

保存版

大好評!!

後志の味覚 お届けします!

『旨いものを地元で! 地域貢献企画第1弾』
過去に北海道新聞で掲載された地元特産品の中から、
道新販売所の所長がおすすめする選りすぐりの商品
を道新販売店で販売いたします。



©北海道新聞社

蘭越町

らんこし米



清流・尻別川をいだし、名峰・羊蹄山の
雪解け水にも恵まれ肥沃な大地で作られた
「らんこし米」は、トップクラスの
北海道米として評価される逸品です。

平成29年9月25日道新朝刊掲載

黄金色の水田で稲刈りをするコン
バイン。新米が楽しみな季節だ



戦後間もなく、小樽では網元や
商家の旦那衆が通ったすし店で後
志管内蘭越町産の農林20号が使わ
れ「すし米なら蘭越」と評判にな

らんこし米

蘭越町

清流が育てた風味



蘭越町
Ranokoshi Town

った。町産「らんこし米」を生
産するコメどころらしい逸話だ。

町内の水稲の作付面積は約16
00畝でななつぼしが7割、ゆめ
ぴりかが2割。淀川地区で20畝の
水田を持つ坂野幸夫さん(50)はお
いしい理由を「ニセコ連峰の雪解
けの清流を使うから」と話す。

町中心部の観光施設「街の茶屋
のレストラン」では10月から新米を
使う。この時期は数あるおむすび
メニューの中でも塩むすびの注文
が大きく伸びるといふ。

毎年11月には日本一うまいコメ
を決める「米1グランプリ」も
開催される。

△メモ▽同レストランの営業時間
は午前11時〜午後2時。土日祝日休
みだが、おむすびは数量限定で店頭
販売。☎0136・57・52309

〈商品番号1〉

らんこし米(ゆめぴりか)

5kg 2,480円!

〈商品番号2〉

らんこし米(ななつぼし)

5kg 2,180円!

送料無料

お問い合わせ・お申し込みは、北海道新聞販売店まで!!

●お申込方法

商品のお申込受付方法は、TEL・FAX・ホームページで。

●お支払について

商品代金は全て税込みの価格となります。お支払いは当販売所から
商品をお届けする際に代金引換にて承ります。

●お届けまでの流れ

月末申し込みで商品の納期は、翌月の10日頃のお届けとなります。

●ご注意点

①送料は当販売所区域内のみ無料になっています。

商品のお申込、お問合せは

北海道新聞石丸販売所

TEL 0134-62-4916

FAX 0134-62-4954