



こんにちは！るもいファンクラブ事務局です。
 会員みなさまに、事務局より旬のイベントや留萌の情報をお伝えるファンクラブ通信。来年2月まで、3回発行しますのでお楽しみに！
 留萌といえば、海のイメージ、夏の心地よい時期もモチロン良いのですが、秋から冬にかけても、美味しいものも沢山あって良いのです！
 ぜひぜひ、遊びにいらしてくださいね～！



るもいに来たら絶品イクラ丼を召し上がり



10月は旬の秋フルーツがたわわに実る増毛町で果樹園巡りがオススメ

留萌管内イベント情報

2014.9 ▶ 2014.11

2014.9

天塩町

9月14日(日) 10:00～15:00

第7回てしお味覚まつり

てしおの旬の味覚満載のイベント。鮭のつかみどり、特産品販売、大抽選会他。脂がのった天塩鮭と旬の地物を味わおう！

【会場】天塩町鏡沼海浜公園
 【問合せ】天塩町企画商工課観光係
 TEL 01632-2-1001



留萌市

9月15日(月) 開演 15:30

るもい寄席 落語と新そばを楽しむ会

春風亭柳橋による「るもい寄席」。チケット2,000円(70席限定/新そば1食付/海のふるさと館他市内各所で販売)。

【会場】留萌市海のふるさと館
 【問合せ】NPO 法人留萌観光協会
 TEL 0164-43-6817



増毛町

9月19日(金)・20日(土)

旧商家丸一本間家 山形の民話語り

「鶴のおんがえし」他山形の民話約10話の民話語り。入場無料・要事前申し込み。19日(金)18:30～/20日(土)10:30～

【会場】旧商家丸一本間家
 【問合せ】増毛町教育委員会 TEL 0164-53-2427
 旧商家丸一本間家 TEL 0164-53-1511



増毛町

9月28日(日) 10:00～14:00

第43回増毛町秋味まつり

増毛の海の幸・山の幸、秋の味覚満載が満載。各種アトラクション、地酒・国産販売、鮮魚、地元農水産加工品販売他。

【会場】増毛港中央埠頭・暑寒公園
 【問合せ】増毛町秋味まつり実行委員会
 TEL 0164-53-3332



2014.10

留萌市

10月5日(日) 10:00～13:30

うまいよ！るもい市

10月のうまいよ！目玉企画は、甘えびもり放題、ホタテつめ放題。恒例のうまいもん入札市、グルメ屋台、浜焼き他。

【会場】留萌振興局(よりみちの駅)
 【問合せ】うまいよ！るもい市実行委員会
 TEL 0164-43-6817



2014.11

留萌市

11月12日(水)・13日(木)

留萌やん衆横丁 11月の陣

やん衆浜焼きセットや市内有名店オリジナル屋台など、留萌の味覚満載が満載。12日(水)・13日(木)17:30～21:00予定

【会場】やん衆特設会場(留萌産業会館向かい)
 【問合せ】やん衆横丁実行委員会
 TEL 0164-42-1840



札幌市

10月15日(水)・16日(木) ※予定

道庁赤れんが庁舎前庭PRイベント

留萌管内の特産品、美味しいものが勢揃い！るもいファンクラブ事務局も会場でお待ちしています！

【会場】道庁赤れんが庁舎前庭
 【問合せ】るもいファンクラブ事務局
 TEL 0164-42-3871



るもいクイズ

Q いかつい顔のこの魚、な～んだ？

冬を代表する郷土料理○○○鍋は、この魚をぶつ切りにしてみそ汁で食べます。

ヒント：下から読んで同じ(答えは裏面へ)



シーニックバイウェイ北海道・萌える天北オロロンルート道の駅スタンプラリー2014

実施期間 6月21日(土)～11月3日(月)
 ※11月5日(水)消印有効

4駅以上巡ると、抽選で留萌管内特産品が当たるプレゼントに応募できます。

【HP】 <http://rumoiclub.net/ororonstamp2014/>



留萌管内各道の駅で配布中!!

シーニックバイウェイ

3ルート連携フォトコンテスト大募集!!

募集期間 8月1日(金)～10月15日(水)
 ※当日消印有効

「大雪・富良野ルート」「宗谷シーニックバイウェイ」「萌える天北オロロンルート」の3ルートが対象。

【HP】 <http://www.scenicbyway.jp/>



グランプリ作品には、地域特産品30,000円相当プレゼント



るもいをもっと近くなる情報お伝えします！
るもいファンクラブのウェブサイトには、るもいの情報が
てんこもり！さてさて、今回ご紹介するのは……。

見て知る るもい

留萌管内PR動画をご紹介！【You Tube動画】



留萌管内合体ロボ オロロン 8

留萌管内発！ご当地キャラや萌えキャラがコラボする合体ロボCG動画。全6編配信中!!
<http://rumoifan.net/ororon8/>



るもい WEBCM

『るもいであいました。』
留萌管内8市町村を舞台に制作したドラマ仕立てのWEBCM。全11話配信中!!
<http://rumoiclub.net/webcm/>



留萌管内総合食事典

るもい食ペディア ~留萌管内の魅力あふれる食の百科事典~ <http://rumoifan.net/shokupedia/>

リンゴのピザ



■材料

- ◎ピザ生地
 - 強力粉…60g ■薄力粉…60g
 - ドライイースト…小さじ1
 - 塩……………小さじ1/2
 - 砂糖……………ひとつまみ
 - オリーブオイル…大さじ1
 - 牛乳……………60～70cc

◎トッピング

- リンゴ……………1/2個
- オリーブオイル…少量
- ピザ用チーズ…適量
- ハチミツ……………好みで

■作り方

- 1 ピザの生地を作る。ボールに粉などの材料を全部入れ、30℃ぐらいに温めた牛乳を混ぜ入れる。生地がまとまったら5分ぐらい捏ねる。油を塗ったボールに入れ、倍に膨らむまで発酵させる。(40分から1時間)
- 2 リンゴは2mmほどの薄切りにする。
- 3 生地をめん棒で直径28cmぐらいにのばす。
- 4 生地にオリーブオイルを塗り、薄切りしたリンゴを並べて上にピザ用チーズをのせて280度に熱したオーブンで10分から12分、焼き色がつくまで焼く。
- 5 食べる時、ハチミツをかける。

生鮭の洋風チャンチャン焼き



■材料

- 生鮭……………2切れ
- トマトケチャップ…大さじ1
- パルメザンチーズ…小さじ1
- カッテージチーズ…大さじ1
- パン粉……………大さじ2
- 生クリーム……………大さじ1
- 卵の白身……………1個分
- ガーリックパウダー…小さじ1/2
- オリーブオイル…小さじ1
- 塩、こしょう

■作り方

- 1 生鮭は塩、こしょうをして10分ぐらい置いておく。
- 2 そのほかの材料はすべてボールに入れ、ねっとりとペースト状になるようによく混ぜ合わせる。
- 3 ペースト状になったものを塩をした生鮭の上に乗せて、200度のオーブンで20分ほど焼く。
- 4 パセリの入ったバターライスと一緒にほぐして絡めて食べるとよりおいしい。

リンゴは9月上旬以降、サケは9月～12月が旬です。いずれも留萌管内の秋の味覚の代表格です。



竹内くん(事務局)

るもい四方山話 最北の酒蔵「国稀酒造」

秋から冬にかけてのお楽しみ？！
留萌管内南部のマチ、増毛町には最北の酒蔵「国稀酒造」があります。町内で栽培している酒米・吟風で酒の仕込みが始まるのは、これからの季節。11月の下旬には新酒が絞られ、店先の玄関に吊るす杉玉が新しくなるのです。寒い季節、地酒で一杯…楽しみですね。



国稀酒蔵 増毛郡増毛町稲葉町1丁目17
TEL 0164-53-1050
営業 9:00～17:00/休館 年末年始



国稀酒造は明治15年創業の日本最北の酒蔵。暑寒別川の伏流水を使った銘酒「国稀」は、道内はもちろん全国でも知名度が高く人気がある。



新酒を告げる青々とした杉玉(11月の下旬頃)

【るもいファンクラブ】 <http://rumoifan.net/>

事務局

〒077-0005 北海道留萌市船場町2丁目JR留萌駅2階 (株)コササル
TEL 0164-42-3871 FAX 0164-42-2200
E-mail club@rumoifan.net Facebook <https://www.facebook.com/Rumoifanclub>

今回は11月中旬頃の発行です。
お楽しみに!!