

(上川管内美瑛町)

A photograph of a meal served on a white plate. The plate contains two large sausages, several slices of ham, a portion of melted cheese, and some vegetables including cucumbers and tomatoes. A small bowl of white sauce is visible in the background, and a piece of bread is on the left. The food is served on a wooden table.

「10種盛り合わせ」と、パン、ヨーグルトのセット

地元産豚肉 新鮮なうちに加工

今や美瑛の観光名所となった「青い池」に向かう道道十勝岳温泉美瑛線。手作りハム・ソーセージの店「歩人」は、その道沿いにある。店主の岡孝圭さん(58)は、大学で肉製品の製造を専攻。卒業後は食肉メーカーで、製造・販売のノウハウを身に付けた。1989年、美瑛町に移住し創業した。

りがよく、上品な味わいだ。豚バラ肉のベーコンは、脂の甘みがよく伝わってくる。

パンは自家製レバーペーストといっしょにどうぞ。これには赤ワインがぴったり。自家製ヨグルトは舌触りがなめらかで、ほのかに甘い。

どの肉製品も、調和のとれた優しい味わい。それは原材料を厳選しているのももちろん、岡さんの本物への探求心が反映しているからだろう。季節限定の製品を含めて、約45種類。通販での購入も可能だ。

美瑛町美沢美生。☎0166・92・2953。午前10時～午後5時ラストオーダー。火曜と月1回月曜定休（11月7～11日休み、来年1月全休）。「5種

中心部へ

歩人

道道美沢
美馬牛線

道道美沢
上富良野線

道道十勝岳
温泉 美馬線

青い池

しろがねダム

白金温泉へ

盛り合わせ」750円、
「8種盛り合わせ」
950円、「10種盛り
合わせ」1300円。プ
ラス500円でパン(ま
たはライス)と飲み
物(またはヨーグルト
)をセットにでき
る。24席(全席禁煙)。
駐車場15台。

味采

フ
ア
イ
ル
308

