

まるごと富良野のおいしさを味わえる

富良野オムカレー

ふらの
(富良野駅:てっぱん・お好み焼 まさ屋)

店長の軽石さんは「料理はすべて鉄板を使っています。ぜひ富良野のおいしさを楽しんでほしいですね」と話してくれた。

「炎のスペアリブ」2500円。
上富良野産豚肉を使用。最後の仕
上げにブランデーで炎を上げるパ
フォーマンスが人気を集めている。



「富良野オムカレー」1650円。炒めた玉ねぎとデミグラスソースを加えて継ぎ足しているカレールーは、店自慢の味。
ふらの牛乳は、にんじんジュースに替えることも可能。



『てっぱん・お好み焼 まさ屋』

富良野市日の出町11-15
☎0167-23-4464
営業時間:11:30~14:30、
17:00~20:30
定休日:木曜日
JR富良野駅から徒歩約5分
駐車場あり



文／上杉規子 写真／本田 光
・表記の金額は全て税込みです。
・記事の内容、表示金額は
2024年7月12日時点のものです。

「富良野はおいしい食材に恵ま
れているし、外国からのお客様も
多い。カナダでワーキングホリデー
をした経験をいかして、人とふれ
あえる楽しい店にしたかった」と
話すオーナーの谷口さん。

店の一番人気となっているのは、
地場食材にこだわったご当地メ
ニューとして誕生した「富良野オ
ムカレー」。市内の各飲食店で提
供されているが、「富良野オムカ
レーの六カ条」を基に、それぞれの
店で創意工夫しているのが特徴。
「まさ屋」では、バターライスを作
るところから、とろとろ卵を仕上
げるまで、カウンター前の大きな
鉄板を使って調理される。目の前
で調理過程を楽しむことができ
るのは、「まさ屋」だけ。「目で

調理は目の前の鉄板で。見た目も楽しく、おいしさ倍増

も楽しんで、料理を満喫してほ
しい」という谷口さんの想いが伝
わってくる。

「米は農家直送で、卵は市内大
西養鶏場のさくらたまごを使っ
ています。豚肉は上富良野産で、
脂があつさりとして甘いです。富
良野の食材のおいしさを存分に
楽しんでほしいですね」と、鮮や
かな手さばきで調理しながら話
してくれたのは、店長の軽石翔
輝さん。「炎のスペアリブ」では、
最後の仕上げに大きな炎をあげ
るパフォーマンスを見せてくれる。
「オーナーのアイデアで、お客様に
喜ばれています。これからも料理
を通じて、いろいろな人と楽しい
時間を共有したいですね」と話し
てくれた。

RIDE & DINE

“Teppan Okonomi-yaki Masaya”

Hinode-machi 11-15, Furano
About 5-minute walk from JR
Furano Station
☎0167・23・4464
Hours:
11:30 - 14:30, 17:00 - 20:30
Closed: Thursdays
Parking: Available

Sharing the delicious tastes of Furano

Furano Omu-Curry (Furano Station: Teppan Okonomi-yaki Masaya)

Savory dishes cooked on a hotplate right before you! Fun to watch and tastier!

Teppan Okonomi-yaki Masaya is located about 5 minutes on foot from JR Furano Station, and is a popular restaurant serving local foods cooked on a metal hotplate (Teppan). The owner/chef, Masaya Taniguchi, has experienced a working holiday in Canada, and uses his English abilities to entertain tourist customers. The manager, Shouki Karuishi, who showcases his amazing culinary skills on the hotplate, is also proficient in English. The rest of the staff are from Taiwan, so visitors can enjoy the exquisite foods of Furano without the fear of a language barrier.

车站周边美食选

“Teppan Okonomi-yaki Masaya”

富良野市日之出町11-15
从JR富良野站起步行约5分钟
☎0167・23・4464
营业时间:
11:30~14:30、17:00~20:30
休息日:周四
停车场:有

能品尝到完美展现富良野美味的料理

富良野欧姆蛋咖喱饭 (富良野站: Teppan Okonomi-yaki Masaya)

现场铁板烹调。摆盘别具趣味, 美味更加倍

这家位于 JR 富良野站步行约五分钟路程的“Teppan Okonomi-yaki Masaya”餐厅, 以坚持使用本地食材并用铁板烹调而闻名。店主谷口正也先生(Taniguchi Masaya) 有曾在加拿大度假打工的经历, 因此善用英语能力亲切招待外国游客。在铁板上展现精湛手艺的店长轻石翔辉先生(Karuishi Shouki), 同样英文流利。其他员工来自台湾, 来客可无需担心语言隔阂, 尽情享受这充满富良野风味的料理。

車站周邊美食選

“Teppan Okonomi-yaki Masaya”

富良野市日之出町11-15
从JR富良野站起步行约5分钟
☎0167・23・4464
營業時間:
11:30~14:30、17:00~20:30
公休日:週四
停車場:有

能品嚐到完美展現富良野美味的料理

富良野歐姆蛋咖哩飯 (富良野站: Teppan Okonomi-yaki Masaya)

現場鐵板烹調。擺盤別具趣味, 美味更加倍

這家位於 JR 富良野站步行約五分鐘路程的「Teppan Okonomi-yaki Masaya」餐廳, 以堅持使用在地食材並用鐵板烹調而聞名。店主谷口正也先生(Taniguchi Masaya) 有曾在加拿大度假打工的經歷, 因此善用英語能力親切招待外國遊客。在鐵板上展現精湛手藝的店長輕石翔輝先生(Karuishi Shouki), 同樣英文流利。其他員工來自台灣, 來客可無需擔心語言隔閡, 盡情享受這充滿富良野風味的料理。

역 주변의 맛집

“Teppan Okonomi-yaki Masaya”

후라노시 히노데마치 11-15
JR후라노역에서 도보로 약 5분
☎0167・23・4464
영업시간:
11:30 ~ 14:30, 17:00 ~ 20:30
정기휴일: 목요일
주차장: 완비

맛있는 후라노의 맛을 온전히 맛볼 수 있는

후라노 오무카레 (후라노역: Teppan Okonomi-yaki Masaya)

눈앞의 철판에서 조리. 보는 재미는 물론 맛도 배가됩니다.

JR후라노역에서 도보로 약 5분 거리에 위치한 ‘Teppan Okonomi-yaki Masaya’는 후라노의 식재료를 고집해서 만드는 요리를 철판에서 조리하여 제공하고 있는 인기 음식점입니다. 캐나다에서 워킹 홀리데이를 경험한 다니구치 마사야 오너는 영어 실력을 살려 외국에서 방문한 관광객을 즐겁게 접대하고 있습니다. 철판에서 화려한 솜씨를 선보이는 가루이시 쇼키 점장도 영어에 능통합니다. 그 외의 직원도 대만인이므로 언어에 대한 걱정 없이 후라노의 맛이 가득 담긴 요리를 즐길 수 있을 것입니다.