



YOI-TARU グルメパスポート SNSキャンペーン

応募対象期間 2024年11月1日(金)～12月15日(日)

YOI-TARUグルメパスポート掲載店を利用したら、SNSで投稿しましょう！
期間終了後、3,000円相当の小樽・余市産品詰め合わせを、抽選で20名様にプレゼント

1 公式アカウントをフォロー



@yoi_taru



@yoitaruproject

2 ハッシュタグをつけて投稿

#YOITARUパスポート2024

どれか一つの投稿でエントリー完了となります。
たくさんの投稿をお待ちしております！

YOI-TARU グルメパスポート

小樽と余市の自慢の「食のよいところ」を楽しむ27店舗♪
食べる、飲む、買う、テイクアウトも。

特典 マークのついている店舗は、「YOI-TARUグルメパスポート」のパンフレット提示で、特典があります。
ご利用時・入店時等に、お店のスタッフにお問い合わせください。

期間 2024年11月1日~12月15日 ※本企画の内容や掲載の店舗・メニュー情報等は、変更となる場合がありますので、ご了承ください。
※他の特典との併用はできない場合がありますので、ご利用時は店舗にご確認ください。

ルタオ運河プラザ店 LeTAO Unga Plaza

食べる 買う



ルタオ初のバーが併設された店舗で、限定パルフェやペアリングカクテルを。18時以降限定パフェ「ベリーバニージュ」は香りも楽しめるベリーづくしの逸品！

小樽市色内2-1-20
Tel.0134-64-1001
テイクアウト・バー営業10:00-22:00
(LO21:00) ㊄無休 ㊄無



小樽芸術村Otaru Art Base 「MUSEUM Cafe」

食べる TAKEOUT



運河のすぐそば、歴史を感じる建物で、心温まるカフェタイムはいかが？オリジナルブレンドコーヒーと手作りアップルパイのセット**特典**1200円

小樽市色内1-2-17 小樽ステンドグラス美術館2F
Tel.090-9438-8476
営業10:30-15:00 (LO14:30)
㊄月曜日と美術館の休館日 ㊄無



COTARU

食べる TAKEOUT



スープカレーで体の芯まで温まりませんか？自家製だからこそ、豊かに広がるスパイスの複雑な香り、滋味深い肉の旨味、スープのコクが楽しめます。寒い季節にぴったりの一皿です！

特典 全商品10%引き

小樽市稲穂3-1-1
Tel.080-8038-4329
営業 冬季は月により変動 ㊄不定休 ㊄無



大衆バルBridge Bridge

食べる



イタリアンやスペイン料理とおいしいお酒。看板メニューの「チキンオーバーライス」はスパイスに漬けた鶏肉で、ご飯がすすむこと間違いなし。

小樽市花園1-4-23
Tel.0134-64-1218
営業17:00~25:00(LO24:30)
㊄日曜 ㊄変更の場合有り ㊄無



オステリア イル ぴあっと ノーボ Osteria il Pi. **食べる** iovo

食べる



ミルクやクリームと魚介の出汁がベースになったスープに、近海で獲れた魚介や地元野菜、果物を使用する「しりべしコトリアード」が絶品。ワインとともに召し上がれ。

特典 自家製プチゼラート プレゼント

小樽市東雲町2-3 Tel.0134-64-1697
営業11:30~14:00、17:00~21:00
㊄水曜 ㊄有



ワインとチーズと有機野菜のお店 雪あかり

Wine to cheese to yuki-yasai no omise yukiakari

食べる



ソムリエ厳選ワインやチーズプロフェッショナル厳選のチーズ、オリジナルのカクテルチーズを提供しています。

特典 チーズの盛り合わせに1種追加

小樽市稲穂2-7-2
Tel.080-5174-1593
営業18:00~24:00 ㊄不定休 ㊄無



The Ball 小樽 The Ball Otaru

食べる



雰囲気たっぷりの空間で北海道の食材を堪能！メインは道産特選牛ステーキ「キュージーヌコース」6,600円税込み

小樽市色内1-8-25
UNWIND HOTEL & BAR 小樽1F
Tel.050-3628-1983 ㊄無
営業11:30-15:00(LO14:00)
※ランチ土日祝のみ営業
17:30-21:30 (LO20:30)
※ディナー定休:月火水



Bar Ignis 小樽 Bar Ignis Otaru

飲む 食べる



Bar Ignisで北海道の恵みを味わおう-おすすめカクテルは「富良野お花畑」(ジン・クランベリー・ラベンダー・胡蝶蘭・エルダーフラワー) 1,600円税込み

小樽市色内1-8-25
UNWIND HOTEL & BAR 小樽1F
Tel.050-3628-1983 ㊄無休 ㊄無
営業19:30-23:30 (LO23:00)



ニッカバー リタ Nikka Bar Rita

飲む



小樽で唯一「ニッカウエスキー」公認のバー。日本のウイスキーの父「竹鶴政孝(マッサン)」を支えた「竹鶴リタ夫人」の名をいただいたお店です。限定ウイスキーのほか、カクテル・ノンアルコールカクテル・コーヒーなどもご用意。

小樽市色内1丁目抜小路内
Tel.0134-33-5001
営業 17:00~22:00(LO21:30)
㊄火曜日(前後で連休の場合あり) ㊄無



小樽ビール 小樽倉庫No. 1

Otaru Beer OTARU-SOKO No. 1

食べる 買う



小樽ビール定番3種類とビールに合うソーセージやピザ、ドイツパンなどをご用意しています。

小樽市港町5-4
Tel.0134-21-2323
営業 11:00~22:00 (LO21:00)
㊄無休 ㊄無



田中酒造 本店 Tanaka Sake **買う** ing Main Store

買う 試飲



小樽の地酒「宝川」はもちろん、冬季限定酒がおすす。11月下旬から、この時期にしかない新米新酒が発売予定。古き良き風情を残した店内では常時約10種類の試飲を楽しめます。

特典 3000円(税込)以上お買い上げで粗品プレゼント

小樽市色内3-2-5 Tel.0134-23-0390
営業9:05~17:55 ㊄無休 ㊄有



田中酒造 亀甲蔵 Tanaka Sake Brewing Kikkogura Brewery

買う 試飲



北海道産米を100%使用した地酒造りを一年中行っており、醸造所見学と試飲も無料で楽しめます。小樽の地酒「宝川」や冬季限定酒のほか、11月下旬から期間限定の新米新酒が発売予定。

特典 3000円(税込)以上お買い上げで粗品プレゼント

小樽市信香町2-2 Tel.0134-21-2390
営業9:05~17:55 ㊄無休 ㊄有



おたるワインギャラリー

Otaru Wine Gallery

買う 試飲



受賞ワインや高品質なワインの飲み比べが可能なワイナリー限定の特別なテイastingセットがおすすめ！

特典 グラスワイン1杯
又はぶどうジュース1杯 プレゼント

小樽市朝里川温泉1-130

TEL0134-34-2187

営業9:00~17:00 ㊿年末年始 ㊿有



駅なかマート タルシエ

Tarche, marche inside
Otaru Station

買う



小樽・後志(しりべし)の美味しいものを取り揃えています。「おいしい後志(しりべし)」をお楽しみください。

小樽市稲穂2-22-15 小樽駅内
TEL0134-31-1111

営業9:00-18:30(18:00の場合あり)

㊿1月1日

㊿小樽駅構内の駐車場30分無料



ポートマルシエotaru

Port Marche Otarue

買う TAKEOUT



銘菓や水産品、クラフトなど地元のお土産を販売。酒コーナーでは、ワイン、日本酒、クラフトジン、リキュールなど多種多様な品揃えです。

特典 コンテナビレッジ内バーガーショップ
ご利用時 10%割引

小樽市港町5-3 TEL0134-64-1672

営業 9:00-20:00 ㊿無休 ㊿有



雅 みやび

Miyabi

TAKEOUT



たこ焼き、たい焼き、ポテトを販売。自慢のたこ焼きはもちろん小樽産で、おっきいのが売りです。

特典 たこ焼き500円のところ100円引き

小樽市豊川町2-2 川田アパート1F

TEL090-4712-9123

営業11:00-19:00 ㊿火曜 ㊿有



Y'n(ワイン)

Wine

食べる



その日のおススメスープ、八百屋のサラダ、Y'n名物たらこバターご飯を、余市、仁木のワインと一緒にどうぞ。

特典 ドライフルーツのサービス有り

余市町黒川町8-7

TEL050-8883-8684

営業14:00-22:00

㊿月・火・水・木曜 ㊿無



クンプウ

Qunpue

食べる



おすすめは、Nana-Tsu-Mori Blanc de Noir Domaine Takahiko と道産チーズのセット

余市町黒川町8-11 TEL050-3176-6486

営業 月水金土12:00-20:00

火15:00-20:00 日12:00-17:00

㊿木曜 ㊿無



ワイン、ときどき豚

wine & pig

食べる

photo by
Yuri Yamasaki



北島豚ワインポークのオリジナルソーセージ1本650円、2本1,200円(税込)ワインを飲ませて育てた「北島豚ワインポーク」のソーセージ。オープンで焼き上げ、アツアツでご提供。ワインやビール、ハイボールと一緒にどうぞ！

余市町黒川町7-60-23 TEL0135-25-4368

ランチ12:00-14:00(LO13:30)

ワイン&カフェタイム14:00-17:00

ディナー17:00-21:00(LO20:00)

㊿11月:木曜、12-4月:水、木曜 ㊿有



ニッカウヰスキー-余市蒸溜所

RITA'S KITCHEN

食べる



ウイスキーをはじめとする多彩なお酒に、リタ夫人が残したレシピメニューの再現やスコットランドの料理、地元食材を使った料理などをご提供。おすすめはオリジナルローストチキン。

特典 食事ご利用でソフトクリームサービス

余市町黒川町7-133

TEL0135-23-4611

営業10:00-15:20 ㊿年末年始 ㊿有



うに専門店 世老屋

余市実家店

Yoichiya

食べる



冬期限定の看板メニュー「3大蟹食べ比べ」最も蟹が美味しい冬時期に豪華3大蟹を豪快に盛り付け。味もさることながら見た目のインパクト、ボリュームは当店No.1

余市町大川町7丁目29-4

TEL0135-48-5652

営業 10:00-17:00(LO16:30)

㊿火曜 ㊿有



寿司処福まさ

Sushi Restaurant
Fukumasa

食べる 体験



あさりたっぷりあさり汁がおすすめ。お得なランチセットは平日限定。事前予約制で寿司握り体験も行ってあります。

※寿司握り体験のお問合せは余市観光協会(Tel0135-22-4115)まで

余市町黒川町8-39

TEL0135-23-7460

営業11:30~14:00/17:00~20:30

㊿月曜 ※不定休有り ㊿有



えぞうしカフェ

Ezoushi Cafe

TAKEOUT



余市産ワインを使用のオリジナルグレイビーソースで仕上げた絶品ステーキサンドはボリューム満点！和牛をじっくりと煮込んだビーフシチューもおすすめ！冬に食べるコラーダもあたたまります！

特典 メニュー1品注文でドリンクサービス

余市町富沢町2-32-1 (円山公園施設内)

TEL080-4126-6890

営業 火~金11:00-16:00

土日祝10:00-17:00(LO16:30)

㊿月曜 ※冬季 定休変更の場合有 ㊿有



Sugar Garden

TAKEOUT



余市産アップルパイ、クレープ、クロッフルなどの焼き菓子 寒い日はHOTわらび餅ドリンクやHOTタピオカドリンクなどもオススメ♪

特典 HOTわらび餅ドリンク&HOTタピオカドリンクmenu一つにつき50円引き

余市町黒川町17-23-21

TEL0135-21-5870

営業13:00-17:30 ㊿木曜 他 ㊿有



LOOP STYLE

買う 食べる



余市のワイン、果物、食品などの名産品や雑貨などを取り揃えたセレクトSHOPです。朝から飲める余市のワインとおつまみのペアリングを立ち飲みスタイルで提供。

余市町黒川町4-122

TEL0135-48-6363

営業 10:00-18:00

㊿月曜日 ※祭日の場合は次の火曜 ㊿無



余市リキュールファクトリー

Yoichi Liqueur Factory

買う 試飲



旬の時期にしか味わえない果実をリキュールにすることで、余市町の果物を一年中楽しめます。約55種類のリキュールをご用意。一番人気は白ぶどうのナイヤガラ。香り高く、果実そのものの味わいをお楽しみください。

特典 3本以上お買い上げ時、おすすめの1本をプレゼント

余市町黒川町8-2 1階

TEL090-9526-9773

営業10:00-18:00 ㊿不定休 ㊿無



エルラプラザ

Elra Plaza

買う 試飲



余市町のりんごをたっぷりを使用したアップルパイが大人気。町の特産品のワインの試飲サーバーもご用意。

特典 1,000円以上お買い上げの方にYOICHIタータン缶バッジ1個プレゼント

余市町黒川町5-43

TEL0135-22-4115

営業9:30-17:30 ㊿月曜 ㊿有





ナゾトキ旅

(余市町編)

小樽市と余市町のそれぞれに関する謎解きを、ウェブ上で楽しみながら、まるで2つの街を旅しているような気分を味わうことができます！

実施期間 2024年
11月15日(金)
～12月15日(日)

ナゾトキ旅

(小樽市編)



小樽市・余市町内の高校生や大学生にも謎作りを手伝ってもらいました。学生のみなさんがどんなところに魅力を感じているのかも注目してみてください！

余市・小樽市秋の味覚をたっぷりお届け！

YOI-TARU 味覚祭 2024

Autumn Gourmet Fes

2024.11.16 sat - 11.17 sun

11:00 - 20:00

みなとオアシス会場 (小樽港第三号ふ頭基部)

入場無料

- ・小樽と余市の飲食店ブース
- ・ニッカウヰスキー創業90周年記念ブース
- ・焚火エリア 16:00～
- ・手持ち花火体験 16:00～
- ・焼きマシュマロ体験 18:00～
- ・シャコ汁販売 14:00～

16 17 焚き火エリア 16:00～
●手持ち花火体験 無料配布 16:00～
●焼きマシュマロ体験 無料配布 18:00～
※小学生以上は保護者同伴※
※小学生以上は保護者同伴※

16 17 シャコ汁販売 14:00～
1杯 500円
※小学生以上は保護者同伴※
※小学生以上は保護者同伴※

無料配布 500円

YOI-TARU ～味覚祭2024～

2024年
11月16日(土)、17日(日)
11:00～20:00

みなとオアシス特設会場
(小樽港第三号ふ頭基部)

- ・小樽と余市の飲食店ブース
- ・ニッカウヰスキー創業90周年記念ブース
- ・焚火エリア 16:00～
- ・手持ち花火体験 16:00～
- ・焼きマシュマロ体験 18:00～
- ・シャコ汁販売 14:00～



特別協賛 ニッカウヰスキー



小樽と余市の
とっても気になる
ローカルグルメ

YOI-TARU × CHEERS ～チアーズワイン会～



余市観光協会の公式LINE「Cheers」(余市町農園応援サポーター)で行ったワインぶどう収穫ボランティアに感謝を込めて！ワイナリーが厳選したワインと、レストランがご用意する特別な料理で、余市の豊かな風土と生産者の情熱を感じていただけます。

- ・12月7日(土) (会場) Qunpue × 長谷川ヴィンヤード
- ・12月8日(日) (会場) Y'n × Cave d' Eclat
- ・12月9日(月) (会場) ワイン、ときどき豚 × 平川ワイナリー

※公式LINEでチケット先行販売
※定員に達し次第、受付終了

問い合わせ 余市観光協会 Tel.0135-22-4115



LINE登録は
こちらから



隣同士の小樽と余市で、一緒に、地元を盛り上げるプロジェクトです。

YOI-TARU

プロジェクト



一般社団法人小樽観光協会
小樽市港町4-3
電話0134-33-2510
info2007@otaru.gr.jp

一般社団法人余市観光協会
余市町黒川町5-43
電話0135-22-4115
info@yoichi-kankoukyoukai.com