一万年の源流

北海道 標津町 しべつちょう

鮭の聖地 魚生食めぐり

物語で選ぶ商品カタログ

SHIBETSU SELECTION 2024



南知床標津町観光協会

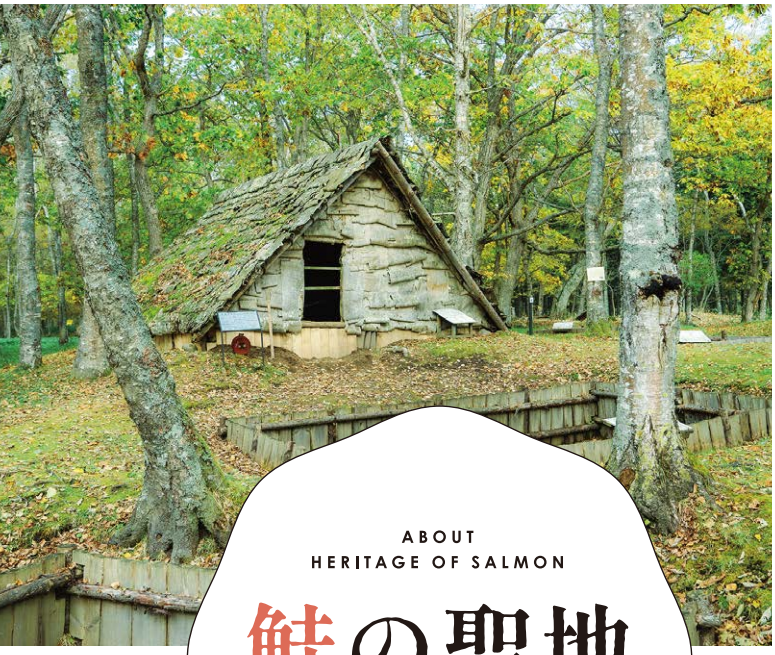
［2024年4月発行］

















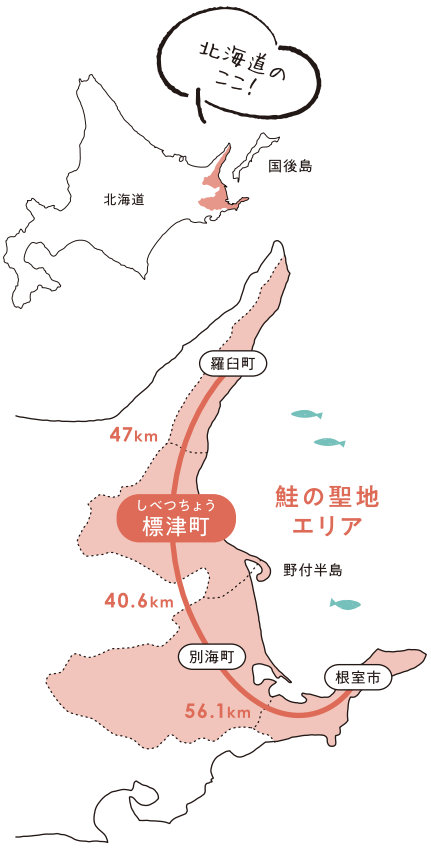
ABOUT
HERITAGE OF SALMON

鮭の聖地とは？



日本遺産「鮭の聖地」の物語

「知床の沖にいるカムイ（神様）が、袋の中の魚の骨や鱗を海にばらまくと、それがみるみる鮭の姿になって、人々の暮らす村のある川をのぼってくる。」
北海道最東の地、根室海峡沿岸を「鮭の聖地」と呼ぶ由来となった、このアイヌの伝承に象徴されるかのように、この地域には縄文時代から近代に至るまで、人と鮭との関わりにまつわるいくつものエピソードが残されています。鮭が支える生態系の中に、ある時、人類が関わったことで物語が始まり、やがて根室地域に数々の産業が興りました。
根室海峡沿岸地域の歩みを伝える数々のエピソードを、人と鮭とのつながりをテーマに1つにまとめた一万年のストーリー。それが「鮭の聖地」の物語～根室海峡一万年の道程～です。標津町・根室市・別海町・羅臼町の根室海峡沿岸1市3町を舞台とするこのストーリーは、令和2年、日本遺産に認定されました。









雄大な自然が生み出す鮭のふるさと標津町（しべつちょう）







しべつちょう 標津町を知る！

「鮭の聖地」一万年の源流を訪ねて

根室海峡沿岸での人と鮭とのつながりは、標津市街から北へ4㎞の場所にある、標津遺跡群から始まりました。ここでは縄文時代から中世まで、一万年におよび人々の暮らしが途切れることなく続いたことで残された、大規模竪穴住居跡群が残されています。特徴的なのは、発掘調査すると、あらゆる時代の竪穴から多量の鮭の骨が見つかることです。この遺跡群を残した人々は、太古から繰り返される鮭の遡上という大自然の営みと一体となったライフスタイルを築いていたのです。鮭の遡上に合わせた暮らしは、いまもかたちを変えつつ地域の暮らしに浸透しています。鮭の聖地で一万年通底するライフスタイル。その源流を築いた先人の足跡が標津遺跡群なのです。



伊茶仁カリカリウス遺跡



遡上する鮭

CONTENTS

『鮭の聖地』物語で選ぶ商品カタログ

このカタログでは、「鮭の聖地」の物語を4つの時代に分け、その時代だからこそ生まれてきた『鮭の聖地』の逸品を紹介しています。商品の背景を理解して選ぶ新しい形のカタログです。

縄文～中世 …… P.3
鮭でつながる古代北方文化を知る

江戸 …… P.4
会津藩士が灯した産業の光

明治～昭和前半 …… P.5～
近代的産業、新たな産業の確立

昭和～現代 …… P.7～
未来へと引き継ぐ豊かな資源

時代別
ラインナップ
LINE UP



［ 縄文～中世 ］

鮭でつながる古代北方文化を知る

あらゆる時代の竪穴から大量の鮭の骨が見つかり、1万年前から途切れることなく人が暮らしてきた根室海峡沿岸地域。人々の生活を支え地域を発展させてきた鮭。昔ながらの鮭の食べ方をお楽しみください。



1 秋鮭（生、オス、メス）

2,000～6,000円（税込）1尾

朝セリで落札した生の鮭をそのまま発送。メスは筋子も楽しむことができます。ご注文は直接お願いします。

●取扱先：魚柴（柴田海販）
●お問い合わせ先：090-1528-9032

要冷蔵（5℃以下）



2 鮭冬葉スライス

590円（税込）60g

様々な珍味を手がける川村水産の一品。地元標津の鮭トバをスライスして食べやすくした代表商品。

●取扱先：有限会社川村水産
●お問い合わせ先：0153-82-2230

常温



3 鮭とば（ロング）

1,450円（税込）220g

地元標津町産の鮭を冷凍せずに生のまま無添加で自然乾燥させた製品。スライスせずに細長いままに商品化しました。

●取扱先：株式会社笹谷商店
●お問い合わせ先：0153-84-2111

常温



4 秋鮭トバカット

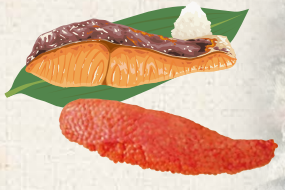
980円（税込）150g

漁師の軒下に干される鮭とばの美味しさをそのまま再現した人気商品。鮭と塩だけの無添加にもこだわり、原料となる鮭も標津産のオスだけにこだわりました。

●取扱先：有限会社マルエス島田商店
●お問い合わせ先：0153-82-7223

常温

●ご注文につきましては取扱先へ直接のお問い合わせにてお願いします。●漁獲量などにより価格が変動する場合がございます。●季節限定の商品もございますので、詳しくは取扱先へ





［江戸］

会津藩士が灯した産業の光

会津藩士が礎を築いたアイヌと和人が共生する水産業のまち。そこでは高品質の鮭と北前船が運んだ塩が出会い、新たな水産加工品がつくられました。新巻鮭の前身となる山漬けや、松浦武四郎が愛した筋子などが有名です。



① 塩鮭

540円（税込）3切

9月に獲れた鮭を丁寧に塩漬けしています。塩は沖縄の天然塩を使用。食べ応えのあるやや厚切り。冷凍のまま一切れずつ剥がせるので、必要な分だけ解凍してお召し上がりいただけます。

●取扱先：株式会社笹谷商店
●お問い合わせ先：0153-84-2111

要冷凍（-18℃以下）



② すじこ

5,940円（税込）400g

標津産の厳選した新鮮な鮭の卵を昔ながらの製法で丁寧に漬け込みました。

●取扱先：株式会社笹谷商店
●お問い合わせ先：0153-84-2111

要冷凍（-18℃以下）



③ 新巻鮭

3,500円（税込）1尾

脂質の少ない秋鮭の素朴な味わいと鮭の産地標津町ならではの肉質の良さをご堪能ください。ご要望に応じてカットいたしますので、ご注文時にお申し付けください。

●取扱先：魚柴（柴田海販）
●お問い合わせ先：090-1528-9032

要冷凍（-18℃以下）



④ 新巻鮭の切り身（2切）

380円（税込）2切

切り身に向く早秋の標津産鮭にこだわり商品化しました。素材そのものの味をお楽しみください。

●取扱先：有限会社マルエス島田商店
●お問い合わせ先：0153-82-7223

要冷凍（-18℃以下）



［ 明治～昭和前半 ］

近代的産業、新たな産業の確立

明治時代、天然魚に頼った鮭漁は次第に資源が減少したためホッカイシマエビやホタテといった新たな海産資源が開拓されると共に、漁業者が副業として肉牛生産が始めたことで、畜産農業が始まりました。根室地域の畜産は、やがて酪農として華開いていきました。





1 北海しまえび

3,500円（税込） 500g

人気の標津産北海しまえびです。活エビをセリ落した後、車で3分ほどの工場ですみやかに炊き上げました。

要冷凍（-18℃以下）

●取扱先：魚柴（柴田海販）
●お問い合わせ先：090-1528-9032



2 貝付きホタテ

3,500円（税込） 3kg（約10~15枚）

北海道ホタテ流通協会会員（安全証紙付）の当社より、根室海峡産の良質なホタテを直送します。砂抜き済。

要冷蔵（5℃以下）

●取扱先：魚柴（柴田海販）
●お問い合わせ先：090-1528-9032



3 しべつ牛乳

127円（税込） 200ml
330円（税込） 1000ml

標津町で生産された生乳の中でも、乳質、乳成分にこだわって厳選。風味やコクを損なわない85℃で15分殺菌した牛乳です。

要冷蔵（10℃以下）

●取扱先：標津町農業協同組合（Aマートしべつ店）
●お問い合わせ先：0153-85-2166



4 ホタテ貝柱

2,800円（税込） 200g

標津町または、別海町野付産の天然貝のみを使用し丁寧にじっくり乾燥させ、栄養価と旨味を凝縮しました。そのままおつまみとして、または炊き込みご飯等のお料理にご使用下さい。

常温

●取扱先：株式会社笹谷商店
●お問い合わせ先：0153-84-2111



5 醤油いくら

2,000円（税込） 150g

美味しいイクラの決めては鮮度！地域HACCPを取り入れている標津の鮭を使用して丁寧に味付けしました。地元のお母さんの味です。

要冷凍（-18℃以下）

●取扱先：株式会社笹谷商店
●お問い合わせ先：0153-84-2111



6 味付けいくら

6,480円（税込） 500g

知床半島沖で獲れた秋鮭の新鮮な卵を使用し、本来の味と風味を生かして醤油漬けにしました。艶とはりのある大粒のいくらが特徴で“サーモンルビー”とも呼ばれる商品です。

要冷凍（-18℃以下）

●取扱先：株式会社山十前川商店 標津支店
●お問い合わせ先：0153-82-2069

●ご注文につきましては取扱先へ直接のお問い合わせにてお願いします。●漁獲量などにより価格が変動する場合がございます。●季節限定の商品もございますので、詳しくは取扱先へ



7 北寄貝の飯寿司

1,300円（税込） 120g

徹底した温度管理のもとで丁寧に熟成された無添加手作りの自慢の逸品です。肉厚でジューシーな北寄貝をつかった道内でも珍しい飯寿司です。

要冷凍（-18℃以下）

●取扱先：株式会社鶴亀屋
●お問い合わせ先：050-3000-3653



8 帆立の飯寿司

1,300円（税込） 120g

徹底した温度管理のもとで丁寧に熟成された無添加手作りの自慢の逸品です。標津産の新鮮なホタテをつかった旨味たっぷりな自慢の飯寿司です。

要冷凍（-18℃以下）

●取扱先：株式会社鶴亀屋
●お問い合わせ先：050-3000-3653



9 いくら醤油漬

4,320円（税込） 400g

漁獲時期を10月中旬に限定し、厳選した粒のみを使う標津産のいくら。工場まで車で1～2分なので鮮度も抜群です。昔ながらの手もみ処理で、解凍後も良質な旨味を味わえます。

要冷凍（-18℃以下）

●取扱先：有限会社マルエス島田商店
●お問い合わせ先：0153-82-7223



10 鮭節醤油いくら

2,052円（税込） 170g

北海道産の獲れたての秋鮭の卵を採取し、一粒一粒丁寧にほぐしたのちに鮭節入りのたれに漬け込み仕上げました。主原料を北海道産にこだわりぬいた逸品です。

要冷凍（-18℃以下）

●取扱先：株式会社北海永徳
●お問い合わせ先：0153-82-3963



11 鮭いくら醤油漬

2,700円（税込） 250g

モンドセレクション金賞受賞！獲れたての北海道産天然秋鮭の卵を一粒一粒丁寧にほぐし、オリジナルの醤油たれに漬込んだ逸品です。風味豊かな味わいとプチプチ食感をご堪能下さい。

要冷凍（-18℃以下）

●取扱先：株式会社北海永徳
●お問い合わせ先：0153-82-3963



12 鮭いくら醤油漬

5,184円（税込） 500g

モンドセレクション金賞受賞！獲れたての北海道産天然秋鮭の卵を一粒一粒丁寧にほぐし、オリジナルの醤油たれに漬込んだ逸品です。風味豊かな味わいとプチプチ食感をご堪能下さい。

要冷凍（-18℃以下）

●取扱先：株式会社北海永徳
●お問い合わせ先：0153-82-3963



13 塩いくら

12,960円（税込） 1kg

北海道産の天然秋鮭卵を丁寧にほぐし、シンプルに塩だけで味付をしました。いくら本来の旨みを存分にご堪能ください。

要冷凍（-18℃以下）

●取扱先：株式会社北海永徳
●お問い合わせ先：0153-82-3963



14 冷凍帆立貝柱

4,536円（税込） 1kg

北海道産天然帆立貝の獲れたての旨みをご堪能いただくために素早く処理し、貝柱を急速冷凍した商品です。解凍してそのまま生食で、またフライや炒め物としても美味しくいただけます。

要冷凍（-18℃以下）

●取扱先：株式会社北海永徳
●お問い合わせ先：0153-82-3963





［ 昭和～現代 ］

未来へと引き継ぐ豊かな資源

減少した鮭資源回復に向け、明治時代に始まった人工ふ化事業は、半世紀以上の試行錯誤の末、昭和40年、遂にその成果が実ります。鮭資源は劇的な復活を遂げ、かつて高級魚だった鮭は、全国の食卓に並ぶ大衆魚となりました。現在、根室地域には、一万年前から暮らしを支えた鮭に、明治以降新たに生まれた多彩な生産品が並び、食を通じたさらなる魅力発信の取組みが日々重ねられています。



1 手火山造り さけ削りぶし華ふぶき

453円（税込） 30g

カツオ節の伝統製法「手火山造り」でつくるサケ節は、燻しの香りが豊かでやさしい旨味と甘味が特徴です。

常温

●取扱先：知床標津マルワ食品
●お問い合わせ先：0153-85-2234



2 知床標津蕎麦物語 五割干し蕎麦

486円（税込） 200g

知床連山武佐岳の麓で育てた標津産蕎麦粉を使用し、五割干し蕎麦を作りました。道東の気候が育んだそばの風味をお楽しみください。

常温

●取扱先：合田商店
●お問い合わせ先：0153-85-2244



3 鮭ぶしだし ホタテカレー

600円（税込） 180g

北海道産のホタテの貝柱を鮭節の出汁と濃厚ルーでじっくり煮込んだ中辛のレトルトカレーです。

常温

●取扱先：合田商店
●お問い合わせ先：0153-85-2244



4 知床標津蕎麦物語 鮭節つゆ

486円（税込） 200ml

伝統製法「手火山造り」でつくる標津町で製造した鮭節の出汁が効いたつゆ（希釈用）です。甘みがあってまろやかな味わいが特徴的です。

常温

●取扱先：合田商店
●お問い合わせ先：0153-85-2244



5 あらびきウインナー

680円（税込） 150g

新鮮な豚肉を原料に、屠畜したその日に加工する製法（温屠体）を用いて、自然海塩、砂糖、香辛料だけでつくった完全無添加、無着色の安全なウインナーです。

要冷凍（-18℃以下）

●取扱先：株式会社知床興農ファーム
●お問い合わせ先：0153-84-2358



6 行者ニンニク入りウインナー

680円（税込） 150g

新鮮な豚肉を原料に、温屠体製法を用いて、自然海塩、砂糖、香辛料と行者ニンニクを合わせてつくった完全無添加、無着色の安全なウインナーです。

要冷凍（-18℃以下）

●取扱先：株式会社知床興農ファーム
●お問い合わせ先：0153-84-2358

●ご注文につきましては取扱先へ直接のお問い合わせにてお願いします。●漁獲量などにより価格が変動する場合がございます。●季節限定の商品もございますので、詳しくは取扱先へ



7 バジルウインナー

680円(税込) 150g

新鮮な豚肉を原料に、温屠体製法を用いて、自然海塩、砂糖、香辛料とバジルを合わせてつくった完全無添加、無着色の安全なウインナーです。

要冷凍 (-18℃以下)

●取扱先：株式会社知床興農ファーム
●お問い合わせ先：0153-84-2358



8 無塩漬 ベーコンスライス

870円(税込) 150g

新鮮な豚バラ肉に自然塩、砂糖、香辛料を直接すり込む昔ながらの乾塩法で塩漬けしました。

要冷凍 (-18℃以下)

●取扱先：株式会社知床興農ファーム
●お問い合わせ先：0153-84-2358



9 興農手作り 生ハンバーグ

720円(税込) 100g×2

NON-GMO国産のエサのみで育った自然飼育の牛と豚のミンチに有機認証たまねぎなど原料にこだわった、安心で安全そして美味しいハンバーグです。

要冷凍 (-18℃以下)

●取扱先：株式会社知床興農ファーム
●お問い合わせ先：0153-84-2358



10 Fish Boo

790円(税込) 150g

地元漁師が手掛けるソーセージ。標津前浜で獲れた天然カレイと国産のエサのみで育った豚を使用しています。ここでしか手に入らない味わったことのない逸品です。

要冷凍 (-18℃以下)

●取扱先：標津波心会
●お問い合わせ先：090-1641-3990



11 波心会ふりかけ

324円(税込) 25g

食べるものもあるが、捨ててしまうことも多い「かじか」。その奪ったかじかの命を無駄にすることなく、粉末にしてふりかけにしました。

常温

●取扱先：標津波心会
●お問い合わせ先：090-1641-3990



12 船上一本〆・秋鮭カット

700円(税込) 200g

標津沖で獲れてすぐに〆られた秋鮭です。お造り用として調理しやすいようにカットしております。

要冷凍 (-18℃以下)

●取扱先：魚柴（柴田海販）
●お問い合わせ先：090-1528-9032



13 秘伝 お肉屋さんのタレ

680円(税込) 520g

「ジンギスカン秘伝のタレが欲しい」というお客様の声から生まれた商品です。開発に半年以上、油分を使わずにあっさりと仕上げました。

常温

●取扱先：銀嶺精肉店
●お問い合わせ先：0153-82-2306



14 標津ゴーダチーズ

777円(税込) 250g /**1,296円**(税込) 500g

程よい塩分とコクとうまみが濃縮された一品。そのまま切ってお酒のおともや子供のおやつに、また熱を加えていろいろな料理にアレンジできます。

要冷蔵 (10℃以下)

●取扱先：標津町農業協同組合（Aマートしべつ店）
●お問い合わせ先：0153-85-2166



15 しべつ牛乳アイス

320円(税込) 100ml

しべつ牛乳を使用し、香料、乳化剤、安定剤を使用しない、牛乳本来の風味を生かした、なめらかなアイスクリームです。

要冷凍 (-18℃以下)

●取扱先：標津町農業協同組合（Aマートしべつ店）
●お問い合わせ先：0153-85-2166



16 しゃけをの THE北海道だし

1,080円（税込） 15包

「鮭」や「かじか」「昆布」「しいたけ」といった素材を活かし北海道三大鍋（汁）「石狩鍋」「三平汁」「かじか鍋（汁）」をヒントに北海道らしい“今までにない美味しさ”のだしです。

常温

●取扱先：株式会社しゃけを
●お問い合わせ先：0153-85-7557



17 標津羊羹 デラックス

1,296円（税込） 680g

標津の名前を冠にした地域を代表する銘菓です。原料に金時豆を使うことですっきりした甘さに仕上げました。お土産品や贈り物などにお使い下さい。

常温

●取扱先：有限会社長谷川菓子舗
●お問い合わせ先：0153-82-2320



18 標津羊羹 詰め合わせ

2,160円（税込） 380g、50g×6本

標津の名前を冠にした地域を代表する銘菓です。原料に金時豆を使うことですっきりした甘さに仕上げました。50gは食べやすい一口サイズです。

常温

●取扱先：有限会社長谷川菓子舗
●お問い合わせ先：0153-82-2320



19 長谷川菓子詰合せ

1,500円（税込）

【とどわら】3個【森の物語】2個
【最中】3個【マロンケーキ】2個

長谷川菓子舗を代表する銘菓4品【とどわら】【森の物語】【最中】【マロンケーキ】の詰め合わせセットです。

常温

●取扱先：有限会社長谷川菓子舗
●お問い合わせ先：0153-82-2320



20 菓子羊羹詰合せ

1,300円（税込）

【羊羹】4個【最中】2個
【サーモン通り】かぼちゃ1個、小豆1個

長谷川菓子舗を代表する銘菓2品【サーモン通り】【最中】と標津羊羹の詰め合わせセットです。

常温

●取扱先：有限会社長谷川菓子舗
●お問い合わせ先：0153-82-2320



21 大自然の お吸いもの

1,458円（税込） 5個

道産のホタテともち米を使った、素朴な味わいのお吸い物。ホタテ型の最中を割り、出汁粉末とお湯を入れてお召し上がりください。

常温

●取扱先：菓子処 滝本菓子舗
●お問い合わせ先：0153-85-2213



22 銘菓牛の卵

1,180円（税込）5個 **/2,044円**（税込） 10個

40g×5個【プレーン×2】【ココア】【ピスタチオ】【イカスミ】
40g×10個【プレーン×4】【ココア×2】【ピスタチオ×2】【イカスミ×2】

北海道でトップクラスの品質を誇る地元の牛乳をたっぷり使用し4種類の味を開発しました。

要冷凍（-18℃以下）

●取扱先：菓子処 滝本菓子舗
●お問い合わせ先：0153-85-2213



23 白いプリン

3,780円（税込） 10個

北海道でもトップクラスの品質を誇る地元の牛乳を使用し濃厚なプリンをつくりました。トッピングをしている生クリームを混ぜて食べるのがおすすめです。

要冷蔵（6℃以下）

●取扱先：菓子処 滝本菓子舗
●お問い合わせ先：0153-85-2213



24 ルルコロ

1,090円（税込） 5個
2,080円（税込） 10個

アイヌ語で「甘い物」を意味する「ルルコロ」地元産の鮭節を使用してオリジナリティー豊かに開発したプッセです。

要冷蔵（10℃以下）

●取扱先：菓子処 滝本菓子舗
●お問い合わせ先：0153-85-2213

●ご注文につきましては取扱先へ直接のお問い合わせにてお願いします。●漁獲量などにより価格が変動する場合がございます。●季節限定の商品もございますので、詳しくは取扱先へお問い合わせください。●カタログに掲載されていない商品も多数ありますので、取扱先へお問い合わせください。●写真は全てイメージとなります。

SHIBETSU MAP

標津町 街歩きガイド SHIBETSU CHO GUIDE



江戸時代末期、標津代官であった南摩綱紀が、アイヌと和人がともに開拓に挑む水産業のまちづくりを構想して描かれた「標津番屋屏風絵」。根室管内最古の神社である標津神社や、祀られているイカリ、鮭漁の様子など、屏風絵に描かれた当時の面影をいまの街並みに探す、街歩きの旅をお楽しみください。





















体験料金(税込)	一般料金(1名/回)	一般料金(2~9名/回)	団体料金(20名迄/回)
大人(中学生以上)	3,000円/名	2,000円/名	1,800円/名
小人(小学生以下)	-	1,500円/名	1,300円/名

※団体料金は10名様以上で適用。※2日前までの事前予約制となります。

お問い合わせはこちらから

南知床標津町観光協会
〒086-1653
北海道標津郡標津町南3条西1丁目1-6
TEL:0153-85-7226　FAX:0153-85-7227
【受付時間】平日 9:00~17:00(年末年始を除く)
MAIL:travel@visitshibetsu.com
HP:https://www.visitshibetsu.com

ガイドのご予約はこちらから！

1.5時間コース 街歩きガイド ~標津番屋屏風の街歩き~

途中オリジナル軽食の提供あり
(10~20名様の団体限定オプション)

事前予約制(一般は2日前迄)

開始時間／9:30・13:30(1日2回出発)
時期／通年

南知標津町観光協会前 集合

1. 海の公園
2. 現在と幕末の街並みを見比べ
3. 知床連山＆国後島展望
4. 港見学
5. 標津神社参拝

南知標津町観光協会前 解散









商品お取り扱い店舗（50音順）

本カタログに掲載中の商品は下記店舗でお取り扱いしています。
詳しくは各店舗までお問い合わせください。

魚柴（柴田海販）
北海道標津郡標津町南4条東1丁目1-17
TEL：090-1528-9032

株式会社笹谷商店
北海道標津郡標津町忠類40-1
TEL：0153-84−2111

菓子処滝本菓子舗
北海道標津郡標津町字川北60-11
TEL：0153-85-2213

株式会社北海永徳
北海道標津郡標津町北10条東1丁目1-3
TEL：0153-82-3963

有限会社川村水産
北海道標津郡標津町南7条東1丁目1-2
TEL：0153-82-2230

標津町農業協同組合
北海道標津郡標津町字川北基線西2番地
TEL：0153-85-2166（Aマートしべつ店）

株式会社鶴亀屋
北海道標津郡標津町北6条西2丁目4番1
TEL：050-3000-3653

有限会社マルエス島田商店
北海道標津郡標津町北2条西1丁目1-11
TEL：0153-82-7223

銀嶺精肉店
北海道標津郡標津町南2条西1丁目1-6
TEL：0153-82-2306

株式会社知床興農ファーム
北海道標津郡標津町字古多糠448番地
TEL：0153-84-2358

有限会社長谷川菓子舗
北海道標津郡標津町北1条東1丁目1-1
TEL：0153-82-2320

株式会社山十前川商店 標津支店
北海道標津郡標津町伊茶仁83-4
TEL：0153-82-2069

合田商店
北海道標津郡標津町字川北60番地54
TEL：0153-85-2244

知床標津マルワ食品
北海道標津郡標津町字川北63-5
TEL：0153-85-2234

標津波心会
北海道標津郡標津町南3条東1丁目2-6-2
TEL：090-1641-3990

株式会社しゃけを
北海道標津郡標津町南6条西2丁目1-17
TEL：0153-85-7557

ホームページは
こちらから！

お問い合わせ

南知床標津町観光協会
〒086-1653 北海道標津郡標津町南3条西1丁目1-6
TEL：0153-85-7226　FAX：0153-85-7227
【受付時間】平日 9:00～17:00（年末年始を除く）
MAIL：shop@visitshibetsu.com
HP：https://www.visitshibetsu.com