しりべしの"美味しい"が詰まった「食べるスープ」

SHIRIBESHI COTRIADE

しりべしコトリアードフェア開催!!

2021.2.1 NOW > 2021.2.28 END

このマークのお店で提供しています。

食べるスープ、「しりべしコトリアード」って何？

WHAT'S SHIRIBESHI COTRIADE?

フランス・ブルターニュ地方の郷土料理である魚介スープ（鍋）。
語源は漁師が船上で作るときに使用した鍋が始まりで、kaoter（カオテール）＝「鍋・釜」という説や、暖炉で素早く煮立たせるために使ったcotoret（コトレット）＝「薪の束」から来ているという説もあります。洋風鍋で有名なブイヤベースはサフランを使用しますが、コトリアードには魚の出汁をベースにミルクやクリームが多く使用されます。
「しりべしコトリアード」とは、北海道後志地域で獲れた魚介類、野菜、果物、北海道産乳製品など地元食材を使用した「食べるスープ」です。

基本ルール

具材：後志近海で獲れた「魚介類」、「魚介類すり身」をそれぞれ1種類以上、後志で収穫された農産物のうち「野菜」、「果物（加工品含む）」をそれぞれ1種類以上使用します。

スープ：後志近海で獲れた「魚介類」と後志産「野菜」を使用したベーススープに、後志産「シードルまたはワイン」、北海道産「乳製品」を使用して仕上げます。

ソース：魚介類にかけるヴィネグレットソースを添えます。※ヴィネグレットソースとは、オリーブオイル、ビネガー、塩、刻みエシャロットか玉ネギをまぜたものです。

その他：基本レシピをベースに、各提供店で料理内容や提供方法など、オリジナリティを加えます。

https://www.otarubine.chuo-bus.co.jp/

SHOP 01 ワインカフェ・ワインショップ 小樽バイン

小樽の白ワインとシードル（北海道ワイン㈱）を使ったベースに、魚介と野菜を加えて仕上げました。クルミオイル配合のヴィネグレットソースを使用し、豊富な具材の旨味が詰まっています。

コトリアード期間限定　**しりべしコトリアードセット** …… **1,980円**（税込）
●本日の3種盛り合わせオードーブル　●しりべしコトリアード　ガーリックトースト添え
●特製デザート　●コーヒー又は紅茶、ウーロン茶、オレンジジュースよりお選びください

通常期間　**単品（ガーリックトースト添え）1,400円**（税込）※12月中旬より3月まで

住 小樽市色内1丁目8-6　TEL 0134-24-2800
営 月～木曜日 11:00～19:00（L.O.）20:00閉店
金土日祝　11:00～20:00（L.O.）21:00閉店
※14:00～17:00カフェタイムは提供できません。
休 無休　駐 特約駐車場有（3時間無料）

店舗所在地はこちら

SHOP 02 オステリア・イル・ぴあっと・ヌォーボ

エゾメバル・ソイ・タラ・アンコウ・カスベなど、できる限り旬の地魚を使い、スープは、フュメ・ド・ポアソンをとる時に香味野菜と共に余市・仁木産のリンゴ（秋に収穫し加熱真空後冷凍）を使用しています。このほか、シャコの出汁と鶏ガラのブイヨンを加えて仕上げています。

コトリアード期間限定　通常期間　**単品** …… **1,320円**（税込）
コトリアード期間限定　通常期間　**ランチコース** …… **1,980円**（税込）
コトリアード期間限定　通常期間　**シェフおまかせのディナーコース 3,300円**（税込）

住 小樽市東雲町2-3　TEL 0134-64-1697
営 LUNCH 11:30～15:00（L.O.14:00）
DINNER 17:00～22:00（L.O.21:00）
休 水曜日（臨時休業有）
駐 4台

店舗所在地はこちら

＜点線に沿って切り取ってご使用ください。＞

しりべしコトリアード スタンプラリー台紙

2021年2月1日（月）～2021年2月28日（日）

※フェア期間のみ有効です。　※ご記入いただいた個人情報は、第三者に開示することは一切ありません。ただし、店舗から景品を発送する場合に限り、店舗にお知らせすることがございます。ご了承ください。

〒
住　所

氏　名

性　別　　年　代

しりべしコトリアードを食べて素敵な景品が当たる！

参加方法

しりべしコトリアードスタンプラリー

2021年2月1日（月）～2021年2月28日（日）

フェア開催期間中、掲載されている参加店でしりべしコトリアードを食べると、1食につき1つスタンプを押印します。スタンプを集めて応募するとスタンプ数に応じた下記景品を抽選でプレゼント！

スタンプ 2個	10名様	「マンジャーレドレッシング」or「ぴあっと 白ドレ」
スタンプ 4個	40名様	「ノイシュロス 余市町藤田農園直送 ホテルオリジナル リンゴジュース」or「ぴあっと パスタソース」or「サクランボ狩り入場券（峠のふもと紅果園）」or「小樽バイン ランチセット券」or「北海道ワイン ケルナー」
スタンプ 6個	10名様	「マンジャーレ食事券（2,000円）」or「ぴあっと 食事券（2,000円）」or「コンフォルテーボレ 食事券（2,000円）」

※スタンプ数に応じた景品のいずれかをプレゼントいたします。景品をお選びいただくことはできません。

さらにWチャンス！
全応募者の中から抽選で1名様に
「ホテルノイシュロス小樽 ペア宿泊券（朝食付）」をプレゼント！

応募方法

左の台紙を切り取り、必要事項をご記入の上、63円切手を貼って郵送してください。

応募締切　2021年3月5日(金)消印有効
賞品発送日　3月中旬発送予定
当選者の発表は商品の発送をもって替えさせていただきます。

新北海道スタイル

参加店では「新北海道スタイル」を実施し、安心、安全への取り組みを行っております。

しりべしコトリアード推進協議会
事務局（お問合せ先）一般社団法人 北海道中小企業家同友会 しりべし・小樽支部
〒047-0031 北海道小樽市色内1丁目9番6号　TEL:0134-25-9191　E-MAIL:otaru@hokkaido.doyu.jp

https://www.neuschloss.com/

SHOP 03 ホテルノイシュロス小樽 レストラン「ブラウキュステ」

ノイシュロス小樽の定番のスープになったビスクをプラス。余市産の甘海老、野菜、トマトなどを白ワイン、魚の出汁でじっくり煮込んで漉したスープで香り高く贅沢に仕上げました。

コトリアード期間限定　**しりべしコトリアードセット** …… **3,080円**（税込）
●しりべしコトリアード 甘海老のビスク風　●〆のパスタ　●デザート
●有機コーヒーまたは紅茶

コトリアード期間限定　**しりべしコトリアードディナー** …… **6,050円**（税込）
●前菜　●温前菜　●しりべしコトリアード 甘海老のビスク風　●本日のデザート
●有機コーヒーまたは紅茶

特典 道産ワイン 10%OFF

住 小樽市祝津3-282
TEL 0134-22-9111
営 LUNCH 11:30～14:30（L.O.14:00）※冬期間クローズ
DINNER 17:00～22:00（L.O.21:00）
駐 60台

店舗所在地はこちら

SHOP 04 トラットリア　コンフォルテーボレ

小樽産カスベやタラ、余市・古平産アンコウをメインに、イカ、ホタテ、ホッケのすり身などとジャガイモ、ブロッコリーといった野菜を加え、香辛料は入れずに素材の味そのものを楽しんでいただいています。通年提供していますので、その時期の素材をいつでも味わえます。

コトリアード期間限定　**しりべしコトリアードセット** …… **2,800円**（税込）
コトリアード、自家製ハーブパン、本日の前菜、デザート、コーヒー付き

通常期間　**単品（自家製ハーブパン付）** …… **2,000円**（税込）

住 小樽市富岡1丁目20-1　TEL 0134-22-1156
営 LUNCH 11:30～14:30（L.O.14:00）
DINNER 17:30～21:00（L.O.20:00）
休 木曜日
駐 7台

店舗所在地はこちら

SHOP 05 洋食屋マンジャーレTAKINAMI

ニシン漁中はニシンを燻製にして添え、スモークの香りとクリームの風味がよく合います。スープはシードルとケルナーワインを効かせて、2色の洋風すり身（ホタテとタラのムース）が彩りを添えています。

ケルナーワインとの相性は抜群です

コトリアード期間限定 **しりべしコトリアードフェア限定コース** …… **2,950円**（税込）
余市北島農場麦豚の自家製生ハムのサラダ、しりべしコトリアード（小樽産にしんのスモーク付き）、〔お好きなデザートとソフトドリンク〕または〔北海道ワイン白ケルナーグラスワイン〕、ライスまたは自家製パン

通常期間 **しりべしコトリアードAセット** …… **2,180円**（税込）
ミニサラダ、ライスまたは自家製パン、ソフトドリンク付

通常期間 **しりべしコトリアードBセット** …… **2,600円**（税込）
ミニサラダ、ライスまたは自家製パン、ソフトドリンク、お好きなデザート付

通常期間 **単品** …… **1,700円**（税込）

住 小樽市色内2丁目1-16　TEL 0134-33-3394
営 LUNCH 11:30〜15:00（L.O.14:00）
DINNER 17:30〜21:30（L.O.20:00）
休 水曜日（祝日の場合は翌木曜日）・他不定休有
駐 5台

店舗所在地はこちら

https://otaruiso.jp

SHOP 06 ISO

積丹産の真鱈と真狩村のゆり根、真鱈とホタテのムースを使用した港町小樽ならではの味わい。ISO特製しりべしコトリアード。テイクアウト、デリバリーも承っております。デリバリーは混雑時行えない場合がございますのでご確認下さい。

コトリアード期間限定 ランチタイム **ISOしりべしコトリアード** …… **2,500円**（税込）
サラダ、スープ、バゲット、ソフトドリンク付

コトリアード期間限定 ディナータイム **ISOしりべしコトリアード** …… **2,300円**（税込）
サラダ、バゲット付

※カフェタイムは提供できません。

住 小樽市色内2丁目2-14　TEL 0134-31-1888
営 ランチタイム 11:30〜15:00（L.O.14:00）
カフェタイム 15:00〜17:00（L.O.16:30）
ディナータイム 17:30〜22:00（L.O.21:00）
テイクアウト、デリバリー最終受付時間 20:00
休 水曜日　駐 最大8台

店舗所在地はこちら

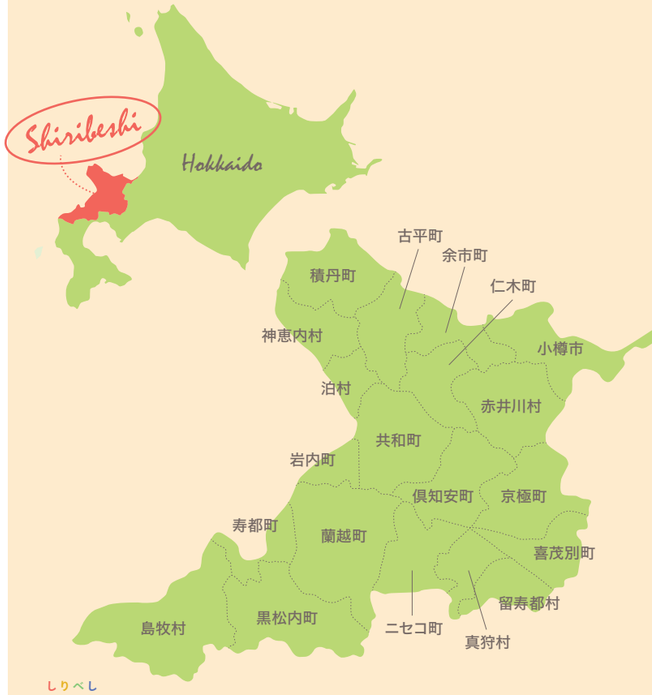
しりべしコトリアード推進協議会
会長 **兼崎　義明**

後志の食材だから こんなにおいしくなりました。

北海道の南西部に位置し、大自然と人が共存する地域、「後志（しりべし）」。山の恵、海の幸が揃い、まさに北海道を食べつくすというにふさわしいエリアです。そんな後志のシェフ有志が中心となり誕生したご当地メニューが食べるスープ「しりべしコトリアード」です。

モデルとなったのはフランス・ブルターニュ地方の郷土料理。ミルクやクリームと魚介の出汁がベースになったスープに、近海で獲れた魚介や地元の野菜、果物を使用するというルールのもと、後志の恵まれた食材をふんだんに使った「しりべしコトリアード」はまさに地産地消、知産志食の一品。シェフのこだわりや特徴を食べ歩きお気に入りの味を見つけるのも楽しみ方の一つでしょう。「後志ってなに？」「コトリアードって？」の答えは「まずは食べてみて！絶対旨い！後志が良くわかるから！」

この料理をもっともっと沢山の方に食べていただき、味覚と共に「北海道・しりべし」が記憶に刻まれ、また訪れたいと思っていただける事が私達の願いです。



後志（しりべし）ってこんなところ

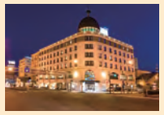
後志は日本海とニセコ連峰・羊蹄山などの山々に囲まれた、自然が豊かなエリアです。海の幸や山の幸だけでなく、加工品やスイーツまで幅広いグルメを楽しむことができます。

http://www.hotelnord.co.jp/restaurant/index.php

SHOP 07 ホテルノルド小樽 2F レストラン シズル

余市産白ワインと魚のアラでとったフィメ・ド・ポワソンをベースに玉ねぎ・ポワローをソテーしタラ、ソイなど旬の魚介とホッケのすり身、キタアカリ、ブロッコリー等の野菜と生クリーム、余市産の細目昆布を仕上げに加え、海の香りのするコトリアードにしました。別添えのバジル風味ヴィネグレットソース、パンとお召し上がりください。

コトリアード期間限定 **ランチブッフェ 90分**　※ブッフェの一品として提供いたします。
…… 一般 **1,870円**／シルバー（65歳以上） **1,650円**／小学生 **1,320円**／未就学 **無料**　※全て税込



住 小樽市色内1丁目4-16
TEL 0134-24-0500
営 11:30〜15:00（最終入場14:00）
休 無休
駐 レストラン利用 2時間無料

店舗所在地はこちら

https://otaru.mypl.net/shop/00000356161/

SHOP 08 Beef&Winebar 灯 LAMP

白ワインとリンゴをベースに後志近海で獲れたタラとカスベやホタテ・エビ・アサリなどの魚介類とすり身がスープにとけ込んでおります。野菜も後志産のジャガイモ・南瓜など甘味のある具材がホッコリさせてくれます。

セットがお得になっています

コトリアード期間限定 **Aセット:コトリアード+ワイン+パフェデザート** …… **2,500円**（税込）
コトリアード期間限定 **Bセット：コトリアード+(ワイン又はパフェデザート)** …… **2,000円**（税込）
●ペアリングワイン 北海道ワイン「旅路」　●パフェ(キティーパフェ又はナイアガラパフェ)
コトリアード期間限定 **単品（バケット付）** …… **1,500円**（税込）
※漁や仕入れの状況により、中の具材を変更する場合がございます。

住 小樽市花園3丁目8-18
TEL 0134-61-1170
営 19:00〜Midnight
休 水曜日定休、他不定休有
駐 無し 近隣駐車場あり

店舗所在地はこちら

地元産のワインと一緒に召し上がってみませんか？

「しりべしコトリアード」には、後志（しりべし）管内でつくられる白ワインがおすすめ。軽快で北国らしい「爽やかな酸味」と「柑橘などの果実の香り」をもった白ワインが料理をさらにおいしくします。

私はソムリエの立場から「しりべしコトリアード」の開発に関わり、ヴィネグレットソースを添えることを提案いたしました。ワインと共通性のある酸味と香りをもったこのソースを具材につけて味わうと、ワインとのハーモニーがとてもいいことに驚くと思います。料理とワインともに同じ地域のものというのが大切なポイント。後志ならではの贅沢なペアリングをお楽しみください！

NPO法人
ワインクラスター北海道
代表理事　シニアソムリエ
阿部　眞久

63円切手を貼ってください。

POST CARD

〒047-0031

北海道小樽市色内1丁目9番6号

一般社団法人
北海道中小企業家同友会 しりべし・小樽支部
「しりべしコトリアードフェア」係
行