



### ●とかちハヤシ (800円)

とかちハヤシにガーリックを加えて、コクと風味を出しました。玉ねぎもたくさん入った具だくさんの「まるご風」とかちハヤシをどうぞ！



#### レストランまるご

住所：帯広市東2条南4丁目12  
電話：0155-24-8813  
営業時間：11:30～14:30  
17:00～21:30  
定休日：水曜

シェフ 山越さん



### ●とかちハヤシ (800円)

十勝産黒豚、とかちマッシュをじっくり煮込んだハヤシライスに、旬の食材の彩りを加えました。特製のデミグラスソースが織りなすコクと酸味をお楽しみ下さい！



#### 北味旅情

住所：帯広市西5条南19丁目2番地2  
電話：0155-21-2210  
営業時間：10:00～16:00  
定休日：毎週日曜日・祝日



## とかちハヤシのおいしさの秘密!!

### とかちマッシュ。

「とかちマッシュ」は十勝ばんえい競馬場の敷きワラ（地場産麦ワラ100%）培地と、札内川の伏流水を使用して無農薬、無化学肥料で栽培されている、最高品質のマッシュルームです。「とかちマッシュ」にはシイタケの3倍もの旨み成分（グアニル酸）が含まれており、他の十勝食材が持つ旨みをさらにアップさせます。



### 十勝 黒豚



十勝黒豚は肉質に優れ、美味しく筋線維が細かく、弾力、しまりに富み、適当な歯ごたえがあり、脂肪は白くしまり肉質では、ほのかな甘みがあります。この甘みは中性糖グルコースの含量が多いため、脂肪の融点が高く体内に残らない脂肪でとてもヘルシーな豚肉です。また、筋線維が細かいため保水性が高く、美味しい肉汁がないことも特徴のひとつです。

### 地元グルメで旅気分シリーズ

とかち物産センター  
十勝市場でお求めいただけます。

エスタ帯広2F

インターネット



#### ●やわらか豚丼

十勝産豚肉をやわらかく煮込んだ十勝の味をお楽しみ下さい。



#### ●とかちハヤシ

特製ソースはオムライスやバスタソースとしてもおおすすめ。



#### ●中華ちらし

ゴマ油の風味が香る美味。ご飯の上にかけてお召し上がり下さい。

### とかちハヤシ 関連商品

とかち物産センター  
十勝市場でお求めいただけます。

エスタ帯広2F

インターネット



#### ●とかちハヤシ(レトルト)

十勝産の食材を使用した贅沢なハヤシライスソース。パスタやスープベース・ソースとしてもどうぞ。

お問い合わせ

社団法人帯広物産協会

0155-22-7666 帯広市西2条南12丁目

<http://www.obihiro-bussan.jp/tokachihayashi/>

produced by (社) 帯広物産協会



十勝産にこだわり、  
十勝黒豚や十勝産マッシュルームを  
じっくり煮込んで作られた逸品。

十勝産黒豚  
とかちマッシュ  
使用