

SuBACo だより

2025
7月号

地域おこし協力隊
まちなか交流施設
SuBACo

西1条北2丁目1-20
0125-74-4885
8時30分～17時
休館日 土日祝

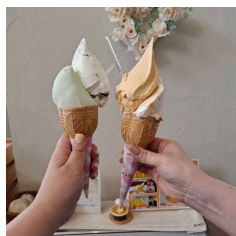
企画・編集
砂川市役所
商工労働観光課
地域おこし協力隊
篠原由衣・中野有菜

夏のすながわ ソフトクリーム 大集合！！

ソフトクリームを食べられるお店が
市内に10店舗以上！ソフトクリーム巡りもぜひ



銀座園
焼肉屋さん。ソフトの
み購入もできます



岩瀬牧場 本店
大人気ジェラート店
ソフトは土日限定



Life
オリジナルレシピ。
唯一無二のソフト



ナカヤ菓子店
しあわせソフトクリーム
メレンゲが付きます



mederu
自家製クッキーつき。
トッピングもいろいろ



カフェくるみる
ボリュームたっぷり！
くるみ会オリジナル。



ポレポレ
上品な苦みの
抹茶味もおすすめ



いよだ
老舗和菓子店。
味は5種類！



季の庭YA-YELL
絶景を眺めながら。
バラエティ豊か



あまとうみに
老舗喫茶店。
パフェもおすすめ

砂川 ハイウェイ オアシス館

の中で食べられる
ソフトクリーム



あいすの家
北海道といえはの
夕張メロン！



北菓楼
ここでしか食べられない
限定ソフトは2種



岩瀬牧場
搾りたて牛乳でつくる
さっぱりとした味わい

個性が光る、ソフトクリーム

情報を集めてみると、想像以上にソフトクリームを提
供しているお店が多い砂川。食べ比べてみるとわかる、
味の違い。クッキーやフルーツソースなど、トッピング
が選べたり、コーンにもこだわりがあったりと、各店の
個性が光ります。スイーツ巡りをしながら、好みのお店
を見つけてみては。



まちの風景をつくる人たち

見晴らしのよい丘の上のラベンダー

今年もこの季節がやってきました。砂川の夏に欠かせ
ない黒瀬ラベンダー園。野菜が育つ隣に、ラベンダーが
咲いているのもこの場所ならではの。遠くに見えるピンネ
シリも変わらずに美しいです。

今年もラベンダー園再生のため、苗植え・除草ボラン
ティアを募集しています。全5回のうち残すところあと
2回。8/23(土)・9/6(土)の開催です。詳細は砂川
市役所ホームページからどうぞ。



黒瀬ラベンダー園

〒073-0167 砂川市一の沢62

編集後記

個人的に好きなソフトクリームはくるみる・岩瀬牧
場。この暑さで食べすぎてしまいそう・・・(中野)
このソフトクリーム特集、外で写真を撮ると暑さで
すぐ溶けるので、実は時間との闘いでした(篠原)

SuBACoだよりのバックナンバーは

市役所・商工労働観光課・すないるにて配布中！

砂川の商店街をご紹介します

すながわのおみせ

とり輔

vol.15

味の質にこだわり美味しさを
全国に広める焼鳥屋さん



左が増井宏輔さん。従業員さんとお二人で美味しい焼鳥を焼いてくれています。

柳通り沿いにある「とり輔」は今年で9年目になる焼鳥屋さんです。店主である増井宏輔さんが30歳の頃にお店を始めました。それまでは税理士事務所で働いていた増井さんですが、自身の病気で仕事を休まざるを得なくなったのと、おばあ様の余命も僅かという状況であったため、仕事を辞めて砂川に戻りました。その時に腐れ縁だという久保敬介さん（虎の介回参照）に会い、「スポーツバーくぼっち」の手伝いをするようになります。



そんな中、久保さんから「やりたいことないの？」と聞かれ、その頃に市内の焼鳥屋が廃業になつてしまったことや、増井さんのお父様が居酒屋で焼鳥を焼いていたことを思い出し、焼鳥屋の開業を決心します。今まで本格的に焼鳥を焼いたことはありませんでしたが、お父様の味を真似て試行錯誤を繰り返し、お父様が食べて「良いんじゃない」と言ってくれた焼き方で焼鳥を提供しています。



とり輔で使用しているお肉は銘柄にこだわらず仕入れています。増井さんは「高級食材はどう調理しても美味しくなるのだから、むしろ普通の食材をどう調理したら美味しくなるのかを考え、常に同じクオリティの焼鳥を提供できるようにしている」と、なるべくお手軽な提供価格に抑えつつ、美味しさに自信とこだわりを持っていきます。また人気メニューであるレバーは、冷凍すると臭みが出てしまうので提供する分だけ生で仕入れています。冷凍で入ってきた他の部位も一度解凍したら再冷凍は絶対にしません。冷凍と解凍を繰り返した分、旨みを含んだドリツプが出やすくなってしまうからだそうです。



とり輔は「一般社団法人日本やきとり文化振興協会」に所属しています。協会には5年以上営業し、衛生面の事故もなく、協会の理事の推薦がないと入れません。協会では毎年全国各地で研修会や焼鳥イベントを開催しています。各地に自分の商品を届けることができ、商品の袋に砂川のパンフレットを入れて砂川のPRもできるので、増井さんはなるべく参加しています。「少しでも現状維持を打破して、砂川はお菓子だけじゃないとアピールしていきたい」と増井さんなりの方法でお店と砂川を盛り立てています。

とり輔

〒073-0141

砂川市西1条南1丁目1の11

0125(52)5060

17時〜23時

不定休