

1 焼鳥 らんまん
 電話0166-23-7712
 営業/17:00~23:00
 休/日曜

隠れ家的、アットホームな焼鳥専門店です。

昭和21年創業以来しっかりと受け継がれてきたタレが味の決め手。

2 焼鳥専門 ぎんねこ
 電話0166-22-4604
 営業/13:00~22:00 休/月曜

ぜひ自慢の新しい焼き食べてね

創業昭和25年、秘伝のタレ味わうまでは、「素通りは許しませんぞ」。

3 旅籠 HATAGO
 電話0166-22-5321
 営業/17:30~23:00
 休/日曜

日本各地の地酒と旬の味覚を

旬の炙り焼きに豊富な日本酒や本格焼酎。店内も器も盛り付けも素敵な、炉端焼きの店。

4 ジビエバル YAMAGAMI
 電話080-4047-7233
 営業/16:00~22:00 休/月曜

相性の良いビールやワイン、聞いてくださいな

北海道の大自然でのびのび育った上質な蝦夷鹿肉を使った創作料理を。

5 おばんざい たりき
 電話0166-22-3633
 営業/16:00~22:00 休/日・第3月曜

ほっとするおばんざいを

主に地元産の食材を使い、季節感を大事にした料理とお酒。

旭川フードテラス ↑
 一般社団法人 旭川観光コンベンション協会

←昭和通り 5条通り 買物公園→

6 炭火焼肉 旭川ほるもん 七輪屋
 電話0166-22-4682
 営業/17:00~23:00
 休/火曜

お一人様からお気軽に

毎日丁寧に仕込む「生ホルモン」や、希少な北海道サフォーク、旬のおすすりも。

7 やき鳥 べてい
 電話0166-22-5718
 営業/17:00~22:00 休/不定

焼き鳥はもちろん、サイドメニューもおすすめ

昭和感漂うレトロな雰囲気と温もりあるお店。

らんまん 1
 焼鳥専門 ぎんねこ 2
 おばんざい たりき 5
 やき鳥 べてい 7
 焼鳥 どりょう よしや 9
 蜂屋 五条創業店 11
 ユニセクス ハアーサロン 愛land 12
 有限会社 日比青果 13
 居酒屋 山さん 15
 酒類販売 西村商店 16

5条通り

3 旅籠 HATAGO
 4 ジビエバル YAMAGAMI
 炭火焼肉 旭川ほるもん 七輪屋 6
 8 炉端楽
 10 ふくろう亭
 14 味よし喰楽部
 17 北海道居酒屋 髭 -酔い処-
 18 立喰いそば屋 天勇

4・5仲通り

8 炉端 楽
 電話0166-22-5585
 営業/17:30~23:00
 休/日曜

季節のものを、炉端焼きで

新鮮なお刺身、焼き魚や焼き野菜を、おいしいお酒とともにごゆっくり。

9 焼鳥どりょう よしや
 電話0166-22-1616
 営業/14:00~21:30
 休/日曜

夏はどりょう料理、冬はつすらもあるよ

長年受け継いだ秘伝のタレの焼き鳥でほっと一息。

10 ふくろう亭
 電話0166-25-0296
 営業/18:00~24:00
 休/日曜

全国各地の厳選希少地酒や日本酒、焼酎合わせて、百二十種類以上

心地良い雰囲気の中、北海道の郷土料理と日本各地から仕入れた地酒をお楽しみください。

11 ラーメン 蜂屋 五条創業店
 電話0166-22-3343
 営業/10:30~19:50
 休/木曜

とんこつと魚介系のダブルスープに、焦がしラーズ!

旭川ラーメン最古の歴史を持つ蜂屋の創業店。

12 ヘアーサロン 愛Land
 電話0166-23-8883
 営業/10:00~18:00
 休/日・月曜

笑顔とまごころが私達のモットーです

確かな技術で、キッズからシルバー、男女を問わず幅広く、気軽に利用できるヘアーサロンです。

13 有限会社 日比青果
 電話0166-26-8712
 営業/9:00~17:00
 休/日曜

農家さんより直接仕入れたものもあります

店内には野菜や果物などがズラリ。お客さんへご近所をはじめ、約120店舗の飲食店と契約しているほど信頼は◎。

14 味よし喰楽部
 電話0166-25-4427
 営業/17:00~23:00
 休/日曜

今日のオススメは黒板を見てね

確かな目利きと料理の腕。新鮮な産地直送の鮮魚をさばいた刺身が自慢のひとつ。

15 居酒屋 山さん
 電話0166-25-5266
 営業/17:00~23:00
 休/水曜

地酒はもちろん、全国各地のお酒も

黄色い暖簾が目印。産地にこだわった肉・魚の炭火焼き料理多数。

16 酒類販売 西村商店
 電話0166-24-2460
 営業/10:00~22:00
 休/日曜

「良い酒を佳い人に」がモットー

旭川の地酒はもちろん、全国の蔵元の地酒など、豊富な酒類や生活雑貨を扱う。

17 北海道居酒屋 髭 -酔い処-
 電話0166-25-4515
 営業/17:00~24:00
 休/不定

豊富なドリンクメニューの飲み放題がおすすめ

産地直送の新鮮魚介を使った北海道居酒屋。卓上で焼く名物海鮮焼きをお楽しみください。

18 立喰いそば屋 天勇
 電話0166-23-6736
 営業/9:30~21:00
 (日曜営業 9:30~16:00)

長く地元で愛されている味を

中心部より移転。明るい立ち喰いスタイルで旭川のソウルフード「ゲソ丼」を。



昭和初期の雰囲気がそのまま残る小路

5・7小路 ふらりと

5・7小路ふらりと
北海道旭川市5条通7丁目
右6号・7号

旭川空港から車で35分
旭川駅から車で2~3分
JR旭川駅より徒歩約11分

場所はこちら



ふらりと四季折々のイベント
夏はふらりとまつり、秋にはハロウィンカボチャコンテスト、冬はアイスクラッシュやクリスマス頃には小路の入り口にサンタクロースや雪だるまの人形が飾られ、皆様のお越しをお待ちしています。



どこか懐かしく、あたたかく、馴染みの声をごだまする...また新しい発見や出会いもある「5・7小路ふらりと」でお待ちしています。



「ふらりと」は、戦前から中央市場の名称を持つ魚菜市場として栄え、戦後もシネマ街や歓楽街としてにぎわう小路でした。時代の流れと共に飲食店が増えてからは、小路の顔も昼から夜へと姿を変え、市中心的なホテルの宿泊客や仕事帰りの社員がふらりと立ち寄る焼き鳥横丁の印象が定着していききました。

これを受けて2004年には市民から公募で愛称を募集し「5・7小路ふらりと」に決定、新たな一歩を踏み出しました。現在は通りを挟み飲食店や酒販店、青果店、ヘアサロン等18店舗が並び、昭和初期の雰囲気そのままのその佇まいに多くの市民が親しみを抱き、愛される小路として日々多くの人々が訪れています。

北の大地が造る酒

男山 OTOKOYAMA

The Nature in Hokkaido makes SAKE of OTOKOYAMA

高砂酒造株式会社

www.takasagoshuzo.com

北海道の地酒

大雪の蔵 絹雪

純米吟醸

道産米「吟風(ぎんぷう)」を精米歩合50%まで磨き、低温で丁寧に仕込んだ純米吟醸酒。絹のごとく透きとおったなめらかさ、さりげなく優雅な香りが特長です。

オエノグループ 合同酒造株式会社

お酒は適量を。お酒は20歳になってから。飲酒運転は法律で禁止されています。のんだあとにはリサイクル。妊娠中や授乳期の飲酒は、胎児・乳児の発育に悪影響を与えるおそれがあります。