

Products developed by the National Agricultural Research Center for 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 including 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 Flower)

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

ゆめちから（超強力小麦粉）

「ゆめちから」は、日本初の超強力小麦です。中力粉麦粉とブレンドして焼いたパンは、もっちりとした素敵な食感です。



“Hottoke Kuritan” (Pumpkin/Winter Squash)

It is sweet and has a fluffy, chestnut-like texture. The pulp is colorful, so it can be used as an ingredient 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、デザートに材料として使うことができます。



“Rera no kaori”

Reranokaori is a long-awaited new variety of large-grain buckwheat which can make noodles with strong firmness.

レラノカオリ

待望のそばの新品種で、粒が大きく麺にするとコシがあります。



“Oboroduki”

Oboroduki has moderate tenacity, softness and luster when cooked. It will not lose its deliciousness even if it gets cold.

おぼろづき

ほどよい粘りと柔らかさ、つやがあるのが特徴で、冷めても美味しさが失われません。



Grated apple dry-curry すりおろしりんごのドライカレー

This is one of the entries from
“The Apple Dish Contest for
Primary School Students.”

「小学生によるりんご料理コンテスト」
の応募作品です。



Calories:

562kcal
(2,350kJ)
(per person)
(一人分)

Ingredients: for 4 people

2 cups (300g) rice
A pinch of turmeric
300g minced meat
1 onion
1/2 carrot
1/2 green pepper
1/2 apple
A pinch of garlic
A pinch of ginger
2 tsp. olive oil

Sauce ingredients:

4 tbsp. ketchup
1.5 tbsp. curry powder
1 tbsp. soy sauce
2 tsp. sugar
1 tsp. salt
1/2 tsp. oyster sauce
A pinch of powdered consommé

Directions:

1. Cook the rice with turmeric.
2. Chop up the onion, carrot, and green pepper. Grate the garlic, ginger, and apple.
3. Fry the ginger and garlic with olive oil. Then add the minced meat and the ingredients you grated in the last step. Finally, add the sauce ingredients and the green pepper.
4. Pour the contents of the frying pan onto the rice that you cooked in step one.

材料：4人分

米 カップ2 (300g)
ターメリック 少々
合挽肉 300g
玉ねぎ 1個
にんじん 1/2本
ピーマン 1/2個
りんご 1/2個
にんにく 少々
しょうが 少々
オリーブ油 小さじ2

A

トマトケチャップ 大さじ4
カレー粉 大さじ1.5
しょう油 大さじ1
砂糖 小さじ2
塩 小さじ1
ウスターソース 小さじ1/2
粉末コンソメ 少々

作り方

- 1 米はターメリックを入れて炊く。
- 2 玉ねぎ、にんじん、ピーマンはみじん切り。にんにく、しょうが、りんごはすりおろす。
- 3 オリーブ油でにんにく、生姜を炒める。合挽肉、玉ねぎ、にんじん、りんごを加えて炒めAを加える。ピーマンを加えて更に炒める。
- 4 1にカレーをかける。



Please visit Cookpad, a recipe portal site <https://cookpad.com/us> or <https://cookpad.com/uk> (Keyword: Toyohira) and see the Toyohira “Food (local food culture)” Collection recipes made of local ingredients.

とよひら“風土”コレクションのレシピは、
レシピ検索サイト COOKPAD でご覧いただけます。

Welcome to Toyohira !!
Join us here ! To-yo-hi-ra !



The Toyohira Food Collection

Toyohira, The Town of “Omotenashi” Hospitality.

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

とよひら“風土”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。



豊平区のシンボル リンゴ
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 for a symbol of Toyohira Ward. A row of apple trees was planted along the district highway by volunteers to commemorate apples grown extensively in Toyohira over the years.

豊平区は日本有数のリンゴの産地でした。
今日、リンゴは豊平区のシンボルマークとなっています。
長年豊平で盛んに栽培されていたリンゴを記念して、
ボランティアの手で街道沿いにリンゴ並木が植えられました。

Publisher : Toyohira Heath 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：札幌大学通訳翻訳ゼミナール所属学生



さっぽろ市
02-Q03-19-1844
31-2-1246



The Toyohira Food Collection *Check it out!*

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

KORIN & METAN are the official mascot characters for Toyohira Ward

こりとめーたんは豊平区の
マスコットキャラクターです



こりん
KORIN

めーたん
METAN



Bento Koubou Harapeko

(The shop specializes in takeout “Bento boxes”)

Toyohira 3-jo 8-chome 1-1, Toyohira-ku
TEL 011-374-4867

The takeout Bento boxes are nutritionally well-balanced, with plenty of meat, fish, vegetables, beans and seaweed.

弁当工房 Harapeko (はらぺこ) お弁当

豊平3条8丁目1-1 TEL 011-374-4867
肉、魚、野菜、豆類、海藻などをふんだんに使用した、栄養バランスの良いお弁当をご用意しています。



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.

福泰樓 (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。



Patisserie “Le Cakes de 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・ボア

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。

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。



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

ルーカレーにはリンゴを使っています。



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。



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



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。



café agio

Café

Tsukisamu-higashi 1-jo 17-chome 4-17, Toyohira-ku
TEL 011-376-1817

This café serves fresh flat pasta as well as bread made of Yumechikara, locally produced super strong wheat.

cafe agio (カフェ アジオ)

カフェ

月寒東1条17丁目4-17 TEL 011-376-1817

超強力小麦品種「ゆめちから」を使用した平麺の生パスタ、パンを提供しています。

Fu-wa Café

Cafe

Tsukisamu-nishi 1-jo 9-chome 8-11, 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。



Toyohira Ward Office Cafeteria (Harapeko Co.)

Cafeteria

3rd Floor, Toyohira Ward Office, Hiragishi 6-jo 10-chome,
Toyohira-ku TEL 011-822-2400

The cafeteria serves “Lamb and Apple Curry” inspired by “Korin” and “Me-tan” (mascots of Toyohira-ku) on the Toyohira’s Day, the 14th of every month.

区役所食堂 (株式会社 Harapeko)

食堂

平岸6条10丁目区役所3階 TEL 011-822-2400

毎月14日の豊平の日には、豊平区のキャラクターこりとめーたんをイメージし、りんごとラム肉を使用したカレーを提供しています。



Hande-made Kikkawa Soba

Soba

Tsukisamu-higashi 5-jo 15-6-22, Toyohira-ku,
TEL 011-853-9497

The Soba noodles are made of Reranokaori locally produced buckwheat. The variety of rice is Oborozuki, also produced locally.

手打そば きつ川

そば

月寒東5条15-6-22 TEL 011-853-9497

そばは「レラノカオリ」、お米は「おぼろづき」を使っています。



Kouzuki

Chinese Restaurant

Tsukisamu Chuo-dori 10-chome 1-151, 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。



Aube le Coeur

Patisserie

Nakanoshima 1-jo 2-chome 2-81, 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2-81 TEL 011-837-5533

野菜を使った創作ケーキやリンゴパンがおすすめです。



Hitsuzigaoka Observation Hill, Sapporo Hitsuzi-Do

Confectionary

Hitsujigaoka 1, Toyohira-ku TEL 011-851-3080

The restaurant located on the Hitsujigaoka Observation Hill serves Okonomi-yaki (savory pancakes with various ingredients), called “Sapporo Hitsuji-yaki, made from Yumechikara (super strong wheat).

羊ヶ丘展望台・札幌ひつじ堂

製菓

羊ヶ丘1 TEL 011-851-3080

超強力小麦品種「ゆめちから」を使用したお焼き「札幌ひつじ焼き」を販売しています。