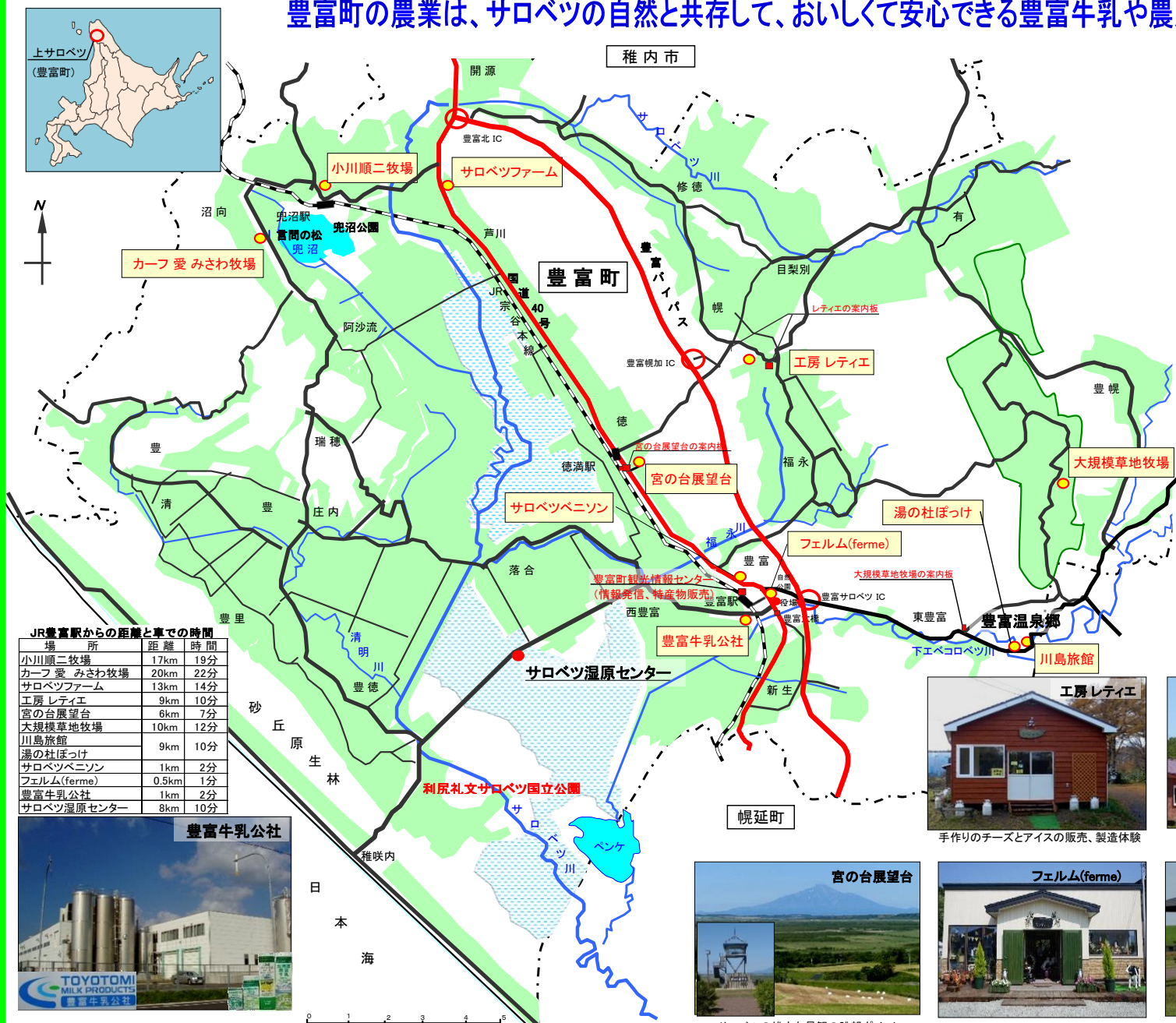


# 上サロベツ(豊富町)農業情報マップ

豊富町の農業は、サロベツの自然と共存して、おいしくて安心できる豊富牛乳や農産物を生産しています。



場 所	距離	時間
小川順二牧場	17km	19分
カーフ愛みさわ牧場	20km	22分
サロベツファーム	13km	14分
工房レティエ	9km	10分
宮の台展望台	6km	7分
大規模草地牧場	10km	12分
川島旅館	9km	10分
湯の社ぼっけ	1km	2分
サロベツベニソン	0.5km	1分
フェルム(ferme)	1km	2分
豊富牛乳公社	8km	10分
サロベツ温泉センター	8km	10分



上サロベツの牛乳を皆さまにお届けする豊富牛乳公社工場



上サロベツの農村景観



特産品販売や観光情報の案内



乳搾り、バターづくり等の体験



「北海道放牧牛乳」の通信販売



手作りのチーズとアイスの販売、製造体験



手作りソーセージ等の販売、製造体験



エゾ鹿肉加工品の販売



サロベツの雄大な景観の眺望ポイント



サロベツ牛乳を使ったスイーツなどのカフェ



牧場中央の広場(展望台有り)



手作り「湯上がり温泉プリン」の販売

# 緑豊かな大地に囲まれた環境の中で、酪農をちょっと体験して、大自然のおいしさを味わいませんか！

## 小川順二牧場

【体験】搾乳体験、子牛の哺乳体験、バターづくり等  
 【内容】兜沼公園の近くで、牧場をしています。牛の体は大きいですが、やさしい動物です。この大きな牛の乳を搾ったり、子牛にミルクを飲ませてみませんか。また、新鮮な生乳を使ってバターづくり体験等もできます。  
 【場所】豊富町字兜沼（事前に確認願います）  
 【時期】通年  
 【電話】0162-84-2222



## 川島旅館

【製品】湯上がり温泉プリン  
 【特徴】地元豊富の牛乳をふんだんに使った「川島旅館の白いプリン」が新しい姿で「川島旅館の湯上がり温泉プリン」としてリニューアルデビュー。パッケージを集めると日帰り入浴と交換できる特典付きです。  
 【販売】川島旅館、豊富町観光情報センター（豊富駅横）、レストハウスサロベツ他  
 【場所】豊富町温泉【電話】0162-82-1248



## 工房 レティエ

【製品】放牧酪農のチーズとジェラートアイス  
 【特徴】放牧牛の新鮮な牛乳を使って作ったとびきりおいしいチーズとアイスクリームです。カフェスペースでは有機栽培のコーヒー、ピザなども提供しています。  
 【販売】工房 レティエ、通信販売  
 【体験】チーズ・アイスづくり（体験は予約制）  
 【場所】豊富町字福永  
 【電話】0162-82-1300



## サロベツベニソ

【製品】えぞシカの角煮、えぞ鹿肉のジンギスカン、えぞ鹿しゃぶしゃぶ、行者ニンニク入り鹿肉ソーセージ、各種ブロック肉等  
 【特徴】宗谷産の「エゾ鹿肉」を使用し、ヘルシー志向に対応した「低脂質・高タンパク・低コレステロール」の商品で、シカ肉加工では初の北海道HACCP認証を取得し、清潔で安全な加工処理を行っています。  
 【販売】サロベツベニソ、インターネット、豊富町観光情報センター（豊富駅横）、管内土産店他  
 【場所】豊富町字豊富大通12丁目  
 【電話】（本社）0162-82-2961（工場）0162-82-3816



## サロベツファーム

【製品】牛タンズモーク、各種ソーセージ類  
 【特徴】自然環境に恵まれたサロベツで、本物の味を追求し優しく手づくりをしています。  
 【販売】サロベツファーム、稚内副港市場、通信販売  
 【体験】ソーセージづくり（体験は予約制）  
 【場所】豊富町字芦川  
 【電話】0162-84-2377



## 農村生活文化伝承活動をすすめる会

【製品】塩蔵イタドリ「大地くん」等  
 【紹介】野草「イタドリ」を知恵と工夫で加工販売するとともに、酪農家のノウハウを活かした料理教室などを通して、農村の素晴らしい文化を次世代に伝承しています。毎年開催する農村生活文化伝承展は豊富町の秋の風物詩となっており、農産物をはじめとする様々な商品の展示・販売があります。  
 【販売】農村生活文化伝承展  
 【時期】10月下旬（豊富町民文化祭と同時開催）



## カーフ愛 みさわ牧場

【製品】北海道放牧牛乳  
 【特徴】兜沼地区で半世紀以上にわたり無農薬・循環有機栽培方式で牧草を栽培し、乳牛を放牧しています。搾った生乳は、低温殺菌法で加工を行い、牛乳本来の美味しさと香りを残しています。  
 【販売】インターネットを通して販売しています。  
 【場所】豊富町字沼向  
 【時期】通年（電話受付は平日の9時～17時）



## 湯の杜ぼっけ

【紹介】平成29年5月1日豊富温泉に「湯の杜ぼっけ」がオープンしました！  
 「ぼっけ」では、豊富町の特産品を販売するスペース、休憩や各種イベントにご利用いただける多目的室業務用各種厨房機器が備え付けられた農産加工室があります。また、観光情報のご案内や、レンタカーの貸し出しもおこないます。（挽きたて珈琲も販売！）  
 【場所】豊富町字温泉  
 【電話】0162-73-6850  
 【利用時間】：9時～18時  
 【休館日】：12月31日から翌年1月3日まで  
 11月1日から3月31日までの期間中、毎週月曜日（月曜日が祝祭日の場合は翌日休館日）



## フェルム(ferme)

【製品】ソフトクリーム、パフェ、スムージー他軽食も有り  
 【特徴】豊富町自慢のサロベツ牛乳を使ったスイーツや、自家製・無農薬野菜を使ったグリーンスムージーのあるカフェです。  
 【販売】フェルム(ferme)  
 （店頭のみ、カップアイスは地方発送あり。）  
 10:00～17:00（ランチ11:00～15:00）  
 【場所】豊富町大通り9丁目  
 【電話】0162-73-0808 【定休日】毎週火曜日



## 「豊富牛乳」のおいしさ

サロベツで生産される「豊富牛乳」は、全国的にそのおいしさが知られています。サロベツ地域では、緑豊かな自然環境の中で、太陽の光をさんさんと浴び海風を受けてミネラル分の多い牧草が育ちます。冷涼な気候のもと広大な牧場で栄養たっぷりの牧草を食べて育った乳牛は、健康そのものでストレスもなく、おいしい牛乳を出します。搾りたてのおいしい牛乳を消費者に届けたいという思いから、昭和60年に「豊富牛乳公社」は設立されました。牧場で搾ったばかりの生乳は10℃以下に冷やされ、そのまま工場に運び込んで「北海道豊富牛乳」等となり、道内および関東、関西方面の消費者にお届けしています。

## (株)豊富牛乳公社

【製品】北海道サロベツ牛乳、北海道サロベツ牛乳、北海道豊富さわやかミルク、セコマ北海道牛乳、セコマ北海道とよみしほり、セコマ北海道低脂肪牛乳  
 【特徴】自然豊かな豊富町のおいしい新鮮な生乳を加工しお届けしています。  
 【販売】スーパーマーケット  
 コンビニ（セイコーマート等）  
 【場所】豊富町字上サロベツ1184



## サロベツで酪農実習や研修をしてみませんか

豊富町は、自然環境に恵まれた酪農の町で、139戸の農家が約13,000haの農地に約14,000頭の乳用牛と約1,000頭の肉用牛を飼っています。利尻礼文サロベツ国立公園に指定されたサロベツ原野や利尻島の秀峰「利尻富士」を望みながら、本格的な酪農を体験してみませんか。

豊富町では、酪農に興味をお持ちで農業の仕事をやりたい方、本格的に新規就農を目指している方を対象に酪農実習や酪農研修を行っています。長期滞在者用の宿泊施設を用意して参加者をお待ちしています。詳しくは、豊富町農業委員会とJA北宗谷のホームページに募集要領を掲載しています。



豊富町農業委員会 <http://www.town.toyotomi.hokkaido.jp/>  
 JA北宗谷 <http://www.ja-kitasouya.jp/>