



どさん粉うどん家 三得

こしのある麺でお腹も心も満たされます!

ご来店お待ちしております。



ランチセット 税込700円

うどん+ごはんものの週替わりランチセット

モチモチの自家製麺と道産米のセットはボリューム抜群!!

器からはみ出る巨大ちくわ天も最高!!

使用道産食材：【うどん】 麺(きたほなみ)、出汁(日高昆布)

【お米】 ななつぼし



▲この日はちく天うどん+豚キムチ丼

鍋焼きうどん 税込750円

アツアツの鍋焼きうどんはこれからの季節にピッタリ!!

その日その日で丁寧に引く日高昆布のお出汁とモチモチ

の自家製麺で体の芯から暖まりませんか?

使用道産食材： 麺(きたほなみ)、出汁(日高昆布)



▲もちや卵なども入っていて具たくさん!

どさん粉 麺や 凡

やさしい味でホッとひといきつきませんか?

皆様のお越しをお待ちしております。



味噌ラーメンセット 税込800円

みそラーメン、ライス、餃子のセットメニュー!

道産食品を思う存分堪能できます。

麺と味噌の自家製コンビの相性はバツグンで、

道産豚の肉汁溢れる餃子でご飯も進む!!

使用道産食材：【ラーメン】 麺(ゆめちから・きたほなみ)、味噌(道産大豆)、

チャーシュー(道産豚)、ひき肉(道産豚)

【餃子】 皮(春よ恋)、餃子あん(道産豚) 【お米】 ななつぼし



▲このボリュームでもあっさり完食!!

つけ麺 税込600円

道産全粒粉入りの自家製麺がつるつるモチモチ!

あっさりとしたつけダレとの組み合わせが最高です。

からだが温まる辛味噌つけ麺もオススメ!

使用道産食材： 麺(ゆめちから・きたほなみ・春よ恋)

※ゆめちから・きたほなみに春よ恋の全粒粉を混ぜています。



▲ボリューム満点でお手頃価格!



- 利用者みなさんが、地域の中で暮らす力を身につけてもらえるよう生活や就労を支援しています。
- ここでの活動として、木工製品、お菓子、パン、麺類の生産等を行っており、これらは札幌市内の販売所(元気ショップ等)や販売会などに出品しています。
- また、就労支援の活動として、「**どさん粉うどん家三得**」と「**どさん粉麺や凡**」を開設し、道産小麦を使用した自家製麺をはじめ、様々な北海道産食材を使用しています。



どさん粉
うどん家 **三得**

どさん粉 麺や
ラーメンと自家製
ギョーザ **凡**

- 安全、安心な食を提供したいという思いから、社会福祉だけでなく地産地消や愛食運動にも積極的に取り組んでいます。

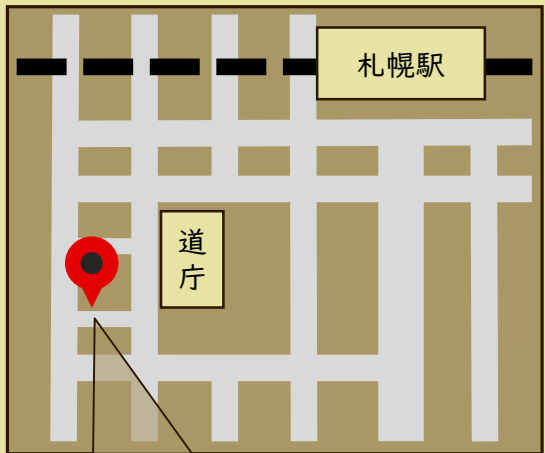
〈各店共通〉

営業時間：月～金(11:30～14:00)

※ラストオーダー13:30

休み：土・日・祝

TEL：011-272-5181



所在地：

札幌市中央区北3条西7丁目
緑苑ビル地下1階 食堂街



名称：元気ショップ
 所在地：札幌市中央区大通西3丁目
 地下鉄南北線大通駅コンコース内
 営業時間：月～金(8:00～20:00)
 土・日・祝(10:00～19:00)
 休み：年末年始(12月29日～1月3日)
 TEL：011-210-1147



～お店紹介～



店名：ラーメン札幌一粒庵
住所：札幌市中央区北四条西1丁目
ホクレンビル地下1階



↑店内の様子。新型コロナウイルス感染症対策もばっちりです！

アクセス：札幌駅 徒歩2分

食材のほぼ全てで北海道産食材を使用し、地産地消を実現させている人気店。国産食材90%以上を使用していることから5つ星緑提灯も掲げています。食材はオーナーである大島さんが時間をかけて厳選した高品質なものばかり。「地産地消」「医食同源」「一期一会」をコンセプトにしており、麺からスープ、具材の隅々まで「北海道の食」を楽しむことができます。夜にはオーナーオリジナルのクラフトビールをはじめ、道産ワインをたしなむことができます。

～メニュー紹介～

※価格は令和3年時点のものです

元気の出るみそラーメン【並】 ¥950

こだわりのみそと行者ニンニクが入った食べていて元気のでるみそラーメン！

卵と合わせているので行者ニンニクのおいが無く、ランチでも気にせず食べられるとても美味しいラーメンです！



新しょうゆラーメン【無化調】 ¥1,000

なんと、化学調味料一切使用していない、しょうゆラーメン！

魚介系であっさりしてそうで、深いコクがある、その隠し味は「ホッキ節」！北海道のパワーを感じる一杯です。



マーボーラーメン ¥880

豆板醤がきいた中華風味のラーメン。平麺が春雨マーボとよく絡み、より一層美味しさを引き立てます。

程よい辛さで心も身体も温まる、これからの季節にぴったりのラーメンです！



厚焼きチャーシュー味噌ラーメン ¥1,380

オーナーが素材からこだわった道産の「四元豚」を、贅沢にもチャーシューに。その厚さたるや1cmはあろうかと思うほどのBIGチャーシュー麺！！

口の中でほどけるようにやわらかい絶品でした。



～感想～

柄澤：これだけこだわった、ラーメン店初めてでした。ここのファンになっちゃいました！

國本：以前からずーっと来てみたかった「一粒庵」さん、この研修で来られたのは奇跡ですd(^^)b

吉田：ラーメンはもちろん、スタッフさんや店内の雰囲気も素晴らしく、居心地最高のお店でした！

小柳：ビール、ワイン、餃子も美味しいので、お酒を飲みに行くのもオススメです！

愛食レストランのご紹介

インド料理クリシュナ札幌店

住所：中央区大通西4丁目 新大通ビルB2

営業時間：11:00~22:00

定休日：不定休

アクセス：大通駅から徒歩99m

こだわりPOINT

- 使用している食材の70~80%は道産！
- 北見市の農家から直接仕入れるたまねぎは、生から調理することでより良い味に（本場ではフライドオニオンを使用することが多い）
- 流氷カレーはレトルトでも販売。
ふるさと納税の返礼品にもなっており全国で人気。



◀愛食レストラン
ロゴも店頭に掲出中！

▼店内の様子



オホーツク四季カレーシリーズ

オホーツク地域の食材を活用し、オホーツク地域の四季折々に変化する雄大なロケーションをイメージしたカレーを開発。合成着色料、科学調味料は使用せず、スパイス等の自然の恵みのみで出来ています。

※価格は令和3年時点のものです

オホーツク夕陽のカレー 【盛夏】（写真左）

¥1,200

知床の落日、さんご草をイメージ。チキン、MIXベジ玉葱ベースの真っ赤なカレー。



オホーツク白い大地の カレー【厳冬】（写真上）

¥1,200

北国の広大な白い大地をイメージしたカレー。マイルドな口当たり。

オホーツクスモークカレー 【晩秋】（写真下）

¥1,200

野焼の香りをスモークで表現。オホーツク産のホタテがたっぷり。

▲今回クリシュナ札幌店でいただいたカレー4品。

オホーツク流氷カレー 【早春】（写真右）

¥1,100

オホーツク海の風物詩、流氷をイメージしたカレー。流氷は白い大地のカレーを使用。



▲クリシュナ札幌店店長兼シェフ



感想

本格インドカレーを提供するお店でありながら地域の食材を使用しており、食材選びから料理の提供までたくさんのこだわりを感じました。札幌店は地下歩行空間直結ですので皆様も本格インドカレーが食べたくなったら是非クリシュナへ！