

今が旬の北海道のウニを存分に味わう

札幌でウニが楽しめる 人気のお店

Popular places to enjoy sea urchin in Sapporo

北海道のウニは6月から旬を迎えます。北海道を囲む太平洋・日本海・オホーツク海の良質なコンブを食べたウニは、味・形ともに言うことなしだ。今回は、札幌にも数多くある飲食店の中からウニを楽しむに最適なお店をご紹介します。

The Hokkaido sea urchin season starts in June, with delicious urchin fed off the seaweed of the Pacific Ocean, the Japan Sea and the Sea of Okhotsk. We've selected the best stores in Sapporo for a taste of this seafood delicacy.

月のあかりの濃厚うに出汁の 真鯛しゃぶしゃぶ~生うに付き~

1人前 680円(税別) ※注文は2人前から

ひと手間加えた手づくりの料理が人気の店で、この季節に味わいたい限定メニューが、「濃厚うに出汁の真鯛しゃぶしゃぶ」。贅沢にウニを使った出汁に真鯛を絡めてしゃぶしゃぶ。さらに生ウニをトッピングして味わえばもう言うことなしの絶品メニュー。

Tsuki no Akari's Rich sea urchin soup sea bream shabu shabu with fresh sea urchin

680yen per person (plus tax) *orders from 2p

This restaurant is popular with a homemade dish. A limited menu to want to eat in a season is the menu which can enjoy the taste of the sea urchin with full of "the sea urchin soup shabu-shabu of the sea bream"



店の詳細はP34へ Check p34 for details.

SALT MODERATEの 生ウニ&イクラ盛り

1ピース 期間限定 400円(税別)

美味しいカキが食べたい! そんな時必ず名前が出てくるお店。北海道産のカキや全国のカキを厳選して仕入れている同店での人気メニューが「生ウニ&イクラ盛り」。この組み合わせがクセになる。

SALT MODERATE'S Fresh sea urchin and and salmon roe 400yen each (plus tax)

Salt is famous for their delicious oysters. Along with their selection of oysters from around Hokkaido, their most popular dish is the fresh sea urchin and salmon roe. It's a must!



店の詳細はP43へ Check p43 for details.

函館 開陽亭 すすきのの うにぎり

1個 680円(税別)

北海道各地から本場に美味い天然海鮮を直送している店。「うにぎり」は同店の人気メニューで、中に塩ウニ、上にミョウバン不使用の塩水ウニがのった贅沢なおにぎり。写真はいくらトッピング+150円。

Hakodate Kaiyotei Susukino's Unigiri 680yen each (plus tax)

Known for their fresh seafood from around Hokkaido, a popular item is their "unigiri" rice ball filled with salted sea urchin with a fresh urchin topping. Salmon roe topping pictured (+150yen).



店の詳細はP54へ Check p54 for details.

鯨竜の ウニの握り

1カン 800円(税別) ※要確認

北海道でウニを楽しむなら、寿司がおすすめだ。ここ鯨竜は、ススキノにある寿司屋の中でもリーズナブルに楽しめるお店だ。コース料理での注文がベターだが、単品注文も可能。おまかせコースは7000円から。

Sushitatsu's Sea urchin nigiri 800yen each (plus tax)

Sushi is the best way to enjoy Hokkaido sea urchin. Sushitatsu has reasonable prices in the middle of Susukino. A course is the best option but individual orders are OK. The master's choice course is from 7,000yen.



店の詳細はP35へ Check p35 for details.

コロポックル 古艦帆来の北海道産ムラサキウニ・ エゾバフンウニ MAP P65 19

1人前 1296円~1814円

ススキノの老舗店の一つ古艦帆来(コロポックル)は、通年を通してウニを楽しむことができる。まずは刺身で楽しんでほしい。なお、特においしいと評される利尻産のウニは、6月中旬から8月下旬を予定している。

Koropokkuru's Hokkaido Purple Urchin Short-spined Urchin 1,296yen-1,814yen

Koropokkuru is a long-running restaurant in Susukino with sea urchin on the menu year-round. First you should try it raw. The especially delicious Rishiri urchin are available from mid-June to late August.



●北海道料理 古艦帆来
札幌市中央区南4条西4丁目 松岡ビル3階 電話: 011・241・4646
営業時間: 15:00~23:30(金・土曜~24:30) 定休日: 無休

Hokkai Ryori Koropokkuru Sapporo-shi, Chuo-ku, Minami 4-jo, Nishi 4-chome, Matsuoka Bldg. 3F, Open: 3:00pm - 11:30pm (Fri. and Sat. close at 0:30am), Open throughout the year.

ウニ漁解禁! とろけるウニを堪能あれ

Urchin season open! Plenty of creamy urchins are on the menu.



うに丼と並ぶ人気のある焼きうには、アワビの殻に入れて提供される。生ウニとの違いをためてみては
The popular grilled urchin are served in an abalone shell for a very different taste to fresh urchin.



店内はテーブル、小上がりが合わせて20席用意。落ち着いた雰囲気です。ゆったりお食事を楽しめる

Tables and semi-private rooms for 20p in a relaxing dining atmosphere.



店主の父は積丹ブルーで有名な積丹でウニ漁師をしていた。漁は6月～8月解禁

The owner was an urchin fisherman in the famous Shakotan area from June to August.



すぎ乃の うに丼 塩水バフンウニ 浜中産

MAP P63 60

4500円～11500円(季節により変動あり)

ウニの加工、出荷経験のある店主は「新鮮なだけ」ではなく「うまみが最高に達したウニ」を提供。これからはまさに最高のウニの時期だ。夏季は塩水のバフンウニとムラサキウニの2種類を味わえる「うにうに丼」や塩水バフンウニの産地による食べ比べができる「産地食べ比べ丼」も登場。予約優先で仕入れを行っているので、来店前には電話にて要確認。また、6月～8月は積丹にある「すぎ乃本店うに膳屋」も営業開始。

Sugino's Sea Urchin Rice Bowl Short-spined urchin from Hamanaka

4,500-11,500yen (depends on season)

The owner has experience with catching urchin and says it's not just about freshness, but choosing which ones will be best. This is the best season for urchins. Try the purple and short-spined urchins together in the "Uniuni" rice bowl, or compare short-spined urchins from different areas in the "Sanchi Tabekurabe" rice bowl. Be sure to make a reservation to ensure you don't miss out. The "Sugino Hon-ten Uni Zenya" is also open in Shakotan from June to August.

Sugino Sapporo-shi, Chuo-ku, Kita 1-jo, Nishi 2-chome, B1F, Open: 11:30am-1:30pm (L.O. 1:00pm) 5:00pm-10:30pm (L.O. 9:30pm)

●すぎ乃 札幌市中央区北1条西2丁目 オーク札幌ビル B1F 電話: 011-221-7999 営業時間: 11:30～13:30 (L.O.13:00) 17:00～22:30 (L.O.21:30) ※13:30～16:00 (前日までの完全予約制) 定休日: 不定休 日曜営業あり

工場直売 珍味の山珍



Direct Sales Chinmi no Yamachin



磯焼はたて貝は素材の旨みを生かしたおいしさだ。そのままでも炊き込みご飯など料理にもぴったり。海外の観光客の人気ナンバーワン

Grilling scallops brings out the natural flavor. They are delicious as is or added to other dishes. Top seller with tourists.

食べてみて!

海の幸に恵まれた白老。創業20年を超える山珍では、獲れたての魚介を熟練の技と最新の機械、徹底した衛生管理の下、珍味を自社工場生産。隣接の直売所には出来立ての50～60種の珍味がずらりと並び、地元客や海外からの観光客で連日にぎわっている。工場直売店ならではの日替わりアウトレット品やお得な商品も人気だ。なかでも、イチオシは「磯焼はたて貝」315g 2,000円(500g 3,000円、150g 1,000円)だ。ひと口食べると濃厚なホタテの旨みが広がる逸品。風味豊かで新鮮な味わいをドライブついでに、ぜひ。

Shiraoi is blessed with seafood. For over 20 years, Yamachin has been combining traditional methods with the latest technology to make quality seafood products. The store is always popular with locals and tourists, selling 50 to 60 kinds of rare delicacies. The daily changes in line-up add to its appeal, with one of the most popular items the grilled scallops, 315g for 2,000yen (500g 3,000yen, 150g 1,000yen). One bite fills the mouth with flavor. Perfect for a snack during a long drive.



地元客から人気なのが鮭チップス140g 1,000円。サイズ違いで300g2000円もあり、鮭の身はしっとり軟らか、優しい塩味で年齢問わず人気の商品だ

The locals love the salmon chips, 140g 1,000yen (300g 2,000yen). The delicious, soft salmon is popular with all ages.



ワゴン内にはお得な商品(300～500円)、アウトレット商品がずらりと並び。その日によって商品が異なるため、行ってからのお楽しみ!

The wagon is full of outlet priced specials (300-500yen) with the selection changing each day.



代引きによる電話注文受付中

Pay on delivery orders over the phone



珍味山珍 検索

【白老店】白老郡白老町字石山9-31
営業時間: 10:00～17:30 (1～3月は17:00まで)
定休日: なし(年末年始は休み)
電話: 0144-83-5211 FAX: 0144-83-5112

【札幌店】札幌市東区東苗穂12条3丁目22-1
営業時間: 10:30～17:30
定休日: なし(お盆・年末年始は休み)
電話: 011-792-3389

【Shiraoi-ten】Shiraoi-gun, Shiraoi-choaza, Isiyama 9-31
Open: 10:00am - 5:30pm (Jan.-Mar. 10:00am - 5:00pm)
Close on New Year's holidays.

【Sapporo-ten】Sapporo-shi, Higashi-ku, Higashi Naebou 12 jyo 3 chome 22-1
Open: 10:00am - 5:30pm
Close on obon, New Year's holidays.



*白老店のみ *Shiraoi store only

