

Osechi

おせち

“Osechi” is traditional Japanese New Year’s cuisine packed beautifully in layers of lacquer boxes. In the olden days, it was considered taboo to cook meals during the New Year period, so housewives cooked and prepared a special delicacy beforehand to be

served during the new year’s festivities. Each dish in “Osechi” symbolizes abundant harvest, prosperity, fertility or longevity. Also, a combination of red and white ingredients is believed to symbolize a good omen for the new year.

おせちは重箱に美しく盛りつけた日本の伝統的な新年の料理です。昔は、新年に料理をするのはタブーと考えられていたため、主婦たちは新年のご馳走を年内に作りました。おせちの食材はそれぞれ意味があり、豊作、繁栄、子宝、長寿などを象徴しています。また、赤白の食材の組み合わせは、縁起が良いとされています。

Modern Version of Japanese seafood salad, one of Osechi dishes, using apples

りんごを使ったアレンジおせち料理

Snow Namasu

雪なます

This is the mixture of thinly-sliced apples, crab-flavored seafood sticks, cucumbers and grated “daikon” radish, dressed with sweet vinegar (vinegar, sugar and salt).

りんご、カニかまぼこ、きゅうりなどを大根おろしと甘酢(酢、砂糖、塩)で和えたものです。大根おろしを雪(みぞれ)に見立て、りんごやカニかまぼこの「赤」と大根おろしの「白」で紅白を表しています。



Mashed pumpkin “Kinton” with chestnuts stewed in sugar

かぼちゃの栗きんとん

Originally, the term “kinton” is used in reference to a “futon” mattress made of gold, or to

gold-colored dumpling. Eating “kinton” symbolizes a wish for economic fortune and prosper-

ity in the new year, thus one of the regular dishes in “Osechi.” Normally it is made of mashed sweet potatoes or white beans with white sugar, but its Toyo-

hira version could be made using local pumpkins and Sapporo University honey, instead of sugar.

「金団」という語は、もともと「金の布団」か「金色の団子」という意味でした。金団を食べることは、新しい年の経済的繁栄を祈ることを象徴しており、おせちの定番です。普通のきんとんはさつまいもや白い豆と白砂糖で作りますが、豊平版は地元のかぼちゃと、砂糖の代わりに札幌大学のはちみつを使って作ることもできます。



Imo-mochi

芋餅

Traditionally, Japanese people eat sticky rice cakes besides Osechi during the New Year celebration. Imo-mochi is the potato version of “mochi” or

sticky rice cake. Normally, imo-mochi dough made with potatoes and potato starch is pounded and toasted with sweet soy sauce.

伝統的に、お正月にはおせちの他にも餅を食べます。芋餅は、じゃがいもで作るお餅です。芋餅の生地は、じゃがいもと片栗粉で作り、甘い醤油を塗って焼きます。



“The Toyohira Food Collection” is a food education project utilizing locally grown products associated with Toyohira Ward.

とよひら“風土(Food)”コレクションは、豊平区にゆかりのある食材を活用した食育事業です。

Publisher : Toyohira Health Center
発行 : 豊平保健センター

TEL : 011-822-2472

Volunteer Translators: Students in the Translation & Interpretation Seminar, Sapporo University
翻訳ボランティア : 札幌大学通訳翻訳セミナー所属学生



Toyohira, The Town of “Omotenashi” Hospitality

Join us here! To-yo-hi-ra!
Let's eat here! Check it out!



Toyohira Food Collection

Using Locally-Grown Products

とよひら“風土(Food)”コレクション

Some of the local products

豊平区ゆかりの食材(一例)

The Apple as the Symbol of Toyohira Ward

Once, Toyohira area was one of the major apple producing areas in Japan. Today, the apple is used as a symbol of Toyohira Ward. A row of apple trees was planted along the road by volunteers to commemorate apples grown extensively in Toyohira over the years.



豊平区のシンボル りんご

かつて豊平地区は日本有数のりんごの産地でした。今日、りんごは豊平区のシンボルマークになっています。長年豊平で盛んに栽培されたことを記念して、ボランティアの手で街道沿いにりんご並木が植えられました。



Products developed by the National Agricultural Research Center for the Hokkaido Region
北海道農業研究センターで研究・開発された作物

Potatoes

Colorful potatoes such as the purple colored Shadow Queen and pink colored Northern Ruby make salads and other dishes more delightful.

じゃがいも

紫色のシャドークィーンやピンクのノーザンルビーなどカラフルなじゃがいもは、サラダなどの料理を楽しくしてくれます。

“Yume-chikara” (Extra-strong flour)

“Yume-chikara” is Japan’s first extra-strong flour. The bread baked using Yumechikara mixed with medium-strength flour has a glutinous texture.

ゆめちから (超強力小麦粉)

日本初の超強力小麦です。中力小麦とブレンドして焼いたパンは、もちりとした食感です。



“Hottoke Kuritan” (Pumpkin / Winter Squash)

It is not mushy and it tastes sweet. The pulp is colorful, so it is used for dessert.

ほっとけ栗たん (かぼちゃ)

甘くほくほくとして栗のような食感です。果肉の色は鮮やかなので、デザート materialとして使うことができます。



Producing honey at Sapporo University

The honey is produced on a campus that is surrounded by nature. You can enjoy it with a different scent and taste depending on the time of year.

札幌大学で採れたはちみつ

自然に囲まれた札幌大学のキャンパスで採取されました。季節により香りや味の違いが楽しめます。



Toyohira Ward Office, City of Sapporo 札幌市豊平区

The Toyohira Food Collection



The member restaurants, diners and shops using ingredients from local sources are as follows:



とよひら”風土”コレクション
協力店をご紹介します

こりん
KORIN



めーたん
METAN

KORIN&METAN are the official mascot characters for Toyohira Ward 豊平区マスコットキャラクター

1 Restaurant Harapeco Restaurant

Toyohira 3-jo 7-chome 2-1, Toyohira-ku
TEL 011-832-2246

Our menu includes three kinds of nutritionally well-balanced “Bento (single-portion packed meal).”

レストラン Harapeco (はらぺこ) レストラン

豊平3条7丁目2-1 TEL 011-832-2246

バランス弁当1,2,3で栄養バランスの良いメニューも用意しています。



2 Touin Chinese Restaurant

Misono 4-jo 7-chome 5-1, Toyohira-ku
TEL 011-816-3419

We serve a wide variety of menu items, using plenty of vegetables.

唐 韻 (とういん) 中国料理

美園4条7丁目5-1 TEL 011-816-3419

野菜たっぷりのメニューも豊富です。

3 Izakaya From Jinya Japanese Style Pub

Misono 7-Jo 6-chome 3-24, Toyohira-Ku
TEL 011-822-2422

There are as many as 60 food items on our menu.

居酒屋フロム仁弥(じんや) 居酒屋

美園7条6丁目3-24 TEL 011-822-2422

メニューは豊富な60種類



4 Fu-wa Cafe Cafe

Tsukisamu Nishi 1-jo 9-chome 8-1, Toyohira-ku
TEL 011-855-8882

We also offer cooking classes at our cafe.

風和 (fu-wa cafe) カフェ

月寒西1条9丁目8-1 TEL 011-855-8882

料理教室もしています。



5 Kouzuki Chinese Restaurant

Tsukisamu Chuo-dori 10-chome 1-15, Toyohira-ku
TEL 011-855-5008

Please enjoy the Kouzuki style Chinese cuisine, cooked with the freshest, locally grown food.

幸月 中国料理

月寒中央通10丁目1-15 TEL 011-855-5008

豊平の大地のめぐみと、幸月流中華料理をお楽しみください。



6 Fukutairou Chinese Restaurant

Nishioka 4-jo 9-chome 1-26, Toyohira-ku
TEL 011-853-3300

Our Chef also offers cooking classes to share his recipes.

福泰楼 (ふくたいろう) 中国料理

西岡4条9丁目1-26 TEL 011-853-3300

料理教室の講師もつとめます。



7 Dutch-Oven Soup & Roux Curry Restaurant

Fukuzumi 2-jo 4-chome 2-24, Toyohira-ku
TEL 011-598-7798

We use locally grown Toyohira apples in our Roux Curry.

ダッチオーブン スープカレー

福住2条4丁目2-24 TEL 011-598-7798

ルーカレーにはりんごを使っています。



8 Osteria Della Casa Italian Restaurant

Hiragishi 1-jo 19-chome 2-45, Toyohira-ku
TEL 011-832-4343

“Della casa” means “homely.”

オステリア デラ カーサ イタリアン

平岸1条19丁目2-45 TEL 011-832-4343

「デラカーサ」家庭的なという意味です。



9 Kuyakusho Shokudo Diner

Shiroishi Kanko Co., Ltd.

3F Word Office Bldg., Hiragishi 6-jo 10-chome, Toyohira-ku
TEL 011-832-8777

We serve healthy food menu items, using plenty of vegetables, every day. Our set menu items are made of locally produced ingredients, including Toyohira apples and Kita-akari potatoes.

区役所食堂 (白石観光株式会社) 食堂

平岸6条10丁目区役所3階 TEL 011-832-8777

野菜たっぷりのヘルシーメニューを毎日ご用意しています。定食にりんごやきたあかりなどの豊平区ゆかりの食材を使用しています。



10 Patisserie “Les Cakes des Bois” Patisserie

Tsukisamu Nishi 3 jo 10-chome 1-16, Toyohira-ku
TEL 011-855-5078

We actively participate in the local events and provide information on food.

菓子工房ケイク・デ・ポア デザート

月寒西3条10丁目1-16 TEL 011-855-5078

地域のイベントに積極的に参加し、「食」の情報を発信しています。

11 Aube le Coeur Patisserie

Nakanoshima 1-jo 2-chome 2-8, Toyohira-ku
TEL 011-837-5533

Please come and try our original vegetable cakes and apple bread.

オーブ・ル・クール デザート

中の島1条2丁目2-8 TEL 011-837-5533

野菜を使った創作ケーキやりんごパンがおすすめです。



12 LEVEE BLANC Nishioka Shop Bakery

Nishioka 2-jo 8-chome 1-30, Toyohira-ku
TEL 011-854-7295

“Kita-akari Pizza,” using local potatoes, is sold throughout the year.

ルベブラウン西岡店 パン

西岡2条8丁目1-30 TEL 011-854-7295

協力商品「きたあかりピザ」は通年販売しています。

13 Morimoto Munich Ohashi Shop Patisserie

Hiragishi 1-jo 22-chome 2-1, Toyohira-ku
TEL 011-817-4181

“Apple Cake,” using local apples, is sold throughout the year. This is the special product sold only at Morimoto Munich Bridge Shop.

もりもとミュンヘン大橋店 デザート

平岸1条22丁目2-1 TEL 011-817-4181

協力商品「りんごのケーキ」は通年販売しています。ミュンヘン大橋店だけの限定販売です。

