



## 名店MAP

発行  
第746なよろ煮込みジンギスカン艦隊

事務局  
NPO法人なよろ観光まちづくり協会  
名寄市東1条南7丁目1-10  
駅前交流プラザよろーな1階  
TEL: 01654-9-6711  
<https://nayoro-kankou.com>



ジンギスカン  
ストーリー。  
発祥の物語。

北海道民のソウルフードの  
王座に位置するジンギスカン。  
発祥の地が名寄だった  
ことは知られていない。

その昔、さかのぼること大正  
時代、名寄市智恵文地区はめん  
羊を盛んに飼育しており、最盛  
期は1200戸を越える農家  
が約3000頭以上のめん羊  
を飼育していた。  
昭和12年の当時、智恵文  
めん羊組合の組合長であった  
山口長氏の妻、山口トメ子さん

時は、一九四八年。  
ジンギスカン発祥の地は、  
実は、名寄にあり！

が滝川種羊場で開催された、  
「羊肉料理実習」にてタレに漬  
け込んだジンギスカンの料理  
方法を習得し、その調理法を智  
恵文地区に持ち帰り、農家の各  
家庭に普及したのが、煮込み  
ジンギスカンのルーツだ。

名寄市内の精肉店からの聞  
き取り調査では、昭和23年から  
めん羊をタレに漬けて飲んで計  
り売りをしてきたとの証言を  
得る。

### ジンギスカン業界の 重鎮からの証言！

ジンギスカンの本場、滝川市  
に昭和25年から、滝川種羊場※  
に勤務していた、北海道めん羊  
協議会・近藤顧問の発言では、  
名寄市同様の販売は行われて

いなかったとの事。これらの情  
報から、名寄市は、「ジンギスカ  
ン発祥の地」を自称する事と  
なった。第746なよろ煮込み  
ジンギスカン艦隊は、これからも  
発祥の地として、この半世紀  
続く食文化を広めていく事に  
なった。

※滝川種羊場現在は、統廃合により北  
海道立総合研究機構農業研究本部畜  
産試験場となった。  
開拓史時代から北海道の畜産の発展  
を支えてきた研究機関



©写真はイメージです。

## 煮込みジンギスカンの特徴とは？



- ①ジンギスカンのタレで煮込む
  - ②麺(うどん又は蒸し麺等)と一緒に煮込む
  - ③もやし等の野菜は地元産を、肉は市内で流通しているものを使用する
  - ④煮込みジンギスカンの特徴の食材(もち、油揚げ等)を煮込む
- ※バラエティー豊富な「なよろ煮込みジンギスカン」をお楽しみください

# 百聞は“一食”に しかず 食す

## 1 名産はくちょうもち入りの煮込みジンギスカン

各地からのご宿泊者はもちろん、市内の日帰り利用のお客様にも「おいしさ」「おもてなし」をお届けすべく、日々オリジナルメニューを試行錯誤しています。スタッフ一同、皆様のお越しをお待ちしています。

**煮込みジンギスカン定食 1,200円(税込)**  
自社農園の収穫時期には、自社で栽培した採れたての新鮮野菜と一緒に味わうことができます。一緒に煮込むことで、野菜の甘みとお肉のうま味が際立つご当地グルメを、「あかげら」ならではの食べ方でご賞味ください。

**レストラン あかげら**  
名寄市日進(なよろ温泉サンビアー内)  
TEL / 01654-2-2131  
営業時間 / 11:30~14:00、17:00~20:30  
(いずれもLO30分前)  
定休日 / 年中無休



## 2 道の駅でのニコジンは十割そばと餅入り!

「もち・もち米」にこだわった料理を提供しておりますが、同時に人気の自家製粉・製麺した十割そばは各種です。また、季節に合わせた限定メニューもお楽しみいただけます。

**煮込みジンギスカン定食 1,300円(税込)**

野菜と一緒に煮込んだジンギスカンは、飽きのないあっさり味で十割そばを底に敷き詰め、トッピングには自慢の餅を添えています。

**レストラン 風の寄り道**  
名寄市風連町西町334番地1  
(道の駅もち米の里☆なよろ内)  
TEL / 01655-7-8686  
営業時間 / 11:30~17:00(LO 16:30)  
定休日 / 元日のみ



## 3 肉も野菜もたっぷり! 昔ながらの定番メニュー "ジンギスカン定食"を堪能してください!

昔ながらのジンギスカンをそこなう事無く、たっぷりの野菜を使ったジンギスカン定食は昔からの定番メニュー。古くから名寄市民の胃袋をささえる自慢の味を一度召し上がってみてください。

**ジンギスカン定食 1,000円(税込)**

昔ながらのオーソドックスなジンギスカンが楽しめます。なぜか懐かしさが感じられる味に仕上げられています。

**お食事処 美音福**  
名寄市風連町南町3  
TEL / 01655-3-2308  
営業時間 / 11:30~21:00  
定休日 / 日曜日



## 4 店主が厳選した季節の野菜をたっぷり使ったヘルシー煮込みジンギスカン!

煮込みジンギスカンはもちろんの事、新鮮な食材を強火で焼き上げるのが自慢のお店です。炭火の持つ遠赤外線効果で素材の味や個性を最大限に引き出す豊富な手作りメニューでお待ちしております。

**名寄名物煮込みジンギスカン 1,180円(税込)**

季節の野菜をふんだんに使い鉄鍋でぐつぐつと煮込みました。旬が織りなす抜群に甘い野菜と共にジンギスカンをお楽しみください。

**西洋居酒屋 びすところ**  
名寄市西4条南4丁目丸ハビル1F  
TEL / 01654-2-0080  
営業時間 / 17:30~22:30(LO22:00)  
定休日 / 日曜日



## 5 なよろ煮込みジンギスカン 温玉仕上げの逸品!

落ち着いた雰囲気で作った料理とおいしいお酒を心ゆくまで堪能できます。伝統の釜飯は絶品で、焼物から板前料理まで取りそろえています。季節に応じた店主一押し料理をお楽しみください。

**O・N・J(温玉煮込みジンギスカン) 920円(税込)**

濃いめでしっかりとした味付けのジンギスカンを温玉でまろやかに仕上げました。真身と絡み合ったラム肉はすき焼きにも似た絶妙な味覚となります。

**味処 鳥長**  
名寄市西2条南6丁目  
TEL / 01654-2-2379  
営業時間 / 17:00~23:00  
定休日 / 日曜日



## 6 トマトを加えて煮込みジンギスカンをなごみ庭風にアレンジ

厚岸産の海の幸をはじめ、地元や道産食材にこだわった手作り居酒屋です。各地から取り揃えた日本酒もおすすです。美味しいお料理とお酒をお楽しみください。

**トマト煮込みジンギスカン 890円(税込)**

ヘルシーなラム肉とトマトの酸味、甘味を加え、なごみ庭風にアレンジした煮込みジンギスカンです。トマトのほのかな酸味でお肉のうまみが引き立ったジンギスカンとなっています。

**笑楽厨房 なごみ庭名寄店**  
名寄市西4条南4丁目8  
TEL / 01654-9-5055  
営業時間 / 17:00~24:00  
定休日 / 不定休



## 7 スナックで本格煮込みジンギスカン!

野菜は季節に合わせた旬のものを使用しています。お食事だけのご来店も大歓迎ですので、晚ご飯やお酒のおつまみにいかがですか?お仕事帰りに是非お立ち寄りください。

**煮込みジンギスカン 1,200円(税込)**  
※ご注文は3人前以上からご予約

うどん、揚げなど定番の食材はもちろん、旬の野菜を使い大きな鍋で豪快に煮込んだ「煮込みジンギスカン」です。ご注文は3名様以上から、ご予約となっております。

**4season**  
名寄市西4条南5丁目 TEL / 01654-3-4564  
営業時間 / 20:00~25:00  
(お食事は18:00より対応。事前にご連絡ください)  
定休日 / 日曜日



## 観光客の皆さんが食べているジンギスカンスタイル、実は氷山の一角だった!?

## 実は、知られていない 北海道のジンギスカンストーリー

北海道のソウルフードとして、昭和20年代から道民の家庭で愛され続けているジンギスカン。その食べ方は、大きく分けると「タレに付け込んでから焼く」「焼いてからタレをつけて食べる」かの二通りだ。北海道以外に住む人たちはもちろん、北海道民にも、実は地域によってバラエティーに富んだ系統に分かれている事はあまり知られていない。特に精肉店秘伝のタレに付け込む事で、これが同じジンギスカン??とこれまで食べてきたジンギスカンの常識を破壊される。なぜ?道民にもあまり知られていないのか?それは、家庭食ゆえに、外食産業として大きく成長しなかった事が一説だ。

