

立ち寄る場所というより、  
わざわざ行きたくなる場所。

北海道で119番目の道の駅ですが、  
おいしさ一番をめざします。

**TOBEST**  
HARVEST OF TOBETSU

運営は、地域商社。

道の駅の運営はわたしたち地域商社tobe(トッピー)が行ないます。  
TOBEST(トーベスト)はtobeが発信するブランド名。  
当別の旬のおいしさや楽しい企画をお届けします。



北欧の風  
道の駅とうべつ

### 館内案内図



### アクセス

〒061-3773  
石狩郡当別町当別太774-11  
TEL.0133-27-5260  
営業時間 10:00~18:00

@Tobest337

@tobest337



国道337号線沿い札幌都心部から車またはJRで40分

www.tobest.co.jp

## レストラン RESTAURANT



cafe  
terzina  
DAL.  
1998

### カフェ・テルツィーナ

北海道を代表するイタリアンレストラン、トラットリア・ピッツェリア テルツィーナの堀川秀樹シェフがプロデュースするレストラン。北海道産食材を活用した「北海道イタリアン」の提唱者である堀川シェフが、当別町の食材をふんだんに使った絶品料理をご提供。おすすめは、当別町といえば小麦と米ということで、道の駅限定の焼きリゾット。焼き上げた表面の香ばしさとクリーミーなもちもち感ある四角形のリゾットに、香り高いソースをまわらせてお出ししております。

営業時間 11:00~18:00(L.O.17:00)



### 堀川 秀樹 氏

1961年神奈川県生まれ、1991年 渡伊し、ローマとヴェネツィアで修行を積む。1998年「トラットリア・ピッツェリア テルツィーナ」オープン。現在、サッポロファクトリーの本店、マルヤマクラス「テルツィーナ・デリ」、恵庭市「カフェ・テルツィーナ」の計3店を運営するほか、上川町「大雪 森のガーデン」に併設されたレストラン「フラテッロ・ディ・ミクニ」のグランシェフを務め、同レストランの運営に携わる。

## テイクアウト TAKE OUT

### レストラン Ari

薄焼きパンに様々な食材をはさんで食べるイタリアのテイクアウト料理「ピアディーナ」を提供いたします。使用する野菜は当別町産の旬のものがメイン。そして、手作りを心がけています。



### 高陣 CUP STORE

野菜ソムリエが考案した、当別町産の季節の野菜を使用したおいしいスープ、カップそばを提供いたします。野菜は提携している当別町の農家さんからの直送です。



### スマイルキッチン (田西会館・浅野農場)

浅野農場のSPFポークを使用した豚串やメンチカツ、豚丼のほか、当別町産のお米をたのしめるおにぎりを、田西会館と浅野農場でコラボして提供いたします。



## 特産品ショップ TOBEST SHOP

当別の暮らしを伝えるブランド「TOBEST」商品を中心に、地元農産物を主原料とした食品、当別在住のクラフト作家さんの商品など、当別町にゆかりのある商品たちをラインナップ。姉妹都市の商品も取り揃えています。



## スイーツコーナー SWEETS

当別町産の米粉をブレンドしたオリジナルのパンや、当別町内から厳選されたスイーツが並びます。中でもおすすめなのは併設された一久大福堂の工房でつくったカップ団子。当別町産のお米を使用し、つきたてのもっちりとした食感と甘みを楽しめます。



## 農産物直売所 FRESH VEGETABLE

### はなポケ道の駅

その日に採れた野菜、精米したてのお米。そして北海道内屈指の生産量、品質をほこる切り花。札幌からほど近い距離でつくられている一次産品を、ぜひ食卓に並べてください。

営業時間 9:00~16:00 ※11月中旬~4月下旬は休業いたします。

