



## スタンプラリー景品発送

12月22日にスタンプラリーの景品を発送いたしました。

**STS 賞は別途発送しました。**

**魚介産品数種（生タラバ付）**

## 海賞



**A 賞：** おすそ分けセット  
**B 賞 2 個分**

**B 賞：**  
JAPAN 焼酎（積丹）  
小女子三個（寿都）  
たら子  
糠にしん（北緯43度：一八興業）  
みりんぼし（チガイヨ高橋）  
たら丸キャンディ

## 山賞

**A 賞：** おすそ分けセット  
**B 賞 2 個分**

**B 賞：**  
Yoichi ワイン  
じゃがいも 2kg（吉川農場）  
人参 2kg（吉川農場）  
パウンドケーキ  
チーズクリスピー（ニセコフロマーージュ）  
たら丸キャンディ



## 後志魅力展 2月14・15日開催

平成21年2月6日～15日まで、第11回『小樽雪あかりの路』が開催されます。

2/14 しりべしiネット・シンポジウム 北海道れきけんフォーラム

～北海道内の歴史的建造物の保存再生を考える～

主催 NPO小樽ワークス・財団法人北海道地域活動振興協会

共催 小樽雪あかりの路実行委員会・有限責任中間法人・しりべしツーリズムサポート

2/15 しりべし魅力展

主催：小樽雪あかりの路実行委員会・有限責任中間法人・しりべしツーリズムサポート

# 交流会 (テーマ: しりべしの『食』で、しりべしの『町』と『想い』を語ろう)

場所: 3 番庫 時間: 14 日 (土曜日) 17:45 ~ 20:00  
後志の食材をベースに懇親会を開催する。(会費制: 1000円)

## 収穫祭のような賑わいのある後志のためのイベントをもう一度

場所: 3 番庫 時間: 15 日 (日) 13:00 ~ 18:00

会場の大きさにより 14 店舗の募集とさせていただきます

出展申込及び問い合わせ先: しりべしツーリズムサポート (担当: 田中、浅上)  
電話 0136-23-0712 Fax: 0136-23-0713  
Mail: [info@shiribeshi.com](mailto:info@shiribeshi.com)  
URL: <http://www.shiribeshi.com/>  
しりべし i ネット: <http://www.shiribeshi-i.net/>



余市産ぶどうから作られた様々なワインと鹿肉料理を楽しむ集いです。

日時: 1月17日(土) 午後1時~  
場所: JA よいち会館 2階  
参加費: 3000円 エルラブラザほかでチケット発売中



ワインリスト (予定)	鹿肉料理リスト (予定)
<p>余市産ぶどう 3000 種類以上栽培されています。</p> <p>● 北海道中心産地</p> <p>● 北海道中心産地</p> <p>● 北海道中心産地</p> <p>● 北海道中心産地</p> <p>● 北海道中心産地</p> <p>● 北海道中心産地</p> <p>● 北海道中心産地</p> <p>● 北海道中心産地</p> <p>● 北海道中心産地</p>	<p>市内の料理人さんが集まっています。</p> <p>● ロースト</p> <p>● シチュー</p> <p>● 鹿肉</p> <p>● 鹿肉</p> <p>● 鹿肉</p> <p>● 鹿肉</p> <p>● 鹿肉</p> <p>● 鹿肉</p> <p>● 鹿肉</p> <p>● 鹿肉</p>

### チケットあります

日時:  
平成21年1月17日(土) 午後1時より  
場所: JA よいち会館 2階  
参加費: お一人様 3000円

シーピーツアーズのバスツアー  
小樽発着も可となりました!

岩見沢・滝川・札幌発着ツアーのお申し込みはシーピーツアーズの方に御願ひします。

### チケット取扱所

有限責任中間法人  
しりべしツーリズムサポート

余市町 余市振興公社 (エルラブラザ)  
余市テラス・余市珈琲園  
小樽市 藪半(やぶはん)

今年もよろしくお願ひいたします。

編集後記  
1月に入り魅力展に向けて動き出しました。  
魅力展に出ると・・・雪あかりを見れる!というのが私の楽しみ・・・なんとって独身! (笑)一緒に歩く人がいない以上、イベントがあるのを口実に見れちゃうから(\*^\_^\*)(T)  
実は、まだ雪あかり見たことないんですと A さん。今年は見れますよ!