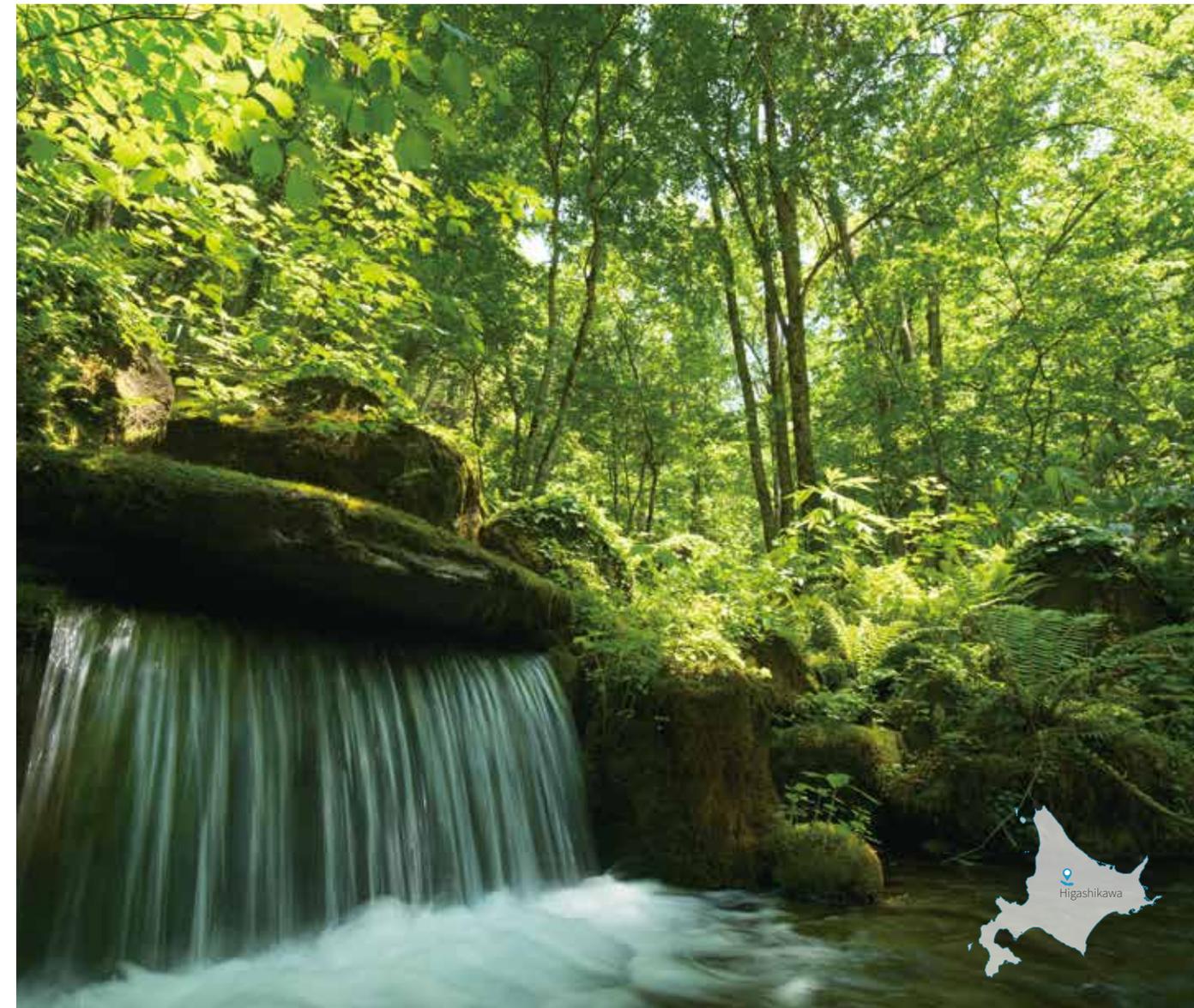


Hokkaido, Higashikawa

Discover Higashikawa

Cùng tận hưởng nguồn nước và Thị trấn nhiếp ảnh



Phát hành bởi
Hiệp hội Du lịch Higashikawa
Tháng 3/ 2023

 [visit_higashikawa](#)
 [Higashikawatourismassociation](#)
 [www.welcome-higashikawa.jp](#)



A SCENE in Higashikawa

Bạn có hình dung gì khi nghe đến cái tên Thị trấn Higashikawa? Thị trấn của những quán cà phê? Thị trấn nhiếp ảnh? Hay Thị trấn nhiều người nhập cư? Có rất nhiều câu trả lời khác nhau, nhưng trước hết hãy để chúng tôi giới thiệu đến bạn một số cảnh quan đặc sắc của Thị trấn. Đó là những khung cảnh rất bình dị tại Higashikawa. Hy vọng bạn có thể cảm nhận được thiên nhiên gần gũi và dòng chảy thời gian phong phú ở Thị trấn này.

01 / A SCENE in Higashikawa

Mùa tràn ngập phong cảnh đậm chất Hokkaido

Khoảng một tháng sau khi tuyết tan, thị trấn bắt đầu chuẩn bị cho việc canh tác lúa quy mô lớn. Nguồn nước được dẫn thẳng vào ruộng lúa và được sưởi ấm bằng ánh nắng mặt trời. Phía xa mặt nước phẳng lặng là dãy núi Tokachi trải dài hun hút, vẫn còn phủ đầy tuyết.

Ngày 15 /5, khu số 4 phía Tây Higashikawa





02 / A SCENE in Higashikawa

Loài hoa báo hiệu mùa xuân

Khi cái lạnh dài đằng đằng của mùa đông dần qua đi, thời gian như trôi nhanh hơn để đưa mùa xuân đến. Loài hoa báo hiệu điều này chính là hoa Adonis ("Fukujusou"). Chúng mọc xuyên qua lớp tuyết còn sót lại và nở rộ rực rỡ đầu mùa như thể là sứ giả mùa xuân.

Ngày 6/4, Rừng Kitoushi, Thị trấn Higashikawa



03 / A SCENE in Higashikawa

Khi tuyết trên núi dần tan, hành trình của nước bắt đầu

Vào thời điểm Tuần lễ Vàng (kỳ nghỉ Golden Week ở Nhật đầu tháng 5), núi Asahidake bắt đầu vào xuân. Băng tuyết tan thành những giọt nước nhỏ li ti dưới ánh mặt trời và thấm vào lòng đất. Một khi ngấm vào đất, có thể phải hơn một trăm năm nữa nguồn nước này mới xuất hiện trở lại trên bề mặt.

Ngày 27/4, Suối nước nóng Asahidake Yukomanbetsu



04 / A SCENE in Higashikawa

Cảm nhận sự phong phú của nước qua mọi giác quan

Thị trấn Higashikawa không có hệ thống cấp nước công cộng. Cuộc sống người dân và các hoạt động nông nghiệp, tất cả đều được duy trì bởi nguồn nước ngấm chảy từ trong dãy núi Daisetsu. Những khu rừng nơi nguồn nước chảy qua vẫn còn nguyên vẹn như thời cổ đại. Nguồn nước nuôi dưỡng cuộc sống luôn mát lạnh kể cả vào những ngày hè.

Ngày 12/6, Suối nguồn Asahidake-Daisetsuzan

05 / A SCENE

in Higashikawa

Những cụm tuyết còn sót lại giữa bầu trời mùa hè

Ngay cả khi Thị trấn đã vào mùa hè nóng bức, tuyết vẫn còn đọng lại vài nơi trên núi. Nhìn thoáng qua thì núi Asahikawa có dáng vẻ hiem trở, nhưng chỉ cần đặt chân sang phía bên kia đồi là một vùng cao nguyên hoa dại bắt ngát. Mùa hè là mùa đáng mong chờ nhất khi núi Asahidake khoe sắc với nhiều diện mạo thiên nhiên khác nhau.

Ngày 10/7, Vườn hồ Sugatami, Hồ Kagami, núi Asahidake





06 / A SCENE in Higashikawa

Bầu không khí trong lành dễ chịu

Vào mùa đông, nhiệt độ giảm xuống dưới -15°C , nhưng cảm giác phấn khích khi trượt tuyết xuyên qua những khu rừng thông vân sam Yezo át đi cả cái lạnh. Hòa mình vào dòng tuyết trắng xóa và tìm thấy niềm vui trong thiên nhiên, đó là cách người dân thị trấn này trải qua mùa đông băng giá.

Ngày 18/2, Khu trượt tuyết băng đông Asahidake

More

Hiểu hơn về Higashikawa

About Higashikawa



1

Vị trí của Higashikawa?

Gần giữa trung tâm Hokkaido

Hãy thử nhìn vào điểm trung tâm chính giữa của Hokkaido, bạn sẽ thấy Thị trấn Higashikawa nằm ở ngay sát phía trên đó. Higashikawa có vị trí khá sâu trong đất liền của đảo Hokkaido.

Thị trấn nằm gần như sát tâm điểm của đảo Hokkaido, giáp với thành phố Asahikawa - thành phố lớn thứ hai của Hokkaido, thuộc hướng đông nam vùng lưu vực bao quanh Asahikawa. Phía đông của thị trấn được bao phủ bởi những cánh rừng rậm rạp, là một phần của Vườn quốc gia Daisetsuzan - Vườn quốc gia tự nhiên lớn nhất Nhật Bản. Nơi đây kết hợp hài hòa giữa đồng bằng và núi non, một đặc điểm nổi bật của thị trấn Higashikawa.

2

Cách đi?

Bắt đầu từ Asahikawa

Các tuyến giao thông gần nhất ở Higashikawa là Ga JR Asahikawa và Sân bay Asahikawa. Bằng đường không, từ sân bay Haneda (Tokyo) đến sân bay Asahikawa chỉ khoảng 1 giờ 45 phút. Bằng tàu điện JR, từ Sapporo đến Asahikawa khoảng 1 giờ 25 phút. Nhờ vị trí chiến lược sát thành phố Asahikawa mà đường đến Higashikawa gần hơn hẳn. Đây cũng là ấn tượng chung của nhiều du khách từng ghé Thị trấn.

Thị trấn Higashikawa không có tuyến đường sắt, chỉ có hệ thống xe buýt địa phương di chuyển giữa ga JR Asahikawa và sân bay Asahikawa. Ngoài ra còn có tuyến xe buýt đến Vườn Quốc gia Asahidake. Để biết chi tiết về lịch trình xe, vui lòng truy cập trang web "Thông tin Du lịch Higashikawa".



Truy cập Homepage

Không chỉ cung cấp thông tin về cách đi đến Higashikawa mà trang web còn có thông tin về dịch vụ cho thuê xe đạp và các điểm tham quan tuyệt đẹp của thị trấn. Liên quan đến thông tin du lịch ở Higashikawa, hãy bắt đầu tại đây!

Hiệp hội Du lịch Higashikawa
www.welcome-higashikawa.jp



3

Niềm tự hào của Thị trấn?

"Nước", "Gạo" và "Nhiếp ảnh"

Thị trấn Higashikawa không có hệ thống cấp nước công cộng. Mỗi hộ gia đình trong thị trấn đều sử dụng nguồn nước ngầm núi Daisetsu để sinh hoạt hàng ngày. Nằm trên một vùng đồng bằng rộng lớn, màu mỡ, được thiên nhiên ưu đãi cả về nước và đất đai, ngành nông nghiệp trồng lúa phát triển mạnh, biến nơi đây thành một vùng sản xuất lúa gạo lớn với chất lượng gạo thơm ngon xuất sắc.



Gạo Higashikawa

Sử dụng nguồn nước ngầm giàu khoáng chất từ núi Daisetsu, thị trấn chú trọng sản xuất gạo chất lượng cao. Giống gạo "Yumepirika" của Thị trấn đã giành được giải nhất (giải vàng) tại cuộc thi gạo năm 2019.



Phòng triển lãm Văn hóa

Mang đậm nét một thị trấn nổi tiếng về nhiếp ảnh, phòng triển lãm được xây dựng để giới thiệu và chiêm ngưỡng các tác phẩm nghệ thuật. Nếu đăng ký, bất cứ ai cũng có thể trưng bày tác phẩm của chính mình. Được cải tạo vào năm 2021, nơi đây được tái sinh với một diện mạo mới mẻ hơn, hiện đại hơn.

4

Và còn nhiều hơn thế nữa!

Thị trấn của những người nhập cư

Với môi trường sống dễ chịu, thiên nhiên phong phú và nguồn nước trong lành, rất nhiều người chuyển đến sống tại đây.



Hệ thống Cổ đồng Higashikawa

Đây là hệ thống đóng góp thuế địa phương, nơi người dân có thể lựa chọn đóng góp và hỗ trợ thị trấn Higashikawa. Người đóng góp được gọi là "cổ đồng" và nhận được những quyền lợi đặc biệt.



Sản xuất rượu vang, bia và sake

Thị trấn còn sản xuất rượu bằng nho và gạo trồng tại Higashikawa, tạo ra những đặc sản địa phương đặc sắc.



Thị trấn của đồ nội thất

Các cửa hàng trong Thị trấn đều có biển hiệu làm bằng gỗ chạm khắc. Ngày 14/4 hàng năm được chọn là Ngày của Ghế (Chair Day), để quảng bá đồ nội thất gỗ nổi tiếng của Thị trấn.



Cuộc thi nhiếp ảnh Koshien

Là cuộc thi Nhiếp ảnh cấp THPT toàn quốc. Các trường xuất sắc nhất sẽ tập trung tại Higashikawa, cùng thi đấu với mục tiêu giành giải quán quân nhiếp ảnh cấp trung học xuất sắc nhất Nhật Bản.



Kimi no Iru (Chiếc ghế của bé)

Mỗi đứa trẻ sinh ra ở Higashikawa đều được Thị trấn tặng một chiếc ghế nhỏ, được làm thủ công bởi các nghệ nhân nội thất. Thiết kế được thay đổi mỗi năm với xưởng sản xuất tọa lạc ngay trong thị trấn.

Truy cập Homepage

Trang web của thị trấn bao gồm nhiều thông tin cơ bản về thiên nhiên, địa lý, các dự án nhiếp ảnh, các điểm du lịch, hệ thống cổ đồng Higashikawa, cũng như hướng dẫn về quy trình nhập cư.

Truy cập Homepage
higashikawa-town.jp



Suối nguồn Daisetsu Asahidake

Nguồn nước tinh khiết chảy từ mạch nước ngầm núi Daisetsu được lấy tại trạm suối nguồn Daisetsu Asahidake. Đi bộ dọc theo lối đi lát gỗ từ trạm lấy nước vào trong rừng, du khách sẽ thấy dòng suối trắng xóa chảy ra từ giữa những tảng đá phủ rêu xanh.



Phía sau Thị trấn là
Đỉnh núi cao nhất Hokkaido!

Asahidake thuộc địa phận Thị trấn Higashikawa

Phía đông Higashikawa là một phần của “Vườn quốc gia Daisetsuzan”. Đối với người dân, ngọn núi Asahidake luôn hiện hữu và trải dài bao quanh thị trấn. Nguồn nước thiết yếu cho sinh hoạt hàng ngày là từ núi Asahidake. Hoạt động leo núi và trượt tuyết khá phổ biến trong thị trấn khiến ngọn núi trở thành một địa điểm đến đặc biệt.



Trong bản đồ, Thị trấn nằm ở hướng tây, còn núi Asahidake nằm ở hướng đông. Asahidake là biểu tượng của thị trấn Higashikawa, đồng thời cũng là khu trung tâm du lịch và leo núi.



Đi bộ thám hiểm trên tuyết là một trong những hoạt động phổ biến. Với hệ thống cáp treo, bất cứ ai cũng có thể dễ dàng tận hưởng khung cảnh mùa đông tuyết đẹp này.



Chỉ cần lên Cáp treo!

Cáp treo đưa du khách từ ga Sanroku (độ cao 1100m) đến thẳng ga Sugatami (độ cao 1600m) trong 10 phút. Quang cảnh của chuyến đi trên không này thật sự tuyệt vời. Vào mùa hè, du khách có thể leo núi và quan sát thực vật vùng núi cao. Sang mùa đông là thời điểm cho hoạt động trượt tuyết và trượt ván.



Bằng cáp treo, du khách bắt đầu hành trình leo núi từ ga Sugatami, rất tiện lợi ngay cả khi mang theo nhiều hành lý.

Truy cập Homepage

Ngoài thông tin về lịch trình hoạt động của cáp treo, trang web còn cập nhật liên tục về tình trạng của núi Asahidake như thời tiết và nhiệt độ bằng camera lắp tại ga Sugatami. Bên cạnh đó, còn rất nhiều thông tin hữu ích cho du khách leo núi.

Cáp treo Asahidake Daisetsuzan
asahidake.hokkaido.jp



Pentapetalum



Sibbaldia miyabei



Hò Mã đề



Chi Mâm xôi



Long đờm tím



Cassiope



Kalmia



Hò Thạch nam



Hò Cỏ chồi



Hò Hoa chuông



Hò Long đờm



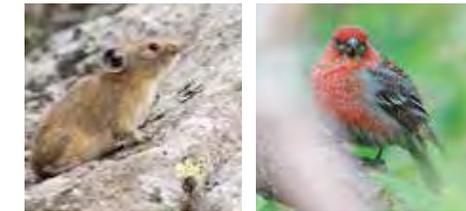
Vị kim đất ẩm

Thiên nhiên Hokkaido hùng vĩ ngay trước mắt

Khu vực ga cáp treo Sugatami nằm ở vùng núi cao. Do đó, du khách có thể dễ dàng bắt gặp những loài thực vật vùng núi hiếm thấy trên đảo Honshu.

Du khách cũng có thể thấy tận mắt

những loài chim quý hiếm như chim sẻ thông đỏ, loài chim sinh sản ở vùng pumila của dãy núi Daisetsu và núi Rishiri. Asahidake quả là một kho báu thiên nhiên đáng quý của Hokkaido.



Trái: Thỏ cục pika với tiếng kêu dễ thương trên gờ đá.
Phải: Sẻ thông đuôi đỏ (đực) đang mổ những quả mọng pumila.

Để biết thêm thông tin về Asahidake, hãy ghé qua Asahidake Visitor Center

Visitor Center cung cấp nhiều thông tin như kỹ năng leo núi an toàn theo từng mùa và trưng bày nhiều hiện vật, sách liên quan đến Asahidake. Đây là điểm đến thú vị cho du khách đi Asahidake ngay cả khi không thể lên núi vì thời tiết xấu.



Visitor Center có trần nhà cao và không gian mở. Bên trong có mô hình thu nhỏ của núi Daisetsu.



Khu trưng bày các loài động vật núi chỉ có ở Hokkaido, như hươu Ezo và cáo đỏ.



Truy cập Homepage

Homepage chia sẻ thông tin cụ thể về Asahidake như hệ động thực vật của Vườn quốc gia Daisetsuzan và lịch sử hình thành địa chất. Trung tâm thường tổ chức các buổi hội thảo về kỹ năng leo núi, các sự kiện giúp du khách tiếp xúc gần hơn với thiên nhiên.

Asahidake Visitor Center
www.asahidake-vc-2291.jp



Năm trải nghiệm khám phá Higashikawa

Nếu đến thăm Higashikawa, bạn hãy thử những cách sau đây để tận hưởng chuyến đi. Chuỗi những trải nghiệm độc đáo theo từng mùa và tâm trạng, dù ngắn cũng đủ để du khách cảm nhận trọn vẹn thị trấn. Hãy chìm đắm vào khoảng thời gian đặc biệt mà bạn sẽ không tìm thấy ở bất cứ nơi nào khác.



liko

Tòa nhà của quán từng là trung tâm luyện thi, nay trở thành cửa hàng cà phê kiêm số cô la thủ công và đồ ăn nhanh. Hãy thử ghé quán, ngồi tại khu vực chỗ ngồi ngoài trời phía bãi đậu xe ngay trước cửa hàng để vừa thưởng thức một ly sinh tố tươi ngon, vừa tận hưởng làn gió mát mẻ.



HARU Kitchen

Kế thừa từ một quán cà phê với thiết kế cơ bản mang hơi hướng cổ điển, không gian yên tĩnh vừa phải, quán thu hút nhiều khách hàng bởi bầu không khí và hương vị món ăn. Xung quanh quán là khung cảnh đậm chất thiên nhiên, thực khách thậm chí có thể quan sát các loài chim hoang dã từ cửa sổ.



[Năm trải nghiệm khám phá Higashikawa]

Các quán cà phê cải tạo

Với tinh thần hiếu khách và tình yêu dành cho những điều xưa cũ

Thị trấn Higashikawa có rất nhiều quán café. Những người có ước mơ kinh doanh quán ăn, quán cafe đều bị thu hút bởi dòng nước tinh khiết từ núi Daisetsu và các tòa nhà kiến trúc cổ được bảo tồn khá tốt tại thị trấn. Chẳng mấy chốc, Higashikawa đã trở thành nơi tập trung

nhiều quán cà phê độc đáo. Không chỉ các tòa nhà, cả thức ăn và cảnh quan cũng vậy. Tinh thần lưu giữ, bảo tồn những thứ sẵn có tạo nên một bầu không khí mới lạ cho mỗi quán. Đạo quanh những quán cà phê này là một trong những thú vui lớn ở Higashikawa.



Wednesday Cafe & Bake

Tòa nhà của quán ban đầu vốn là kho chứa hàng của một hợp tác xã nông nghiệp, được xây bằng những khối gạch xếp chồng rất chắc chắn. Nội thất bên trong chủ yếu là đồ gỗ và những bức tường thô, tạo nên bầu không khí đậm chất Mỹ cổ điển.

ON THE TABLE

Tòa nhà trước đây là trạm cứu hỏa nay đã được cải tạo thành nhà hàng "ON THE TABLE" ở tầng hai và cửa hàng quần áo "Less" ở tầng một. Không còn đọng lại bất kỳ dấu vết gì là trạm cứu hỏa, với vẻ ngoài cổ kính mà hiện đại, cửa hàng mang lại một cảm giác lịch sử mạnh mẽ.





Tại suối nguồn Daisetsu Asahidake gần hồ Chubetsu, du khách có thể chiêm ngưỡng dòng suối chảy mạnh từ mạch nước ngầm của núi Asahidake và lấy nước trực tiếp từ trạm nước của nguồn suối này.

Chèo thuyền sáng sớm

Vào mùa hè ở Hokkaido - nơi có vĩ độ cao, mặt trời lên từ 4 giờ sáng và mọi người có thể ra ngoài từ 5 giờ. Hãy thử tận hưởng khoảnh khắc thư thái trước bữa sáng, trước khi đi làm. Nhịp sống chậm rãi và khoảng thời gian ban ngày ở đây khá dài tạo nên cảm giác ung dung, tự tại. Thời gian mặt trời mọc ở đây cũng khác so với phía đảo Honshu. Để du khách trải nghiệm mùa hè trọn vẹn hơn, các hướng dẫn viên địa phương thường tổ chức nhiều tour vui chơi dưới nước vào tháng 7, tháng 8, khi nước không còn quá lạnh.



Around
Higashikawa

02

Trips

[Năm trải nghiệm khám phá Higashikawa]

Gần hơn với Nước và Thiên nhiên

Trải nghiệm và vui chơi với nguồn nước từ núi

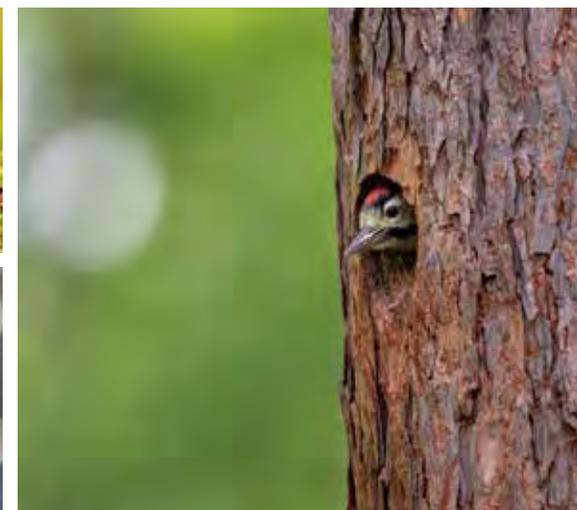
Cách thị trấn 20 phút lái xe, hồ Chubetsu là nơi thư giãn lý tưởng cho người dân địa phương. Mặt nước tĩnh lặng, hầu như không có sóng, rất thích hợp cho các môn thể thao như chèo thuyền kayak và chèo ván đứng (SUP). Vào sáng sớm mùa hè, du khách có thể tận hưởng khoảnh khắc chèo

thuyền nhẹ nhàng dưới làn gió mát đặc trưng của Hokkaido. Nhìn từ hồ có thể thấy trọn cảnh ngọn núi Asahidake hùng vĩ. Nguồn nước ta sử dụng mỗi ngày và dòng nước đang bao bọc xung quanh ta đều bắt nguồn từ ngọn núi đó, đưa ta kết nối gần hơn với nước và thiên nhiên.

Hãy thử dạo 1 vòng quanh hồ khi mặt trời lên cao, ánh nắng ban mai dịu nhẹ chiếu xuống mặt hồ lấp lánh không gợn bóng, hoặc thư giãn dưới bóng cây mát ở rừng Kitoushi. Từng trải nghiệm đều khiến ta nhìn lại về mối quan hệ giữa con người với thiên nhiên.

Động thực vật thường thấy trong rừng

Ảnh trên: Sóc chuột Siberia - không chỉ có ở vùng thấp mà còn ở các khu núi cao như Asahidake. Ảnh dưới: Cúc vạn thọ đầm lầy - Loài hoa thường thấy gần nguồn nước từ xuân đến hè. Ảnh phải: Chim gõ kiến - loài chim nhỏ, có thể nhìn thấy chúng quanh năm.





Phương tiện công cộng trong nội thành còn hạn chế, khiến nhiều người cho rằng phải có ô tô mới có thể tham quan tự do. Tuy nhiên, ở Hokkaido, với khí hậu dễ chịu, chính những hành trình cũng là trải nghiệm thú vị.



Du khách có thể thuê xe đạp tại Trạm dừng chân Michikusakan Higashikawa. Vào đầu tháng 5, vừa đạp xe vừa chiêm ngưỡng những hàng cây hoa anh đào nở rộ ở rừng Kitoushi là một trong những khoảnh khắc tuyệt vời.



[Năm trải nghiệm khám phá Higashikawa]

Đi đến bất cứ nơi đâu, bằng chính đôi chân của ta

Một người bạn đồng hành nhỏ gọn, thiết yếu cho một ngày tự do

Muốn khám phá Higashikawa? Xe đạp là phương tiện hoàn hảo cho điều đó. Ngoại trừ khu vực núi Asahidake, đường sá ở thị trấn hầu như rất bằng phẳng. Với một chiếc xe đạp có số hiện đại, du khách có thể ghé thăm các quán cà phê và xưởng sản xuất thủ công theo tốc độ của riêng mình.

Trên phố, hầu như không có ô tô, những con đường thẳng tắp trải dài vô tận như thể được vẽ bằng thước. Phía trên là bầu trời rộng lớn, phía trước là phong cảnh hùng vĩ độc đáo của Hokkaido. Hãy thử một chuyến đi nhỏ quanh thị trấn để khám phá những trải nghiệm thú vị mà chỉ xe đạp mới có thể mang lại.



Rất nhiều điểm dừng chân

Ảnh trái - Rừng Kitoushi: nhiều hoạt động ngoài trời như cắm trại và BBQ. Ảnh trên bên phải: Những người có sức bền tốt có thể đạp xe đến thẳng Ga cáp treo Asahidake. Ảnh dưới bên phải: Bảo tàng Dân gian Thị trấn Higashikawa - tòa nhà từng là Tòa thị chính cũ với bầu không khí hoài niệm.

Bốn mùa đa sắc



Sắc đỏ trắng trên nền trời trong xanh Lá đỏ và tuyết trắng đầu mùa tháng 9

Lá mùa thu ở Asahidake khác với những gì thường thấy ở Honshu. Ở vùng núi cao, chỉ một vài loài cây bụi, như Aleutiana chinensis và Rowan japonica mới có màu sắc mùa thu. Chúng tạo thành những cụm màu nổi bật, cảnh tượng tuyệt đẹp như bức tranh khảm với những sắc đỏ cam vàng rải rác trên nền trời xanh từ giữa tháng 9. Vẻ đẹp rực rỡ ấy khiến bất cứ ai cũng phải trầm trồ. Đây cũng là thời điểm núi Asahidake đón đợt tuyết rơi đầu tiên. Nếu may mắn, du khách có thể chiêm ngưỡng đỉnh núi phủ tuyết trắng xóa trên nền trời trong vắt. Trong khi mùa hè vẫn còn vương vấn ở dưới chân núi, Asahidake chào đón mùa thu rực rỡ sắc màu – là mùa thu sớm nhất ở Nhật Bản.

Asahidake và Hồ Kagami với những tán lá mùa thu

Độ cao của Công viên Sugatami và hồ Kagami trên núi xấp xỉ 1600 mét. Vì nằm trên cung đường giới hạn nên các cây lớn không thể phát triển, chủ yếu chỉ có các bụi cây nhỏ, đủ để che phủ mặt đất sẽ đổi màu vào mùa thu. Những loài thực vật núi cao này đổi màu ở lá thay vì hoa, tô điểm thêm cho vẻ đẹp lộng lẫy của cảnh quan.



Đắm chìm trong vẻ đẹp của sự mềm mại

Phong lữ là một trong những loài thực vật vùng núi cao tiêu biểu nhất Asahidake. Những bông hoa mỏng manh nở rộ vào đầu hè, tạo nên một cánh đồng hoa rộng lớn. Đến mùa thu, những chùm lông dài, mềm mại lay động theo từng đợt gió.



Mùa thu dần nhường chỗ cho mùa đông

Bầu trời xanh ngắt, tuyết và lá thu hòa quyện tạo nên một khung cảnh muôn màu muôn sắc. Với mùa thu, du khách sẽ được đắm chìm trong sự phong phú và rực rỡ của những gam màu tự nhiên.



Mùa thu ở miền bắc Nhật Bản điểm xuyết sắc đỏ vàng

Những cây thông Nhật xanh mượt cao ngang lưng, nhẹ nhàng bao phủ sườn núi, giữa chúng là những cây thanh trà với những màu sắc rực rỡ như thể là những họa tiết được thiên nhiên vẽ nên, tô điểm cho mặt đất thêm phần tươi đẹp.



Sự tương phản giữa bụi cây lá đỏ và sương sớm

Cuối tháng 9 là thời điểm đẹp nhất của mùa thu. Khi tuyết bắt đầu rơi, sương giá hình thành trên lá cây phong lữ tạo nên những đường viền băng.



Trải nghiệm trượt tuyết địa hình

Tại Asahidake, du khách có thể đăng ký leo núi, khám phá những ngọn núi tự nhiên hoặc trải nghiệm môn trượt tuyết địa hình. Sau khi xuống cáp treo, du khách sẽ đi bộ thám hiểm trên tuyết, khám phá khu vực để tìm ra địa hình và độ dốc phù hợp cho mình. Với hoạt động này, chúng tôi khuyến nghị du khách nên tham gia một tour du lịch có hướng dẫn viên.

Mùa tuyết bột mịn kéo dài đến tháng 4

Vào đầu mùa, tuyết bột mịn rơi dày đặc gần như mỗi ngày. Gió mạnh, bão tuyết thường xảy ra trong mùa đông khắc nghiệt, nhưng thời tiết sẽ ổn định trở lại từ tháng 3. Ngay cả đến tháng 4, lớp tuyết bột mịn vẫn còn nguyên như trong hình.

Around
Higashikawa

[Năm trải nghiệm khám phá Higashikawa]

05

Trips

Tuyết chính là cuộc sống

Chất lượng tuyết tuyệt vời, không thể so sánh với bất kỳ nơi đâu

Asahidake, đỉnh núi cao nhất Hokkaido, đón nhận những cơn gió theo mùa và được thiên nhiên ưu đãi với lượng tuyết dồi dào. Vì nằm sâu trong đất liền nên tuyết ở đây có ít độ ẩm. Du khách trượt tuyết rất thích thú khi có cơ hội trải nghiệm chất lượng tuyết tốt nhất: tuyết bột mịn Asahidake

(Powder snow). Các sườn tuyết dốc thoải, dễ dàng di chuyển bằng cáp treo thu hút du khách đến tận hưởng hoạt động trượt tuyết. Với niềm yêu thích dành cho bộ môn trượt tuyết, nhiều người thậm chí còn chuyển đến Higashikawa để được tiếp xúc với loại tuyết bột mịn này dù ở khu

trượt tuyết hay ngay trước chính cửa nhà. Đối với họ, tuyết bột mịn chính là cuộc sống. Nếu bạn yêu thích trải nghiệm trượt tuyết hoặc trượt ván, hãy ghé thăm Higashikawa vào mùa đông.

Các loài động vật và phong cảnh vùng núi

Trên: Sóc bay Siberia - sống trong rừng và chịu được cái lạnh băng giá mùa đông, thường bắt gặp trên các ngọn cây. Dưới: Thỏ tuyết - Một loài khác, thường thấy khi chúng chạy băng qua đường trượt tuyết. Phải: Dãy núi Tokachi lúc hoàng hôn với không khí trong lành, nhìn rõ cả những ngọn núi cách xa đó hơn 30km.



Không lo thời tiết xấu!

3 điểm nhất định phải đến

Trạm dừng chân Higashikawa "Michikusakan"

Michikusakan là trung tâm du lịch của thị trấn Higashikawa. Nơi đây không chỉ là điểm dừng nghỉ thuận tiện cho ô tô, mà còn là trạm dừng chính của xe buýt, là điểm mốc giao thông quan trọng của Thị trấn. Bên trong Michikusakan là cửa hàng bày bán các sản phẩm nông nghiệp và hàng hóa địa phương như gạo Higashikawa, nhiều loại quà lưu niệm liên quan đến thị trấn. Văn phòng Hiệp hội Du lịch nằm trong chính tòa nhà này, du khách có thể tìm thấy mọi thông tin cần thiết về thị trấn Higashikawa tại đây.



DATA

Giờ mở cửa 9:00 - 18:00
(đóng cửa lúc 17:00 từ tháng 11 đến tháng 3)

Ngày nghỉ Kỳ nghỉ Tết Dương lịch (31/12 - 4/1)

☎ 0166-68-4777

f michikusakan @ michikusakan
www.welcome-higashikawa.jp/michikusaka/



Nhiều sản phẩm từ rau củ, đậu, gạo, v.v. đến các loại bánh kẹo, mật ong, đồ thủ công mỹ nghệ và hàng hóa tiêu dùng được bày bán.



Michikusakan cung cấp dịch vụ cho thuê xe đạp, không chỉ có xe đạp thể thao Montbell mà còn có xe đạp địa hình phù hợp để đi trên tuyết và bùn lầy.



Bản đồ về tay liệt kê các cửa hàng ở Higashikawa được phát hành dưới dạng tờ rơi, tổng hợp nhiều thông tin cho du khách.



Ảnh trái: Rượu vang "Kitoushi" làm từ nho thu hoạch ở khu Kitoushi, thị trấn Higashikawa, và bia "Higashikawa Ale", bắt đầu được bán từ năm 2020. Ảnh phải: Nhiều loại gạo địa phương đa dạng với hương vị phong phú.



Ảnh 1 (trên - trái): Giấm gỗ được làm độc quyền từ các loại cây lá rộng trồng ở Higashikawa, dùng để khử trùng, khử mùi và đuổi côn trùng. Ảnh 2 (trên - phải): Cà phê đặc sản Higashikawa. Hạt cà phê lấy cảm hứng từ Asahidake có hương vị tươi mát. Ảnh 3 (dưới - trái): Đặc sản của Michikusakan - kem ốc quế sữa tươi rất được ưa chuộng. Ảnh 4 (dưới - phải): Áo phông in hình các loài động vật của thị trấn.

Trung tâm Cộng đồng Thị trấn Higashikawa

Centpure I

Nằm trong khuôn viên trường Tiểu học Higashikawa cũ, cơ sở này có phòng trưng bày gallery, phòng lounge, quán cà phê và nhiều tiện ích khác. Tầng hai là trường Nhật ngữ công lập đầu tiên của Nhật Bản - Trường Nhật ngữ Higashikawa, thu hút du học sinh từ khắp nơi trên thế giới.

DATA

Giờ mở cửa 8:30 - 21:00

Ngày nghỉ Không có ngày nghỉ

☎ 0166-82-2111

higashikawa-town.jp/centpure



Phòng Lounge (phòng khách), được trang bị lò sưởi đốt củi kèm đồ gỗ thương hiệu Asahikawa.



những chiếc máy ảnh cũ được trưng bày tại khu Lounge.



Vốn là tòa nhà trường tiểu học được xây dựng vào năm 1961. Nhờ cải tạo, xây dựng lại, tòa nhà 60 năm tuổi này vẫn tiếp tục đóng vai trò là một cơ sở giáo dục, học tập.



Phòng Gallery thường trưng bày các loại nội thất, chủ yếu là ghế.

Bất cứ ai cũng có thể vào Phòng Sinh hoạt Đa văn hóa cộng đồng ở tầng 1.



Trung tâm Cộng đồng Thị trấn Higashikawa

Centpure II

Trung tâm này là một thư viện với hơn 50.000 cuốn sách, trưng bày nhiều tài liệu liên quan đến nhiếp ảnh, nội thất. Đặc biệt là bộ sưu tập văn học và sách ảnh về văn hóa núi Daisetsu rất ấn tượng. Đây là một cơ sở giao lưu kiến thức toàn diện, hỗ trợ khả năng học hỏi, nghiên cứu tự do của mỗi người dân.

DATA

Giờ mở cửa 09:00~21:00

Ngày nghỉ Kỳ nghỉ Tết dương lịch (31/12 - 5/1)

☎ 0166-82-2111

higashikawa-town.jp/centpure



Bộ sưu tập sách về Vườn quốc gia Daisetsuzan, hay còn được gọi là Kho lưu trữ Daisetsuzan và nhiều loại sách khác như sách thiếu nhi, tiểu thuyết, giải trí.

Các sự kiện triển lãm đồ thủ công mỹ nghệ, đồ nội thất và tác phẩm nghệ thuật được trưng bày gần cửa vào.



Các kệ sách mở được sắp xếp theo mùa hoặc theo chủ đề nhất định.

Chỗ ngồi lý tưởng cạnh cửa kính sáng sủa, thích hợp để thư giãn và đọc sách.



Bãi cỏ xanh là không gian chung để mọi người vui chơi, thư giãn, là nơi tổ chức các sự kiện định kỳ ngoài trời như triển lãm tranh, ảnh.

Kể cả tại ga tàu hay sân bay!

Để dàng bắt gặp các cửa hàng của Higashikawa

Higashikawa Meets

Higashikawa Meets là cửa hàng đậm chất Higashikawa với các đặc sản địa phương, bao gồm đồ thủ công mỹ nghệ, ẩm thực, rượu và cà phê, quà lưu niệm. Ngoài cửa hàng chính tại Cent Pure II, chúng tôi cũng có các chi nhánh tại Ga JR Asahikawa và Sân bay Asahikawa.



Có bán hàng trực tuyến

HIGASHIKAWA MEETS

Online shop

Bạn muốn mua một món đồ thủ công đã từng thích, hoặc muốn mua lại một món ngon đã từng ăn? Chúng tôi thiết lập trang web mua hàng trực tuyến để du khách có thể kết nối với Higashikawa từ bất cứ nơi đâu.

Truy cập trang web của hàng trực tuyến Higashikawa Meets tại đây

higashikawa-meets.com



HIGASHIKAWA MEETS

Chi nhánh Sân bay Asahikawa



Các mặt hàng tập trung vào những sản phẩm lưu niệm.

Hãy tận dụng thời gian trước khi bay để chọn một món quà lưu niệm giúp chuyến đi của bạn thêm phần đáng nhớ.

DATA

Giờ mở cửa 7:55~20:00 (có thể thay đổi tùy theo lịch trình các chuyến bay)

Không có ngày nghỉ

☎ 0166-83-2337 (AIRPORT LILAS)

Địa điểm Airport Lila - Tầng 2 Ga đi quốc nội, sân bay Asahikawa



Ngoài ra, còn có các loại thực phẩm dài hạn như cà phê và mật ong.

HIGASHIKAWA MEETS

Centpure



Không gian rộng rãi với các sản phẩm phong phú thể hiện nét đặc trưng của Higashikawa.

Đây là cửa hàng chính của Higashikawa Meets, cung cấp từ đồ thủ công mỹ nghệ đến sách, thực phẩm và đồ trang trí nội thất.



Cửa hàng có bộ sưu tập các sản phẩm nổi bật.

DATA

Giờ mở cửa 10:00~17:00

Ngày nghỉ Kỳ nghỉ Tết dương lịch (31/12 - 5/1)

☎ 0166-82-2111 (đt) @ higashikawa.meets

Địa điểm 1-1-2 Kitamachi, Higashikawa

HIGASHIKAWA MEETS

Chi nhánh Asahikawa Ekimae

Cửa hàng giới thiệu đến du khách về Higashikawa thông qua các sản phẩm địa phương, trong đó có cà phê đặc sản Yoshinori.



DATA

Giờ mở cửa 7:00~21:00 **Không có ngày nghỉ**

☎ 0166-26-5575 🐦 HKmeets_shop

Địa điểm Khách sạn Wing International Asahikawa Ekimae - 1F (Đối diện Trung tâm thương mại AEON Asahikawa Ekimae), 3112 Miyashita-dori 7-chome, Asahikawa.



Nếu đến Asahikawa, hãy thử bắt đầu với một tách cà phê đặc sản thơm ngon.



Một năm ở Higashikawa

Thị trấn Higashikawa luôn tràn ngập sự kiện và điểm tham quan đa dạng quanh năm. Dưới đây là hướng dẫn về các mốc thời điểm phù hợp để du lịch

Sự kiện chính

- ▶ **Tháng 1** ● Higashikawa Ice Festival
- ▶ **Tháng 2** ● Mùa cao điểm các hoạt động thể thao mùa đông
- ▶ **Tháng 3** ● Mở cửa Câu lạc bộ đồng quê Court Asahikawa và Sân golf Kitoushi Park
- ▶ **Tháng 4** ● Mở cửa Đài phun nước bảy màu và đi bộ Công viên Suối nguồn Daisetsu Asahidake (đến tháng 10)
- ▶ **Tháng 5** ● Kurashi Tanoshiku Festival
● Mùa hoa anh đào nở rộ ở công viên rừng Kitoushi
● Cây anh đào duy nhất trong công viên Yusui nở hoa
● Mở cửa đường đi bộ vào Thác Hagoromo
- ▶ **Tháng 6** ● Lễ Khai mạc Núi Asahidake
● Lễ hội Núi Asahidake (Nupurikorokamuinomi)
- ▶ **Tháng 7** ● Giải Nhiếp ảnh học sinh THPT quốc gia Shashin Koshien
● Liên hoan Nhiếp ảnh học sinh THPT quốc tế Youth Festival
● Liên hoan Nhiếp ảnh quốc tế
- ▶ **Tháng 8** ● Lễ hội Dontokoi
● Lễ hội đèn Higashikawa
● Daisetsu Asahidake SEA TO SUMMIT
- ▶ **Tháng 9** ● Kurashi Tanoshiku Festival
● Mùa gặt lúa - thu hoạch gạo mới
● Tuyết đầu mùa trên núi Asahidake
● Thời điểm đẹp nhất để ngắm lá thu trên núi Asahidake
- ▶ **Tháng 10** ● Tenninkyo: Mùa lá đỏ
● Hồ Chubetsuko: Mùa lá đỏ
- ▶ **Tháng 11** ● Giải đấu Asahidake Cross Country Course
- ▶ **Tháng 12** ● Mở cửa Khu trượt tuyết Canmore Ski Village
● Mùa trượt tuyết tại núi Asahidake



Để biết thêm chi tiết về từng sự kiện, vui lòng truy cập trang web của thị trấn Higashikawa.



Tháng 5 / Mùa hoa anh đào rừng Kitoushi



Tháng 5 / Mùa xuân Asahidake bắt đầu vào cuối tháng 5



Tháng 7 / Cảnh đồng hoa Alpine ở Susoai-daira, Asahidake



Tháng 9 / Núi Asahidake với sắc thu sớm nhất ở Nhật Bản



Tháng 7 / Các thí sinh THPT thi đấu nhiếp ảnh Giải Shashin Koshien



Tháng 2 / Tuyết bột mịn Asahidake



Tháng 1 / Đi bộ thám hiểm trên nền tuyết trắng đến đầu miệng núi lửa

Thời tiết và nhiệt độ

Bảng nhiệt độ và thời tiết tương đối tại thị trấn Higashikawa. Nhiệt độ trên núi Asahidake thấp hơn từ 5 đến 10°C so với nhiệt độ này.

Tháng	Nhiệt độ	Đặc điểm thời tiết
Tháng 1	-4.0°C / -13.3°C	Khăn tắm có thể đóng thành băng như một cây gậy.
Tháng 2	-2.7°C / -12.8°C	Mùa đông khắc nghiệt với khung cảnh tuyệt đẹp.
Tháng 3	2.1°C / -7.6°C	Tuyết dần tan, đến cuối tháng, nụ bồ công anh bắt đầu mọc.
Tháng 4	10.3°C / -0.6°C	Mùa xuân trên Thị trấn, tuyết vẫn rơi trên núi.
Tháng 5	18.1°C / 5.9°C	Cây cối xanh tươi. Tuyết tan nhanh hơn trên núi.
Tháng 6	22.4°C / 11.4°C	Thời điểm không khí thoáng mát, dễ chịu.
Tháng 7	25.9°C / 15.8°C	Mùa hè ngăn ngòi kèm theo những tia nắng rực rỡ.
Tháng 8	26.0°C / 16.1°C	Ban ngày nắng nóng, ban đêm nhiệt độ hạ dần và mát mẻ hơn.
Tháng 9	21.5°C / 10.8°C	Tuyết bắt đầu rơi trên núi, Asahidake sang thu với các cụm lá vàng đỏ.
Tháng 10	14.2°C / 4.0°C	Những cánh đồng lúa rộn ràng thu hoạch, lá cây trong thị trấn bắt đầu chuyển màu.
Tháng 11	5.8°C / -1.9°C	Thời điểm thay lớp xe ô tô chuyên dụng mùa đông.
Tháng 12	-1.5°C / -9.2°C	Khu trượt tuyết khắp cả nước đã mở cửa, báo hiệu mùa đông bắt đầu.

Wednesday Cafe & Bake

Quán cà phê cổ điển được cải tạo từ một nhà kho cũ



Cà phê latte pha từ espresso nguyên chất, bánh canelé có nhiều hương vị, như sô cô la và vị quả sung.

Cùng thư giãn với một tách latte và bánh canelé

Vốn là một nhà kho của Hợp tác xã nông nghiệp, quán mang đến bầu không khí cổ điển và thư thái.

Ngoài hơn 10 loại cà phê pha thủ công, quán phục vụ các bữa ăn trưa thịnh soạn và bánh mì nướng kiểu Pháp từ 15:00 đến 17:00. Quán nổi tiếng với món bánh canelé, một loại bánh ngọt Pháp làm từ bột gạo ít thấy ở Hokkaido. Thực đơn thay đổi theo mùa với các thức uống latte và sinh tố đa dạng khiến du khách nhiều lần ghé thăm mà không thấy chán.

DATA

Giờ mở cửa 11:00-17:00

Ngày nghỉ thứ năm

☎ 0166-85-6283

f wednesday.cafeandbake

@ wednesday_cafeandbake



Bầu không khí trong quán vô cùng thư thái nhờ phong cách cổ điển và một mặt sau cải tạo.



Quán có bán hạt cà phê và nhiều loại bánh kẹo, đồ lưu niệm cùng những chiếc cốc in hình độc đáo.



Anh Saito - chủ quán kiêm nhân viên pha chế.

yoshinori coffee

Quán cà phê hạt đặc sản với hương vị và mùi thơm đặc trưng

Quán chuyên bán hạt cà phê đặc sản và có không gian để khách thưởng thức tại chỗ. Hương vị cà phê đậm đà, chua nhẹ đặc biệt. Vừa nhâm nhi một tách cà phê được pha bằng nguồn nước tinh khiết của Higashikawa, vừa ngắm nhìn núi Daisetsuzan trước quán là một trải nghiệm tuyệt vời.



Quán có ly mang về để khách hàng vừa thưởng thức cà phê nóng vừa chiêm ngưỡng khung cảnh tuyệt đẹp ngoài trời.

DATA

Giờ mở cửa 10:00-18:00

Ngày nghỉ thứ tư và thứ năm

☎ 0166-56-0099

f yoshinoricoffee

@ yoshinoricoffee

www.yoshinoricoffee.com



Tại quán, bạn có thể thưởng thức cà phê được pha chế tinh tế từ những hạt cà phê chất lượng cao.



Một tấm biển tên quán được dựng lên giữa cánh đồng, từ điểm này có thể nhìn thấy dãy núi Daisetsuzan.



Có rất nhiều mặt hàng về cà phê. Không cần lo lắng khi trời mưa với chỗ ngồi thoải mái bên trong quán.

Topeni COFFEE STAND

Cà phê rang homemade cùng bánh muffin nóng hổi

Quán chuyên cà phê và bánh muffin ở khu ngoại ô thị trấn Higashikawa. Bánh muffin được làm từ bột bã đậu phụ (okara) của cửa hàng đậu phụ Hirata có tiếng, với nhiều hương vị khác nhau như sô cô la, việt quất và caramel đậu phộng. Ngoài cà phê thơm ngon được rang tại nhà, quán còn bán cả bia thủ công.



Bánh muffin, vốn rất hợp khi dùng kèm cà phê, có nhiều vị khác nhau như việt quất, sô cô la, matcha và quả sung.

DATA

Giờ mở cửa 11:00~17:00

Ngày nghỉ thứ tư (Từ tháng 5 đến tháng 9, bán liên tục không nghỉ)

☎ 0166-73-9313

@ topenicoffeestand59

kaedecafe59.wixsite.com/topeni



Cửa hàng chủ yếu bán mang đi (take away), có bán bia thủ công ngay bên cạnh quầy.



Tất cả các hạt cà phê đều được rang xay tại chỗ. Ngoài các loại cà phê pha trộn đặc biệt, còn có cà phê nguyên chất.



Có từ 6 đến 7 loại bánh muffin. Quán có bán hộp quà tặng gồm set 3 bánh muffin.

Trà Trung Quốc, Cháo và Điểm tâm Okuizumi

Nước và gạo kết hợp, mang đến những hương vị mới



Rót từng chút từ ấm vào tách để khám phá hương thơm nồng nàn và phong vị đậm đà của trà Trung Quốc.

Tận hưởng khoảnh khắc an tĩnh với trà Trung Quốc chính hiệu

Một cửa hàng vốn ở Sapporo được biết đến với trà Trung Quốc thơm ngon và cháo có vị thanh nhẹ, đã chuyển cửa hàng đến Higashikawa vì bị thu hút bởi chất lượng nước nguồn tinh khiết và nhịp sống chậm yên bình nơi đây. Giờ mở cửa của quán có ý đồ tránh khung giờ ăn trưa tấp nập, mong muốn mang đến cho khách hàng quãng thời gian thật sự thư giãn. Hãy thử trải nghiệm cảm giác tịnh tâm mới lạ cùng trà Trung Quốc tại Okuizumi!

DATA

Giờ mở cửa 7:00 [8:00 vào mùa đông] - 13:00 (Last order: 12:00)

Ngày nghỉ thứ ba và thứ tư

☎ 0166-56-0280 📍 okuizumi_s

🌐 okuizumi.tumblr.com

Kita 2-banchi, Higashi 4-go, Higashikawa (cách trung tâm 3,4 km)



Một phần gồm cháo và há cảo nấu từ gạo. Món này dùng kèm trà để làm nổi bật hương vị trà Trung Quốc.



Từ chỗ ngồi cạnh cửa sổ có thể nhìn thấy núi Daisetsu phía sau những cánh đồng lúa ngút ngàn.



Không gian yên tĩnh như trong thư viện cùng dịch vụ chu đáo tạo nên cảm giác thư thái.

Cơm nắm gạo lứt Chamise

Nhiều loại cơm nắm hấp dẫn gói trọn hương vị tự nhiên của gạo

Cửa hàng cơm nắm làm từ gạo Higashikawa. Không chỉ có hương vị phong phú, cơm nắm còn được nặn hình hoàn hảo, tan chảy trong miệng khi nhai. Cửa hàng có bán các loại đồ uống dùng kèm cơm nắm. Mở cửa từ 7:30 sáng sớm nên cửa hàng rất được ưa chuộng bởi những du khách đi dã ngoại.

DATA

Giờ mở cửa thứ ba và thứ tư từ 7:30 - 9:00, thứ năm - chủ nhật từ 7:30 - 14:00 (mở đến khi bán hết)

Ngày nghỉ thứ hai hoặc một số ngày bất kỳ

☎ 0166-82-3887

📍 chamise_higashikawa

Kita 2-banchi, Nishi 2-go, Higashikawa (Cách trung tâm 1,3km)



Các loại nhân cơm nắm như: miso hạt óc chó, trứng lòng đào chiên giòn*, đậu đen gạo lứt, gà nấu koji gạo lứt*, cá hồi. (*): Chỉ có vào cuối tuần và ngày lễ.



Cơm nắm có rất nhiều loại, khách hàng không thể mua hết trong 1 lần mà phải quay lại thường xuyên để thử.



Quán chỉ bán mang về, thích hợp để thưởng thức ở những nơi có phong cảnh đẹp.



Cửa hàng mở cửa từ sáng sớm nhưng đóng cửa ngay khi hết hàng.

Đậu phụ Miyazaki

Giữ trọn vị tự nhiên của nguyên liệu sáng tạo nên hương vị mới

Cửa hàng làm đậu phụ thủ công bằng phương pháp truyền thống có từ năm 1927. Hương vị đậu phụ đặc biệt làm từ nguồn nước tinh khiết của dãy núi Daisetsuzan và đậu nành Hokkaido được người dân thị trấn Higashikawa đặc biệt yêu thích. Đậu phụ chắc, thơm ngon với vị ngọt đặc trưng của đậu nành.

DATA

Giờ mở cửa 9:00~17:00

Ngày nghỉ thứ tư (mở cửa vào các ngày lễ) - Có ngày nghỉ đột xuất

☎ 0166-82-2543

📍 tofushopmiyazaki

📍 miyazakitoufuten

📍 miyazakitofu.com

1-1-18 Higashimachi, Higashikawa (Khu vực trung tâm)



Cửa hàng chỉ bán loại đậu phụ Momen - loại đậu phụ có bìa ngoài cứng, dai, là món ăn quen thuộc của người dân địa phương.



Ganmodoki được làm từ đậu momen và khoai mỡ Hokkaido. Món này ngon nhất khi hầm hoặc om.



Người chủ đời thứ tư của cửa hàng, ông liên tục sáng tạo ra những ý tưởng mới, chẳng hạn như kem tươi làm từ sữa đậu nành.



Bánh rán đậu nành làm từ đậu phụ và bã đậu nành có kết cấu mềm dẻo.

ON THE TABLE

Nhà hàng nổi tiếng trong thị trấn, là quán cà phê kiêm quán bar rất được yêu thích



Món được ưa chuộng nhất là hamburger steak kèm rau củ nướng. Ngoài ra còn có mỳ Ý Napolitan và cơm thịt heo xào gừng.

Bữa ăn chất lượng làm hài lòng người sành rượu

Những món ăn và đồ uống ngon tuyệt trong không gian mang đậm phong cách hoài cổ nhưng vẫn hiện đại. Đây là nhà hàng nơi bạn có thể tận hưởng trọn vẹn phong cách Higashikawa. Các món ăn trưa gồm các món Âu như mì Ý kiểu Nhật Napolitan trên chảo gang hay bit tết, hamburger. Vào các tối cuối tuần, ngoài các món chính, nhà hàng phục vụ thêm các món ăn nhẹ và đồ uống kiểu Pháp. Trong đó có bộ sưu tập rượu vang rất ấn tượng mà khách hàng có thể tự chọn loại rượu mình yêu thích.

DATA

Giờ mở cửa Nhà hàng: 11:30 - 17:00, Cà phê: 15:00 - 17:00, Bar (thứ sáu - chủ nhật): 17:00 - 23:00 (Last order: 22:00)
Ngày nghỉ thứ ba và thứ tư của tuần thứ nhất và thứ ba trong tháng
 ☎ 0166-73-6328
 f ON THE TABLE @ on_the_table2012 2F, 1-1-6 Minamimachi, Higashikawa (Khu vực trung tâm)



Đặc điểm của quán được thể hiện rõ bằng những dòng chữ viết tay trên tấm kính ở lối vào: "Nhà hàng - Cà phê - Bar".



Mùi thơm của cây lá kim thoang thoang và những chiếc bàn ghế gỗ nhiều kiểu dáng được thiết kế mang lại cảm giác ấm cúng.



Một lý do khác khiến nơi này được ưa chuộng là sự đa dạng các loại rượu vang.

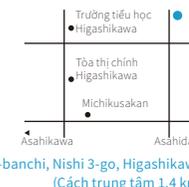
Tiệm mứt và Cà phê TamJam

Bữa trưa chế biến từ nguyên liệu địa phương phổ biến

Quán cà phê kiêm tiệm mứt bán các loại mứt nhà làm không chất phụ gia từ nguyên liệu của Higashikawa và vùng lân cận. Quán còn phục vụ các món ăn, phù hợp cho khách hàng muốn dùng bữa trưa muộn. Nổi tiếng nhất là món hamburger steak và pasta.

DATA

Giờ mở cửa 11:00 - 18:00
Ngày nghỉ thứ hai và thứ ba
 ☎ 0166-56-8846
 a higashikawa-perican.com



Suất ăn trưa với các nguyên liệu từ Higashikawa, nổi bật là combo Michizakura Sake Cream Spaghetti.



Có khu vực trẻ em, nơi các em được cưỡi giày và chơi đùa, phù hợp cho gia đình có con nhỏ.

Haru Kitchen

Nhà hàng nhỏ bé với cảm giác hạnh phúc no đầy

Quán nổi tiếng với thực đơn set lunch thịnh soạn, trong đó có cơm đùi gà hun khói. Các món phổ biến khác là cà ri gân nai và hamburger thịt nai, đặc sản của Hokkaido (chỉ phục vụ vào tháng 4 đến tháng 10). Quán còn vận hành cơ sở chế biến và bán sỉ thịt nai.



Món cơm gà hun khói cần hơn 10 ngày để chuẩn bị.

DATA

Giờ mở cửa Quán cà phê: 11:30 - 15:00 (last order 14:00)
Ngày nghỉ thứ tư và thứ năm
 ☎ 090-6992-0131
 f harukitchen.higashikawa



Nội thất gỗ mang lại bầu không khí ấm cúng và cửa hàng còn bán nhiều loại hàng hóa và phụ kiện khác nhau.



Quán tràn ngập hình ảnh gần gũi với thiên nhiên Hokkaido như hươu, chim hoang dã và dụng cụ câu cá.



Chủ quán là một người năng động, tự mình điều hành cửa hàng và thường ra ngoài đi săn vào mùa đông.

Bánh bông lan hấp Sitoa

Liên tục cho ra lò các hương vị mới theo mùa

Cửa hàng chuyên bánh bông lan hấp, nổi bật với độ dẻo ngon nhờ quá trình lên men lâu ở nhiệt độ thấp. Từ loại không nhân truyền thống tôn lên vị thơm tự nhiên của bột bánh, đến các loại nhân mặn ngọt đa dạng như kem phô mai việt quất, sốt mayonnaise kinpira. Tổng cộng có hơn 20 vị bánh khác nhau.



Sự đa dạng trong các loại nhân bánh khá ấn tượng: bánh không nhân truyền thống, vị matcha mame (matcha đậu), vị phô mai việt quất,...

DATA

Giờ mở cửa 10:00 - 16:00
(đóng cửa sau khi bán hết)

Ngày nghỉ thứ ba, thứ tư, thứ năm

☎ 0166-82-2383

f sitoa.mushipan

@ sitoa.mushipan



Thật thú vị khi các vị bánh mới luôn được bổ sung mỗi mùa.



Bột bánh đặc biệt làm từ lúa mì Hokkaido, muối, củ cải đường và được lên men tự nhiên.



Vợ chồng chủ tiệm vô cùng ngưỡng mộ sự trù phú của thiên nhiên và chất lượng nước tinh khiết tuyệt vời ở Higashikawa.

natsu Cafe

Bữa trưa chế biến từ nguyên liệu địa phương phổ biến

Không kiểu cách, cầu kỳ, quán tràn ngập không khí ấm cúng như ngôi nhà của một người thân thương. Nổi tiếng với những phần ăn lớn, được ưa chuộng là "Sara-Berg" - một loại hamburger steak ăn kèm cơm. Phần ăn khá nhiều thỏa mãn khách hàng đến dùng bữa khi đang đói bụng.



Ảnh minh họa là Cơm ốp la phô mai hamburger cùng nhiều loại topping rau củ.

DATA

Giờ mở cửa 11:30 sáng - 14:00
(hoặc đến khi hết hamburger)

Ngày nghỉ thứ ba, thứ sáu

☎ 0166-74-8175



Không gian thoải mái, mỗi chỗ ngồi đều có nét độc đáo riêng và trưng bày nhiều tranh vẽ của trẻ em.



Những con búp bê nhỏ, đĩa và các vật dụng được trang trí tràn đầy tinh thần tận hưởng cuộc sống.



Từ tòa nhà đến biển hiệu quán đều toát lên vẻ mộc mạc, dễ chịu.

Ten Getsuan

Sự trù phú của thiên nhiên Daisetsu qua các loại bánh ngọt

Tiệm bánh ngọt tận dụng tối đa nguồn nguyên liệu dồi dào của Higashikawa, cung cấp các loại bánh như chiffon cake làm từ bột gạo, cookies, bánh nướng. Đặc biệt, bánh kem tươi được đánh giá cao về hương vị tuyệt hảo, độ ngọt vừa phải.



Bánh chiffon bột gạo làm từ gạo Đồng Xuyên, tôn vinh trọn vẹn hương vị của vùng đất trù phú.

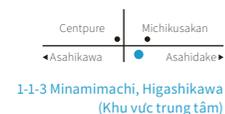
DATA

Giờ mở cửa 8:30~19:30
(riêng chủ nhật và thứ tư tuần thứ tư của mỗi tháng đóng cửa sớm lúc 18:00)

Ngày nghỉ thứ tư *tuần thứ 1, thứ 2, thứ 3 và thứ năm của mỗi tháng*

☎ 0166-82-3004 @ tengetsuan

🌐 www.tengetsuan.com



Tất cả các loại bánh đều được chế biến ngay tại cửa hàng từ khâu nhào bột. Vị ngọt thanh dịu chính là bí quyết tạo nên sự nổi tiếng của Ten Getsuan.



PATISSERIE Harukuru

Niềm vui khi có nhiều lựa chọn thỏa thích

Tiệm bánh với hương vị tinh tế, thơm ngon từ các nguyên liệu theo mùa. Bên cạnh các loại bánh nướng là nhiều loại mứt trái cây như mứt cam táo và mứt dâu tây mâm xôi.



Nguyên liệu làm bánh chủ yếu lấy tại Hokkaido, còn trái cây được nhập từ khắp Nhật Bản. Dù là cuối ngày, cửa hàng vẫn có nhiều mặt hàng đa dạng và hiếm khi hết hàng.

DATA

Giờ mở cửa 10:00 - 18:00

Ngày nghỉ chủ nhật và thứ hai
(có thể thay đổi tùy theo sự kiện đột xuất)

☎ 0166-73-3421

@ harukuru_higashikawa



Mứt trái cây có hương thơm và vị ngon đặc biệt, đặc biệt phải kể đến loại mứt sữa làm từ sữa bò Jersey rất được ưa chuộng.



Wakkaya Bagel

Tiệm bagel dẻo thơm hấp dẫn

Sử dụng lúa mì Hokkaido để tạo nên kết cấu độc đáo cho bánh, ngoài bánh không nhân truyền thống, tiệm còn có các loại bagel ngọt nhân óc chó, kem sô cô la, phô mai và các bagel mặn khác.

DATA

Giờ mở cửa 10:00-17:00
Ngày nghỉ thứ hai và thứ ba
 ☎ 0166-67-2432 📍 wakkaya_bagel



Cửa hàng mang phong cách quầy hàng đồng quê cổ điển, chỉ bán mang đi và không phục vụ tại chỗ.



Có nhiều vị nhân khác nhau như mochi, hạt óc chó, tiramisu, sô cô la caramel đậu phộng.

& DONUT

Hơn 20 loại donut tuyệt hảo

Từ mềm xốp đến giòn tan, cửa hàng có nhiều loại donut khác nhau về hình thức và kết cấu. Bánh cũng được bày bán tại Michikusakan vào thứ Năm và thứ Bảy

DATA

Giờ mở cửa 10:30-17:00
Ngày nghỉ thứ hai đến thứ năm (trừ các ngày lễ)
 ☎ 0166-64-6624
 📍 anddonut 📍 and_donut



Bánh và nhân bánh đều được chế biến thủ công, phù hợp theo hương vị của từng mùa.



Những chiếc donut từ nguyên liệu đậu hũ, đường nâu và sữa đậu nành, sau đó được chiên trong dầu không chứa axit béo chuyển hóa, an toàn cho sức khỏe.

18 BAKERY

Sản phẩm đa dạng

Tiệm bánh với hơn 60 loại bánh mì khác nhau, với mong muốn để khách hàng tận hưởng niềm vui thỏa thích lựa chọn loại bánh ưng ý.

DATA

Giờ mở cửa 9:00-17:00 (hoặc đến khi hết bánh)
Ngày nghỉ thứ tư, thứ năm và chủ nhật
 ☎ 0166-82-3244
 📍 18bakery 🌐 www.18bakery.com



Những ổ bánh mới nướng ra lò liên tục và được xếp ngay ngắn trên quầy kệ hình chữ U.



Tiệm chú trọng kỹ lưỡng trong khâu lựa chọn nguyên liệu, tất cả bột mì đều từ Hokkaido và tiệm sử dụng tới 6 loại bột khác nhau tùy thuộc vào từng loại bánh.

NATURES SOFT-SERVE

Hương vị kem tươi đích thực

Chủ tiệm vốn là một vận động viên trượt tuyết chuyên nghiệp, từng trượt tuyết ở nhiều quốc gia. Anh tái hiện lại hương vị thơm ngon mà mình từng thưởng thức trong các chuyến đi với nguồn sữa từ Hokkaido. Kem tươi có hai hương vị: vị sữa và vị houjicha. Với cách bày trí dễ thương như đôi mắt làm từ sô cô la trắng rất được khách hàng yêu thích.

DATA

Giờ mở cửa 11:00 - 17:00
 (Chỉ bán vào mùa hè, từ giữa tháng Tư đến cuối tháng Mười)
Ngày nghỉ thứ tư
 ☎ 0166-56-6595
 📍 natures.softserve
 📍 natures_softserve



Hai loại kem là kem sữa tươi, kem houjicha hoặc kem mix 2 vị và món tráng miệng affogato.



Tiệm có bàn ngồi sát cửa kính với ánh nắng chiếu rọi hoặc sàn hiên gỗ ngoài trời.



Khi có sự kiện, tiệm sẽ dựng những chiếc lều cỡ lớn rất đẹp mắt.



Vợ chồng chủ tiệm Shinya Nakagawa là hướng dẫn viên leo núi và vận động viên trượt tuyết chuyên nghiệp

liko

Cửa hàng sô cô la thủ công sử dụng hạt ca cao nguyên chất

Được cải tạo từ quán cà phê thành cửa hàng sô cô la thủ công. Loại sô cô la mang tên "Nupuri" được làm từ những hạt ca cao chất lượng nhất, được rang và tách vỏ khéo léo rồi trộn với củ cải đường Hokkaido. Hương thơm tự nhiên và vị ngọt thanh mát của hạt ca cao tạo nên dấu ấn riêng cho tiệm.

DATA

Giờ mở cửa 11:30-16:00
Ngày nghỉ thứ hai, thứ ba và các ngày nghỉ đột xuất
 ☎ 0166-85-6336
 📍 liko_higashikawa



Sô cô la trái cây sấy khô nhà làm (trên cùng bên trái), cacao và granola bar (phía dưới bên trái), và bánh ngọt gato socola (bên phải).



Hamburger kẹp thịt phô mai cùng bia thủ công Higashikawa.



Kem tươi sô cô la - món được ưa chuộng nhất mỗi mùa hè có vị béo ngọt thanh.



Các loại đồ uống siro nhà làm có hương vị tự nhiên của các loại trái cây theo mùa.

Izakaya “Rishiri”

Nhà hàng kiểu Izakaya nổi tiếng ở Higashikawa với hương vị hải sản tươi ngon đích thực



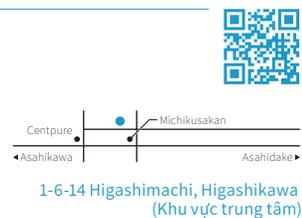
Một set Sashimi Moriawase mùa thu. Cá tươi theo mùa được phục vụ với giá cả phải chăng giúp Rishiri thu hút được nhiều thực khách trên khắp cả nước.

Cá tươi ngon từ 3 vùng biển Nhật Bản, Okhotsk, Thái Bình Dương

Vốn là cửa hàng cá nên khách hàng có thể yên tâm về nguồn cung các loại cá tươi sống. Trong số các món, món được đánh giá cao là set "Sashimi Moriawase" (theo mùa). Một phần gồm khoảng 8 đến 9 loại cá theo mùa có chất lượng tuyệt hảo, trọn vị hải sản thơm ngon. Cả các món hầm và nướng khác của quán chắc chắn cũng sẽ làm hài lòng thực khách. Rishiri là nơi đáng thưởng thức dù phải bay cả quãng đường dài từ Tokyo, là niềm tự hào của người dân Higashikawa.

DATA

Giờ mở cửa 17:00 - 23:00
Ngày nghỉ chủ nhật (có ngày nghỉ đột xuất)
 ☎ 0166-82-4088
 📍 居酒屋Rishiri @ rishiri_higashikawa
 🌐 www.izakaya-rishiri.com



Ông chủ trẻ tuổi phụ trách việc sử dụng dao làm cá trong bếp. Anh tiếp quản quán từ cha mình, còn mẹ anh ở phía sau phụ trách nấu các món hầm.



Quán được thiết kế bởi một công ty địa phương có tên Kita no Sumai Sekkeisha, thu hút khách hàng với vẻ đẹp thanh lịch, sang trọng.



Quán có tủ trưng bày giới thiệu những loại hải sản hảo hạng đánh bắt từ biển.

Higashikawa Rakuza “Sasaichi”

Nhà hàng Teishoku hoạt động từ trưa đến tối

Vốn là một nhà hàng sushi nên các món hải sản tại đây rất tươi ngon và thực đơn cơm phần vô cùng đa dạng. Bột kiều mạch địa phương được ninh cẩn thận trong nguồn nước ngầm tinh khiết Higashikawa, tạo ra các món mì soba với kết cấu hoàn hảo dùng kèm tempura hải sản của Hokkaido.

DATA

Giờ mở cửa 11:00-14:00, 17:00-21:00
Ngày nghỉ Không định kỳ
 ☎ 0166-82-2747
 📍 東川楽座 笹一
 🌐 www.sasasan.com



Những năm gần đây, nhà hàng nổi tiếng với món mì soba tươi chế biến thủ công. Trong ảnh là một set mì soba kèm cơm tempura nhỏ tùy chọn.



Mì soba được chế biến tỉ mỉ bằng tay, từ khâu nhào bột đến cắt mì.



Ngoài mì soba, thực đơn còn có udon và nhiều suất ăn theo phần khác nhau.



Nhà hàng cung cấp nhiều loại rượu sake dùng kèm với hải sản chỉ có ở Hokkaido.

Sanuki Udon “Chiyuki”

Mì udon thủ công chính hiệu với độ dẻo ngon đến bất ngờ

Quán Sanuki udon thủ công hiếm có ở Hokkaido. Nước dùng từ tương koikuchi kaeshi nhà làm có hương vị umami của cá mè khô và táo bẹ. Ngoài ra, quán còn nhiều loại Sanuki udon khác như kake, kamaage và bukkake, là trở thành địa điểm không thể bỏ qua đối với những người yêu thích udon.

DATA

Giờ mở cửa 11:00 - 14:30 (hoặc đến khi hết mì)
Ngày nghỉ chủ nhật, thứ hai và các ngày nghỉ đột xuất
 ☎ 0166-56-3060
 📍 sanukiudon_chiyuki
 🌐 sanukiudonchiyuki.com



Nước dùng đậm đà làm nổi bật vị ngọt của lúa mì. Một phần mì udon gà chiên tempura đầy ắp.



Udon được làm kết hợp thủ công và máy, sau khi cân nhắc kỹ điều kiện thời tiết và lúa mì.



"Atsuage Bukkake Udon" là món mì udon với lớp đậu phụ chiên dày, ngâm đắm nước dùng dashi rất hấp dẫn.



Set combo Udon gà chiên tempura + Cơm thịt heo size S luôn được ưa chuộng.

Yakiniku “Bonbori”

No bụng với thịt nướng

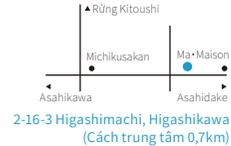
Nhà hàng thịt nướng kiểu Nhật có không gian rộng rãi, các bàn được bố trí riêng tư để thực khách thoải mái thưởng thức món ăn trong không gian sang trọng.



Nội thất với tông màu gỗ chủ đạo tạo không khí trang nhã.

DATA

Giờ mở cửa 17:00 - 21:00
Ngày nghỉ ngày nghỉ đột xuất
 ☎ 0166-76-7288 @ bonbori_yaki29
 🏠 tomos.site/bonbori/



Nhà hàng sử dụng thịt bò Nhật với các phần Jo-karubi, Nakaoshi-karubi (các loại dê sườn bò) đặc biệt.

Hirata Tofu

Cửa hàng đậu phụ cao cấp từ 1946

Với phương châm "làm bằng cả trái tim", cửa hàng chủ yếu sản xuất các dạng đậu phụ momen. Các sản phẩm như Yose tofu (đậu non mềm) và Nama-yuba (váng đậu nành tươi) đậm mùi đậu nành béo ngậy.



Yose-tofu (đậu hũ non) và Yuba (váng đậu nành tươi) rất được ưa chuộng.

DATA

Giờ mở cửa 6:00-17:00
Ngày nghỉ Mở cửa hàng ngày
 ☎ 0166-74-3877
 @ hiratatofuten
 🏠 hirata-tofu.com



Từ đậu nành và nguồn nước ngầm của Higashikawa tạo nên kết cấu mềm mịn và tươi mát.

Izakaya “Taisho”

Yêu thích ở địa phương

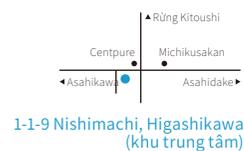
Nhà hàng có kiến trúc cổ điển với phong cách kết hợp vừa là Izakaya (quán rượu kiểu Nhật) và Yakiniku (thịt nướng), cũng là nhà hàng lâu đời nhất ở Higashikawa.



Quán có chỗ ngồi tại bàn hoặc tại quầy.

DATA

Giờ mở cửa 17:00-24:00
Ngày nghỉ thứ hai
 ☎ 0166-82-2217



Quán phục vụ các món ăn như ba chỉ bò karubi, dê sườn bò gyu-sagari, và thịt cừu với giá khá bình dân.

higashikawa style cafe Zen

Cà phê nguyên liệu địa phương

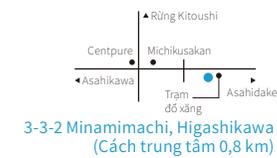
Quán nổi tiếng với set cơm trưa dùng gạo đặc sản Higashikawa và các nguyên liệu từ khu vực ngoại thành. Tầng 2 là không gian chung để vừa nhâm nhi cà phê, vừa làm việc, học tập hoặc đọc sách.

DATA

Giờ mở cửa 10:30-16:30
Ngày nghỉ thứ ba
 ☎ 0166-74-8820
 @ cafe_zen_higashikawa



Higashikawa Meets Zen cung cấp đồ chế biến sẵn, tráng miệng và quà lưu niệm.



Đầy ắp các nguyên liệu tươi mới từ địa phương như gạo đặc sản Higashikawa.

Hirata Koji-ten

Cửa hàng miso lâu đời 97 năm

Được làm từ đậu nành Hokkaido và không chất phụ gia, và men koji làm từ gạo Higashikawa, là những nguyên liệu gốc làm nên hương vị thơm ngon của ẩm thực Nhật Bản.

DATA

Giờ mở cửa 8:00-18:30
Ngày nghỉ các ngày nghỉ đột xuất
 ☎ 0166-82-3301
 @ hiratakoujiten
 🏠 hiratakoujiten.com



Hirata koji-ten chỉ sử dụng gạo Higashikawa và đậu nành Hokkaido được ủ trong thời gian dài.



Ngoài "Sennen Miso" chế biến từ gạo, đậu nành và muối, còn có men koji muối và tương tamari.

Cafe & Herbs Hluboka

Chuyên muối và trà thảo mộc

Cửa hàng được đặt tên theo một tòa lâu đài ở Cộng hòa Séc, mang phong cách châu Âu, cung cấp bữa trưa và các món tráng miệng cùng nhiều loại đồ uống bán mang về như trà thảo mộc.

DATA

Giờ mở cửa 11:00 - 17:00
Ngày nghỉ thứ ba, thứ tư
 ☎ 0166-56-7350
 @ cafe.herbs.hluboka
 🏠 www.cafe-hluboka.com



Ngoài ra còn có nhiều loại muối, sản phẩm từ thảo dược và các loại quà lưu niệm khác.



Trà thảo mộc do chính tay chủ quán pha chế, có chứng nhận về ngành thảo dược.

YAMAtune

Những đôi tất tiện dụng phù hợp với thời tiết Hokkaido

Cửa hàng chuyên bán tất ở thị trấn Higashikawa với những đôi tất len chất lượng cao, thích hợp cho cuộc sống ở vùng phía bắc và sản phẩm phụ trợ cho các bộ môn thể thao mùa đông như trượt tuyết, trượt ván tuyết, chạy bộ địa hình. Những đôi tất in đậm dấu ấn Daisetsuzan liên tục được ra đời.



Tất là sản phẩm chủ yếu của Yamatune với nhiều mẫu mã thiết kế đa dạng.

DATA

Giờ mở cửa 10:00-18:30
Ngày nghỉ thứ năm
 ☎ 0166-74-6388
 🌐 yamatune.jp
 📍 yamatune_jp
 🌐 www.yamatune.com



Xây dựng lại năm 2023, nay là chuỗi cửa hàng tiêu biểu của Higashikawa.



Có cả sản phẩm từ hiệu Patagonia như quần áo hàng ngày và đồ thể thao chạy bộ.



Một tòa nhà riêng là quán cà phê phục vụ đồ uống và bữa nhẹ.

Montbell Daisetsu Higashikawa

Cửa hàng đồ thể thao nổi tiếng bên cạnh Michikusakan

Higashikawa được thiên nhiên ưu đãi với những cảnh quan hùng vĩ của núi Daisetsu và hồ Chubetsu, chi nhánh Montbell ở đây cung cấp đầy đủ các loại trang thiết bị và quần áo cần phải có cho các hoạt động ngoài trời và môn thể thao như leo núi, đạp xe, chèo thuyền kayak, cắm trại, thiết bị chụp ảnh và đồ dùng ngoài trời cho người lớn và trẻ em.



Cửa hàng nằm cạnh bãi đậu xe của trạm dừng Michikusakan Higashikawa, là một lựa chọn đáng tin cậy khi đi leo núi Daisetsuzan.

DATA

Giờ mở cửa 9:00-19:00
Ngày nghỉ Mở cửa hàng ngày
 ☎ 0166-82-6120
 🌐 www.montbell.jp



Cửa hàng rộng rãi, có các phụ kiện hữu ích cho hoạt động cắm trại.



Tầng 2 cửa hàng là nơi tổ chức các sự kiện như triển lãm ảnh nhằm thúc đẩy giao lưu văn hóa.



Cửa hàng cung cấp áo phao, đồ dùng giữ ấm quanh năm.

Less Higashikawa

Sản phẩm chất lượng cao trong và ngoài Nhật Bản

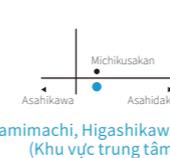
Cửa hàng bán nhiều mặt hàng đa dạng sử dụng trong đời sống hàng ngày, như quần áo và phụ kiện giúp tôn lên vẻ sang trọng của người trưởng thành. Bên cạnh các mặt hàng thời trang, cửa hàng cũng có bán những cuốn sách hiếm, đồ nội thất. Cửa hàng tràn ngập những lựa chọn phong phú mang lại cho khách hàng niềm vui và thích thú khi ghé qua.



Được cải tạo lại từ một trạm cứu hỏa lâu đời, cửa hàng có trần nhà cao và thoáng.

DATA

Giờ mở cửa 12:00-18:00
Ngày nghỉ thứ ba, thứ tư và các ngày nghỉ đột xuất
 ☎ 0166-73-6325
 🌐 LessHigashikawa
 📍 less_higashikawa
 🌐 less-style.net



Nơi hoàn hảo để mua quà tặng với nhiều phụ kiện và quần áo đa chất lượng cao.



Những chiếc áo với thiết kế bắt mắt, được làm từ chất liệu vải tốt cùng kỹ thuật may đo khéo léo.



Cửa hàng có bán nhiều phụ kiện với nhiều kiểu dáng khác nhau.

Transit Higashikawa

Cửa hàng phụ kiện dã ngoại và leo núi



Các phụ kiện cần thiết cho hoạt động leo núi, cắm trại ở Daisetsuzan mùa hè, cho các chuyến phiêu lưu vùng hoang sơ mùa đông.

Chủ cửa hàng là nhà văn chuyên viết về các hoạt động ngoài trời, kinh doanh với hy vọng chia sẻ đến khách hàng nhiều kiến thức mình tích lũy được qua nghiên cứu. Bản.

DATA

Giờ mở cửa Các ngày trong tuần từ 9:00 - 15:00 T7, CN từ 7:00 - 19:00
Ngày nghỉ thứ ba, thứ tư, thứ năm (mở cửa nếu là ngày lễ)
 ☎ 0166-85-7559
 🌐 transithigashikawa @ transithigashikawa
 2-2-1 Minamimachi, Higashikawa (cách trung tâm 0,3 km)



pavan-ti

Sửa chữa thiết bị cho đời sống hàng ngày



Sự khéo léo tỉ mỉ mang lại vẻ đẹp mới cho những món đồ cũ. Cả những món đồ nhỏ cũng mang lại niềm thích thú lớn.

Cửa hàng nhận sửa chữa quần áo cũ và các sản phẩm vải hư hỏng. Với tinh thần trân trọng những món đồ cổ xưa, cửa hàng bày bán cả các mặt hàng thủ công mỹ nghệ truyền thống.

DATA

Giờ mở cửa 10:00 - 18:00
Ngày nghỉ thứ hai, thứ ba (đóng cửa vào mùa hè và mùa đông)
 ☎ 0166-99-0073 🌐 pavanti2008
 📍 pavanti_higashikawa 🌐 www.pavan-ti.com
 1-3-2 Minamimachi, Higashikawa (khu trung tâm)



Khám phá cửa hàng thủ công Higashikawa

Cây cối là món quà của thiên nhiên, tạo nên các sản phẩm gỗ đặc trưng của Higashikawa. Hãy ghé thăm các cửa hàng thủ công độc đáo để khám phá văn hóa địa phương.



Rizoumu Kobo

Đồ dùng nhà bếp gốm, làm từ đất sét



Những bộ chén bát với họa tiết độc đáo không thể sao chép.

Xưởng gốm sứ kiêm phòng triển lãm do hai vợ chồng nghệ nhân gốm sứ, ông Takimoto Nobuhiro và bà Takimoto Noriko điều hành. Sự kết hợp giữa đất sét nguyên bản tông xanh lam và hồng cùng đất sét trắng tạo nên những sản phẩm vô cùng độc đáo và bắt mắt.

DATA

Giờ mở cửa 10:00 - 17:00
Ngày nghỉ thứ tư
☎ 0166-82-4386

Kita 44 banchi, 1-go, Higashikawa (cách trung tâm 6,2 km)



Kotan Kur Kamuy

Phòng triển lãm nghề chạm khắc gỗ



Rất nhiều sản phẩm nhỏ nhắn, đáng yêu như ghế trẻ em.

Tận dụng kết cấu khác nhau của cây, phòng triển lãm trưng bày bộ sưu tập các tác phẩm điêu khắc gỗ đáng yêu mô tả động vật nhỏ, thực vật, các loại hạt. Vui lòng liên hệ trước khi đến.

DATA

Giờ mở cửa 10:00 - 16:00
Ngày nghỉ Không cố định ☎ 0166-82-4304

3-1-18 Higashimachi, Higashikawa (cách trung tâm 0,6 km)

Suzuki Kobo

Động vật rừng tái hiện bằng gỗ



Phòng trưng bày tràn ngập những loài động vật dễ thương bằng gỗ.

Xưởng thủ công mỹ nghệ bằng gỗ mô phỏng các loài động vật sống ở vùng núi Daisetsuzan, như sóc bay Siberia. Xưởng có cửa hàng trực tuyến để khách hàng tham khảo online.

DATA

Giờ mở cửa 10:00 - 17:00
Ngày nghỉ Không cố định
☎ 0166-82-4025 🌐 www.suzuki-kobo.com

Kita 7-sen, Higashi 2-go, Higashikawa (cách trung tâm 6,5 km)



R Kobo

Sáng tạo những hình dạng gỗ độc đáo



Từng chi tiết trên sản phẩm đều được hoàn thiện bằng thủ công. Xưởng còn có các vật dụng bằng gỗ nhỏ như đế lót ly.

Là xưởng sản xuất đồ nội thất gỗ, tận dụng tối đa nét riêng của từng thớ gỗ. Ghế, bàn, tủ và các sản phẩm làm ra đều được trưng bày trong xưởng.

DATA

Giờ mở cửa và ngày nghỉ Vui lòng liên hệ trước khi đến
☎ 0166-82-5338 @ r_kobo.higashikawa

f rkobo.higashikawa 🌐 www.r-kobo.net
Kita 21 banchi, Higashi 3-go, Higashikawa (cách trung tâm 4,7km)



Kinosato AKO

Nội thất đặt riêng, tận dụng đặc tính gỗ



Xưởng bày bán những chiếc bàn chắc chắn, chất lượng bền cho cả cha mẹ và trẻ em đều sử dụng được.

Xưởng sản xuất đồ nội thất theo yêu cầu, chủ yếu là bàn ghế, bằng cách tận dụng màu sắc độc đáo của từng loại gỗ cây. Xưởng bán hàng trực tiếp cho người tiêu dùng với giá thành hợp lý.

DATA

Giờ mở cửa 8:00 - 14:30
Ngày nghỉ thứ bảy, chủ nhật và các ngày lễ
☎ 0166-82-0888 🌐 orderakofurniture.wixsite.com/ako2017

Kita 22-banchi, Higashi 3-go, Higashikawa (cách trung tâm 4,9 km)



T.MOTOI

Bộ sưu tập kết hợp Nhật Bản và Tây Âu



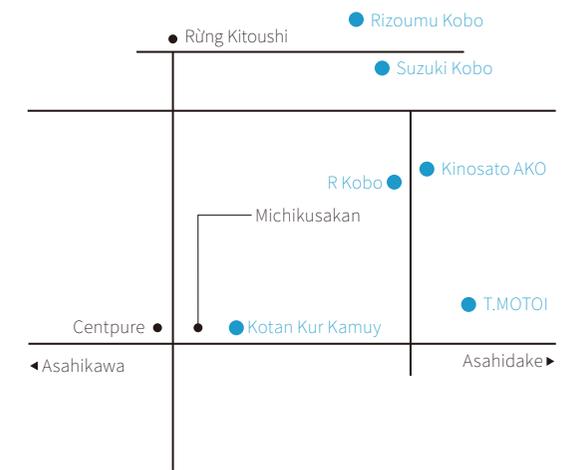
Phòng trưng bày được bài trí đẹp mắt, sang trọng.

Xưởng sản xuất đồ trang trí nội thất của ông Tsuneyoshi Motoi. Sau thời gian tích lũy kinh nghiệm ở nước ngoài, các thiết kế của ông mang nét đặc trưng của văn hóa Nhật Bản kết hợp phong cách hiện đại phương Tây. Trong số các tác phẩm của ông, búp bê Gogatsu là một sản phẩm không thể bỏ qua.

DATA

Giờ mở cửa 10:00 - 18:00 Ngày nghỉ Không cố định
☎ 0166-82-2027 🌐 t-motoi.jp

Kita 6 banchi, Higashi 4-go, Higashikawa (cách trung tâm 3,7 km)



■ Để cập nhật thông tin mới nhất về các cửa hàng, vui lòng truy cập trang SNS của từng cửa hàng.

Khu nghỉ dưỡng tại Higashikawa

Accommodation in Higashikawa



Asahidake Onsen



Thị trấn Higashikawa là nơi có hai nguồn suối nước nóng chất lượng cao. Một trong số đó là Asahidake Onsen, nằm trên sườn núi Asahidake. Du khách có thể tận hưởng thiên nhiên tươi đẹp qua các mùa tại 8 khu nhà nghỉ với những bồn tắm onsen tuyệt vời.



Asahidake Onsen Hotel Bear Monte

Khách sạn nghỉ dưỡng trên núi cách cáp treo 3 phút đi bộ. Phòng nghỉ rộng rãi, có khu vực nướng thịt và cung cấp tiệc buffet theo mùa.

DATA

☎ 0166-97-2325
🌐 www.bearmonte.jp



Suối nước nóng Asahidake, Higashikawa (cách trung tâm 30 km)

Art Village Toki Inn

Nhà nghỉ chỉ nhận một nhóm khách mỗi ngày, với món ăn ngon, view núi Asahidake và bồn tắm suối nóng.

DATA

☎ 0166-97-2222
🌐 www.asahidake-toki.jp



Suối nước nóng Asahidake, Higashikawa (cách trung tâm 30 km)

Daisetsuzan Sanso

Nhà nghỉ trên núi do một bà chủ điều hành, được khách hàng yêu mến với biệt danh "người mẹ Asahidake". Nhiều khách quen phải quay lại vì các món ăn gia đình rất ngon.

DATA

☎ 0166-97-2326
f 大雪山荘

Suối nước nóng Asahidake, Higashikawa (cách trung tâm 30 km)



Daisetsuzan Shirakabaso

Nhà nghỉ nổi tiếng dành cho người trượt tuyết và trượt ván tuyết, đặc biệt là nhóm người trẻ tuổi, với bể tắm ngoài trời và suối nước nóng tự nhiên.

DATA

☎ 0166-97-2246
f Daisetsuzan-Shirakabasou
🌐 shirakabasou.com

Suối nước nóng Asahidake, Higashikawa (cách trung tâm 30 km)



Hotel La Vista Daisetsuzan

Các phòng nghỉ với nội thất trang nhã như những khách sạn trên núi ở châu Âu, có nhiều loại bồn tắm nóng khác nhau như bồn tắm gỗ bách và bồn tắm ngoài trời.

DATA

☎ 0166-97-2323
🌐 www.hotespa.net/hotels/daisetsuzan/

Suối nước nóng Asahidake, Higashikawa (cách trung tâm 30 km)



Yumoto Yukomanso

Nhà nghỉ thuộc Hiệp hội Bảo tồn Suối nóng Nhật Bản. Du khách có thể trải nghiệm onsen công cộng mà không lưu trú, bồn riêng dành cho khách lưu trú.

DATA

☎ 0166-97-2101
f yukomanso
@ yukomanso
🌐 www.yukoman.jp

Suối nước nóng Asahidake, Higashikawa (cách trung tâm 30 km)



K's House Hokkaido

Nhà nghỉ giá cả hợp lý. Ngoài phòng ngủ tập thể, còn có các phòng kiểu Nhật - kiểu Âu có bếp, phù hợp cho khách lưu trú dài ngày.

DATA

☎ 0166-97-2555
f hokkaido.kshouse.9
@ kshousehokkaido
🌐 kshouse.jp/hokkaido-j

Suối nước nóng Asahidake, Higashikawa (cách trung tâm 30 km)



Asahidake Onsen Hotel Deer Valley

Khách sạn nhỏ với nội thất gỗ đặc trưng, nhân viên thân thiện, tạo nên một bầu không khí thư giãn, ấm cúng khi lưu trú.

DATA

☎ 0166-97-2334
🌐 www.deervalley.jp

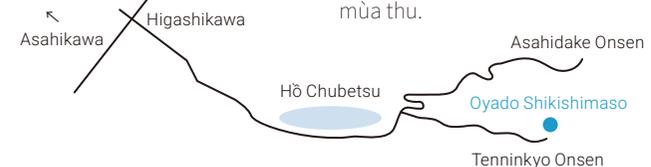
Suối nước nóng Asahidake, Higashikawa (cách trung tâm 30 km)



Tenninkyo Onsen



Nơi đây thu hút du khách nhờ phong cảnh thiên nhiên theo mùa, với thác Hagaromo đổ xuống từ vách đá quanh sắc lá mùa thu.



Oyado Shikishimaso

Nhà nghỉ có bồn tắm công cộng lớn sử dụng nguồn nước từ suối nước nóng Tenninkyo Onsen cùng ẩm thực kaiseki tinh tế mà sang trọng.

DATA

☎ 0166-97-2141
@ shikishimasou2141
🌐 www.sikisimasou.jp

Suối nước nóng Tenninkyo, Higashikawa (cách trung tâm 27 km)



Khu vực Thị trấn Higashikawa

Như các quán cà phê và xưởng thủ công, khu lưu trú ở Thị trấn cũng rất độc đáo. Mỗi khu đều được định hình phong cách rõ ràng, giúp du khách tìm kiếm nơi lưu trú đúng với mong muốn của mình.



Villa Nisew Corocoro



Nằm giữa vùng nông thôn yên bình với view núi Asahidake, khuôn viên rộng rãi, đậm chất Hokkaido. Khu lưu trú này có nhiều dạng nhà căn để du khách được tận hưởng không gian riêng tư tại Higashikawa.

DATA

☎ 0166-82-4747
f nisewcorocoro
🌐 nisew-corocoro.com



Kita 12-banchi, Higashi 3-go, Higashikawa (cách trung tâm 3,7km)

Kitoushi Forest Cabin



Khu công viên tự nhiên thuộc rừng Kitoushi có nhiều dạng nhà căn cabin cho thuê. Mỗi nhà gỗ có sức chứa từ 6 đến 8 người.

☎ 0166-82-2632
f kitoushipark
🌐 www.kazokuryokoumura.jp



Kita 44 banchi, Nishi 5-go, Higashikawa (cách trung tâm 4,2 km)

CRANE HOUSE



Ngôi nhà cổ được cải tạo nằm giữa vùng nông thôn yên bình, được trang bị một chiếc piano cỡ lớn rất thích hợp cho kỳ nghỉ dưỡng riêng tư.

🌐 www.airbnb.jp/rooms/36903070



Kita 18-banchi, Nishi 7-go, Higashikawa (cách trung tâm khoảng 3,4km)

condominium andon



Căn hộ khép kín kiểu maisonette được hợp tác thiết kế bởi ba xưởng sản xuất nội thất ở Higashikawa, mỗi phòng đều có nét độc đáo khiến du khách có cảm giác thoải mái như ở nhà.

DATA

☎ 090-9510-4813
📍 andon_higashikawa
🌐 tomos.site/andon/



3-2-14 Higashimachi, Higashikawa (cách trung tâm 0,7 km)

The Peak Villa Suite Hokkaido



Cơ sở lưu trú kiểu căn hộ, được trang bị đầy đủ các thiết bị gia dụng và dụng cụ nấu ăn. Phòng thư viện có đến 4000 cuốn sách, thích hợp cho khách lưu trú dài hạn. Vị trí thuận tiện, cách cửa hàng tiện lợi 1 phút đi bộ là ưu điểm lớn.

DATA

☎ 070-8811-8376
f The Peak Villa Suite Hokkaido
🌐 peakvs.jp



1-2-9 Kitamachi, Higashikawa (cách trung tâm 0,5 km)

Tabibito Yado Yuu



Kiểu nhà nghỉ B&B, được cải tạo từ một khu trang trại hơn 50 năm tuổi. Chủ nhà là người yêu thích du lịch và thiên nhiên, rất thân thiện hoan nghênh mọi du khách. Nơi này nổi tiếng với những khách du lịch đi xe đạp và xe máy.

☎ 0166-82-3910
f tabibitoyadoyuu
🌐 tabibitoyado-you.com



Kita 32 banchi, Higashi 7-go, Higashikawa (cách trung tâm 8,0 km)

P-DASH GARDEN



Nhà nghỉ ở ngoại ô thị trấn Higashikawa, có các phòng đơn phù hợp cho các chuyến đi theo nhóm nhỏ hoặc công tác. Nhà nghỉ có nhận phục vụ khách theo đoàn.

☎ 0166-85-6753
f P-DASH GARDEN GUEST HOUSE
🌐 hotel.travel.rakuten.co.jp/hinfo/84996/



Kita 37 banchi, Nishi 11-go, Higashikawa (cách trung tâm 7,4 km)

MUSH ROOMS



Cơ sở lưu trú nhận tối đa 2 nhóm, mỗi nhóm 10 người. Chủ nhân là cựu vận động viên trượt tuyết, mùa đông hướng dẫn tham quan núi Asahidake, mùa hè cho thuê ván SUP.

DATA

☎ 0166-76-9472
f mushrooms8.3.5 📍 mushrooms8.3.5
🌐 www.mushrooms-higashikawa.com



8-3-5 Nishimachi, Higashikawa (cách trung tâm 2,5km)

mizuki natural villa



Kiểu căn biệt thự riêng, chỉ nhận một nhóm khách mỗi ngày, là nơi thư giãn, tận hưởng khoảnh khắc sống chậm và suy ngẫm về cuộc sống.

DATA

☎ 0166-73-6388
f mizuki 📍 mizuki.natural.villa
🌐 mizuki-natural.com



1-5-9 Shin'eikita, Higashikawa

