

札幌から日本海を望み、車を走らせること約3時間。そこにあるのは「美味しい」と「癒し」がたくさんの小さな港町。ここは、「ことぶきのみやこ、寿都(すつ)」。海と山と風の恵みを受けるまち。自然豊かな風景、歴史と伝統が織りなす街並み、四季折々の恵みが育まれる寿都湾、そして心あたたかな町民。いつの時代も人々を魅了してきたこのまちで、旬の味覚と職人が生み出す逸品、人のあたたかさに触れ、あなただけの「ことぶき」な時間を「ことぶき」な時間を堪能ください。



寿都町までのアクセス
札幌市から車で約3時間(約150km)
函館市から車で約2時間50分(約140km)
ニセコ町から車で約1時間(約60km)

#SUTTSU

秋の寿都に行こう



弁慶岬

道の駅から車で8分。夕日の絶景スポットとして有名な弁慶岬。目の前に感動的な景色が広がります。



寿都の旬を味わえる道の駅

道の駅みなとま〜れ寿都

みちのえきみなとま〜れすつ

旬の地場産食材を使った季節限定メニューが人気の道の駅。秋は旬の寿都産秋鮭を使用したあっさりスープの塩ラーメンや、鮭・いくら・バジルを組み合わせたクリームパスタなど、ここでしか食べられないメニューが目白押し♪お土産にピッタリな水産加工品は、定番からオリジナリティ溢れる一品まで豊富に取り揃えております!

風太オススメの絶景スポットだよ!



旬のいくらかたっぷり入って大満足!

オリジナルのホッケめし丼もぜひ食べてみてね!



秋鮭といくらのバジルクリームパスタ
寿都産「風のバジル」をふんだんに使用したバジルクリームソースをパスタに絡めて、秋鮭といくらをトッピング。
950円(税込)

SNSキャンペーン



寿都町マスコットキャラクター「風太」

道の駅の「秋限定メニュー」をSNSに投稿して道の駅スタッフに見せると50円キャッシュバック! ハッシュタグは「#旬感寿都」をつけてね!

寿都の旬を味わおう

「みなとま〜れの」秋グルメ編



人気の「寿都ホッケめし」をアレンジしたオリジナル丼。濃厚な塩だれを絡めてソテーしたホッケは、ご飯との相性抜群!
900円(税込)

鮭トバから抽出した旨味たっぷりのスープに、鮭・いくら等の秋の食材をトッピング。バターが溶け出すとよりコク深い味わいに。850円(税込)



秋鮭といくらの塩ラーメン

NEW 「みなとま〜れの」お土産編

マルタ田中商店の「あかにし貝のバジルとジャン和え」
寿都産「風のバジル」を使用した新商品。爽やかなバジルの風味と万能ジャンの程よい辛味で、ご飯にもお酒にも合う逸品。
810円(税込、道の駅店頭販売価格)



カネゲン本田水産の「銀さけ西京漬け」
寿都産秋鮭を使用した新商品。味噌に漬けこむことで、味が染みこむだけでなく、しっとりとしも柔らかくなります。
580円(税込、道の駅店頭販売価格)