

旬の絶品。甘みと旨味に舌鼓

うに丼

よいち
(余市駅:食事処 たけや)



「うちの店は地元の人、サラリーマンの方が多くいらっしゃいます。札幌からもご利用いただいています。種類も豊富ですので、気軽に寄っていただきたいですね」と店主の品田さん。

「ひらめフライ定食」1950円(数量限定)。ひらめフライ、ひらめ刺身、ライス、小鉢、味噌汁、茶碗蒸し。「こんなにおいしいフライは食べたことがない」という人が続出。



「うに丼」6600円より。鮮度抜群でウニ本来の旨味と甘みが味わえる。すし飯ともベストマッチ。なお、同店では道産米100%で「ふっくりんこ」と「ななつばし」5対5のブレンドを使用。



「食事処 たけや」

余市郡余市町黒川町2丁目
217番地
☎0135-22-0333
11:30～14:30(L.O.14:00)
※材料が無くなり次第終了
17:00～21:00
(入店20:00、L.O.20:30)
定休日:水曜
JR余市駅から徒歩約5分
駐車場11台



文・田中雅子 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
2025年6月9日時点のものです。

二〇〇九年にオープン、店名の「たけや」はかつて祖父・父と二代に渡って営んでいたりんご卸問屋の屋号だという。「ここにりんごを貯蔵する冷蔵庫を置いていたんですよ」と語る店主の品田浩昭さん。和のたたずまいが印象的な店構え。店内も落ち着いた雰囲気。でゆったりと食事を味わえると評判だ。品田さんは寿司職人出身で、この道約四十年のキャリア。職人技が光る豊富なメニューのなかで今回特に紹介したいのが、「うに丼」と「ひらめフライ定食」である。

寿司職人出身の店主が腕をふるう、鮮度が際立つ海鮮料理の数々

「この時期のウニは格別なんです。鮮度のいいものを鮮度のいいうちに加工しているので、甘みが違う」と太鼓判を押す。昔からのつながりによる独自のルートで仕入れている鮮度抜群のウニ。旬のこの時期に、ぜひ味わいたい逸品だ。

「ひらめフライ定食」は余市産平目を使用。ひらめフライ、ひらめの刺身がセットされている。フライは大きなサイズが二枚。その身の厚いこと。衣はサクサク、中身はフワッフワだ。

この他、人気の「生ちらしセツト」をはじめ、各種海鮮丼や定食がずらり。魅力豊かなメニューが多く、何度も通いたくなる食事処だ。

JR余市駅より徒歩約五分、余市道の駅「スペースアップよいち」向かいに位置し地元の人々にこよなく愛されているのが、「食事処 たけや」だ。余市といえば、やはり海の幸。旬の海鮮を堪能しに、余市まで出かけてみてはいかがだろうか。

RIDE & DINE

“Restaurant Takeya”

Kurokawa-cho 2-Chome 217,
Yoichi-Gun, Yoichi-Cho
About 5-minute walk from
JR Yoichi Station
☎ 0135-22-0333
11:30 - 14:30 (L.O. 14:00)
*Closes when ingredients run out.
17:00 - 21:00
(Last entry by 20:00, L.O. 20:30)
Closed: Wednesdays
Parking: 11 vehicles

Let the sweet, rich flavor of this seasonal delicacy tantalize your taste buds.

Sea Urchin Rice Bowl (Yoichi station: Restaurant Takeya)

Fresh seafood dishes exquisitely prepared by the owner, a former sushi master

About five minutes on foot from JR Yoichi Station is Restaurant Takeya. The owner has been a sushi master for over 40 years. Through the end of August, the restaurant serves sea urchin rice bowl from ¥6,600, a dish that allows guests to enjoy the rich taste of fresh purple sea urchin sourced from the waters near Yoichi. Another popular dish is the "Flounder Fry Set" for ¥1,950 (limited servings available). This dish offers Yoichi flounder both fried and served as sashimi. The fried flounder is thick and especially satisfying to the stomach.

车站周边美食选

“Restaurant Takeya”

余市郡余市町黒川町2丁目
217番地
从JR余市站步行约5分钟
☎ 0135-22-0333
11:30~14:30 (最后点餐14:00)
※食材售完即打烊
17:00~21:00
(进店至20:00、最后点餐20:30)
休息日:每周三
停车场:11台

甘香鲜美、回味无穷的时令佳肴

海胆盖饭 (余市站: Restaurant Takeya)

曾是寿司职人的店主亲自掌勺, 呈现各式鲜度超群的海鲜美食

从JR余市站步行约5分钟, 即可抵达“Restaurant Takeya”。店主曾是寿司职人, 有40年的经验。到8月底, 推荐品尝使用余市近海紫海胆制成的鲜度绝佳的“海胆盖饭”, 一份6600日元起。“炸比目鱼定食”一份1950日元 (数量限定) 也颇受欢迎, 可同时享用余市产比目鱼的厚实炸物与生鱼片。酥脆外皮与肥厚鱼肉搭配, 是一道极具饱足感的佳肴。

車站周邊美食選

“Restaurant Takeya”

余市郡余市町黒川町2丁目
217番地
從JR余市站步行約5分鐘
☎ 0135-22-0333
11:30~14:30 (最後點餐 14:00)
※食材售完即打烊
17:00~21:00
(入店至20:00、最後點餐 20:30)
公休日:每週三
停車場:11台

當季美味, 甘甜與鮮味交織, 令人讚不絕口

海膽丼 (余市站: Restaurant Takeya)

由壽司職人出身的店主親自掌廚, 呈現各式鮮度超群的海鮮料理

從JR余市站步行約5分鐘, 即可抵達「Restaurant Takeya」。店主出身於壽司職人, 擁有約40年經驗。至8月底, 推薦品嚐使用余市近海紫海膽製成、鮮度絕佳的「海膽丼」, 一份6600日圓起。「炸比目魚定食」為一份1950日圓 (數量限定) 也廣受歡迎, 可同時享用余市產比目魚的厚实炸物與生魚片。酥脆外皮與豐厚魚肉的搭配, 是一道極具飽足感的精緻佳餚。

역주변의맛집

“Restaurant Takeya”

요이치군 요이치초 구로카와초
2초메 217
JR요이치역에서 도로보 약 5분
☎ 0135-22-0333
11:30~14:30 (L.O. 14:00)
※재료 소진 시 영업 종료
17:00~21:00
(입장 마감 20:00, L.O. 20:30)
정기휴일: 수요일
주차장: 11대

제철의 절품. 단맛과 감칠맛의 미식을 즐기는

성게알 덮밥 (요이치역: Restaurant Takeya)

초밥 장인 출신의 주인이 솜씨를 발휘하는, 신선함이 돋보이는 해산물 요리

JR요이치역에서 도로보 약 5분 거리에 있는 ‘Restaurant Takeya’는 약 40년 경력의 초밥 장인 출신 주인이 운영하고 있습니다. 8월 말까지는 요이치 근해에서 잡은 보라성게를 사용한 신선한 성게알 덮밥을 6,600엔부터 제공합니다. 수량 한정인 광어 튀김 정식(1,950엔)도 인기 있습니다. 요이치산 광어를 튀김과 회로 즐길 수 있으며, 특히 두툼한 광어 튀김은 든든하고 만족스러운 메뉴입니다.