



「ぱくっと」砂川ご当地グルメをぐるり



ご当地グルメでパワーチャージ。砂川ポークチャップはボリューム満点です！
美味しく食べて、心も体もリフレッシュ。「ぱくっと」いただきます♪



特製醤油をベースに生にんにくと生姜を丁寧にすりおろしじっくりと味付けしたボリュームたっぷりのから揚げ定食



新定番！心ノ食卓の定食とお弁当！

ごはん処 心ノ食卓

ごはんどころ しののしょくたく

こだわりのランチメニューはどんなお客様にも気軽に食して頂けるようリーズナブルな価格に設定。毎日何を食べても飽きずにお腹いっぱい満足していただきたい！そんな「町の定食屋」を目指しています。

〒砂川市東1条北1丁目1-6 ☎0125-74-6272 ⑦70席 ⑩10台程度
④11:00~14:30 (L.O.14:00) (テイクアウト電話注文開始時間 9:30~)
⑤☎、祝日は不定休(店内、SNSにてお知らせしております。)



一番人気の海鮮丼は、小鉢とあら汁付き。ご飯を約2合半使った満足にもチャレンジしてみてください。



鮮魚店直営の海鮮丼専門店

有限会社 カネイ池内商店

ゆうげんがいしゃ カネイいけうちようてん

魚屋だからできる新鮮なネタとリーズナブルな価格が魅力の人気店。お客様の希望に合わせてネタが選べる「勝手丼」は、ちょっぴりワガママな方にオススメです。ふらっと気軽に立ち寄り下さい。



〒砂川市東1条北2丁目 中央市場内 ☎0125-54-2952 ⑧⑨ ⑩15台
④前店9:00~18:00、海鮮ランチ11:00~14:30 (L.O.14:30) (テイクアウト11:30~14:00、16:00~17:30)
⑤⑥24席



季節の野菜で作る砂川で生まれ育った豚肉のソーセージ。



精肉店「肉のさいとう」直営の焼肉店

すみ火やき MARUGO

すみびやきまるご

アメリカンでカジュアルな雰囲気のお店です。砂川で生まれ育った「上原ポーク」や「生ソーセージ」が食べられます。精肉店ではおいしい肉を購入することもできます。ソーセージは、岩瀬牧場のチーズ、奥山農園のトマトと「肉のさいとう」のバジルを使用しています。

〒砂川市東1条北3丁目1-2 ☎0125-54-2590 ④17:30~21:00 ⑤不定休 ⑥3台 ⑦約15席

自家製モッツアレラチーズを使用したイタリアンレストラン

ファームレストラン リヴィスタ

自家製のモッツアレラや牛乳を提供しているレストラン。店内は明るく広々としており、夜にはステンドグラスのライトが灯ります。夏の店内階段下の窓からは、運が良ければ放牧された牛を見ることができます。

〒砂川市一の沢237-6 ☎0125-56-2166
④11:30~21:00 (L.O.20:00) ⑤☎ ⑥20台 ⑦60席



ピZZAはすべて自社牧場の牛乳を練りこんだ手造り生地を使用。1番人気はマルゲリータ。



砂川ポークチャップ & ラーメン

「砂川ポークチャップ」は、砂川産のトマトや玉ねぎなどを使用したご当地グルメです。



匠巻のボリュームにビックリ！

cake&cafe 笑飛巢

ケーキアンドカフェえびす

600gの豚肉をじっくり焼いたポークチャップは、大人2人で分けて食べるのにちょうど良い量です。他にカレー、パスタ、オムライス、ケーキなどもあります。

ポークチャップ ペアセット
2,950円 (600gの豚肉)
※ライス・サラダ・スープが2人分
2セット付きます。

〒砂川市東7条南8丁目1-10 ☎0125-74-5868
④11:00~17:00 (L.O.16:30) ⑤☎、第3☎ ⑥お店の前



ポークチャップは単品2,000円、セット(ライス・サラダ・スープ・コーヒー・デザートつき)2,500円。

地産地消の中華レストラン

口福厨房

こうふくちゆうぼう

砂川産上原ポークのロース(300g)を低温調理で柔らかく仕上げ、ソースは砂川産トマト・玉ねぎをベースに、チリソースとオイスターソースが選べます。

〒砂川市東1条南11丁目1-10 ☎0125-52-7373
④11:30~14:30、17:00~20:30 ※毎週月曜はランチのみ
⑤☎ ⑥6台 ⑦テーブル22席、小上がり8席



オシャレな洋風の外観のお店

レストラン ペオニーガーデン

御主人と奥様の手作り感が随所に感じられ、隠れ家的な雰囲気のおしゃれな店内。ポークチャップは、ジューシーな豚肉と、酸味と甘さが良く合うトマトソースが大人気です。

ポークチャップ1,300円(ランチタイムのみライス・スープ付き)

〒砂川市東1条北2丁目 ☎0125-54-4522 ①1~2台
④11:30~20:00
⑤☎ ※月曜が祝日の場合は火曜 ※火曜日は不定休



ラーメンのまる八

ラーメンのまるはち

自家製で歯ごたえのあるチャーシューが特徴！



正油ラーメン 700円

澄んだスープにチャーシューやメンマ、ネギがトッピングされたシンプルなラーメンです。

〒砂川市西1条北8丁目1 ☎0125-54-4408 ⑤☎
④11:00~14:30、17:00~20:00(土、日)11:00~15:00、17:00~20:00

麺屋たっか

めんやたっか

辛さの中に旨味あり 無化調無添加自家製麺



辛しょうゆラーメン 900円

魚介スープと北海道産小麦3種の自家製麺に辛みを加えた旨辛が癖になる！辛みそ・辛しもおもあります。

〒砂川市東1条南10丁目3番9号 ☎0125-74-6185
④☎☎11:00~14:30、☎☎11:00~14:30、17:00~20:00 ⑤☎☎

なごみ

なごみ

女性二人でも入りやすい 雰囲気のお店です！



塩とんこつらーめん 950円

じっくりと煮込んで旨味を引き出したとんこつスープ。麺はちぢれ麺とストレート麺を選べます。

〒砂川市西4条南5丁目1 ☎0125-52-7530
④11:00~15:00、夜営業17:00~19:00 ⑤木曜日の夜営業

砂川ラーメン師会：市内のラーメン店7店舗から結成された団体。お得意イベントをおこない砂川ラーメンを盛り上げています。