

여행중 들리는 곳이 아니라,
일부러 찾아가고 싶은 장소.

홋카이도에서 119번째 미치노에키입니다만,
맛은 홋카이도 제일을 지향합니다.



北欧の風 道の駅とうべつ

북유럽의 바람
미치노에키(휴게소) 도베쓰

안내 안내도



오시는 길

〒061-3773
이시카리군 도베쓰초 도베쓰부토
774-11
TEL.0133-27-5260
영업시간 10:00~18:00

Facebook: @Tobest337

Instagram: @tobest337



국도 337호선 옆, 삿포로 도심부에서 자동차 또는 JR로 40분

TOBEST
HARVEST OF TOBETSU

운영은 지역회사.

미치노에키 운영은 저희 지역 회사인tobe<투비>가 담당합니다.
TOBEST<투베스트>는 tobe가 발신하는 브랜드 명칭입니다.
도베쓰의 제철 먹거리와 즐거운 기획을 제공합니다.



레스토랑 RESTAURANT



카페·테르찌나

홋카이도를 대표하는 이탈리아 레스토랑인 트라토리아 피체리아 테르찌나의 호리카와 히데키 셰프가 프로듀스하는 레스토랑. 홋카이도산 식재료를 활용한 '홋카이도 이탈리아'의 제창자인 호리카와 셰프가 도베쓰초의 식재료를 아낌없이 사용한 절품요리를 제공합니다. 도베쓰초라 하면 밀과 쌀이 특산물. 미치노에키점 한정 메뉴인 그릴드 리조또를 추천합니다. 구워낸 고소한 표면과 크리미하고 탱탱한 식감의 사각형 리조또에 향기로운 소스를 곁들여 제공합니다.

영업시간 11:00~18:00 (주문 마감 17:00)



호리카와 히데키 씨

1961년 가나가와 현 출생, 1991년 이탈리아로 건너가 로마와 베네치아에서 수행을 쌓았다. 1998년 '트라토리아 피체리아 테르찌나' 오픈, 현재 삿포로 팩토리의 본점, 마루야마 크라스 '테르찌나 데라', 에니와시 '카페 테르찌나'의 함께 3곳을 운영하고 있으며, 그 외에 가미카와초 '다이세스 숲의 가든'의 병설 레스토랑 '후라토토로 디 미쿠니'의 그랑셰프로서 이 레스토랑 운영에 몸담고 있다.



테이크아웃 TAKE OUT

레스토랑 Ari

얇게 구운 빵에 다양한 재료를 넣어 먹는 이탈리아의 테이크아웃 요리 '피아디나'를 제공합니다. 사용하는 야채는 도베쓰에서 나는 제철 야채가 메인입니다. 그리고 직접 손으로 만들고 있습니다.



다카진 CUP STORE

야채 소물리에가 고안한, 도베쓰 산 계절의 야채를 사용한 맛있는 스프, 컵 메밀국수를 판매합니다. 야채는 도베쓰의 제후 농가 직송품입니다.



스마일 키친 (다니시회관·아사노 농장)

아사노 농장의 SPF포크를 사용한 돼지고기 꼬치와 맨치카쓰, 돼지고기 덮밥, 그리고 도베쓰 산 쌀을 즐길 수 있는 삼각주먹밥을 다니시회관과 아사노 농장이 콜라보해서 제공합니다.



특산품 숍 TOBEST SHOP

도베쓰의 생활을 알 수 있는 브랜드 'TOBEST' 상품을 중심으로 지역 농산품을 주원료로 한 식품, 도베쓰에 사는 크래프트 작가의 상품 등, 도베쓰와 관련이 깊은 상품이 라인업되어 있습니다. 자매도시 상품도 갖추고 있습니다.



디저트 코너 SWEETS

도베쓰 산 쌀가루를 브랜드한 오리지널 빵과 도베쓰 지역에서 엄선한 디저트가 준비되어 있습니다. 그 중에서도 병설된 이치쿠 다이후쿠도 공방에서 만든 컵 당고떡을 추천합니다. 도베쓰 산 쌀을 사용하였고, 막 쪄낸 쫄깃한 식감과 단맛을 즐길 수 있습니다.



농산물 직판소 FRESH VEGETABLE

하나꽃케 미치노에키점

그 날 수확한 야채, 정미한 쌀, 그리고 홋카이도 글지의 생산량과 품질을 자랑하는 화훼용 꽃. 삿포로에서 적당히 가까운 거리에서 만들어지는 일차산품을 꼭 식탁에서 즐겨봐 주십시오.

영업시간 9:00-16:00 ※11월 중순-4월 하순은 휴업입니다.

