ぱくっと 砂川ご当地グルメをぐるり

ご当地グルメでパワーチャージ。砂川ポークチャップはボリューム満点です!
美味しく食べて、心も体もリフレッシュ。「ぱくっと」いただきます♪

ぷりっぷりの大きなエビが沢山入っているエビみそあんかけ焼きそば。量は多めで、エビ好きに是非食べて頂きたい一品です。

地産地消の中華レストラン

口福厨房
こうふくちゅうぼう

国道12号線沿いにある中華料理店で、白をベースにした明るい店内にはテーブル席と小上がりがあります。食材は道内産、季節に応じて空知・地元の野菜を使用。豚肉は砂川の上原ポークとこだわりが詰まった一品を味わえるお店です。

所砂川市東1条南11丁目1-10　☎0125-52-7373
営11:30~14:30、17:00~20:30　※毎週月曜はランチのみ
休㊎　P6台　席テーブル:22席、小上がり:8席

一番人気の海鮮丼は、小鉢とあら汁付き。ご飯を約2合半使った激盛にもチャレンジしてみては。

鮮魚店直営の海鮮丼専門店

有限会社 カネイ池内商店
ゆうげんがいしゃ カネイいけうちしょうてん

魚屋だからできる新鮮なネタとリーズナブルな価格が魅力の人気店。お客様の希望に合わせてネタが選べる「勝手丼」は、ちょっぴりワガママな方にオススメです。ふらっと気軽にお立ち寄り下さい。

所砂川市東1条北2丁目 中央市場内　☎0125-54-2952　休不定休　P15台
営鮮魚店9:00~17:30、海鮮丼ランチ11:00~14:30(L.O.14:00)(テイクアウト11:30~14:00、16:00~17:30)
席22席

季節の野菜で作る砂川で生まれ育った豚肉のソーセージ。

精肉店「肉のさいとう」直営の焼肉店

すみ火やき MARUGO
すみびやき まるご

アメリカンでカジュアルな雰囲気のお店です。砂川で生まれ育った「上原ポーク」や「生ソーセージ」が食べられます。精肉店ではおいしい肉を購入することもできます。ソーセージは、岩瀬牧場のチーズ、奥山農園のトマトと「肉のさいとう」のバジルを使用しています。

所砂川市東1条北3丁目1-2　☎0125-54-2590　営17:00~21:00(予約のみ)　休不定休　P3台　席約15席

自家製モッツァレラチーズを使用したイタリアンレストラン

ファームレストラン リヴィスタ

自家製のモッツァレラや牛乳を提供しているレストラン。店内は明るく広々としており、夜にはステンドグラスのライトが灯ります。夏の店内階段下の窓からは、運が良ければ放牧された牛を見ることができます。

所砂川市一の沢237-6　☎0125-56-2166
営11:30~20:00(L.O.20:00)　休㊌　P20台　席60席

ピッツァはすべて自社牧場の牛乳を練りこんだ手造り生地を使用。1番人気はマルゲリータ。

砂川ポークチャップ & ラーメン

「砂川ポークチャップ」は、砂川産のトマトや玉ねぎなどを使用したご当地グルメです。

ポークチャップ ペアセット
2,950円(600gの豚肉)
※ライス・サラダ・スープが2人分2セット付きます。

圧巻のボリュームにビックリ!

cake&cafe 笑飛巣
ケーキ アンド カフェ えびす

600gの豚肉をじっくり焼いたポークチャップは、大人2人で分けて食べるのにちょうど良い量です。他にカレー、パスタ、オムライス、ケーキなどもあります。

所砂川市東7条南8丁目1-10　☎0125-74-5868
営11:00~17:00(L.O.16:30)　休㊌、第3㊋　P お店の前

じっくり煮込んだ深い味わいの特製ソースが豚バラと絡んだおすすめの一品

新定番! 心ノ食卓の定食とお弁当!

ごはん処 心ノ食卓
ごはんどころ しんのしょくたく

こだわりのランチメニューはどんなお客様にも気軽に食して頂けるようリーズナブルな価格に設定。毎日何を食べても飽きずにお腹いっぱい満足していただきたい!そんな「町の定食屋」を目指しています。

所砂川市東1条北1丁目1-6　☎0125-74-6272
席70席　P10台程度
営11:00~14:30(L.O.14:00)(テイクアウト電話注文開始時間 9:30~)
休㊐、祝日は不定休(店内、SNSにてお知らせしております。)

ポークチャップ1,300円(ランチタイムのみライスかパンどちらかとスープが付きます。)

オシャレな洋風の外観のお店

レストラン ペオニーガーデン

御主人と奥様の手作り感が随所に感じられ、隠れ家的な雰囲気のおしゃれな店内。ポークチャップは、ジューシーな豚肉と、酸味と甘さが良く合うトマトソースが大人気です。

所砂川市東1条北2丁目　☎0125-54-4522　P1~2台
営11:30~20:00
休㊊　※月曜が祝日の場合は火曜　※火曜日は不定休

ラーメンのまる八
ラーメンのまるはち

自家製で歯ごたえのあるチャーシューが特徴!

正油ラーメン 750円

澄んだスープにチャーシューやメンマ、ネギがトッピングされたシンプルなラーメンです。

所砂川市西1条北8丁目1　☎0125-54-4408　休㊌
営11:00~14:30、17:00~20:00(土、日は11:00~15:00、17:00~20:00)
※L.O.は営業終了の10分前です。

麺屋たっか
めんやたっか

無化調・無添加自家製麺 辛さの中に旨味あり

辛しょうゆラーメン 900円
(辛みそ・辛しおも同価格)(半辛・ちょい辛は各味850円)

魚介スープと北海道産小麦3種の自家製麺に辛みを加えた旨辛が癖になる!辛みそ・辛しおもあります。

所砂川市東1条南10丁目3番9号　☎0125-74-6185
営祝日の㊊・㊍・㊏11:00~14:30、㊋・㊌11:00~14:30、17:00~20:00
休平日の㊊・㊍・㊐

なごみ

女性一人でも入りやすい雰囲気のお店です!

塩とんこつらーめん 950円

じっくりと煮込んで旨味を引き出したとんこつスープ。麺はちぢれ麺とストレート麺を選べます。

所砂川市西4条南5丁目1　☎0125-52-7530
営11:00~15:00、夜営業17:00~19:00
休木曜日の夜営業