

老舗で味わう、 まちの匂い

赤平に来たなら、ぜひ立ち寄ってほしい老舗をご紹介します。
長年まちの移り変わりを見つめてきた店主との会話で、
さらにディープなまちの知識を得ることができるかも？



【喫茶マンダリン】

駅から徒歩5分ほどの場所に行む喫茶マンダリンは、1968年オープン。「ゲーム機で時間をつぶしていく人もいれば、22時まで営業しているので夜の散歩帰りに立ち寄ってくれる人もいます」と、店主の藤田和子さん。食事メニューも豊富で、ピラフ(各種580円)やパスタ(各種600円)が人気とのこと。マンガ片手に、のんびり時間を過ごしてみては？

赤平市錦町2-4-2 / 0125-32-3430 / 10:00-22:00 / 無休



【米田商店】

赤平の銘菓「塊炭飴」の他、駄菓子や大袋菓子がずらりと並ぶ米田商店。「谷田製菓のきびだんごは、オブラートを外して、天ぷらにしてわさび醤油で食べる」、「まんじゅうはレンジで温めると作りたての美味しさ」などなど、店主の米田憲二さんが伝授する食べ方で、見慣れたお菓子も新しい味わいに。ちなみに、塊炭飴はミルクティーに入れると美味なので、ぜひお試しを。

赤平市本町1-2-1 / 0125-32-2278 / 8:00-18:00 / 無休



【山平菓子舗】

創業73年の老舗。添加物を一切使わない、長時間中種法という昔ながらの製法で作られるパンは、日が経っても味が落ちないため、市外からの宅配注文も多い。創業時から変わらない粉の配合や店の佇まいなど、「変えずにいたから、続けることができたと思います」と、店主の山平忠司さんは語る。食パンは特に人気で、夕方には売り切れることが多いので、早めの時間帯にどうぞ。

赤平市泉町1-2 / 0125-32-2720 / 7:00-19:30 / 無休



【勝己食堂】

※テレッキ:火かき種のこと

1939年オープンの歴史ある食堂。昔ほどの食堂でも使われていたという石炭釜だが、今も現役で使用しているのは同店のみ。月1回使用する石炭は、歌志内の納炭業者から仕入れている。「昔は、兄弟喧嘩のときなんかテレッキ(※)が登場しそうなものですよ」と笑うのは、店主の加賀恵子さん。石炭釜で茹で上がるラーメンを待ちながら、昔に想いを馳せてみるのも楽しい。

赤平市茂原中央町南2-20 / 0125-32-2412 / 10:00-14:00頃 / 日曜定休



AKABIRA MAP