



北海道から伝えるおいしさと誇り
「北海道の食匠」

広い大地と豊かな海が育む北海道の食材をよりおいしくお届けするために、造り手が知恵と工夫、手間を積み重ね、誇りを持って育てられた加工食品の中から、食の専門家が厳選した「北のハイグレード食品+2014」。

こだわりの食材と匠の技で生み出された逸品を多くの方にご賞味いただきたい、そして次には北海道に来て味わっていただきたいという想いととも、全国へ、世界へと発信していきます。

北のハイグレード食品+2014 本審査 審査員

| | | | | |
|---|---|---|--|---|
| 浅野 裕紀氏 株式会社 浅野 代表取締役 札幌市東区南一条1丁目1番1号 | 内田 勝規氏 株式会社 アイビー 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 | 田辺 由美氏 株式会社 田辺 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 | 出村 明弘氏 株式会社 ミヤマ 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 | 本田 大助氏 株式会社 本田 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 |
| 村田 眞吾氏 株式会社 村田 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 | 桑寺 雅文氏 株式会社 カサノ 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 | 脇屋 友詞氏 株式会社 脇屋 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 | 新井 将士氏 株式会社 アリノ 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 | 境 哲也氏 株式会社 境 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 |
| 勝浦 忠氏 株式会社 勝浦 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 | 石井 誠氏 株式会社 石井 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 | 深江 綱子氏 株式会社 深江 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 | 高森 雄輔氏 株式会社 高森 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 | 荒川 正氏 株式会社 荒川 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 |
| 吉岡 史世氏 株式会社 吉岡 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 | 阿部 毅久氏 株式会社 アリノ 代表取締役 札幌市中央区南一条西3丁目1番1号 | | | |

本パンフレット掲載の商品は、下記の北海道アンテナショップにてお買い求めいただけます。

北海道どさんこプラザ 札幌店
札幌市北区北6条西4丁目 JR札幌駅西通り北口 tel.011-213-5053

北海道どさんこプラザ 有楽町店
東京都千代田区有楽町2丁目10番1号 東京交通会館1階 tel.03-5224-3800



エゾシカジェリー
95g.....700円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料/ 鹿肉(鹿肉)、香辛料(ドイツ)
- 賞味期限/ 14日 ■保存方法/ 冷蔵

鹿肉はどうも苦手...という方にもおすすめしたいのがこの一品。

ドイツの製法でソーセージやハムを製造しているヴルストよしだ。鹿肉の世界最大の消費地はドイツですが、鹿肉の中でも特に肉質が良いとされている鹿夷鹿をもっと多くの方に手軽に食べていただきたいという思い

から、ドイツの伝統的な製法に独自の手法を加え、日本人の好みに合う加工品、鹿肉のゼリー寄せ「エゾシカジェリー」を開発しました。北海道に生息している鹿夷鹿鹿肉のみを使用し、塩とスパイスに2週間じっくり漬けた後でからボイルして丁寧にほぐした後、ゼリーで固めて旨みを封じ込めます。

オーナーの吉田智博さんに食べ方をお聞きました。「食べるときは一口サイズに切るか、ほくして、サラダにもおすすめです。お酒はビールやワインはもちろん、日本酒にもよく合います。ぜひ一度お試しください」。

●施設内に直売ショップがあります。

■事業者 **ヴルストよしだ**
札幌市東区南一条西3丁目1番1号
tel.011-251-72525 Fax.011-251-72-2525
URL: www.wurst-yoshida.com



十六度ゼリータイプ
190g.....800円(税別、北海道内参考価格)(季節限定生産)

- 主な原材料/ トマト(北海道浜井町)
- 賞味期限/ 14日 ■保存方法/ 冷蔵

札幌市内で高級和食を提供する老舗料理店浪花亭。北海道の食材を西料理の技で合言葉に常に創意工夫を重ね、お客様のリクエストに応じてお店のメニューが商品化されることもしばしば。

「既にトマト専用の三杯酢ドレッシングが人気商品になっているところに、お客様のご紹介で糖度16度以上と

いう奈井江の新田さんのトマトに選り合ったことからこの商品が生まれました」と店主の村井浩治さん。

製造法は至ってシンプル。トマトの皮を剥き、食べやすく切ったカップに入れ、上から特製のトマトの三杯酢ゼリーをかけて冷やし固めます。

特別な農法が育む珠玉の道産食材と磨き抜かれた西書の技の出会いが実を結んだ新商品。「果物等の糖度を狙って作り手の思いを込めて「十六度」と命名しました」と村井さん。冷たくしてスプーンで美味しく、お料理としてもデザートとしてもおいしく食べられる一品です。

■事業者 **株式会社 浪花亭**
札幌市中央区南4条西4丁目7 松岡ビル1F
tel.011-231-7280 Fax.011-231-4490
URL: www.naniwatei.com

■製造者 **株式会社 北海道アグリマート**
札幌市東区南一条西3丁目1番1号



ケルナーシュール・リー
720ml.....2,752円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料/ 葡萄(余市産ケルナー種葡萄100%)、酸化防止剤(亜硫酸)
- 賞味期限/ 冷蔵 ■保存方法/ 冷蔵

余市町のふるさと余市町は、気候風土が本場ドイツと似ているといわれ、醸造用葡萄の代表品種であるケルナー、ツバイケルナーのような耐寒性のあるドイツ系品種の栽培好適地となっています。

1974年からワイン醸造を開始し、今年40周年を迎える日本清酒 余市町はケルナー、ツバイケルナーなど

余市町の代表的な品種の栽培を6戸の契約農家に委託。爽やかな余市の気候の中でしっかり完熟させた葡萄を原材料に、この地で醸成される味を大切にしています。

「シュール・リー」とは仏語で「酸(オリ)の上」の意味。通常は発酵後すぐに行う酸引きを行わず、時間をかけて酸を自然に沈殿させ、上澄みだけをとり製法を意味しています。低温で長期間熟成させるため酵母のアミノ酸が溶け出し、やや甘口の「ケルナー」に深みや幅が生まれ、引き締まった味わいになっています。時間をかけて仕上げた深みのある味わいをお楽しみください。

●同社余市ワイナリー(余市郡余市町黒川1318番地 tel.0135-21-6161(ショップ)内)にレストラン(冬季休業)、ショップ、ギャラリー併設、工場見学もできます。

■事業者 **日本清酒株式会社**(日本清酒 余市ワイナリー)
札幌市中央区南3条東5丁目2
tel.011-221-7107 Fax.011-207-6026
URL: yoichiwine.jp



ゆり根のモンブラン
1個.....400円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料/ ゆり根(北海道産)、小豆(十勝産)、砂糖、生クリーム、卵、抹茶、小麦粉
- 賞味期限/ 冷凍6ヶ月、解凍後2日 ■保存方法/ 冷蔵

札幌市内でケーキ店キャセロールを営むオーナーパティエの加藤邦彦さんは、より多くの人たちに北海道野菜の素晴らしさを伝えたいと旬の野菜を使ったスイーツ作りに取り組んでいます。

その成果の一つが道産のゆり根をペースト状にしたクリームに、桜の塩漬を忍ばせたスポンジ、道産小豆

の餡、味を引き締めるホロ苦抹茶クリームを合わせた「ゆり根のモンブラン」です。果物のケーキとは違った、滋味深く底力を感じさせる味わいが、北海道野菜のおいしさを再認識させてくれる一品です。

「農家の方々や丹精込めて育てたおいしい野菜を、自分が手を加えることでさらにおいしくすることがバネとして役割だと考えています」と加藤さん。農家と消費者をつなぐ架け橋になって、北海道野菜のブランド向上に貢献したいとも語ります。最高の食材を求めて、加藤さんの農家巡りの旅が続きます。

●店内にお茶も楽しめるイト・イン・コーナーがあります。

■事業者 **パティスリーキャセロール**(有限会社キャセロール)
札幌市中央区南13条西23丁目2-3
tel.011-596-0525 Fax.011-596-0525
URL: www.casserole.co.jp



大豆まるごと豆腐「雪ぼうず」
もめん・ごま 400g.....300円
きぬ 400g.....250円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料/ 大豆(北海道産)、にがり(三重産)
- 賞味期限(消費期限)/ 製造日を含めて6日 ■保存方法/ 冷蔵

三浦さんご夫妻がとうふ処みうらを創業したのは2001年。農業誌で三重県に大豆を超微粒粉に粉砕する機械が誕生したという記事を讀んだことがきっかけでした。元々農家で、一年を通じてできる仕事を模索していたご夫妻は早速記事のメーカーに連絡を取り、自家産大豆(現在は道産大豆)を使った豆腐造りに着手し

ました。

「大豆まるごと豆腐だと大豆の成分がすべて豆腐に入るの、今まで取り入れられなかった栄養素をすべて摂ることができます。特に食物繊維が豊富で、女性に大切なイソフラボンなども摂取できます。お茶が合わないから環境にもやさしいので上妻の陽子さん。

種類はもめん、きぬ、ごまの3種類。一口食べて驚くのはその味の濃さ。ずっしりした歯ごたえにも驚かされます。豆腐の味がよくわかるように塩で召し上がっていただき、溶かしバター、レモン、ハマミツをかけてチーズケーキ感覚で食べるのもおすすめです」。(三浦陽子さん)

■事業者 **とうふ処みうら**
青森県黒松内町宇赤井川5
tel.0136-73-2114 Fax.0136-73-2114



魔法の一滴「北の本みりん」
500ml.....1,239円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料/ もち米(北海道八雲町産)風のもち米(北海道南富良野産(はらもち))、米麹(北海道産)、醸造アルコール
- 賞味期限/ 冷蔵 ■保存方法/ 冷蔵

現在、道内で道産もち米だけで本みりんを製造しているのは田中酒造株式会社。みりんのおいしさの決め手となる「もち米」には八雲町産「風のもち米」と南富良野町産「はらもち」を使用し、他の副原料は一切使っていません。

現在は日本酒メーカーとなっている同社の出発点は焼酎と白(みりん)の製造。当時の製品を当時の技術その

ままに復刻したのがこの製品で、仕込みから上槽(しほり)まで全て手作業で行い、蒸気じっくり時間を掛け、本みりんの色があめ色になるのを待って出荷されます。

「みりんには甘口のお酒として飲用いられてきた歴史がありますが、この製品も飲用を意識して開発されましたと担当の小山秀人さん。ボトルのデザインも食卓に出すことを意識したものにしているそうです。魔法の一滴としてお料理に加えるのももちろんですが、飲んでもおいしく、水割りやロックなどで楽しむことができます」。

食前酒や食後酒としてもおすすめです。

●田中酒造 亀甲蔵で、製造場見学(団体は要予約)、試飲、お買い物ができます。

■事業者 **田中酒造株式会社**
小樽市信香町2-2
tel.0134-21-2390 Fax.0134-21-2424
URL: tanakashuzo.com



北海道ケルナー(白)
720ml.....1,300円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料/ 葡萄(北海道産葡萄100%)、酸化防止剤(亜硫酸)
- 賞味期限/ 冷蔵 ■保存方法/ 冷蔵

1974年に小樽市で創業以来、「ワインづくりは農業」の理念のもと、道内24市町の300軒以上のぶどう農家とともに高品質なワイン造りを目指している北海道ワイン㈱。年間約10万樽の生産量は北海道全体で収穫されるぶどう全量の4分1を占めています。

このワインは、余市町で収穫されたケルナーを主体と

して、柑橘類のアロマの爽やかさと、軽快かつ適度なボディ感を感じさせる口に上げています。レモンを添えるような料理、魚介類などの相性がよく、北海道産チーズともおいしい組み合わせが可能です。

非常に求めやすい価格ながら、例年ワイン雑誌やコンクール等でも大変高い評価を受けており、同社のワイン造りのコンセプトを体現した一品となっています。

商品の顔となるラベルは著名なアートディレクター 越谷宏氏が監修。北海道の雄大な美をイメージさせる、輸出も意識したデザインとなっています。

●併設の小樽ワインギャラリーで試飲、お買い物、瓶詰め工程の見学等ができます。

■事業者 **北海道ワイン株式会社**
小樽市朝里川温泉1丁目130
tel.0134-34-2181 Fax.0134-34-2183
URL: www.hokkaidowine.com



サメ鯨の西京漬
約200g.....1,200円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料/ サメ鯨(白身)、高菜、味噌、味醂
- 賞味期限/ 冷凍後2日 ■保存方法/ 冷蔵

“ぜんぶ日高”をテーマに日高の食材にこだわる和食のお料理あま屋。同店もともと鮮魚店を経営していたこともあり、日高の漁港から鮮度のよいものを直接仕入れることができます。活きたいい状態で加工することで仕上がりがより風味豊かに、「料理人がしっかりと丁寧に作る」ことによって北海道のよい素材をさらにおいしい状態へ

引き上げることができると思います」と天野洋社長。

サメ鯨もそんな商品の一つ。姿は美しいとは言えないが、脂たっぷりで、かつ身の締まったサメ鯨は知る人ぞ知る地元の美味でしたが、そのおいしさをもっと多くの人に知ってほしいと、生まれたのがこの西京漬。

素材本来の味を生かすにこだわらず、日高産の鮮度の良いサメ鯨(活締め)を素早く加工。軽く塩水で旨味を閉じ込めたサメ鯨を、みりんと薄口醤油で味を調えた西京味噌に数日漬込みます。

サメ鯨本来のおいしさを存分に味わえる一品です。

■事業者 **お料理あま屋**(有限会社マルテンストア)
日高郡新ひだか町静内御幸町2丁目5-51
tel.0146-42-7545 Fax.0146-42-3242
URL: shizunai-amaya.com



海峽鱈子
300g.....3,000円、500g.....5,000円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料/ スケツウダラの原魚、塩、調味料(アミノ酸等)、酸味調味料、酸化防止剤(V・C)、着色料(ビートレッド、ベニコウソウ、クチナシ)、黄色素(亜硫酸Na)
- 賞味期限/ 冷蔵 ■保存方法/ 冷蔵

国内タラコ生産量の90%以上を輸入卵が占める現状の中、前派の上買期にこだわった貴重なタラコ、スケツウダラ漁場として有名な噴火湾の中でも完全の「真子(まこ)」が入った良質な原魚が捕れると、昔から漁業者の間で言い伝えられている好漁場の原野を厳選して使用。口に含むと潮の流れのように、さらさらと粒

がやさしく流れる食感からゆいりエ船橋水産では「海峽鱈子」と名付けました。

タラコ本来のおいしさを知ってもらいたいと、製品化にもさまざまな工夫が、原卵を「活きた」状態で工場に搬入し、そのうちにベットの「塩梅」で漬け込み。昔ながらの手造り製法で天然由来の調味料を主に使用しています。また添加物も流通上必要な最小限の使用に抑えています。

さらに熟練したタラコ職人である同社代表三代目船橋吉衛門さんが、一つ一つタラコの熟成具合を手も目で確認。最高の商品を最高のタイミングでお届けしています。

■事業者 **有限会社 イリエ船橋水産**
茅部郡鹿部町宇鹿部68番地
tel.01372-7-2010 Fax.01372-7-2865



北海道産雇用創造協議会 北海道トップブランドづくり事業部会
《事務局》北海道経済部食関連産業室
〒060-8588 北海道札幌市中央区北3条西6丁目 TEL.011-204-5766
http://www.pref.hokkaido.lg.jp/ss/marke/top/html

