神秘の刻
山彦の滝ナイトツアー

2014年3月1日（土）18時～19時

大自然が織りなす神秘の世界。松明に照らされた道を抜けた先には、高さ28mから打ち落とされる山彦の滝が巨大な氷柱となり、思わず息をのむほどに美しい光景が広がります。
ぜひこの機会に足をお運びください。
また、丸瀬布教育センター主催による日中のトレッキングを兼ねた「山彦の観察会」も予定されていますので、そちらもぜひご参加ください。※参加は、40名の予約制となってます。

「山彦の観察会」 2014年3月23日 9時～12時
丸瀬布教育センター TEL.0158-47-2456

主　　催：遠軽町、えんがる町観光協会丸瀬布支部
共　　催：丸瀬布昆虫同好会、ホテルマウレ山荘
問合せ先：丸瀬布総合支所産業課（電話0158-47-2213）

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

2月

流氷アイスランド共和国／紋別市
問い合せ先：紋別観光協会（TEL.0158-24-3900）

知床ファンタジア／斜里町
問い合せ先：知床ファンタジア実行委員会（TEL.0152-22-2125）

オホーツク歩くスキーの集い／網走市
問い合せ先：網走市教育委員会（TEL.0152-43-3647）

湧別原野オホーツク100kmクロスカントリー／遠軽・湧別町
問い合せ先：大会事務局（TEL.0158-42-4819）

スノーモービルランド／西興部村
問い合せ先：西興部村産業建設課（TEL.0158-87-2111）

3月

山彦の滝ナイトツアー「神秘の刻」／遠軽町
問い合せ先：遠軽町観光協会丸瀬布支部（TEL.0158-47-2213）

4月

毛がに祭り／雄武町
問い合せ先：雄武町漁業協同組合（TEL.0158-84-2531）

知床横断道路開通式／斜里町（天候により5月に順延）
問い合せ先：斜里町観光協会（TEL.0152-22-2125）

5月

芝桜まつり／大空町東藻琴
問い合せ先：ノンキーランド芝桜まつり実行委員会（TEL.0152-66-3111）

おんねゆ温泉つつじ祭り／北見市温根湯温泉
問い合せ先：温根湯温泉観光協会（TEL.0157-45-2921）

上湧別チューリップフェア／湧別町
問い合せ先：湧別町観光協会（TEL.01586-2-3600）

童話村たきのうえ芝ざくらまつり／滝上町
問い合せ先：滝上町観光協会（TEL.0158-29-2730）

興部公園まつり／興部町
問い合せ先：興部町観光協会（TEL.0158-82-2217）

オホーツク木のフェスティバル／北見市
問い合せ先：オホーツク木のプラザ（TEL.0157-25-1331）

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
株式会社ドボク管理
DOBOKU KANRI

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144 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

ドボカン！ DOBOKU KANRI!
地域情報誌
発行（株）ドボク管理
ホームページ http://www.dobokukanri.co.jp/
NO.24
2014.2.15

オホーツクの食材たっぷり紋別ホワイトカレー

ドボク管理
社会奉仕活動について

特集 オホーツク紋別 ホワイトカレー

株式会社ドボク管理

ドボク管理
社会奉仕活動について

年２回実施している献血

はじめに

当社は、社会資本整備を担う公共事業に携わる一企業として昭和47年に設立し営業してきました。今の日本は少子高齢化社会を迎え社会保障費用の増加に伴い若い世代の負担が大きくなり住みづらい世の中となっています。このような状況において当社として地域社会に対し少しでも貢献できることはないかと考え、現在は会社行事の一環として行っている社会奉仕活動の一部をご紹介させて頂きたいと思います。

清掃や交通安全啓発活動

まず初めに紹介させて頂く活動は、当社が加盟しております網走測量設計協会が毎年4月に実施しております「道道沿いのゴミ拾い」です。網走管内の各地区（網走地区・北見地区・遠紋地区）で実施しており当社も毎年参加し

測量協会の道路清掃

交通安全街頭啓発活動

毎年行っている野付牛公園の清掃

野付牛公園の清掃

北見市内の清掃を行っております。また、9月には「秋の交通安全運動」に参加し街頭に立ち市内を走るドライバーに安全運転を促す活動を行っております。

社内主催では、雪解け時の春先に「社屋周辺の冬アカ清掃」や「花壇の土おこし」などを行い、毎年６月に北見市内の公園にて実施している社内行事である花見会の際には、「公園内のゴミ拾い活動」を行っています。

年２回の献血活動

今の日本では慢性的な血液不足と聞き当社では2011年から年2回のペースで旭川赤十字社のご協力のもと献血車に来ていただき、「社員一同の献血参加」、社屋敷地に設置してある掲示板にポスターを貼り地域住民の方々にも献血のご協力をして頂けるように呼びかけを行っています。

掲示板で献血のお知らせ

社会奉仕活動への積極的な参加

当社は、現在設立42年目を迎えており、今日まで営業してこられましたのも色々な方々の支えがあったからと思っております。これからは、お互いが助け合いの心を持って接して行かなければ世の中が成り立たなくなり社会が崩壊してしまうと言う危険性を抱えていると感じています。そこで社会奉仕活動を通し地域に根付き少しでも世の中の役に立ち、社会貢献できるよう現在継続して行っている活動はもとより、今後もより一層社会奉仕活動に積極的に参加し続ける企業でありたいと考えております。

春の冬アカ清掃

町内会の花壇おこし

オホーツク紋別のホワイトカレー

紋別市

紋別市は道東オホーツク海に面した港町であり、「毛がに」や「ホタテ」といったオホーツク海を代表する海産物が豊富なことは勿論のこと、冬季には流氷が接岸し観光砕氷船として有名な「ガリンコ号Ⅱ」で遊覧を楽しむ事ができる観光名所でもあります。 また、毎日１６０トン以上も生産される牛乳は、市内の工場で乳製品として加工され出荷されるなど酪農の町としての一面もあります。 今回はその海産物や牛乳などを活かした「地産地消」のご当地グルメ「オホーツク紋別ホワイトカレー」を紹介したいと思います。

ご当地グルメ「オホーツク紋別ホワイトカレー」とは？

「オホーツク紋別ホワイトカレー」は 2007 年（平成 19 年）7 月 20 日に誕生しました。紋別の流氷と乳製品のイメージから白にこだわること、「ガリンコ号Ⅱ」をイメージした食材を使うことなど、紋別を象徴するかのようなホワイトカレーは「オホーツク紋別ホワイトカレー」として、各店舗で同一名称で提供されています。

紋別のホワイトカレーには 10 の定義とルールがあります

第１条：名前は「オホーツク紋別ホワイトカレー」とする。

第２条：流氷のまち、漁業のまち、農業・酪農のまち「オホーツク紋別」をイメージしたホワイトカレーを提供すること。

第３条：オホーツク紋別産のホタテとオホーツク産の牛乳を使うこと。

第４条：なるべく旬の食材を使うこと

第５条：提供スタイルは、道産米の白いご飯の上に具材をのせ、ルーは別に添えること。

第６条：「ガリンコ号Ⅱ」をイメージした食材を使うこと。

第７条：円形皿で提供すること。

第８条：お好みで利用できるマイルドソース（はまなすチャツネ）をつけること。

第９条：ガリンコ号Ⅱ、ホタテ、とっかりをプリントした共通のスプーン袋をつけること（これが認定焼き印となる）。

第10条：1,０００円以下で提供すること。

ガリンコ号をイメージしたニンジン

こだわりのポイント

（1）外食ならではのこだわった演出で提供する。

（2）お客様に満足していただけるよう、まごころを込めて接客する。

海の幸をたっぷり！

食べてみなくちゃ始まらない

北海道の食を見渡した場合、どこにいっても並んでいるメニューは同じで、魅力的なものが少ないとは思いませんか？

「オホーツク紋別で地域性、創造性を生かした魅力的なホワイトカレー」。一度も食べたことがない人、興味が沸いてきませんか？

まだ食べたことがないという方はぜひ食べてみてください。

オホーツクの幸であふれたオホーツク紋別ホワイトカレーが心もお腹もいっぱいに満たしてくれるでしょう。

オホーツクの食材

現在、紋別市内で提供されています 7 ～ 8 店舗の内、3 店舗に試食を兼ねて取材させていただきました。

道の駅オホーツク紋別 北海道オホーツク村 道の駅紋別店

紋別市元紋別11-6 TEL：0158-23-5400
施設運営時間：9:00～17:00　飲食提供時間：10:00～15:30
定休日：祝日を除く月曜日（月曜祝日の場合翌日）

リーズナブルな価格（850 円）でお皿いっぱいに乗っているホタテやカニの豪華さが魅力いっぱいのホワイトカレーです。白いルーにはホタテやカニのだし汁が入っているため、一口食べると濃厚なうま味が広がります。ガリンコ号Ⅱをイメージして、型取りされたニンジンはかわいらしく、野菜嫌いな子供たちもよろこんで食べてくれるそうです。

店舗は、売店の奥にある１４席ほどのこじんまりとした落ち着きのある空間で、オホーツク海・氷海展望オホーツクタワーが一望出来るため、暖かいスペースでお食事などを楽しみながら流氷に覆われた海をゆっくりと見ることが出来きます。

同じ建物の中にある流氷科学センターで子供たちと遊んだあとは、ホワイトカレーを食べに「北海道オホーツク村 道の駅紋別店」に立ち寄ってみてはいかがでしょうか。

ファミリーレストラン メロディー

紋別市落石町４丁目26-12　TEL：0158-24-6158
営業時間：11:00～21:00（ラストオーダー 20:00）
定 休 日：不定休

カニ・ホタテ・マス・にんじん・じゃがいも、レタス・山菜の天ぷらがご飯の上に所狭しと彩り豊かに盛りつけられているこちらのホワイトカレーは一皿 1,000 円。地元の人間にはお馴染みですが、地方の方はあまり馴染みがないホタテの稚貝も他の食材に負けず存在感を出しています。ルーにもこだわりがありホタテやカニの他にラーメンスープを混ぜたり、ホタテのフレークを乗せて味を引き立たせています。薄いブルーのお皿と白いルーは、まるでオホーツク海に浮かぶ流氷の様。紋別の海と山の幸が入り、厳寒のオホーツク海の一場面をイメージさせるその一皿は芸術作品と言っても良いかもしれません。なお、食材をそれぞれ調理して盛りつけているので、混雑時などは多少時間がかかるとの事なので、お昼や夜のピーク時間を外して行くのが良いかもしれません。

ホテルオホーツクパレス カフェ＆レストラン マリーナ

紋別市幸町5丁目1-35 TEL：0158-26-3600 FAX：0158-23-2142
営業時間：11:00～21:30（ラストオーダー 21:00）
定 休 日：な　し

「カフェ＆レストラン マリーナ」さんは、ホテルオホーツクパレスの正面入口を入ると左手にあります。こちらのホワイトカレーは、ルーの上になにやらホワホワしたもの乗せてあります。あわ立てた卵白を流氷に、そえられているアスパラはオホーツクタワーに見立て、赤ピーマンはガリンコ号Ⅱを表現しています。卵白の上に浮かぶ赤ピーマンはまるで白い流氷を自慢のドリルで砕きながら進むガリンコ号Ⅱの様です。ルーと卵白を混ぜるととてもマイルドな味わいで楽しめます。そのときの季節に合わせて新鮮な食材を使い、ホタテ、カニ、カキ、エビや野菜ひとつひとつの身がしっかりしていてとても食べ応えがあります。口当たりはマイルドですが、食べ進めていくとカレー本来の辛さもしっかりあり、白くてもやはりカレーなのだなと思わされます。観光客にも人気のある一品で、料金は 1,000 円です。

▶紙面の都合で紹介できなかったものは、弊社Webサイトに掲載してあります。ご興味のある方は、右下に記したURLへアクセスしてみてください。

この面の情報はドボク管理の職員が独自に取材したものです。発行責任者：斉藤幹次（取締役副社長）制作：ドボク管理 地域情報誌編集室（〒090-0801 北見市春光町1-24-3 TEL.0157-26-3321 FAX.0157-22-7508）http://www.dobokukanri.co.jp/