

BISSE
MARCHÉ

2016

7.29 FRI~

8.28 SUN

BISSE
MARCHÉ

IWAMIZAWA CITY X ODORI BISSE



カラダのなかからおいしく、美しく！

岩見沢 大地の恵み
夏ランチ

BISSE SWEETS Berry×Berry Fair

いちご&
ブルーベリー

土地の持つ物語と、
おいしい一皿に
出会うマルシェ。



BISSE
MARCHÉ

大地の力は、食の力。

B I S S E M A R C H É

IWAMIZAWA CITY X ODORI BISSE

いわみざわ直売会

in 大通ビッセ

2つのマルシェが楽しめる！

7/29[金]~8/28[日] 11:00~15:00
会場：大通ビッセ地下2階

月~金曜日は
やさいマルシェ

岩見沢の新鮮野菜・お米・お酒など

土・日曜日は
いろいろマルシェ

〈土曜日〉岩見沢のおすすめスポットを発信
〈日曜日〉岩見沢のパン・お菓子など

※商品がなくなり次第終了とさせていただきます

ODORI BISSE Present Campaign

プレゼントキャンペーン

2016 7.29 fri ~ 8.28 sun

〈応募コーナー〉
地下2階・2階・4階

岩見沢 森のリラックスコース

スパ・インメープルロッジ
ペア宿泊券(1泊2食付)
5組10名様

岩見沢のおいしさ満喫コース

岩見沢特産品
詰合せセット
50名様

期間中、以下の対象となるお客様に応募券を1枚進呈いたします。
必要事項とアンケートをご記入の上、大通ビッセ館内(地下2階・2階・4階)に設置の応募箱にご投函ください。

対象

- 岩見沢フェアコラボメニュー、コラボスイーツをご注文いただいた方
- 岩見沢フェア「直売会」にてご購入いただいた方
- 大通ビッセ館内で1,000円(税込)以上お買い上げの方

BISSE
MARCHÉ

確かな技術を持った生産者から、旬にだけ食べられる、ほんとうにいいものを。「ビッセマルシェ」は、食材が作られた土地の歴史や作り手の想い・技術など、「おいしい一皿」に込められた物語もお伝えすることで、もっと深く「食」に触れられるイベントです。街と生産者がもっと近づく、食の交差点。大通ビッセのコンセプト「北のいい暮らし」を「ビッセマルシェ」を通してお届け致します。

ODORI
BISSE

Bringing you the Northern good life. ビッセが贈る「北のいい暮らし」

大通ビッセ 札幌市中央区大通西3丁目北洋大通センター [チ・カ・ホ 直結]

<http://www.odori-bisse.com>

大通ビッセ公式ページ

BISSSE 検索

主催/大通ビッセ 岩見沢市 JAいわみざわ 協力/岩見沢市観光協会 北洋銀行 これっと

平成28年7月29日 発行





みばかりで、困る度に工夫し、技術を重ねました。今はその作り方が岩見沢以外の地域にも普及しています。

キタノカオリという小麦を生産し始めたのは15年前のこと。収穫量も多くなり、雨に弱いキタノカオリを作ろうという農家は、当時なかなかいませんでした。しかし、パンやパスタに合うおいしさを確信していたので、岩見沢の名産に出来ればと考えたのです。小麦は転作用、つまり味は二の次と思われていた意識を変えた、という思いもありました。初めての試

いわみざわ地域ICT（GNSS等）農業利活用研究会 理事

滝谷陽一さん

キタノカオリの
バイオニアとして。



と高タンパク・低カロリー、ミネラルも多く含まれている優れた食品です。この機会にぜひ一度味わってください。

当事業所では孵化から成鳥まで一環生産し、山間の静かな環境のもと、平飼いでストレスの少ない環境で育てています。鶏は年中産卵し、4カ月ほどで大人になりますが、きじは4〜6月までしか卵を産まず、しかも生育に7カ月かかります。肉としても1羽から600gくらいしか取れないので、とても希少なです。きじ肉はコクがあり脂身は甘く、鶏に比べると

指定就労継続支援（B型）事業所ワークつかさ主任

高島礼夫さん

岩見沢の自然が育む、
希少なきじ肉。



大地「マルシェ」を立ち上げました。近隣農家の自慢の農産物や特産の落花生、加工品を、ぜひ探しにきてください。

若い頃から野菜を作り続けて、もう40年以上になります。農作物を育てながら思ったことは、岩見沢という土地は、「土の力」がとても強いということ。土の力が強いと余計な農薬や肥料を使う必要がありません。ちよつとぐらゐの悪天候も、しのぐことができます。まさに、大地の力ですね。私は農家と食べる人びとをつなげたいと思い、農産物直売所「北の

株式会社小西ファーム

小西 泰子さん

大地の力を感じながらの
野菜作り。



道内最大の出荷量を誇る農産物を、いくつも作り続けている岩見沢。大地の恵みにあふれたまちですが、土地の力に頼るだけではなく、食べてくれる人たちのために本当に美味しいもの、そして身体にとっていいものをつくり、広める活動が始まっています。そんな注目のまち、岩見沢の食と大通ビジネスのコラボレーションを たっぷりとお楽しみください。

大地の力は、 食の力。

岩見沢の気候と風土

石狩平野の中央部にあたる岩見沢市。道内でも名を馳せる豪雪地帯ですが、温暖な気候で特に農業に恵まれた日本海型の気象条件にあります。さらに、広大な平坦地を有し、米の一大産地として、また野菜・花き・果樹なども多彩に生産し、日本の食料基地としての重要な役割を果たしています。



大地の恵み

夏ランチ



岩見沢産野菜天せいろ

¥1,050(税別) 期間限定 8月末まで
岩見沢産のミニトマト・ズッキーニなどの夏野菜をサクッと天ぷらに。道産蕎麦と相性抜群です。



〈岩見沢産食材〉
ミニトマト、ズッキーニ、ナス、アスパラ、カボチャ、ししとうほか
※野菜は日によって変わる場合があります。

鳥焼き・おでん こう楽 | 4F



きじせいろ

¥1,200(税別) 期間限定 8月末まで
温かいつゆのつけめんタイプ。高タンパク・低脂質なきじ肉で、おいしく夏のエネルギー補給を。



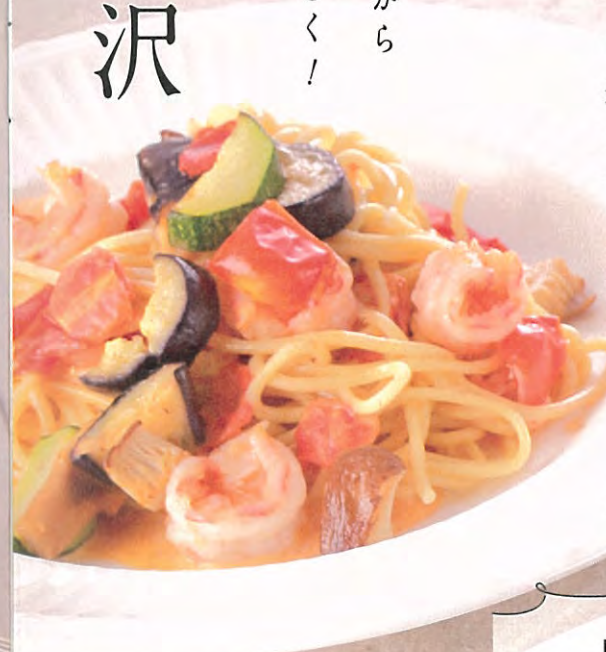
〈岩見沢産食材〉
きじ肉

日本酒「純米ゆあみさわ」提供店舗

TEL 011-271-5089
ランチタイム 11:00~14:30 (LO 14:00) ディナータイム 17:00~22:00 (LO 21:30)

岩見沢

カラダのなかから
おいしく、美しく！



「キタノカオリ」と 岩見沢夏野菜の トマトクリームパスタ

¥1,380(税別) 期間限定 数量限定
パン・スープ付き

大地の味わいをたっぷり感じる岩見沢産小麦「キタノカオリ」パスタと具たくさんトマトクリームソースのおいしい出会い。



〈岩見沢産食材〉
キタノカオリ、トマト、しいたけ



「純米ゆあみさわ」と
すずあかねの
ピーチカクテル
¥580(税別) 期間限定
日本酒「純米ゆあみさわ」+
ピーチのお酒を炭酸で夏味に。



〈岩見沢産食材〉ゆあみさわ、すずあかね

Durandelle | 4F

彩り野菜と岩見沢産米粉と 有機そば粉のガレット

¥1,480(税別) 期間限定 数量限定
スープ付き

岩見沢産野菜、チーズ、無添加ベーコン、オーガニック野菜のラタトゥイユをたっぷりトッピング。



〈岩見沢産食材〉
米粉、ナス、カボチャ、ズッキーニ、
トマト、しいたけほか
※野菜は日によって変わる場合があります。




日本酒「純米ゆあみさわ」提供店舗

TEL 011-206-9366
ランチタイム 11:00~15:00 (LO 14:00) ディナータイム 16:30~22:00 (LO 20:00)

トマトと米こうじの 南仏風煮込みハンバーグ

¥1,580(税込) 期間限定 数量限定
サラダ・ライス・スープ付き

 日本酒「純米ゆあみざわ」提供店舗

たっぷりの岩見沢産野菜を、米こうじ入りの深みあるトマトソースで煮込みました。道産和牛100%のハンバーグとの相性は抜群です。



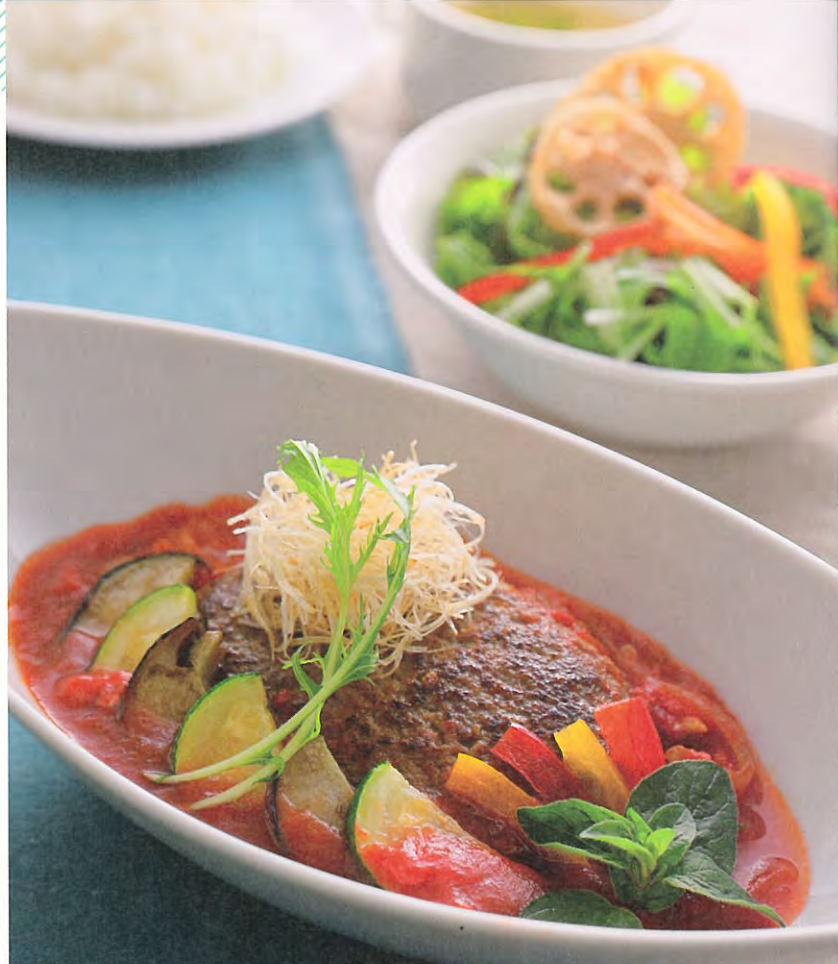
〈岩見沢産食材〉
ズッキーニ、ナス、米こうじ、パプリカ(赤・黄色)

TEL 011-211-1129

ランチタイム 11:00~14:30 (LO 14:00)

ディナータイム 17:00~22:00 (LO 21:30)


※ランチタイムの予約は11:00~11:30迄



夏野菜寿司セット

¥2,000(税別) 期間限定 数量限定

ひらめ・中トロ・ウニの握り、
きじ肉のひとくちそうめん・茶碗蒸し・
サラダ・いなり2個・味噌汁付き

 日本酒「純米ゆあみざわ」提供店舗

旬のアスパラ、揚げびたしのナス、オクラの煮びたしを乗せた夏の野菜寿司セット。きじ肉のひとくちそうめんも付いた豪華な味わいです。



〈岩見沢産食材〉
きじ肉・アスパラ、オクラ、ナス、大豆(油揚げ)、トマト
※野菜は日によって変わる場合があります。


TEL 011-200-5505

ランチタイム 11:30~15:00 (LO 14:30)

ディナータイム 17:00~22:30 (LO 22:00)

岩見沢産 きじスモークサラダ& 海老と夏野菜の天井

¥1,380(税込) 期間限定 1日10食限定
サラダ・お吸い物・漬物付き

 日本酒「純米ゆあみざわ」提供店舗

希少なきじ肉のスモークを乗せた贅沢サラダは食べごたえあり。夏野菜と海老をからりと揚げた天井で、からだに元気を取り入れて。



〈岩見沢産食材〉
きじ肉(スモーク)、しいたけ

TEL 011-271-1115

ランチタイム 11:00~15:00 (LO 14:30)

ディナータイム 17:00~23:00 (LO 22:00)



岩見沢産トマトの冷製スープ

爽やかな岩見沢産トマトの酸味と道産牛の自家製パイオン、生クリームが奏でる味わいの三重奏。



〈岩見沢産食材〉
トマト


岩見沢産旬野菜のサラダ盛り

岩見沢の旬の野菜を、3種のドレッシング&トッピングでカスタマイズしてめしあがれ。



〈岩見沢産食材〉
ミニトマト、キュウリ、大根、インゲン、アーリーレッド、ズッキーニ
※野菜は日によって変わる場合があります。

※全ランチメニューのサイドbuffetにて提供(期間限定)

 ランチメニュー ¥1,800(税込)~

サイドbuffet・ドリンク・デザート・スープ付き

TEL 011-231-4329

ランチタイム 11:00~15:00 (LO 14:00)

ディナータイム 17:00~22:30 (LO 22:00)



写真左: ドライトマトのオリオソース 写真右: ジェノベーゼソース

「キタノカオリ」パスタ

単品 ¥1,050(税込) セット ¥1,200(税込) ドリンク・サラダ付き
期間限定 数量限定

岩見沢産小麦「キタノカオリ」を使用した香り豊かなパスタ。

8種のソース
・明太子・プロッコリーと野菜のグリーンソース・うにクリームソース
・ポロネーゼ・ドライトマトのオリオソース・カニのトマトクリームソース
から選べます。
・ジェノベーゼ・ゴルゴンゾーラのチーズソース



〈岩見沢産食材〉
キタノカオリ

TEL 011-207-7788 11:00~23:00 (ランチタイム 11:00~17:00)

夏野菜 美パワー丼

¥1,500(税込) 期間限定 数量限定
スープ付き

岩見沢産の夏野菜と道産ポークをたっぷり
と。発酵調味料の北海道みそが腸内環境を
整え、からだの中から美を導きます。

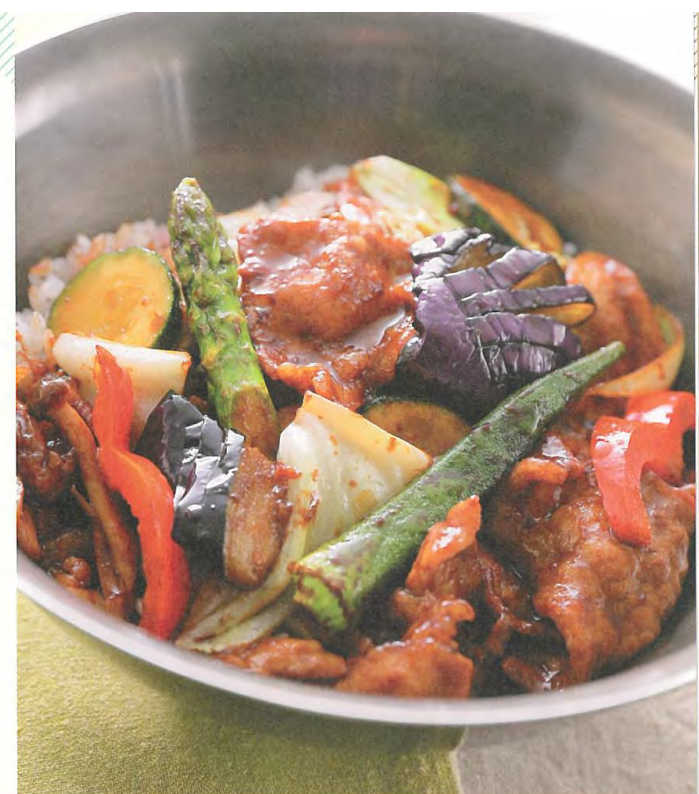


〈岩見沢産食材〉
アスパラ、ズッキーニ、ナス ほか

TEL 011-219-2180

ランチタイム 11:00~15:00

ディナータイム 17:30~22:00



ゆ あ み You・a・me — 癒しのとき —

¥900(税込) 期間限定

すっきりとした味わいの「純米ゆあみさわ」に
さらにオレンジリキュールとレモンを加えて
爽やかに。



〈岩見沢産食材〉
ゆあみさわ

オムライスのお店 OMS. | 4F

岩見沢産いちごと ブルーベリーのパンケーキ

シングル ¥1,080(税込) ダブル ¥1,280(税込) 期間限定

ふわふわのスフレパンケーキと生クリームに、甘
酸っぱいダブルベリー風味はびつたりの相性。



〈岩見沢産食材〉
すずあかね、ブルーベリー

岩見沢産野菜の 焼きカレープレート

プレート ¥1,280(税込) サラダ・フルーツ付き
単品 ¥1,080(税込)

あつあつの鉄板焼きカレーに岩見沢産を中心と
した素揚げ野菜をたっぷり乗せました。



〈岩見沢産食材〉
キャベツ、ミニトマト、カボチャ、ジャガイモ ほか
※野菜は日によって変わる場合があります。

TEL 011-522-5200 11:00~21:30 (LO 21:00)



すっきり、はなやか。岩見沢うまれの純米酒。

岩見沢産酒米「彗星」
×
小林酒造株式会社

岩見沢産酒米「彗星」を使用した「純米ゆあみさわ」が誕生したのは2007年のこと。岩見沢産100%にこだわり、現存する北海道最古の酒蔵 小林酒造で醸されました。「華やかな香りと程よい旨味と後味を引き締める酸味が特徴です。幅広い料理と合わせていただきます」と杜氏の南修司さん。岩見沢産の食材とのマリァー
ジュを楽しんでみて。

岩見沢産酒米「彗星」

小林酒造株式会社



小林酒造株式会社
南 修司 杜氏



日本酒「純米ゆあみさわ」 特別提供<1合(180ml) ¥600(税別)>

〈提供店舗〉
鳥焼き・おでん こう楽、鮎葵、肉の割烹 田村、
炭焼・寿し処 支屋、Durandelle
〈カクテル提供店舗〉
Durandelle(¥580・税別)、cafe・bar Bank(¥900・税込)

大通ビッセ地下2F やさいマルシェ(月~金曜日)にて販売中



K

KINOTOYA

ブルーベリーパイ

¥518(税込) | 期間限定

香ばしいパイの器に、ブルーベリーといちごをトッピング。ふんわりスポンジ・カスタードクリームも入った食べごたえのある一品。

きのとや 1F

TEL 011-233-6161 8:00~21:00

(モーニング 8:00~11:00)

ピッセきのとやフェスタ 11:30~20:15の間で6回開催

町村農場

MACHIMURA FARM

苺あずきの練乳がけ ミルクパフェ

¥584(税込) | 期間限定 数量限定

十勝あずき、自家製生クリームと、北海道素材にこだわった人気のパフェ。自家産小麦のミニドーナツをオン。岩見沢のいちごには自家産練乳がたっぷり!



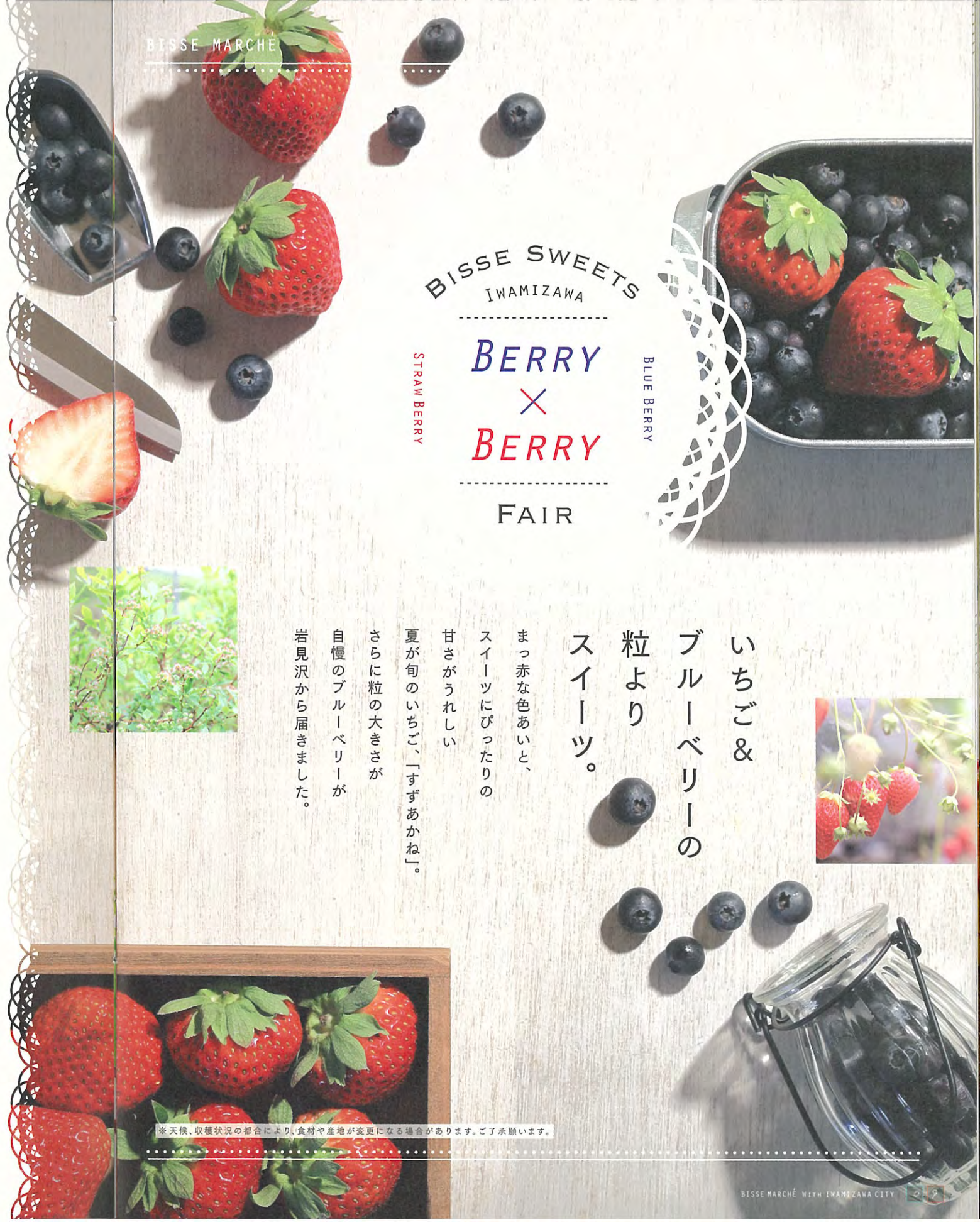
苺ミルクフロート

¥540(税込) | 期間限定 数量限定

すずあかねのソースをたっぷりかけた、夏にぴったりのひんやりミルクフロート。いちご&ミルクの王道コンビをかみしめる味わい。

町村農場 1F

TEL 011-211-5029 10:00~20:00



BISSE SWEETS
IWAMIZAWA

BERRY
×
BERRY

FAIR

STRAW BERRY

BLUE BERRY



いちご&
ブルーベリーの
粒より
スイーツ。
まっ赤な色あいと、
スイーツにぴったりの
甘さがうれしい
夏が旬のいちご、「すずあかね」。
さらに粒の大きさが
自慢のブルーベリーが
岩見沢から届きました。



※ 天候、収穫状況の都合により、食材や産地が変更になる場合があります。ご了承願います。

カラダ潤す、岩見沢食材

札幌からすぐ近くの産地・岩見沢から運ばれてくる新鮮食材には、夏に取りたい栄養素がぎっしり。



きじ

エネルギー代謝に不可欠で、体内では作られないミネラルを鶏肉よりも多く含み、栄養価が高いきじ肉。食欲の落ちた夏でも効率的に栄養を摂取できます。



米麴

肌を白くしたり、シミを薄く、またはシミを抑える効果があるとされるコウジ酸を含有。日焼けしがちな季節におススメです。酵素も約100種類含んだ優秀食材。



しいたけ

血圧抑制効果、血管のつまりやコレステロールの増加を防ぐ効果が期待できます。



トマト

髪の毛や肌、爪に影響を与えるビタミンAを保有。潤い補給できる夏向けの野菜。



かぼちゃ

強力な抗酸化力を持つ栄養素・β-カロテンやビタミンCがたっぷり。疲労回復にも。

岩見沢を、食と健康の達人拠点に。
「COI*」に参画。
(センター・オブ・イノベーション)

北海道大学や森永乳業、タニタなどの食品・健康関連企業(約30社)が協力し「個人に最適な美味しい食と楽しい運動で、健康で笑顔あふれる幸せな生活」の実現を目指し、新たな産業の創出(事業化)を進めるプロジェクトです。

農業のまちだから、

「食と健康」を大切に。



タウン情報誌「これっと」編集長 高橋 千奈美さん

岩見沢市のタウン情報誌「これっと」を作り始めて気づいたこと。それは、岩見沢は発信していないだけで、掘り下げられる歴史やアートの活動、食の新しい取り組みなど、面白いことがたくさんあるまちだということ。なかでも注目なのが、今年6月に全国で初めて認定された「健康経営都市宣言」です。自治体として唯一参画する「北海道大学COI食と健康の達人拠点*」での取り組みを通じ、プレママからお年寄りまで全ての世代の方が健康で快適な生活を送る新しいコミュニティを目指しています。現在、大学や企業と一緒に、岩見沢の大地で育む農産物を用いて「健康でおいしい食」の研究開発を進めています。食に特化したこの取り組みが可能なのは、農業のまち・岩見沢だからこそ。このまちから、おいしさで健康を発信していきます。

スケールに驚き。岩見沢観光スポット

札幌から車で約1時間。ケタ違いにひろいアミューズメントパークや歴史を感じる施設など、1日では回りきれない魅力でいっぱいです。

立ち枯れの松を贅沢に
使ったスペシャルコテ
ジをはじめ、檜と御影石
の2つの湯殿でお出迎え
する天然温泉、開拓時代
の雰囲気あふれるレスト
ランなど、大自然の中で
上質なリラックスタイム
を過ごせます。



宿泊 | **スパ・イン マーブルロッジ**
岩見沢市毛陽町183番地 TEL 0126-46-2222

音楽イベント「JOIN
ALIVE」が開催される「キ
タオン」、道内随一規模・
約630品種が咲く「バラ
園(写真右)」、「北海道グ
リーンランド遊園地(写
真左)、オートキャンプ
場など多彩な遊び場が集
合しています。



イベント | **いわみざわ公園**
遊び | 岩見沢市志文町794 TEL 0126-25-6111

2009年に全面開業
し、グッドデザイン大賞、
日本建築学会賞などにも
選ばれました。外壁には
赤レンガ、ガラス面には
古い鉄道レールが施さ
れ、炭鉱と鉄道の歴史を
表現。歴史と現在が交差
する、観光名所です。



歴史 | **岩見沢駅複合駅舎**
観光 | 岩見沢市有明町南1番地

＜イベント情報＞

**いわみざわ
情熱フェスティバル**

9月18日(日)・19日(月・祝)

岩見沢ブランドにこだわり、
地元農産物や加工品の販売・
地元食材をふんだんに使った
飲食店が並びます。

問い合わせ TEL 0126-23-4111



**ふるさと
百餅祭り**

9月17日(土)～19日(月・祝)

世界一の大白で1回に60kg
の餅をつく、米のまち岩見沢
ならではのお祭。百餅市など
も開催。

問い合わせ TEL 0126-22-3470



月寒あんぱん

ブルーベリータルト

¥237(税込) | 期間限定(8/1~31) 1日20個限定

岩見沢産ブルーベリーを乗せたタルトをサクッとかじると、中にはクランベリーが。ダブルベリーの味わいとアーモンドが香ばしい生地の甘さを楽しめます。

月寒あんぱん本舗ほんま 1F
TEL 011-206-9516 10:00~20:00



小樽洋菓子 **あまとう**

ブルーベリーの誕生日会

¥530(税込) | 期間限定

大粒ブルーベリーに生クリームアイスと相性抜群のクッキー&フルーツたち。秘密のアレも加わってお口の中で始まる“おいしい誕生日会”!

小樽 あまとう 1F
TEL 011-233-1777 10:00~20:00



ブルーベリーのダックワーズ

1個 ¥216(税込) | 期間限定

ブルーベリーを練り込んだサクフワなダックワーズ生地に、ブルーベリージャム入りの軽いバタークリームをサンドしました。

ペイストリー スナッフルス 1F
TEL 011-211-8443 10:00~20:00



Boccaの飲むヨーグルトと 岩見沢産ブルーベリーのパフェ

¥560(税込) | 期間限定

飲むヨーグルトにフローズンミルク、濃厚ソフトクリーム of the 三段重ね。ローズヒップのりんご酢ジュレがブルーベリーの甘さを引き立てます。

Bocca 1F
TEL 011-219-5110 10:00~20:00

BLUE BERRY

完全の実だけを、手で摘み取ってお届け。岩見沢でブルーベリーを育て始めて12年になります。ブルーベリーは機械での作業がほとんどできないので、実を大きくするための摘花や剪定、摘み取りなど、すべてが手作業になります。手で摘み取っても実には軸が付いているので、他の実を傷つけないよう、それもひとつひとつとっていきます。手間はかかりますが、岩見沢のブルーベリーは粒が大きく、瑞々しくおいしいですよ。豪雪地帯ということもあり、雪対策も大変ですが、その雪がとけてこの土地に良質な水をもたらします。今後はもっと木を増やし、岩見沢産のブルーベリーをたくさんの人に食べてもらいたいですね。



秋田谷農園
秋田谷 正義さん



いわみざわ農協 いちご部会
部会長 秋山 信也さん

STRAW BERRY

夏から秋が旬の「すずあかね」を、岩見沢から発信。「すずあかね」は夏から秋にかけて旬がやってくる、四季なりいちごです。愛らしい赤さと、崩れにくい実が特徴で、いちごらしい円錐状のかたちは、スイーツにぴったりだと思えます。ですが、とてもストレスに弱い品種でほんの1℃や2℃、ハウスの温度が変わるだけで生育が変わってきてしまいます。特にいちごは暑さに弱いので、夏場は遮光ネットをかけたりと手間ひまかけて育てています。冬場の雪を貯蔵して夏の冷房エネルギーとして使う「雪冷房」も取り入れ、岩見沢ならではのいちごを作り続けたいですね。