

農業と食を活かした地域連携と…  
交流による 元気なまちづくり

本別町の夢とおいしさを  
ここから発信いたします。



Genkitchen  
**ゲンキッチン**

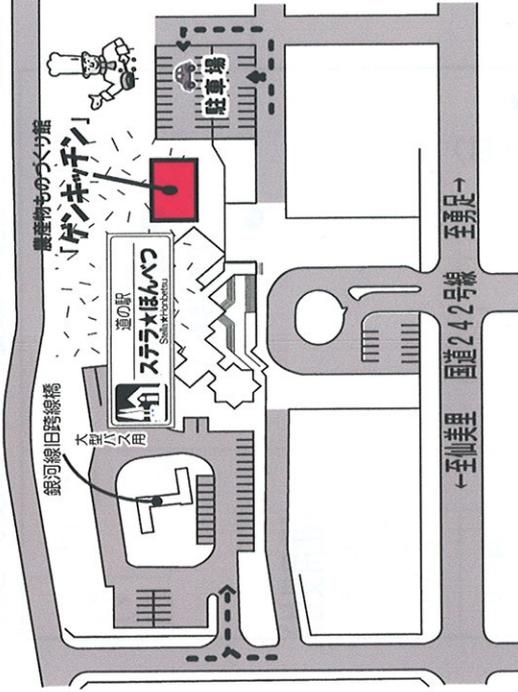
HOKKAIDO HONBETSU

本別町農産物ものづくり館

予約受付と問い合わせ

〒089-3334  
北海道中川郡本別町北3丁目1番地1  
本別町農産物ものづくり館 電話 0156(22)6688  
(愛称:ゲンキッチン) Fax 0156(22)6688

農産物ものづくり館「ゲンキッチン」  
および駐車場のご案内



施設の利用について

開館日 月曜日～金曜日

※土・日曜日および祝日、年末年始(12月30日～1月5日)は休館となります。ただし、土・日曜日および祝日に使用申請があった場合は開館いたします。

利用時間 午前9時～午後10時

※正午から午後1時、午後5時から午後6時を除きます。

利用料金

室	名	使用料 (1時間当たり)	
		電気料	暖房料 (11～4月)
農産加工室	全体	900円	200円
	実習室	500円	100円
	加工室	400円	100円
乳加工室		300円	50円
肉加工室		300円	50円

- 水道・下水道料、ガス料は実費となります。
- 町外の方の使用料は、50%増しとなります。
- 営利目的で使用する場合は、使用料が2倍となります。
- 町外の方が営利目的で使用する場合は、使用料が3倍となります。

この施設を活用してできること

農産加工室・実習室

農産加工室では、調理実習台、冷蔵庫、業務用オーブンなどの設備を有し、最大40名程度の利用が可能で講師を招いての調理実習が可能です。

また、併設している加工室には、大型ガステーブル、ガス回転釜、小型攪拌機などの最新の専門器具を配置していますので、豆腐、味噌、麺類、パン、ジュース類の試作のほか、特産品開発や様々なアイデアに対応できるように幅広い活用が可能です。

乳加工室

乳製品加工実習室では、チーズ熟成庫、小型パステライザー、ヨーグルト発酵器、急速凍結庫などの設備を有し、アイスクリームやチーズ、ヨーグルトなど、様々な乳製品の試作、実習が可能です。

肉加工室

肉加工実習室では、肉調理の前処理に必要な機材のほか、ソーセージづくりの器具、また燻煙のための設備を有し、ハム、ソーセージ、ベーコンその他の肉加工品の試作、実習が可能です。

むすびに

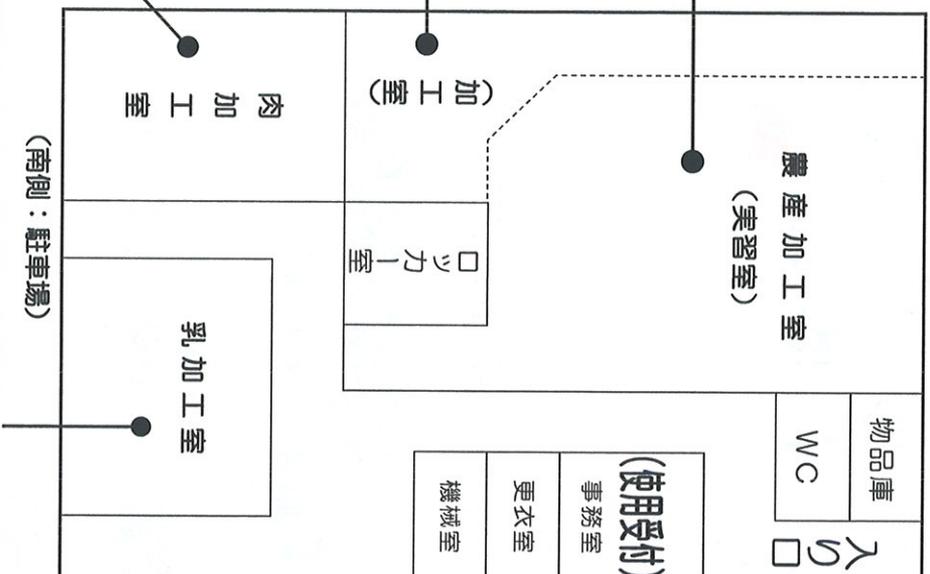
この施設の特徴は、それぞれの実習室で試作することにとどまらず、種別越えて複合的、重層的に混合同も期待できると考えております。

このことは、全て利用者の皆さまの発案や熱意ある取り組みによって始まるものであり、一朝一夕には不可能であっても、粘り強い継続によって成就されるものと考えております。

「食」は、限らない拡がりや大きな感動を与える可能性を持っていますので、本別町の実りある豊かな大地を背景に、全国に個性と魅力ある「おいしさ」を発信できるよう、関係機関団体、関係各位の皆さまのご理解とご支援、ご指導をよろしくお願いいたします。

# 施設平面図

(北側：道の駅「ステラ☆ほんべっじ」)



農産加工室 (実習室)  
(6人用実習調理台 6台配備)



農産加工室 (加工室)



肉加工室



乳加工室

## この施設の設置経緯と目的

この施設は、本町の基幹産業である農業に由来する生産された農産物の加工や講習会、新商品開発研究などを通じて農産物の付加価値を高めるとともに、食文化、食育、農商工連携、観光振興などの拠点施設となるべく、にぎわいある中心市街地の活性化を目指し建設されました。ここでは、農畜産物を使った加工や調理実習をすることができ、常駐する専任職員が、加工や調理方法、調理器具の使い方などのアドバイスやお手伝いをするため、誰でも気軽に使うことができます。

今後は、料理講習会等を開催するとともに、新たな商品開発にも取り組みまいります。多くの皆さん、ぜひご利用ください。

## 愛称は「ゲンキッチン」です

愛称「ゲンキッチン」の名称は、本別町が元気になるようにとの思いと町のマスコットキャラクター「元気くん」にちなんで「ゲンキ」、本別町の台所という意味の「キッチン」の2つを併せて名付けられました。

## 私がサポートいたします

本別町民の皆さま、こんにちは。「ゲンキッチン」に常駐して、この施設を利用される皆さまのサポートやお手伝いを私が担当します。

豊富な地域資源、地場特産品を使った家庭向けの「おかず」づくりから、起業化のための試作や新商品開発の取り組みまで幅広く対応いたしますので、お気軽にご相談ください。連絡をお待ちしております。



専任職員 津井土朗