

ラーチのシェフお勧め  
ニジマス料理簡単レシピ  
『ニジマスと秋の実入りチーズグラタン』

おやつにもなるグラタンを作ってみました。

- 材料・2人分
- ニジマス・・・・・・・・・・・・・・・・・・200g
  - かぼちゃ、男爵いも・・・・・・・・・・200g
  - 百合根、栗・・・・・・・・・・・・・・・・各適量
  - 粉チーズ・・・・・・・・・・・・・・・・・・適量
  - 牛乳・・・・・・・・・・・・・・・・・・約2カップ
  - バター・・・・・・・・・・・・・・・・・・10g
  - 溶かしバター・・・・・・・・・・・・・・30g
  - とろけるチーズ・・・・・・・・・・・・適量
  - ニンニクのすりおろし・・・・・・・・・・少々
  - 塩、胡椒、パン粉・・・・・・・・・・・・適量



ニジマスを一口大に切り、いもは皮をむいて角切りにする。かぼちゃは削るように皮をむき角切りにし、百合根は一枚ずつはずして汚れをとり除き、栗は茹でて皮をむく。  
鍋に を入れ、牛乳、バター、ニンニクのすりおろしを加え火にかける。沸騰したら弱火にし、じっくりと煮て野菜がやわらかくなったら、とろけるチーズを混ぜる。  
耐熱皿に移し、パン粉と粉チーズをのせ溶かしバターを回しかけ220℃のオーブンで焼く。

ここで紹介した料理は、今月のログホテルラーチのランチタイムのセットメニューの中で味わえます。

ニジマス販売についてのお問い合わせ 役場産業課（商工観光係） 52 2178

上富良野町

第20回北の大文字  
新年の幕開けを祝う年越しイベント  
『北の大文字』  
カウントダウンと同時に、日の出公園の雪の斜面に「大」の文字が赤く浮かび上がります。幻想的なムードの中、夜空には花火も彩ります。  
会場では、冷えたからだを温めてくれるあたたかい飲み物などもありますので、ぜひご来場ください。

とき 12月31日（日）  
23時00分～元旦未明

ところ 日の出公園  
北の大文字実行委員会  
（事務局：商工会） ☎45-2191

中富良野町

北星スキー場オープン  
ウィンターシーズン到来!!夏のラベンダー畑が、冬は町の景色を一望できるスキー場に変身します。  
初心者から上級者、スノーボーダーもファミリーも、みんな楽しめます。ぜひお越しください。  
オープン予定日 12月23日

産業建設課 ☎44-2123

237  
花人街道  
広域タウン情報

富良野市

「富良野オムカレー」  
ランチ旗ラリーを開催!

11月20日から来年1月22日までの間、ランチ旗ラリーを開催します。提供店7店舗（くんえん工房やまどり・パーラメリオール・山香食堂・朝日のおたる家・正直村・新富良野プリンスホテル・パニエ）を制覇した方には景品を用意しています。このイベントをきっかけに富良野オムカレーを食べてみませんか。

食のトライアングル（農・商・消）  
研究会 松野

☎090-2695-0253

占冠村

幻想的な雪と氷の世界へ  
アイスビレッジ（氷の街）

トマムの冬でしか出会うことができない氷の街、アイスビレッジ。  
アイスカンドルの光が波のようにさざめく広場を抜けると、そこには神秘的なドーム型の氷の教会が。全てが氷でできた「アイスカフェ」、10頭のハスキー犬による迫力ある犬ぞりなど、トマムの冬の寒さを楽しんでみませんか？

占冠村観光協会 ☎39-8010

南富良野町

富良野高原そばで  
年越しはいかがですか？

澄んだ空気と雄大な土地に育まれた北落合産そば粉を100%使用した「富良野高原そば」。独特な歯ごたえとこしの強さ、そして豊かな風味をお楽しみください。道の駅「南ふらの」と富良野物産センターで販売していますので、ぜひご賞味ください。

農産物処理加工センター ☎52-3012