効

ダブルカップ(プラム・ミルク) 540円※テイクアウト (プラム販売は~8/20予定) 図なし

札幌市東区 10種類 期間限定 1種類 ご当地

Pizzeria&Gelateria ORSO

◀ヨーグルトだけでなく、フレッシュミントチョコも自家製ミントから手作り。☎011・299・9369 函札幌市東区北7条東8丁目2の1 図12:00~21:00 (図③④⑤は11:30~) ※ランチ、ディナーは時間区分有 図③(図の場合は営業) 図25 函ジェラート(シングル)450円 図50台

得 6/20~7/31「じゃらん見た」と言って「ジェラートトリプルサイズ」を購入の方、1個につき50円引き。※1人につき1回※他券・他割引との併用不可※1組全員有効

ジェラートダブル(自家製ベリー・ヨーグルト・フレッシュミントチョコレート)550円 ※イートインは580円 (販売は6/20~7/31) 図なし

札幌市東区 9種類 期間限定

ねこ田商店

◀子どもはもちろん大人もハマる駄菓子屋さんのソフトはお店のオリジナル。無料トッピングの駄菓子は3種類から選択。☎011・768・8476 函札幌市東区北47条東8丁目1の1 47ビル1F 図13:00~17:00 図③~⑤ 図4 函クッキーバナナ350円 図2台

得 6/20~7/31「じゃらん見た」と言って500円以上購入の方、合計金額より50円引き※1人につき1回※他券・他割引との併用不可※1組全員有効

選べる駄菓子トッピングソフト 350円 (販売は~8/31) 図なし

Softcream & Ice

新店や牧場アイス、期間限定など、この夏食べたいメニューが大集合! お出かけの目的にはもちろん、立ち寄りにも!

全道132店!

ソフトクリーム & アイス 大特集

今年もソフト&アイスが美味しい季節がやってきました! 牧場直営or直送の新鮮ミルクを使ったアイス、夏だけの期間限定フレーバーやご当地食材を使ったアイス、そして新店まで、全道から132店をご紹介します。この夏もアイスめぐりを楽しんでくださいね♪

紹介するアイスの「アイコン」をチェック!

- ★年★月★OPEN 2024年6月以降にオープン、リニューアルした注目店
- 牧場 鮮度抜群! 搾りたて牛乳を使う、牧場直営or直送のお店
- 旬の果物トッピングや、今だけのフレーバーを提供するお店 (最長で9月までの期間限定!)
- ご当地 マチの名産品やエリアの特徴を生かした、ご当地食材を使うお店

取り扱いアイスの種類もチェック!

- ジェラートの種類
- ソフトクリームの種類

P167~の「全道アイス・ジェラート特集」もチェック! P167~のアイス特集も17ページと大ボリューム! どちらもチェックして、アイス巡りを楽しんで♪

取材・文/横内あゆみ、のらまさこ 撮影/山中大和、松浦靖宏(サファリ・グラフィックス) ⑨/平野晴美(f-f) 編集/曾根萌美、村上佳帆



全道MAP (P36~) をチェック! 巻頭にある全道MAPでは、この特集内で紹介の全132店舗にアイスマークが! お出かけ先近くのアイス&ソフトを見つけるのに使いやすいですよ! このマークをMAP内で探してね♪ ※MAPはイメージ

※この特集は6/3現在の情報に基づいて作成しています。掲載内容が変更・中止になる可能性がありますので、お出かけ前には施設にお問合せください。

積丹町

お食事処まるこ

昼はオーシャンビューで海を眺めながら、夕暮れ時は武威岬(むいみさき)に沈む赤い夕日を見つつ、ゆっくりと食事を楽しめる店。建物2階には宿泊施設があり、素泊まり可能。

☎0135-48-6240 函積丹町西河町34の2 図11:00~14:00(図13:45)、16:00~19:00(図18:30)※11月~2月は11:00~19:00(図18:30) 図不定(11月~2月は※)※図の場合は翌日 図13 図15※店主1人で運営しており、席の案内や提供に時間がかかる場合有※電話での席予約等は不可

6/20~7/19の期間限定

積丹三色丼 1980円

(汁物、小鉢、漬物付き)

【限定数】1日5食

旬 積丹産ウニ、ツブ

その他 日替わり

※ウニの入荷状況により提供できない場合有

地物のウニとツブに、ソイやブリなど日替わりネタを味わえる。積丹産のエビもトッピング。

目指すべき旬は

積丹産ウニ&ツブ

濃厚で風味豊かな、口の中であつちの積丹のウニ。ツブはコリコリした食感と甘み特徴。

積丹のウニとツブを一度に満喫できる豪華な三色丼

古平町

ふるびら味処 新家寿司

積丹半島の旬のネタを握る、1958年創業の寿司店。古平特産のタラコを生かした一品や、甘エビの殻を長時間煮出して作る名物「土瓶蒸し」など、ここならではの味も数多い。

☎0135-42-2303 函古平町新地町13 図11:00~20:00(図19:30)※変動の場合有 図不定 図120 図40台

とれたての夏イカの刺身に、地元産甘エビやタラコ、小女子(こうなご)など美味が満載。

7月初旬~7/20の期間限定

※漁の開始時期により提供期間の変動有

漁り火の宴(イカ刺し定食) 1980円

【提供時間】営業時間内※変動の場合有

旬 東しゃこたん産イカ刺身(甘エビ付き)

その他 タラコごはん(積丹産のり付き)、小女子小鉢(土佐酢汁)、土瓶蒸し(吸物)付き

+440円でデザートも!

▲アジサイの寒天をのせた「彩り杏仁豆腐」は、見た目も美しい

とれたての夏イカの刺身に、地元産甘エビやタラコ、小女子(こうなご)など美味が満載。

マイカ漁が始まる夏、古平でイカ刺し定食を

目指すべき旬は

東しゃこたん産イカ

歯切れがよくて甘さもある東しゃこたん産のマイカ。漁期は例年7月初めから、入荷次第提供。

目指すべき旬は

小樽産 紅ズワイガニ

例年7月から漁が始まる紅ズワイガニは、甘みが強く、身のみずみずしい食感が特徴。

小樽・後志 エリア



地元漁師もコスパに太鼓判 小樽の紅ズワイガニ入り

10~12種の日替わりネタがてんこ盛り。夏季は地元産サクラマスやホッキ貝も登場。

小樽市

漁師飯し 一心

今年4月にオープンした新店で、メニューは潔く「海鮮丼」の一品のみ。丼、汁物ともにボリューム満点で「おなか一杯食べてください」と店主。早朝から営業し、地元漁師も集う。

☎0134-64-9437 函小樽市豊川町2の4 図6:00~14:30(図14:00) 図8 図2台

海鮮丼 1650円

(汁物、小鉢、珍味付き※内容は日替わり)

【提供時間】通年 【提供時間】営業時間内

旬 小樽産紅ズワイガニ

その他 マグロ、ヒラメ、サーモン、煮アサゴほか日替わり

※紅ズワイガニは漁の開始時期により産地変更や提供できない場合有

好きなネタだけの一色丼や二色丼もよし、たくさんのネタを味わうもよしのセルフ丼。

余市特産のエビとツブほか好みのネタを好きなだけ



目指すべき名物は

余市産エビ&ツブ

余市のエビとツブの漁期は3月~11月頃。エビの旨みとツブのコリコリ食感を楽しんで。

海鮮丼(一例) 1450円~1500円

余市産甘エビ150円、余市産ツブ250~300円、大トロ350円、イクラ550円、ごはん(中)150円※ネタは変動有

【提供期間】5月~10月の④⑤

【提供時間】営業時間内

名物 余市産エビ、ツブ

その他 ヒラメ、イクラほか日替わり

余市町

ぼうまるや

水産加工品店が④⑤のみ営業する海鮮丼店。丼は中小の3サイズで、ショーケースからネタを選び、先に会計をするセルフサービス式。この時期は地元産のヒラメやイクラも◎。

☎0135-23-2107 函余市町港町87 図5月~10月の④⑤の11:00~15:00 図④~⑤ 図8 図30台

わざわざ食べに行きたい旬&名物魚介を目指して!

港町の

コスパ

刺身定食も!

豪華 海鮮丼

こんな海鮮丼が登場!

港町の人気店や穴場店がつくるから鮮度抜群!

今がおいしい地元の旬ネタや、絶対食べるべき地元の名物ネタを使用!

1980円以下でコスパ抜群!

6/20~7/19の期間限定メニューも!

500円台以下でプラスできる お店イチオシの追加メニューにも注目!

※天候や漁の状況によって、ネタ・産地等が変更になる可能性があります。

小樽・後志

・小樽の紅ズワイガニ

・余市のエビ&ツブ

・東しゃこたんのイカ

・積丹のウニ&ツブ

⇒P75

オロロンライン

・増毛のシマエビ

・苫前エビ

・留萌のヒラメ

・猿払のホタテ

⇒P78

小樽・後志・石狩

・泊のカブトサーモン&カブトホタテ

・岩内のウニ

・寿都の生ホッケ

・石狩のホタテ&ホッキ

⇒P76

十勝・釧路・オホーツク

・広尾のマグロ&大トロイワシ

・釧路のトキシラス&紅鮭&キングサーモン

・別海のホッキイシマエビ&ホタテ

・標津のトキシラス&サクラマス

・根室の花咲ガニ

・知床のトキシラス&サクラマス

・紋別・オホーツクのホタテ

⇒P80~81

胆振・日高

・苫小牧のホッキ

・白老の毛ガニ

・日高のマツカワ

・えりものオオスワイガニ

⇒P77

函館

・函館戸井の本マグロ

・森のオオスワイガニ

・八雲のニ海サーモン&アサビ

・2部のウニ

⇒P79

取材こぼれ話

老舗寿司店「ふるびら味処 新家寿司」の人気メニューのひとつが、「たらこ握り」(1人550円)。塩たらこをそのまま握りにしたものや、積丹のりを添えたもの、軍艦巻などがあり、そのときどきで味わいも異なる。たらこが特産の古平ならではの一品だ。

取材こぼれ話

小樽・後志エリアで夏に旬を迎えるのがウニ。漁期は例年5月中旬~8月で、丸いまんじゅう型の殻をした身が鮮やかなオレンジ色のエゾバフンウニと、長いトゲがある厚く固い殻で、身は薄黄色のキタムラサキウニの2種がある。海中で食べるエサによって味が変わるともいわれている。