しみずの味覚をお届けします

# 清水クレッシェンド

**11月5日(火)～15日(金)の11日間**

全参加店 十勝清水にんにくを応援！ Tokachi Shimizu

# しみず ぐるっと 新グルメ NEW

**飲食店新メニュー限定企画!!!** 美味しくめぐって「スタンプラリー」

**抽選で「十勝清水にんにく」贅沢セットが10名様に!!**

期間中に加盟店をめぐり2店舗分のスタンプとアンケートにお答えいただいたお客様にどどーんとプレゼント!
【応募用紙は加盟店にてご用意しております】

清水町商工会　主管：清水町商工会飲食業部会　清水町本通1丁目1番地2　ハーモニープラザ2階　TEL.62-2208　協賛：十勝清水町農業協同組合

十勝清水にんにく Tokachi Shimizu

## 産地化宣言!! 作付面積全道最大規模!

作付面積は約25ヘクタールで、全道の4分の1を占める道内一のにんにくの産地です。有機肥料「しみず有機」で育てた「とれたんと」ブランドのにんにくとしてブランド化。年間約100tの出荷で全道最大。ウイルスフリー(無菌)苗も開発し、高品質のニンニクを市場に安定的に供給する体制も整っています。

**最近話題の「黒にんにく」。皆さんは、ご存知でしょうか?**

黒にんにくはなぜ黒いのか。それは白いにんにくを高温、高湿という一定の環境に置くことで、黒くなります。科学的な添加物を使用していないので、安心して食べられます。

## 『黒にんにく』って?

**無添加・自然発酵・長期熟成**
**発酵熟成させることで、潜在パワーがさらに引き出される!**

**「生」と「黒」とでは成分量が圧倒的に違う!**

「生にんにく」と「黒にんにく」では成分量が圧倒的に異なり、発酵・熟成させることで、抗酸化物質S-アリルシステインと、色素成分ポリフェノールの量が数倍に増えることがわかっています。

**栽培からこだわった「とれたんと」の「十勝清水にんにく」を使用**

原料には、有機肥料「しみず有機」を使い、元気な土で育てた「とれたんと」の「十勝清水にんにく」のみを使用。

**"十勝清水"が日本のにんにくの新たな産地になります！**

## とれたんと

畜産農家(酪農、畜産)が生み出す大切な資源から、亜鉛や銅などのミネラルが多く含まれ、土を元気にしてくれる有機肥料「しみず有機」を独自に製造し、これを耕種農家(畑作、野菜作)が利用しています。この環境が土を元気にし続ける秘訣です。
そんな"元気な土で育てる"取り組みこそが「とれたんと」なのです。
※「とれたんと」は「とれたて」と「たんと(たくさんの意)」を組み合わせた十勝清水農業組合の登録商標です。

## しみず有機

**バイオマスを利用した持続可能な循環型農業へ**
**牛ふん・鶏ふんを完全発酵させた有機肥料**

北海道大雪山系の東側、溶かし平野のもっとも西に位置し、清浄で豊かな水資源を背景に循環型農業の基盤となる多様性に富む農業が展開されています。
地域にあるバイオマス資源を積極的に完熟堆肥「しみず有機」として土にかえすことで、化学肥料の使用料を低減し、環境負荷の少ない持続可能性の高い農業を営んでおります。

## 思わず長居をしてしまうぐらいゆったりと時が流れる居心地の良い、紅茶が自慢のカフェ

新グルメ NEW

### ガーリックバターシフォンケーキ

単品(1ピース、トッピング含め) **400円(税込)**

清水町産の鶏卵を使用し、「十勝清水にんにく」の粉末を米粉と一緒に練り込んで作り上げました。焦がしバターの香りと、にんにくの香りが口の中に広がり、新感覚なシフォンケーキとなりました。「おやつなの？」「おかずなの？」と思わせる不思議な逸品です。

### カフェ・クローバー

清水第6線31番地(橋本牧場内)　TEL.090-7514-3226
営業時間／10:00～16:00
4～9月(10:00～18:00)／10～11月(10:00～16:00)
定休日／火曜、第2・4週目水曜(11月5日(火)、6日(水)は定休日)
(12月～3月まで冬期休業)

橋本牧場（十勝アルプス牧場）の一角にある、元馬小屋の建物をカフェとして使わせていただいております。店内は定員８～１０名という広さですが、こじんまりとしていて心身共に落ち着くという声があります。紅茶は兵庫県より、厳選された茶葉を仕入れております。紅茶によく合うシフォンケーキ（２～３種類）、タルトケーキなどのオリジナルケーキ、毎日 11：30～14：00 にてランチパスタ２種類も提供しております。

企業様の会議や会合、イベント、ワークショップなどに是非ご利用ください。定員８～１０名、事前にご予約を頂ければ、貸し切り状態とさせて頂きます。お気軽にご連絡ください。

**当店の紅茶は商品としても販売しております。**

ご自宅でゆっくりと休みたい時に、職場での来客用にいかがでしょうか？一杯の紅茶でホッと安らぐ時間を作りませんか？大切な方へ感謝の気持ちとしてプレゼントとしてでも是非どうぞ！無料でラッピングも承っております♪
**当店大人気「アールグレイ」１袋ティーパック 10 個入り 830 円（税込）（他にも種類有ります。）**

## 気軽に寄れる、お寿司屋さん。夜の清水の憩いの場

新グルメ NEW

### 「十勝清水にんにく」あったか牛もつ煮込み丼

**510円(税込)**

清水産の牛ホルモンとキャベツ、玉ねぎを特製みそたれで煮込み「十勝清水にんにく」を後のせして、パンチを効かせました。これからの寒い季節、風邪を引かないように清水にんにくでスタミナを付けましょう。店自信作のおすすめの逸品。他の国産とは比べ物にならない「十勝清水にんにく」の深い味わいをぜひご堪能ください。

### 食事処　慎　鮨

清水町南1条4丁目　TEL.0156-62-3512
営業時間／17:00～23:00
定休日／日曜

回るお寿司屋さんではありませんが、お子様連れのご家族でも気軽に来て頂けるような料金設定とメニューも豊富に取り揃えています。
カウンター席では、常連さんと賑やかにお酒も楽しめます。寒い季節になるので鍋料理も一人前から注文可能ですので、お一人様も大歓迎。

これぞ「十勝清水にんにく」！ぜひ一度ご賞味あれ。にんにくの好きな人っもそうでない人もこれを食べればにんにくのイメージが変わります！そんな自信作の逸品です。

**随時、各種宴会、法要、寿司盛など**
**ご予算に応じてご相談ください**

大人数でご来店の場合はあらかじめ、TEL 頂けると、2・3品お酒の肴や鍋物などご用意いたします。
各種会合・ご宴会で生寿司の盛り合わせ・巻き寿司の盛り合わせなどお作りいたします。
ぜひこの機会にお立ち寄りください。

## 昔から変わらない美味しさがここに。言わずと知れた十勝のソウルフード。

新グルメ NEW

### 「十勝清水にんにく」若鶏のガーリック揚げ

**500円(税込)**

「十勝清水にんにく」を使用し丁寧に時間をかけ下味をつけカラッと揚げる。鳥せい定番唐揚げのいつもの美味しさに「十勝清水にんにく」の美味しさをミックスしパンチのきいた鳥せい本店ならではの逸品。

### 鳥せい本店

清水町南1条2丁目　TEL.0156-62-2989
営業時間／16:00～23:00(日曜／16:00～22:00)
定休日／火曜

創業以来こだわり続けた若どり。そのおいしさには理由があります。昭和 53 年の創業以来、「若どり」を冷凍せずに、「フレッシュ若どり」の提供に日々努めております。それは若どり専門店としてのこだわりと、たゆまない品質の追求です。

当店は以前からガーリックポテトなど「十勝清水にんにく」を使用し他町村産・外国産と違いにんにく本来の旨み・香りのをお届けしています。今回の新メニューは一度食べたらからあげとにんにくとのコラボのとりこに！鳥だけにね…

### 鳥せいの宴会

集いの席をさらに美味しく！

**厳選された旬の食材にこだわった、鳥せいの宴会メニュー。カラダもココロもゆったりと、美味しいひとときをお過ごしください。**

・寄せ鍋付のメニューもご用意できます。(要予約)
・お料理の内容・ご予算等、ご相談に応じます。
・ご予約及びお問合わせはお気軽にお電話下さい。

伴走型小規模事業者支援推進事業補助金を活用して実施しております。

しみずの味覚をお届けします

# 清水クレッシェンド

**11月5日(火)～15日(金)の11日間**

全参加店
十勝清水にんにく Tokachi Shimizu
を応援!

# しみず ぐるっと 新グルメ NEW

**飲食店新メニュー限定企画!!!** 美味しくめぐって「スタンプラリー」

**抽選で「十勝清水にんにく」贅沢セットが10名様に!!**
期間中に加盟店をめぐり2店舗分のスタンプとアンケートにお答えいただいたお客様にどどーんとプレゼント!
【応募用紙は加盟店にてご用意しております】

清水町商工会　主管：清水町商工会飲食業部会　清水町本通1丁目1番地2　ハーモニープラザ2階　TEL.62-2208　協賛：十勝清水町農業協同組合

## イタリアのカフェカリアリコーヒーが飲める店

新グルメ NEW

### カフェ ダイニング サルビア

清水町字清水724 清水公園内　TEL.0156-67-7622
営業時間／11:00～16:00(L.O.15:30)
定休日／水曜

清水公園内にある癒やしを求めるお客様が多く訪れるカフェ。大きな窓から望む景色は心奪われます。「コーヒーで繋がる」をコンセプトに 2013 年オープン以来オーダー頂いてから一杯一杯豆を挽きエスプレッソマシンで抽出する至福をご提供いたします。

お子様とご一緒でも安心
小上がりもございます。
会合や女子会にもお使いいただけますのでお気軽にお問合わせください。

**テイクアウトメニュー**

| | |
|---|---|
| カレー | 600 円 |
| 牛メンチ弁当 | 700 円 |
| 牛メンチ | 300 円 |
| その他ピザ、ポップフライ | |

**イタリアモデナの老舗焙煎会社 カフェカリアリのコーヒーの量り売り**
**(100ｇ)680円**

※価格は税抜き金額です。

### 「黒にんにく」のせ 牛メンチカレー　1,180円(税抜)

餌に糖蜜を加えたひとまえ牛メンチとサルビア特製、若牛のカレーに臭い残りしないフルーティーな黒にんにくのトリプル効果！「黒にんにく」の抗酸化作用で「美味しく」「健康に」そして「美しく」いいことがまるごと詰まったサルビアおすすめの逸品

## 十勝清水駅前で炉端焼・おでん・お寿司を楽しめる !!

新グルメ NEW

### 炉端焼居酒屋 番　家

清水町本通2丁目　TEL.0156-62-2267
営業時間／17:00～23:00
定休日／日曜

炭前にカウンターのあるお店です。一人で炭の灯りを見ながら静かに飲むもよし！！ 仲間や友人とワイワイするもよし！！ぜひ一度お越しください。最大 50 名様までの宴会承り可能です。ご予算やお料理内容は、お気軽にご相談ください。

十勝清水は食の宝庫。なかでも「十勝清水にんにく」「十勝若牛」は清水が誇るブランド食材。この最高なコラボをぜひご堪能ください。

**飲み放題プラン**　8名様から120分 3,700円(税込)～

【例】3,700円(税込)
- 鍋or刺身
- のり巻きセット
- 揚げ物
- 焼き物
- 一　品

【例】4,200円(税込)
- 鍋or生寿司セット
- 刺　身
- 揚げ物
- 焼き物
- 一　品

【例】4,700円(税込)
- 鍋
- 刺　身
- 生寿司セット
- 揚げ物
- 焼き物
- 一　品　など

【飲み物】
生ビール、ハイボール
焼酎、冷酒、サワー、
ソフトドリンク など

**L.O.20分前**

### 「十勝清水にんにく」番家特製ソース 十勝若牛サガリステーキ　1,200円(税込)

十勝若牛サガリは脂肪分が少なく、肉本来の旨みが凝縮された最高の部位を惜しげもなくステーキに。そこに「十勝清水にんにく」を使用した番家特製ソースをかけご飯にもあう！アルコールにもあう！スペシャルな逸品が完成、番家渾身の一作をぜひご賞味ください。

## 皆さんに親しみやすいお店を目指します。うれしい・楽しい・美味しい時間をご提供

新グルメ NEW

### 飲み食い処 げんや

清水町南2条3丁目4-2　TEL.0156-62-7333
営業時間／17:30～23:00
定休日／日曜

単品料理から宴会コースまで、色々な料理を楽しめるお店です。清水町産の食材を使った料理も人気ですよ。味・コスパすべて満足いただけます！ ご来店お待ちしております。

お客様皆様にごひいきいただきおかげさまで１７年目を迎えることができました。今後も愛されるお店づくりを心掛け、当店自慢の手料理と居心地のいい雰囲気で皆様のお越しをお待ちしております。

**各種宴会・歓送迎会ご予約承ります**

ご予算等ご相談に応じます。又、飲み放題プランもありますので、ご連絡お待ちしてます。これからの春に向けて飲んで美味しいものを食べて楽しいひと時を、早めのご予約で今年の歓送迎会はスムーズな宴会に！

### 「十勝清水にんにく」 タコのガーリックソテー　600円(税込)

タコと「十勝清水にんにく」をソテーにし、にんにくとオリーブオイル風味香る逸品。「十勝清水にんにく」は他のにんにくと違い「香り」「にんにく本来の味」が格段に違います。にんにく好きにはたまらない！「げんや」がおすすめする逸品となりました。ぜひ一度ご賞味ください。

## おひとり様からファミリーまで気軽に入れるお店

新グルメ NEW

### ゆめあとむ

清水町南1条11丁目　TEL.0156-62-1234
営業時間／11:00～15:00(L.O.14:30)
18:00～L.O.20:30(宴会時23:30)
定休日／不定休

清水のツートップ「牛玉ステーキ丼」「牛とろ丼」をはじめ地元産・十勝産の食材を使った料理を豊富に取り揃えております。用途に合わせたお弁当・オードブルの仕出し料理の注文も承っております。

11 月 19 日（火）までサガーリック丼を注文の方にミニミルクプリンをサービス !!

**宴会プラン４名様より**
120 分飲放題付き 3,500 円より
(ビールのみ 90 分 L.O)
お料理のみ　昼 1,500 円　夜 2,000 円
**飲み物持ち込み OK!!**
**お弁当 600 円～**
**オードブル 3,000 円～**
※価格は税抜き金額です。

### 「十勝清水にんにく」 十勝清水サガーリック丼　982円

※価格は税抜き金額です。

十勝若牛のサガリと「十勝清水にんにく」の最強コンビサガーリックの元気が出るごはん。「十勝若牛」と「十勝清水にんにく」の組み合わせは間違いなし！清水町の美味しいところ満載のゆめあとむが提供するこだわりの逸品。十勝清水の食をぜひ満喫してください。

伴走型小規模事業者支援推進事業補助金を活用して実施しております。