

GATATAN MAP



芦別名物

郷土料理「芦別ガタタン」 (含多湯)

ガタタンとは……一言で言うとボリューム満点のとろみのついたスープ。鶏がらや豚骨などのスープに、白菜、人参、イカげそ、豚肉、山菜、だんご、卵など10種類以上の細かく切った具材を入れ、とろみをつけ溶き卵を加えたものです。

戦後、中国東北部から芦別に引き揚げて来た村井豊後之亮（ぶんごのすけ）さん(故人)が中国の家庭料理をヒントに創作し、中華料理店「幸楽」で出したのが始まりで、当時のヤマの男たちに親しまれた一品です。

最近では、ガタタンラーメンやガタタンチャーハンなどのアレンジメニューも多数登場しています。



レストラン
油谷

芦別温泉スターライト
ホテル レストラン **ムーンライト**
☎ **0124-23-1155**
芦別市旭町油谷1番地
☎ 11:00~20:30 (12月上旬(3日間)
※イブニングストップ)



ガタタンラーメン…… **980円**



道の駅スタープラザ芦別から
国道452号を約6km先



レストラン
市街地

芦別市観光物産センター **ラ・フルール**
レストラン
☎ **0124-23-1437**
芦別市北4条東1丁目1番地
☎ 11:30~19:30 (11~4月は18:00迄)
休 12月31日~1月1日



ガタタンラーメン… **920円** 他ガタタンメニュー
ガタタン焼きそば・ガタタン炒飯など



国道36号沿い道の駅内
観光物産センター(2F)



居酒屋
JR芦別
周辺

居酒屋 **かくれんぼ**
☎ **0124-22-3129**
芦別市北1条西1丁目18番地
☎ 17:00~23:00 休 日曜日・祝祭日



ガタタン…………… **550円**



JR芦別駅から約400m
徒歩4分



食堂
市街地

きんたろう
☎ **0124-22-8205**
芦別市北4条西1丁目3番地
☎ 11:00~20:00 休 月曜日・第2日曜日



ガタタン…(大) **700円** 他ガタタンメニュー
ガタタン定食・ガタタンラーメン・ガタタンスープカレーなど



国道36号と北大通交差点
付近



中華
JR芦別
周辺

宝華飯店
☎ **0124-22-2231**
芦別市北1条西1丁目14番地
☎ 17:00~25:00 休 不定休



ガタタン…………… **650円**
ガタタンラーメン…………… **750円**



JR芦別駅から徒歩3分
西本通沿い



食堂
のみくい処 かきくけこ
☎0124-22-8688
芦別市北1条西1丁目6番地
①11:00~20:00(ラストオーダー)
②火曜日・第1水曜日(祝祭日の場合は空白)



ガタタンラーメン…850円 他ガタタンメニュー
ガタタンツッパ・石焼ガタタン・ガタタンスープなど



食堂
新宝来軒
☎0124-23-1504
芦別市上芦別町38番地
①11:00~15:00・17:00~21:00
②火曜日(14:30・20:30ラストオーダー)



ガタタン…700円 シーフードガタタン…800円
ガタタンラーメン・ガタタンチャーハンなど



食堂
多楽腹亭
☎0124-22-8299
芦別市北6条西3丁目13番地
①11:00~20:00 ②月曜日・第2火曜日



ガタタンラーメン…900円 他ガタタンメニュー
ガタタンツッパ・石焼ガタタン・ガタタンスープなど

メディアによる紹介

- ・平成20年1月 フジテレビ「GRA(ゴールデンラッシュ嵐)」
- ・平成20年1月 日本テレビ「鉄腕ダッシュ」
- ・平成21年12月 テレビ東京「日曜ビッグバラエティ 有名人が教える!! 47都道府県地元メシ発掘スペシャル」
- ・平成22年5月 北海道放送「うまい! 北海道限定隠れメニューを探せ!!」
- ・平成22年10月 NHK総合「ゆうどきネットワーク」
- ・平成23年7月 日本テレビ「秘密のケンミンSHOW」
- ・平成26年9月 北海道テレビ「イチオシ! さっほろオートムフェスト中継」
- ・平成26年12月 日本テレビ「ヒルナンデス」

ほかメディア掲載多数

郷土料理「芦別ガタタン」

芦別名物



ガタタンラーメンがご家庭でも

特製の太麺にとろみのついた塩味スープ、野菜・魚介類・肉など14種類の具材を真空パックにしました。大人気のガタタンラーメンが家庭でも気軽に味わえます。

- 芦別市観光物産センター売店
(芦別市北4条東1丁目1番地 TEL. 0124-23-1437)
- スターライトホテル売店
(芦別市旭町油谷1番地 TEL. 0124-23-1155)



「ガタタン生ラーメン」
(1箱3食入り…1620円)

※掲載している情報は2016.9現在のものです

●お問い合わせ●

芦別市
商工振興係

TEL. 0124-22-2111

芦別市ホームページ
<http://www.city.ashibetsu.hokkaido.jp/>

レシピ

家庭で作るかんたんガタタンレシピ (1人前)

1. スープ
市販の鶏がらスープ450cc
塩(小さじ1) 醤油(小さじ1) コショウ(少々)
2. 具材(すべて小さく切っておく)
フキ、タケノコ、干し椎茸、チクワ、ナルト、コンニャク、キクラゲ、豚肉、卵、イカ(下ゆでして切ったもの)、団子(上新粉②白玉粉①小麦粉①片栗粉①の割合で混ぜ、水適量を加え練る)
3. 作り方
(1) 1のスープを沸騰させ、団子を耳たぶほどの大きさにちぎっている。
(2) 2の具材を入れ、塩、醤油、コショウで味を整える。
(3) 沸騰したら溶き卵を回し入れてかき混ぜる。
(4) 水溶き片栗粉で軽くとろみをつけ、よくかき混ぜて出来上がり。