

豊潤な海と湖そして大地に
感謝しながら守り育てたまちの宝

湧別の美味しさ

オホーツクの自然塩

オホーツクの海水から作られたこだわりの自然塩です。まろやかな味が食材の旨みを十二分に引き出してくれる最高の調味料です。

アイスクリーム

自然に近いアイスクリームを作りたいというこだわりから、原料の牛乳は、地元産を100%使用。フレッシュな牛乳の味をいかに活かした、爽やかな味のアイスクリームで牛乳本来の風味が人気です。



玉ねぎ・アスパラ
じゃがいも・かぼちゃ
ブロッコリー
とうもろこし

オホーツクの大地で丹精込めて育てられた野菜には、太陽のうまみが凝縮され味も栄養も大満足。玉ねぎをはじめ、かぼちゃ、ジャガイモ、とうきび、ブロッコリー、アスパラなど、安全で新鮮なおいしさを味わってください。

Specialty Products

Yubetsu, which is nestled centrally along the shore of the Sea of Okhotsk, bears an abundance of fruit from both land and sea. Food is cultivated on land extending along the foothills near the Yubetsu River extending into the Sea of Okhotsk and Lake Saroma. There are many different specialty foods from Yubetsu to be savored, including hair crab and scallops from the Sea of Okhotsk; oysters and pandalid shrimp from Lake Saroma; and vegetables such as onions, fruits, dairy products, and other agricultural and livestock products.



ホタテ・カキ

食材として魅力満点のホタテ。生はもちろん、加工品も魅力的な味わいです。冬が旬の湧別のカキ。生ガキのほか、焼いたり、蒸したりして食べるのもおすすめです。



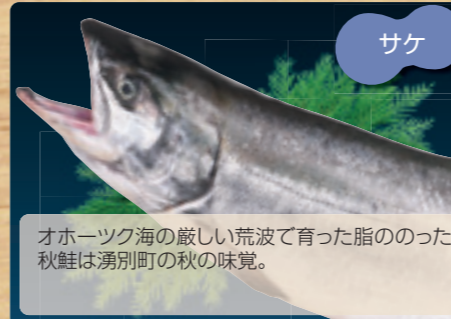
ホッカイシマエビ

サロマ湖で水揚げされ、絶妙の塩加減で浜茹でされるホッカイシマエビ。独特濃厚な旨味が口の中に広がり、食べ始めたら止まらない美味さです。



毛ガニ

オホーツクの海明けと共に始まる毛がに漁のずっしりとした甲羅にぎっしり詰まった身、流水のオホーツク海で育った毛ガニは重量感も風味もひと味違います。



サケ

オホーツク海の厳しい荒波で育った脂ののった秋鮭は湧別の秋の味覚。



イクラ

水揚げされたばかりの鮭から取り出される鮮紅色のイクラは、柔らかな口ざわりと豊かな味わいが絶品です。

工業

地域の魅力と特性を活かしたものづくり



オホーツク地域の農林水産物を活用した製造業を中心とした湧別町の工業は、第一次産業と密接な関係を持ち、地域の振興を図るうえで大きな役割を果たしています。地域の特性を活かした付加価値の高い製品開発や、生産の拡大、経営の近代化などによる工業振興が図られています。



Manufacturing

Manufacturing in Yubetsu focuses mainly on manufacturing using the agricultural, forestry, and fishery products of the Okhotsk region. This has a close relationship with the primary industries of the area and fulfills an important role in promoting the development of the region. Industrial development is being realized through the development of products with high added value that utilize the special characteristics of the region, expansion of production output, modernization of business management, and other activities.



地域の恵み

オホーツク地域の
海と山の豊富な
資源を有効に活用

