

こちらのお店・施設では、「シルバーフェリー」にご乗船された方に特典があります!! 特典の内容と受取り方法は施設ごとに異なりますので以下の一覧をご参照ください。弊社、もしくは各施設の都合により、予告なく特典を中断・終了させていただく場合も有りますのでご容赦ください。  
※なお、乗船券（一部「なかよしきっぷ」お客様控え）のご提示が条件の特典は、原則、乗船日を含む14日以内のご利用に限らせて頂きます。

店舗・施設名	特典内容		施設紹介
<b>福吉カフェ</b> (旭川市) ☎ 0166-85-6014 営業時間/9:00~18:00 	<b>方法</b> お食事または「トキワ焼」ご購入のお会計の際に【乗船券】をご提示下さい。	<b>特典</b> ソフトクリームが半額 ※乗船券1枚につき1回限り、1組有効	大正14年に建てられた歴史建築カフェ。周辺は旭川の歴史と文化が集積するエリアで近くには北海道遺産「旭橋」や景勝地「常磐公園」などふらりと立ち寄れる観光スポットが多くあります。 福吉カフェは常磐エリアの情報拠点で、旭橋を模した、クロワッサン・たい焼きのような名物「トキワ焼き」や抹茶、しるこを現代風にアレンジした「福吉らて」、特製キーマカレーが人気です。
<b>雪の美術館</b> (旭川市) ☎ 0166-73-7017 営業時間/9:00~17:00 	<b>方法</b> 館内のカフェにて【乗船券】をご提示下さい。	<b>特典</b> アイスクリーム、またはコーヒーをサービス ※乗船券1枚につき1回限り	旭川市郊外、国道12号沿いにある、雪をイメージして作られた美しく神秘的な美術館。 2013年に公開されたアニメーション映画のような印象で、ロコモで人気が広がっている噂の美術館です。館内の音楽堂は200人着席可能で、ホールを囲む様に流れる水の音が心地よく反響している。また壇上には、日本に2台しかないと言われる幻の名器、「白いペーゼンドルファー」(ピアノ)が不思議なオーラを放っています。 また、館内にはお食事やコーヒーなどが飲めるカフェもあり、非日常的な空間でのひとときをお過ごしいただけます。
<b>なよろサンピラー ユースホステル</b> (名寄市) ☎ 01654-2-2921 	<b>方法</b> 【乗船券】をご提示下さい。	<b>特典</b> 一般宿泊料金から700円引き ※特典は1枚につき1名様、一回限り有効。 ※その他の割引とは重複いたしません。	北海道の北部、名寄市にあるゲストハウスです。個室とドミトリー(男女別相部屋)が選べます。素泊り 3,450円~ 1泊2食付 5,400円~ 洗濯機・乾燥機あり 【無料でご利用いただける設備・備品などのご案内】 ヘルメット消臭機/靴乾燥機/洗車/光回線Wi-Fi/PC/レンタサイクル/レンタルスキー・スノーボード・スノーシュー 屋根&シャッター付きバイクガレージまで舗装済。地球ロック可能。毎週火曜日の夕食はお寿司。朝食の焼きたてパンは食べ放題です! 因みに、オーナー夫妻もライダーです! 見所やユースホステルの詳しい情報などはホームページをご覧ください。 <a href="http://nayoroyh.main.jp/">http://nayoroyh.main.jp/</a>
<b>池田ワイン城</b> (池田町) ☎ 015-572-2467 営業時間/9:00~17:00 	<b>方法</b> インフォメーションにて【乗船券】をご提示ください。	<b>特典</b> 「十勝ワインロゴ入りコルクオープナー」プレゼント ※乗船券1枚につきお一人様1回限り	中世ヨーロッパの古城を思わせる外観から「池田ワイン城」と呼ばれている「池田町ブドウ・ブドウ酒研究所」では今や国際的評価も高い「十勝ワイン」を生産。工場見学ができる他、施設内の「ワイン城のレストラン」では「十勝ワイン」は勿論、ステーキなどが堪能できます。 1952年の十勝沖地震やその後連続して訪れた凶作等により、財政破綻の危機にあった池田町は、苦労の末、ワイン造りに成功。遂には財政を潤す産業にまで発展させました。正にDreams Come Trueという歴史を振り返りながら、先人が築き上げてきた十勝の恵みを味わってみませんか。 詳しくはホームページをご覧ください。 <a href="http://www.tokachi-wine.com/">http://www.tokachi-wine.com/</a>
<b>北見食品工業</b> (網走市) ☎ 0152-43-2730 営業時間/8:00~17:00 ※第1・3日曜日休み 	<b>方法</b> 【乗船券】をご提示下さい。	<b>特典</b> 店頭の商品が10%引き	サケ、イクラ、カニ、エビ、ホタテ等、北海道オホーツクからお届けする海の幸。 弊社社員が舌鼓を打った絶品蒲鉾のお店です。是非一度お試しあれ! 詳しくはホームページをご覧ください。 <a href="http://www.kitamishiyokuhin.co.jp/">http://www.kitamishiyokuhin.co.jp/</a>
<b>恋問館</b> (白糠町) ☎ 01547-5-3317 営業時間/9:00~18:30 	<b>方法</b> 【乗船券】をご提示下さい。	<b>特典①</b> 鍛高ラムネ(赤シソ) ※地元で栽培されたシソを使用したラムネ <b>10%割引</b>	恋問海岸沿いにある「道の駅しらぬか恋問」にあります。アイヌ語の「コイトイ(波の崩すところ)」が由来の様です。 ロマンチックな当て字ですが、なんと恋の叶うポストが店頭に! あなたも思いきって手紙を出してみたら? 恋が叶うかも♥ 他にも魅力的な商品が並んでいますので、道東へお越しの方は是非、お立ち寄りください。
		<b>特典②</b> 鍛高ラムネ(青シソ) ※地元で栽培されたシソを使用したラムネ <b>10%割引</b>	特典を受けられる物産センターは時期により休みが異なります。お出掛け前にHPをチェックして下さい。 <a href="http://koittoi.com/">http://koittoi.com/</a>

こちらのお店・施設では、「シルバーフェリー」にご乗船された方に特典があります!! 特典の内容と受取り方法は施設ごとに異なりますので以下の一覧をご参照ください。弊社、もしくは各施設の都合により、予告なく特典を中断・終了させていただく場合も有りますのでご容赦ください。  
※なお、乗船券(一部「なかよしきっぷ」お客様控え)のご提示が条件の特典は、原則、乗船日を含む14日以内のご利用に限らせて頂きます。

店舗・施設名	特典内容		施設紹介
<p><b>登別温泉</b> (登別市) 問：登別国際観光コンベンション協会 ☎0143-84-3311 営業時間／09:00-17:00 年中無休・イベント時変更となる場合がございます。</p> 	<p>方法 登別国際観光コンベンション協会「観光案内所」窓口にて、【乗船券】をご提示下さい。</p>	<p>特典 <b>登別温泉「湯の華」1つプレゼント</b></p>	<p>施設紹介 登別温泉は、1日1万トンの温泉を自然湧出する豊富な湯量と硫黄泉、食塩泉など9種類の多彩な泉質を有する北海道を代表する温泉地です。観光名所である「地獄谷」や「大湯沼川天然足湯」など自然を満喫することのできる観光スポットが多く、その周辺を遊歩道として整備しております。</p> <p>また、温泉街に間欠泉を間近で見ることのできる「泉源公園」があり、泉源公園には、九つの金棒が建てられて、パワースポットとしても人気です。</p> <p>登別市には、「のぼりべつクマ牧場」・「登別伊達時代村」・「登別マリナーパークニクス」の3つのテーマパークがあります。</p> <p>詳しくは登別国際観光コンベンション協会ホームページをご覧ください。 <a href="http://noboribetsu-spa.jp/">http://noboribetsu-spa.jp/</a></p>
<p><b>登別グランドホテル</b> (登別市) ☎0143-84-2101</p> 	<p>方法 ホテルフロントで【乗船券】をご提示下さい。</p>	<p>特典 <b>ご本人様の日帰り入浴料が大人750円</b>(通常1,500円) ※中学生以上 ※小人(2歳～小学生)は通常料金(500円)のご案内とさせていただきます。 ※特典は1枚につき1名様、一回限り有効。 ※その他の割引とは重複いたしません。 ※ホテルの事情により、日帰り入浴のお取扱いが無い日もございます。</p>	<p>施設紹介 昭和13年創業当時から「登別の迎賓館」と称されてきた温泉ホテル。登別グランドホテルでは食塩泉、硫黄泉、鉄泉の3つの泉質を御用意しており、大浴場は創業当時のモダンスタイルを今に引き継ぐ我が国随一の本格ドーム型ローマ風大浴場。露天風呂は滝が流れている景観を眺めながら浸かる香り高い檜風呂と、自然あふれる岩風呂を御用意しております。 ※注) 大浴場・サウナ及び滝の見える露天風呂は男女入替制となります。 日帰り入浴営業時間 12:30～20:00 (月、木曜日のみ14:30～20:00) ・家族風呂&lt;有料/事前予約&gt; ・タオル&lt;無料&gt;・バスタオル&lt;無料&gt;・駐車場&lt;無料&gt;・盲導犬&lt;可&gt; ※駐車場が満車等ホテルの都合により、日帰り入浴のお取扱いがない場合がございます。 登別グランドホテルについて詳しくはホームページをご覧ください。 <a href="https://www.nobogura.co.jp/">https://www.nobogura.co.jp/</a></p>
<p><b>牛の里</b> (白老町) ☎0144-82-5357 11:00-19:30 ※火曜定休(祝日は営業)</p> 	<p>方法 お食事ご注文の際に【乗船券】をご提示下さい。</p>	<p>特典 <b>ソフトドリンク1杯サービス</b> ※特典は1枚につき1名様、一回限り有効。 ※その他の割引とは重複いたしません。</p>	<p>施設紹介 昭和29年に肥育の為に白老に持ち込まれ、但馬牛の血統を引き継ぐ上質な白老牛は、白老の地で飼育から加工まで一貫生産され、また消費者の声を活かして飼育方法を発展させるという、独自のシステムにより日々進化しています。平成20年に開催された洞爺湖サミットの首脳晩餐会にてメインディッシュとして採用された事でも知られています。</p> <p>白老には飼育から加工・販売までを一貫で行う「白老牛のれん会」に5軒が名を連ねていますが、そのうちの1軒「牛の里」では、オリジナルの味付けを施した「牛の里ビーフハンバーグ」は手頃な価格で十分に魅力を楽しめます。 しかし!肉好きの方は是非、お店の中で、炭焼きをご賞味ください。</p> <p>詳しくはホームページをご覧ください。 <a href="http://ushinosato.com/">http://ushinosato.com/</a></p>



こちらのお店・施設では、「シルバーフェリー」にご乗船された方に特典があります!! 特典の内容と受取り方法は施設ごとに異なりますので以下の一覧をご参照ください。弊社、もしくは各施設の都合により、予告なく特典を中断・終了させていただく場合も有りますのでご容赦ください。




※なお、乗船券（一部「なかよしきっぷ」お客様控え）のご提示が条件の特典は、原則、乗船日を含む14日以内のご利用に限らせて頂きます。

店舗・施設名	特典内容		施設紹介
<p><b>劇団四季 北海道四季劇場</b> (札幌市中央区大通) ◆予約センター(10:00~18:00) ☎0120-489444</p> 	<p>方法</p> <p>北海道四季劇場で観劇後、四季の会カウンターで【乗船券】をご提示下さい。</p>	<p>特典</p> <p>北海道四季劇場オリジナルグッズをプレゼント</p>	<p><b>ディズニーミュージカル『リトルマーメイド』札幌公演</b> 好評上演中!</p> <p>劇団四季とディズニーが贈る新次元ミュージカルがついに北海道へ。北海道四季劇場のファイナル公演です。</p> <p>子供にも楽しめる作品で、「ファミリーゾーン」も設けられており、札幌観光と併せてGWや夏休みに家族の楽しい思い出作りにはいかがでしょうか。</p> <p>北海道四季劇場は中央バス札幌ターミナルのすぐとなりでアクセスも便利! 本州のファンの方も、「なかよしきっぷ」を使えば気軽に観に行けます。</p> <p>『リトルマーメイド』について、詳しくはホームページでご確認ください。 <a href="https://www.shiki.jp/theatres/sapporo/">https://www.shiki.jp/theatres/sapporo/</a></p>
<p><b>山猫バル</b> (札幌市中央区) ☎011-206-0566 ランチ(平日) 11:30~15:00 (L014:30) ディナー 17:00~25:00 (L024:30)</p> 	<p>方法</p> <p>ランチタイムのお食事をお召し上がりの際に【乗船券】をご提示下さい。</p>	<p>特典</p> <p>アイスクリーム1つプレゼント。</p>	<p>札幌中心部のオフィス街の一角にある、緑に囲まれた観光名所「札幌時計台」の裏手に構える、「食いしん坊の多い料理店」! おしゃれな「レストラン&amp;バー」です。</p> <p>ディナータイムには、旬の野菜と北海道の魚介を使ったスパニッシュやイタリアンのメニューが並び、手の込んだヨーロッパの家庭料理の味を堪能できます。</p> <p>平日に営業しているランチタイムでも、ランチプレートの他、道産食材の魅力を最大限引き出す staub (ストウブ) 料理が人気! グルメな方もヘルシー志向な方も満足できるのでは!</p> <p>詳しくはホームページをご覧ください。 <a href="http://www.mamma-cr.com/yamaneko/about/index.html">http://www.mamma-cr.com/yamaneko/about/index.html</a></p>
<p><b>札幌もいわ山ロープウェイ</b> (札幌市中央区) ☎011-561-8177 営業時間 夏季(4月-11月)/10:30~22:00 冬季(12月-3月)/11:00~22:00</p> 	<p>方法</p> <p>【乗船券】をご提示下さい。</p>	<p>特典</p> <p>「もいわ山麓駅」⇔「もいわ山頂駅」間往復セット券が          (ロープウェイ + もーりすカー 乗継のセットです) <b>大人 1,500円</b> (通常 1,700円)  <b>小人 750円</b> (通常 850円)</p>	<p>ロープウェイと、話題のもーりすカー(ミニケーブルカー)を乗り継いで登る山頂展望台からの眺めは、昼も夜も圧巻! 2015年10月に「日本新三大夜景」に選ばれた札幌の夜景をお楽しみ下さい(※ロープウェイより最終21:30)。</p> <p>12/31、1/1は営業時間が通常と異なります。 ※1/1元旦は「初日の出・特別運行」がございます!</p> <p>運行状況などは事前に施設ホームページ等でご確認下さい。 <a href="http://moiwa.sapporo-dc.co.jp/">http://moiwa.sapporo-dc.co.jp/</a></p> <p>【ご案内】 21時頃までにお越しいただけますと、ゆっくりご見学いただけますが、夏場は18時以降、施設内が混雑する可能性がございます。お時間に余裕をもってのご来場をお勧めいたします。</p>
<p><b>札幌市円山動物園</b> (札幌市中央区) ☎011-621-1426 営業時間 夏季(3月~10月) 9:30~16:30 冬季(11月~2月) 9:30~16:00 ※最終入園は閉園30分前まで</p> 	<p>方法</p> <p>入園後、「動物園センター」総合案内で【乗船券】をご提示下さい。</p>	<p>特典</p> <p>円山動物園オリジナルグッズをプレゼント。</p>	<p>札幌市中心部からほど近い場所に位置する動物園です。</p> <p>約170種の動物を飼育・展示しており、餌やりの様子などを飼育担当者の解説付きで見ることができる「みんなのドキドキ体験」を日替わりで実施しています。</p> <p>また、動物を身近に感じ、その本来の生息環境について知ることができる新しい施設も続々オープンしています。</p> <p>平成30年3月には、泳ぐホッキョクグマとアザラシを間近に観察できる「ホッキョクグマ館」がオープン。平成31年春には、4頭の群れが暮らす「ゾウ舎」がオープン予定です。ぜひ動物たちに会いに来てください!</p> <p>詳しくは公式ホームページをどうぞ! <a href="http://www.city.sapporo.jp/zoo/index.html">http://www.city.sapporo.jp/zoo/index.html</a></p>
<p><b>らーめん優月</b> (札幌市東区) 営業時間 平日/11:00~15:00, 17:00~21:00 土日祝/11:00~21:00 ※水曜定休(祝日の場合営業) ☎011-741-9000</p> 	<p>方法</p> <p>【乗船券】をご提示下さい。</p>	<p>特典</p> <p>ラーメン各種80円引き</p>	<p>一から作る動物系、魚介系、野菜・果実系のトリプルスープを使用しています。 一番人気はeth-curry RA-MEN(エスカレーラーメン)。</p> <p>40種類以上の原材料を10段階以上の工程で調理します。これまでのカレーラーメンとは一線を画す一品と好評を博しています。ラーメンのスープをルーに使う厚切りカツカレーもお薦め。</p>
<p><b>福祿寿</b> (札幌市中央区) 営業時間 11:30~15:00, 17:00~23:00 ※日曜・祝日定休、ランチは水曜もお休み L.O.は閉店1時間前 ☎011-211-6646</p> 	<p>方法</p> <p>お食事のご注文の際(昼夜共)【乗船券】をご提示下さい。</p>	<p>特典</p> <p>「ザンギ」1つプレゼント ※乗船券1枚につきお一人様1回限り</p>	<p>2016年11月にオープンした、「鮭」x「中華」というちょっと変わったコンセプトの新しいお店。</p> <p>北海道民のソウルフード「ザンギ」の名店『布袋』がプロデュースしたお店で、中華は勿論、魚の鮮度も抜群。夜はお鮭の他にも刺身盛り合せでは、なかなかお目にかかる事の出来ない大きなボタン海老など厳選のネタが用意されています。</p> <p>店内はデザイナーさんが隅々までこだわって作っており居心地が良く、個室は無いのですが、大切な人やお客様とのちょっとした会食にも最適。</p>

こちらのお店・施設では、「シルバーフェリー」にご乗船された方に特典があります!! 特典の内容と受取り方法は施設ごとに異なりますので以下の一覧をご参照ください。弊社、もしくは各施設の都合により、予告なく特典を中断・終了させていただく場合も有りますのでご容赦ください。  
※なお、乗船券(一部「なかよしきっぷ」お客様控え)のご提示が条件の特典は、原則、乗船日を含む14日以内のご利用に限らせて頂きます。

店舗・施設名	特典内容		施設紹介																
<b>第一洋食店</b> (苫小牧市) ☎ 0144-34-7337 営業時間 11:00~14:30 17:00~20:30 土日祝のランチは12:00から ※不定休 	方法	【乗船券】をご提示下さい。	大正8年創業の老舗。 創業者・山下十治郎氏は、横浜のグランドホテルで修業。 大正天皇が皇太子の時に、北海道行啓に同行し札幌の迎賓館(現豊平館)で調理の腕を振った事もあり、明治43年、王子製紙が苫小牧に進出した際、倶楽部の調理長として迎えられ、来賓や工場幹部の料理を担当しました。 その後、山下正氏、明氏と3代に渡って伝統を受け継いでいます。  お店一番のおすすめは“ビーフシチュー”。ドゥミグラスソースは2~3週間かけてじっくり煮込み、ソースは初代から受け継がれた変わらぬ作り方。  苫小牧市民に愛され続けてきた、正統派洋食店の味を、是非ご賞味ください。																
	特典	お食事代金を10%引き																	
<b>らーめん綱文</b> (苫小牧市) ☎ 0144-57-7767 営業時間/11:30~21:00 ※水曜定休 	方法	【乗船券】をご提示下さい。	噂によるとシルバーフェリーを降りたライダーさんにも寄る方がいるという、隠れた名店。  濃厚なスープは複雑でありながら絶妙なバランスの取れたテクニカルな仕上がりに。  小上がりもあるので、お子様連れにも安心。  ※シルバーフェリーHP内情報ひろばの「北海道の観光情報 第1回」にも登場しています。																
	特典	ラーメン各種80円引き																	
<b>自遊空間 苫小牧店</b> (苫小牧市) ☎ 0144-38-8888 営業時間/24時間年中無休 LINE: @jiquootomakoma 	方法	【乗船券】をお会計時にご提示いただき、特典①か特典②のどちらかをお選び下さい。	シルバーフェリーを降りて休憩場所を探しているあなたにぴったり！フェリーターミナルから車で約6分です。  【料金のご案内】 通常 最初の30分 290円 以降は15分毎に100円 <table border="1"> <thead> <tr> <th colspan="2">パック料金</th> <th colspan="2">ナイトパック料金(19時以降入場)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>3時間</td> <td>1,030円</td> <td>6時間</td> <td>1,240円</td> </tr> <tr> <td>6時間</td> <td>1,550円</td> <td>8時間</td> <td>1,550円</td> </tr> <tr> <td>9時間</td> <td>2,060円</td> <td>12時間</td> <td>2,060円</td> </tr> </tbody> </table> *フルフラットのマット席もあるので仮眠にも最適です。 *シャワールーム(別料金400円)も完備。 *ドリンク飲み放題にお食事メニューも豊富に取り揃えておりますので是非ご利用下さい。	パック料金		ナイトパック料金(19時以降入場)		3時間	1,030円	6時間	1,240円	6時間	1,550円	8時間	1,550円	9時間	2,060円	12時間	2,060円
パック料金		ナイトパック料金(19時以降入場)																	
3時間	1,030円	6時間		1,240円															
6時間	1,550円	8時間		1,550円															
9時間	2,060円	12時間	2,060円																
	特典①	パック料金200円引き																	
	特典②	お食事1品半額(ランチは除く)																	
	※特典は1枚につき1名様、一回限り有効。 ※その他の割引とは重複いたしません。																		
<b>ホテル於久仁(おくに)</b> (苫小牧市) ☎ 0144-34-6441 Eメール: ichigo-ichie@okuni.biz 	方法	八戸発17:30発/22:00発の【乗船券】をご提示下さい。	シルバーフェリーの深夜・早朝に苫小牧港に到着し、下船後、とりあえず休憩!という方の為にお得なプランがあります。  お風呂でサッパリして、ヘルシーな朝食バイキングでお腹を満たしてから旅立ちませんか?  【無料送迎サービスのご案内】 ご利用条件: ①6名様以上(大人+小人) ②前日八戸出港時間までに「於久仁」に電話予約(フェリーターミナル⇒於久仁⇒JR苫小牧駅) ※詳しくはホテルまでお問合せください。																
	特典①	深夜チェックインからが出来、入浴もついて 大人:3,900円 / 小人:2,500円 でお休みいただけます。 ※最大AM10:00までステイ可能 ※オプションで人気の朝食バイキングを700円でご提供(朝食バイキング・・・AM6:30~AM8:45)																	
	特典②	入浴とお食事がついて 大人:1,500円 / 小人:750円 でお休みいただけます。 ※最大AM10:00まで																	
	特典③	ロビーにてウェルカムコーヒーをサービス。																	
<b>ログベアー</b> (千歳市支笏湖温泉) ☎ 0123-25-2738 営業時間/9:00~22:00 	方法	【乗船券】をご提示下さい。	日本で最初に建設省の認可を受けた2階建てハンドメイドログハウス。喫茶店の2階は宿泊(B&B)も可能。 豆の買い付けから、焙煎まで全て自前で行うマスターは、最近紅茶もスリランカから買付ており、珈琲が好きな方のみならず、紅茶が好きな方にもご満足いただけるお店。  マスターとの話が弾むと、支笏湖に隠された様々なエピソードが聞けることもあります。  マスターに会う為だけにくるファンも全国にいます。																
	特典	コーヒーが50円引き																	

こちらのお店・施設では、「シルバーフェリー」にご乗船された方に特典があります!! 特典の内容と受取り方法は施設ごとに異なりますので以下の一覧をご参照ください。弊社、もしくは各施設の都合により、予告なく特典を中断・終了させていただく場合も有りますのでご容赦ください。  
※なお、乗船券（一部「なかよしきっぷ」お客様控え）のご提示が条件の特典は、原則、乗船日を含む14日以内のご利用に限らせて頂きます。

店舗・施設名	特典内容		施設紹介
<p><b>洋菓子喫茶 米華堂</b> (小樽市) ☎ 0134-22-8866 営業時間 火～土 10:00～21:30 日 10:00～20:00 ※月曜定休</p> 	方法	1,000円以上ご購入の場合、 <b>【乗船券】</b> をご提示下さい。	昭和3年創業。小樽で最も古くから営業する洋菓子と喫茶のお店。三代目の店主がひとつひとつ手作りで昔からの味を守り続ける。
	特典	お会計の際に <b>「外人坂のクーベルチョコ」を1枚プレゼント</b>	人気の「アップルパイ」はサクサクとした歯応えと口の中で広がるリンゴの味が魅力。初代から受け継がれたている米華堂の「アップルパイ」はニッカウキスキー創業者の竹鶴正孝、リタ夫妻も小樽に来ると必ず食べていたそうです。是非一度、マッサンとリタさんが食べたという、アップルパイを食べてみて下さい。乗船者特典にもなっている「外人坂のクーベルチョコ」も程よい甘さでとっても美味しく、お土産にもピッタリです。  お店は路地裏散歩がお勧めの「花園銀座商店街」の一角にあります。お店の詳細はホームページでご確認ください。 <a href="http://shop.gtotal.com/beikado/">http://shop.gtotal.com/beikado/</a>
<p><b>小樽天狗山ロープウェイ</b> (小樽市) ☎ 0134-33-7381 営業時間／9:00～21:00</p> 	方法	<b>【札幌・八戸（盛岡）なかよしきっぷ】</b> のお客様控えをご提示下さい。	札幌駅から高速バス（中央バス）で約1時間、小樽駅で路線バスに乗り換え17分。昼は条件が良ければ積丹半島から石狩湾、増毛連山などが一望でき、夜景は「北海道三大夜景」にも数えられる絶景。
	特典	<b>オリジナルポストカード2枚プレゼント</b>	冬季は営業時間が変更となる可能性がございますので事前に施設ホームページ等でご確認ください。  <a href="http://www.ckk.chuo-bus.co.jp/tenguyama/">http://www.ckk.chuo-bus.co.jp/tenguyama/</a>
<p><b>燻製屋 南保留太郎商店</b> (余市町) ☎ 0135-22-2744 営業時間／8:00～17:00</p> 	方法	余市本店にて2,000円以上ご購入の場合、 <b>【乗船券】</b> をご提示下さい。	燻された風合い、薫り、口に入れると広がる濃厚な燻製の薫り。この燻製の奥深い旨味は、門外不出の製法に隠されている様です。
	特典	<b>帆立燻製を1個プレゼント</b>	燻製には、適用温度の違いにより、熱燻、温燻、冷燻の3つがあるそうです。先代より受け継がれし門外不出の製法には、煙を一度冷まし、1～3週間かけ燻すという「冷燻」が用いられているとか。  乗船者特典の対象ではありませんが、通販のページ（“南保留太郎商店”で検索）を見るとその魅力を垣間見ることができます。  なお、お店の詳細はホームページでご確認ください。 <a href="http://www.tomedon.com/">http://www.tomedon.com/</a>