

第62回 きたみ菊まつり
2014年10月18日(土)～11月3日(月)



今年も道内最大級の菊の祭典「第62回きたみ菊まつり」がいよいよ開催されます。見事な菊に彩られた人形たちが織り成す「菊人形展」や色とりどりの菊花が会場いっぱいに広がる「菊花展」など総展示数約1万5000鉢もの菊が会場を色鮮やかに彩り北見の秋の訪れを感じさせます。

また、同会場では「きたみ物産まつり」が開催され、北見ならではの特産品・名産品が取り揃えてありますので、秋の空の下のひとときを会場に訪れ楽しんではいかがでしょうか。

会場／北見駅南多目的広場(北見芸術文化ホール前)
住所／北見市泉町1丁目3-22
主催／北見観光協会・北見市
主管／第62回 北見菊まつり実行委員会

お問い合わせ先
第62回 北見菊まつり実行委員会事務局
〒090-0024北見市北4条東4丁目第1分庁舎(北見市役所観光振興室観光振興課内)
TEL.0157-25-1244 FAX.0157-25-1391

2014年
オホーツク地域イベント情報

観光協会や自治体の
ホームページより
※詳しくは各問合せ先へ

10月

ウディ・オータムスクール／西興部村
問い合わせ先:森の美術館木夢(TEL.0158-87-2600)
つべつ産業まつり／津別町
問い合わせ先:産業まつり実行委員会(TEL.0152-76-2151)
端野農産物フェア／北見市端野町
問い合わせ先:端野町観光物産協会(TEL.0157-56-4003)
北見オクトーバーフェスト／北見市
問い合わせ先:北見観光協会(TEL.0157-32-9900)
もこと山ふきおろしマラソン大会／大空町
問い合わせ先:マラソン大会事務局(TEL.0152-66-2805)

11月

オホーツク網走フィルムフェスティバル／網走市
問い合わせ先:実行委員会事務局(TEL.0152-44-1363)

12月

木夢クリスマスフェスティバル／西興部村
問い合わせ先:森の美術館木夢(TEL.0158-87-2600)
もんべつ海産まつり／紋別市
問い合わせ先:紋別市水産課(TEL.0158-24-2111)
わかさぎ釣り／網走市
問い合わせ先:網走市観光協会(TEL.0152-44-5849)
スノーモービルランドこしみず／小清水町
問い合わせ先:シナジーこしみず(TEL.0152-62-2903)
おんねゆ温泉郷雪物語／北見市温根湯
問い合わせ先:おんねゆ温泉観光協会(TEL.0157-45-2921)

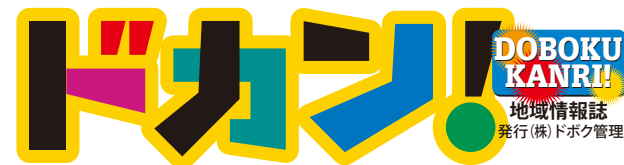
2015年1月

山彦の滝ライトアップ観覧会／遠軽町
問い合わせ先:丸瀬布総合支所産業課(TEL.0158-47-2213)
斜里岳雪合戦／清里町
問い合わせ先:清里町商工会(TEL.0152-25-2628)
おけと湖氷上釣り大会／置戸町
問い合わせ先:置戸町役場産業振興課(TEL.0157-52-3313)
北見新大陸発見!あったか網走／網走市
問い合わせ先:網走市役所観光課(TEL.0152-44-6111)

建設コンサルタント業・測量業・補償コンサルタント業・建築設計
ISO 9001 : 2008認証登録



本社 ●〒090-0801 北見市春光町1丁目24番地3 TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508
札幌支店 ●〒001-0011 札幌市北区北11条西2丁目2番17号 TEL.011-708-0708 FAX.011-708-7700
旭川支店 ●〒070-0831 旭川市旭町1条13丁目688番14 TEL.0166-54-7270 FAX.0166-51-1363
網走出張所 ●〒093-0076 網走市北6条西3丁目3番地 TEL.0152-43-4150 FAX.0152-43-4160



ホームページ <http://www.dobokukanri.co.jp/>



NO.26
2014.10.15

ミントの葉を添えた「ミントハイボール」

北見市の新しいカーリングホール
「アドヴィックス常呂」の紹介

特集
北見のミント文化をつなげていくための再ブランディング。
キタミントハイボール

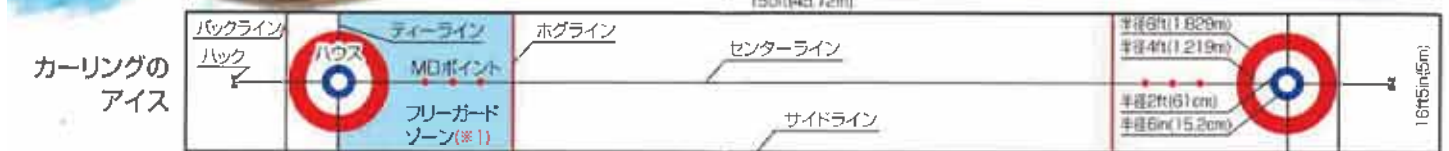
株式会社ドボク管理



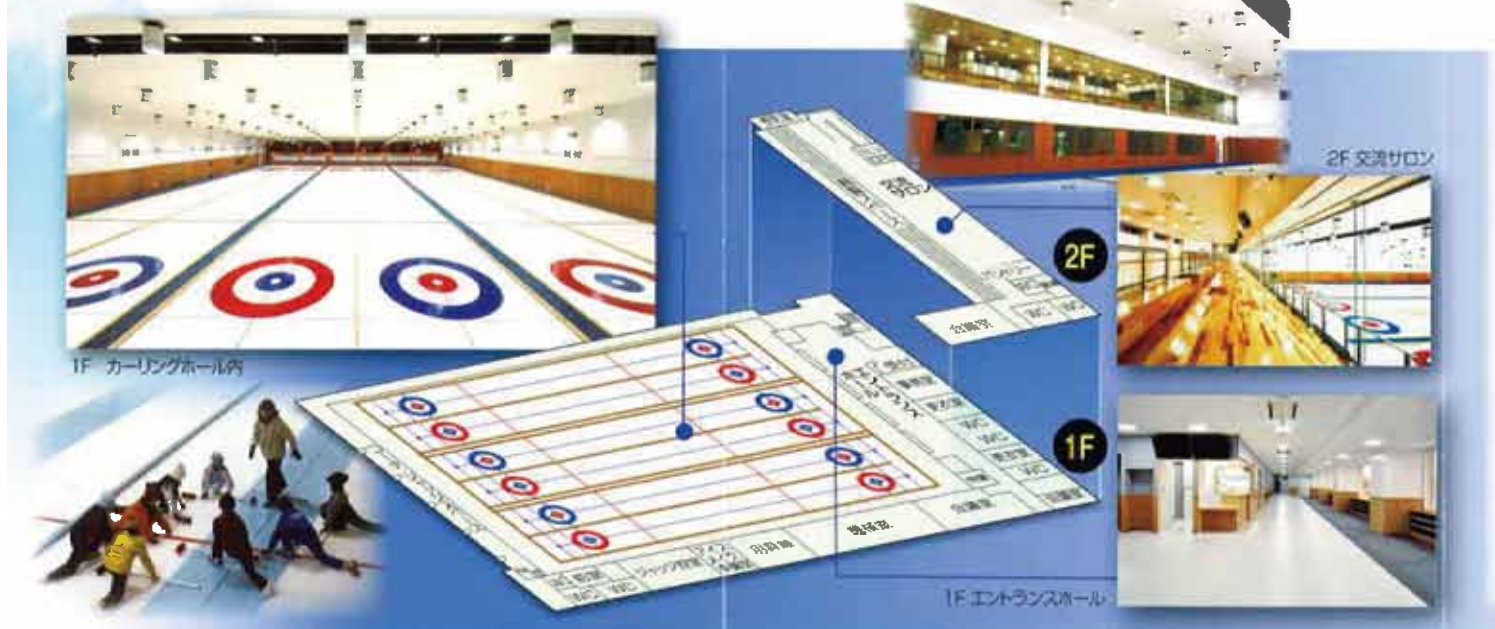
CURLING

「カーリング」
氷上のチェス
頭脳と技術が白熱する

最後の投まで勝負がわからないのが、氷上のチェスと言われる「カーリング」の確かなテクニックと作戦、そして体力。その一投一投に駆け引きと道義がある。



(※1) フリーガードゾーン: hogラインとティーラインの間のハウスを除いた領域でどのエンドにおいても、はじめの4つのストーンのプレーが終わって静止するまでは、このフリーガードゾーン内に置かれているストーンを相手チームは取り除けません。



アドヴィックス常呂 カーリングホールの特徴

指定管理者 / NPO法人常呂カーリング倶楽部
事務局長 鈴木 繁礼

北見市は、1988年に日本で初めての屋内専用カーリング競技施設を建設しました。国内でのカーリングの歴史も長く、オリンピック選手を多数輩出しカーリングのメッカとも呼ばれている地域です。

この施設は、昨年11月にこれまでの歴史を継承しつつ、生涯スポーツと競技スポーツが融合し、人や自然に優しく環境配慮型の新たな時代を目指し、国内最大の6シートを備える通年型の専用施設として建設されました。

館内はホールと観覧席をガラスで仕切ることにより、カーリングに適したホール内の温度・湿度などの空調管理や選手が競技に集中できる環境を保持するとともに観客は暖かい観覧席で観戦することができます。また、チェアカーリングに対応するため、障がい者用駐車スペース10台分を確保し、多目的トイレやエレベーターの設置などバリアフリー化されています。設備面では、製氷用冷凍機の一次冷媒にアンモニア、二次冷媒に液化二酸化炭素を使用し、水温の均一化を図るとともに効率的なシート管理が可能となっています。

今年は初めて通年営業していますが、夏場でもホール内は約7℃のカーリングに最適な温度で維持管理することができ、カーリング大会の開催や合宿など多くの方に利用いただいています。また、2時間の講習で気軽に体験できることから会社の研修や家族でのレクリエーションなどにも利用されていますので、ぜひカーリングを体験してみてください。

常呂カーリングチーム「ロコソラーレ」▶





爽やかなミントの香りが 楽しめて、味わえる。キタミントハイボール

私が住んでいる道東・北見市は、「たまねぎの生産量全国一」「ラグビーの夏合宿」などで現在広く知られています。カントリーサインもこれらをイメージしたものになっています。北見地方はかつて、世界のハッカ市場の約7割を生産していました。現在でも、北見ハッカ通商さんで販売している「ハッカ飴」や「ハッカ油」は有名です。先日、テレビをつけていると道内版のニュースの中で、ハッカを利用した「キタミントハイボール」という商品を市内の飲食店で販売しているとの話題が取り上げられていました。このことに一市民としてすごく興味をもち、今回、地域情報誌の特集として取材させていただくことになりました。

北見のミント文化をつなぐ

今回の取材を受けていただいた方々は、「キタミントハイボール」をプロデュースされてマーケティングコンサルティング会社「株式会社ロジカル」を設立している西野さん・我妻さん・吉岡さんにお話を伺わせていただきました。



左から 吉岡さん、西野さん、我妻さん



2014 レセプション

2014 レセプション



キタミントハイボールの
ロゴマークと専用グラス



取材の中で、どのような事がきっかけかとうとう「かつて世界一だった北見のミントの文化をつなぐため再ブランディングし、時代に合って新たな価値を生み出したい」との思いから、最近人気のハイボールにミントを入れたらどうだろうかと発案され試作と試飲を繰り返して昨年商品化され、市内飲食店（平成25年は9店舗、平成26年は17店舗）で販売しているそうです。

商品化に際してはいくつかのルールがあります。

- ①北見産ハッカの使用（市内端野町の畑にて無農薬栽培した物を使用しているそうです）。
- ②サントリーのウィスキー角で作る事。



オリジナルグラスの制作

③グラスにはキタミントハイボールオリジナルロゴ入りグラスを使う事。

以上、3つのルールのもと提供されています。

では、実際にどのように店舗で提供されているかと興味があり取材をかねて市内のお店に行き、試飲させていただきました。



ミントの苗

端野の畑で栽培



店舗入口

ミントハイボールと料理

味覚園 総本店

北見市北5条西4丁目 ソシャルビル6F
TEL.0157-25-6895

北見といえば知る人ぞ知る焼肉店の多い街です。その中でも、北見市以外に数多く店舗を構えている味覚園の総本店に行き、今回、キタミントハイボールと焼肉を試食しに行ってきました。

レシピは、サントリー角をソーダで割りカットライムとミントを入れるようです。入店後、すぐに1杯いただきました。見た目は透き通ったハイボールにライムとミントの緑が映え、おしゃれなドリンクという感じでした。ライムとミントの爽やかな香りが特徴的でした。

ライムの酸味が前面に出る中、ほのかにミントの味がします。後味がすごくさっぱりしていました。キリッと冷えたハイボールに加え、ライムとミントの爽快感は暑い日にはもってこいです。当日は、夕方でも気温が20℃以上あり、ビールの代わりにグビグビいただきました。見た目、味ともに女性にも好まれるのではないのでしょうか。

おいしい焼肉を食べながら2杯目を注文しましたが、焼肉との相性が抜群で、口が肉のうまみで満たされた後に飲むと一層、ライムとミントの爽快感が感じられます。ライムの酸味で食欲が進み、ついつい食べ過ぎ・飲み過ぎてしまうところでした。お値段は480円＋税となっております。お気軽に注文できると思います。北見産ミントが収穫できる10月中までしか味わうことが出来ないようです。ぜひ一度味わっていただければと思います。



北見じまん村



店主人形

ミントハイボールと料理

トナカイ (TONAKAI)

北見市北5条西2丁目 北見じまん村
TEL.0157-26-2066

無国籍料理とお酒「TONAKAI」さんを訪れてみました。場所は、当社地域情報誌第3号で特集した「北見じまん村」の中にある店舗で営業されているお店です。

店内に入り「キタミントハイボールとそれに合う料理をお願いします」と注文しました。待っている間に店内を見渡すと棚に色々な種類のお酒が置かれてありました。そんな中、ひときわ目をひく「顔人形」が冷蔵庫の上にあります。お店の人に聞いてみると、何と、このトナカイさんのマスターの似顔絵人形とのことでした。

「ヤバイ、本人に似ている」、そんな会話をしているうちにキタミントハイボールと料理が出てきました。

普段、自分はウィスキーを飲む事が多いのですが、今回の取材を機にチャレンジです。

キタミントハイボールを初めて飲んで感じたことは、ミントの香りがほどよく、のどごしがスーとしていて、暑い日のビールも良いが、このキタミントハイボールも飲みたくなるような、そんな一杯でした。

料理は、店先にある燻製を作る機械で燻した自家製のスモーク3種盛り(800円)で、取材のこの日は「チキン・いぶりがっこ・ツブ」でした。これが凄く美味しく、あっという間にハイボールも料理も完食してしまいました。次回は取材ではなく、個人的にゆっくり訪れてみたいと感じる、そんな雰囲気のお店でした。

今回、提供されているすべての店舗を紹介することができませんでしたが、今後もっと取り扱うお店が多くなり、仕事帰りのサラリーマンや出張・旅行などで当地を訪れていた方たちにも北見市といえば『キタミントハイボール飲みに行かない』など、多くの人に浸透させていただきたいですし、店内のあちこちで「キタミントハイボール」と頼まれるお客様の声の広がるように思っております。ちなみに、ミントが収穫される6月下旬から10月頃までの期間限定商品です。

2014年10月1日現在の提供店舗

- TONAKAI**
北見市北5条西2丁目 北見じまん村 (0157-26-2066)
- レストラン北見月**
北見市大通東2丁目 ホテルパコジュニア北見 (0157-23-8512)
- 焼肉居酒屋白ひげ**
北見市北6条西3丁目 (0157-22-4499)
- 海賊**
北見市北5条西2丁目 5条ビル1F (0157-31-5113)
- 炙りや**
北見市北5条西3丁目 ステラビル1 (0157-33-1021)
- まるしょう**
北見市北1条東1丁目 第1ビル1F (0157-22-0055)
- 四条ホルモン**
北見市北4条西1-16 鉄鉱泉会館2F (0157-23-1927)
- 養老乃滝**
北見市北3条西2-2-1 アイランドパレス1F (0157-69-6686)
- 味覚園総本店**
北見市北5条西4丁目 ソシャルビル6F (0157-25-6895)
- Ballads**
北見市北5条西3丁目 プラザジョイフル3F (0157-24-0713)
- ディズミーの森**
北見市北5条西3丁目 (0157-23-6317)
- BAR美里**
北見市北5条西3丁目 ナシオビル5F (0157-22-8290)
- BAR MASAKI**
北見市北6条西2丁目 エイトビル1F (0157-26-3288)
- sabbath bar**
北見市北5条西3丁目 銀座ソーシャルビル2F (0157-26-1266)
- YOSHIMARU**
北見市北5条西2丁目 ロータリービル2F (0157-24-1188)
- ストーンズ**
北見市北6条西2丁目 (0157-66-3878)
- 麦**
北見市北5条西3丁目 銀座ソーシャルビル2F (0157-61-2985)