



ゆき はなまい 雪の華舞
200g……400円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料 / 小麦粉(下川町産)、食塩(谷谷の塩)、菜種油(北海道産)
■賞味期限 / 製造から2ヵ年 ■保存方法 / 常温

全国的にも需要の大きい道産春まき小麦ハルユタカ。病気や雨に弱いため収量が上がりず、「幻の小麦」と呼ばれていた。その収量を劇的に向上させたのが、種子を存免でなく前年の積雪直前にまく「初冬まき栽培」。下川町はその初冬まきの一大産地となっている。そんな下川町で造られているのが地元産ハルユタカ。

の粉を使った手延べうどん。旬なばな商事では宗谷の塩、道産の菜種油など、すべて道産素材にこだわっています。

小麦本来の香りが強く、味わいが深く、もちもちとした食感を持つハルユタカの特徴を生かした商品は、伝統的な手延べ製法で造られています。「熟練した職人技で、その日の気温湿度にあわせて、麺を熟成させる時間を増減し、麺の硬さ、水分量を調整していきます」と田畑寿彦社長。

手延べ麺の製造は寒い土地ほど適していると言われています。冬は-30℃まで下がることもある下川町の厳しい寒さが生み出すおいしさをぜひご賞味ください。

有限会社 たばた商事
上川郡下川町共栄町247番地
tel.01655-4-2032 Fax.01655-4-2374



塩麹と酒粕の北海道二段仕込み 時鮭
1切……500円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料 / 時鮭(北海道産)、塩麹、酒粕
■賞味期限 / 冷凍180日(解凍後冷凍日含む7日) ■保存方法 / 冷凍

創業1912年のくまだ染の社長、熊田泰也さんは、消費者の魚離れに不安を感じていました。そんな中、地元の酒造メーカー男山の酒粕との出会いをきっかけに本物の漬け魚の開発に踏み出します。多くの試作を経て開発した北海道プレミアム漬魚は、2012年の「東京シーフードショー」で大好評を博しました。その進化型である「塩麹と酒粕の北海道二段仕込み(ギフトセット)」も、昨年開催された観光庁主催の品評会で“究極のお土産”に選ばれました。

今回選定された二段仕込み時鮭は、初夏に北海道近海(主に日高沖)で漁獲された脂の乗ったトキサズを一つ一つ丁寧に手切りし、熟処理していない活鮭で一晩漬け込み、さらに一晩男山の酒粕をベースとした漬け床で寝かせたものです。たっぷり脂の乗った魚の旨みと、塩麹のはかな甘さ、酒粕の豊潤な香り(織りなすハーモニー)を楽しむことができます。

パッケージには地元のアザライナーを起用し、白と黒を基調とした斬新なものに仕上げられています。

●アテナショップとなっているレストラン、銀シャリ亭くまだ(帯広市大通南25丁目1番地 tel.0155-66-6877)で、この商品を定食として味わうことができます。

有限会社 くまだ株式会社
旭川市流通団地1条1丁目
tel.0166-47-1310 Fax.0166-47-1371
URL:www.kumada.co.jp



北海道野菜のドレッシング スードレごほう
155ml……600円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料 / びばら、豆乳、醸造酢(しょうゆ、砂糖、果糖ぶどう糖液、生クリーム、食塩、レモン果汁、酵母エキス、菜油かつお節煎り、さば煎り節、りんご、黒胡椒、黒唐辛子、アロニヤ、海苔粉、トウモロコシ)
■賞味期限 / 製造から8ヵ月 ■保存方法 / 常温

その名は「スードレ」。ドレッシングとしてもスープとしても味わうことができるこの商品は、1944年創業の旭川のお肉醤油メーカー、日本醤油工業株式のオリジナル。北海道の野菜をふんだんに使ったちょっぴりと贅沢なノンオイルドレッシングです。

一人気はごほう使用率が35%という「スードレごほう」。ごほうの存在感がしっかりと味わえます。他に、にんじん、かぼちゃ、じゃがいも、えだまめ、ゆりねがシリーズで揃っていて、多彩なおいしさが楽しめます。

「ドレッシングとして野菜サラダや温野菜にはもちろん、お肉料理のソースにも最適。濃厚なのでフライ料理などのディップソースとしてもおすすめです。スープにするときは(お好みですが)、スードレ1:牛乳or豆乳3の割合でどうぞ」と、担当の鈴木修三さん。

同じ味としてちゃんと同社のお醤油が使われています。

●施設内に直売ショップがあります。工場見学もできます【要事前連絡】。

有限会社 日本醤油工業株式会社
旭川市曙1条1丁目
札幌営業所 tel.011-874-4306 Fax.011-874-0732
旭川本社 tel.0166-22-1471 Fax.0166-22-1473
URL:kikkou-nihon.com



仙年みそ(天日塩)
500g……429円 ※2014年4月が582円(税別、北海道内参考価格)
1kg……819円 ※2014年4月が862円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料 / 米(北海道産)、大豆(北海道産)、食塩
■賞味期限 / 6ヵ月 ■保存方法 / 冷蔵

大雪山から湧き出る伏流水を使用し、道産米・道産大豆にこだわって無添加で作るこの商品。手間暇をかけて手作りした麹をたっぷり使い、1年以上熟成させたまろやかな味噌は長年培われた技術が生んだ究極の味です。麹はムロで自然発酵させるため、麹自体が持つ熱で温度が上がるので、その熱を逃がすために窓と窓を開けて空気の流れをつくるなど、こまめな温度調整が必要になります。「よい麹を作るためには手間を惜しまないことが大切。作業も素材も単純ですが、そこいかにすりゾリチキを出すかが勝負です」と平田こうじ店の平田康高さん。

1924年の創業当時は麹の専門店だった同店。1983年から味噌作り始めて以来の製造方法を守り、やわらかめの仕上げとなっているところがミソ。やわらかい味噌は召み成分の麹が溶けやすく、麹、大豆、塩がよく絡み合って、よりまろやかな風味が醸し出されます。

有限会社 平田こうじ店
上川郡東川町西9丁目1-23
tel.0166-82-3301 Fax.0166-82-3327
URL:hiratakouji.jimdo.com



ピクルス各種
1瓶600円前後(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料 / ミンドロ、大根、人参、きゅうり、セロリ、はちみつ、VIA工藤、長芋、ぶどうめし、生姜、にんにく、昆布、大豆、黒豆、大豆(いずれも北海道産)
■賞味期限 / 30日間 ■保存方法 / 冷蔵

「青果店に嫁いだ者として、屋号を守るために野菜を攻めたい」と、自ら野菜ソムリエの資格を取得した田中美智子さんの一途な情熱から生まれたのがこの商品。「旬の野菜のよさを最大限に引き出す。南ごたえをそのまま」ピクルスにした後も野菜の風味を逃さないよう、様々なネーガーをセレクトし、相性の良い甘さ=蜂蜜、天然糖でやさしく漬ける田中さんのピクルス。つけてツンツンせず、漬け液にも自然な甘さを感じられます。時を経るほどに穏やかに旨みが増す作りには和食や田中青果の主力商品のニンジン漬で培われた漬け物造りのノウハウが生きているようです。

通常のきゅうりやにんじん、ミニトマトのほか、じゃがいも(インカのめざめ)、ながいも、しめじなど素材もユニーク。旬のおいしさを大切に作るため瓶の外からの加熱処理を行っていませんので、冷蔵庫での保存をお願いします。

株式会社 丸夕田中青果
留萌市栄町2丁目3-21
tel.0164-42-0858 Fax.0164-42-3978
URL:www.yanshu-tanaka.co.jp



生食感えぞぼん粒うに
60g……3,000円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料 / うに(北海道枝幸沖産)、食塩
■賞味期限 / 製造日より146日(消費期限:開封解凍後冷蔵で5日間) ■保存方法 / 冷蔵

「この商品には昆布の中でも最高級とされる利尻昆布を贅沢に食べたってエゾパフウニを使用しています。枝幸産は小粒ですが、特に旨みが強くなるとても磯の香りがたまらないのです」と小川社長。

獲れたての新鮮な生ウニを、高い技術力によりその風味を失うことなく自然塩だけで製造した、超甘塩・無添加の一品。粒うにらしからぬ甘(トロリ)とした味わいほろまで獲ったばかりの生を食べているかのよう。生食感の最上級品として、業界、消費者から高い評価を得ているのもうなずけるおいしさです。

「枝幸のウニは利尻昆布の香りがする」。これは南北海道おがわ、小川臣章社長の言葉。ウニの生息する海域に繋ぎする海産類がエサになるので、その海産のよしあがその地域のウニの品質の決め手になるのだよし。全国のウニを賞味した社長のお話では本州のウニからはワカメの香りがするそうです。

有限会社 北海道おがわ
枝幸郡枝幸町岬町408-11
tel.0120-80-4102 Fax.0163-62-4530
URL:www.kitakaifu-ogawa.jp



寒風干し鮭「鮮魂」
1輪切〜3輪切入り……800〜1,200円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料 / ソノダケ(北海道枝幸沖産)、食塩
■賞味期限 / 製造日より546日(消費期限:開封解凍後冷蔵で10日間) ■保存方法 / 冷凍

枝幸産ソノダケを使い、昔ながらの製法で造った南北海道おがわの鮭の山漬け。最初は4kgほどあった重量が最後は2.2kgほどに、水分が抜け、旨みだけが残った魚体は、まさに「鮭の魂」そのものです。「寒干しの過程で鮭に均等に陽が当たるように見回ります。一匹一匹に「おいしければ」と声をかけながら」と小川臣章社長。

完成まで約二カ月の工程を手短にご紹介。地の利を生かした朝獲りの鮮度抜群の鮭にしっかりと塩を施し、重しをのせ、余分な水分を抜きながらじっくり寝かせて熟成させます。これを手の切れそうな冷たい水で余分な塩分とともに洗い流し、晩秋から初冬の浜風でほどよく乾燥させて仕上げます。太陽の光に当たって旨み成分が凝縮し、自然の雨や風が適度の乾燥をもたらします。できあがった山漬けを食べやすく保存しやすいように小分けにしたのがこの一品。塩気が効き、熟成された身は、お茶漬けやおにぎりの具に最適です。

有限会社 北海道おがわ
枝幸郡枝幸町岬町408-11
tel.0120-80-4102 Fax.0163-62-4530
URL:www.kitakaifu-ogawa.jp



SWEET CORN SOUP (スイートコーンスープ)
70g……333円、70gパック×3個(紙パック)……1,000円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料 / とろろごし(北海道十勝産)
■賞味期限 / 製造日より30日 ■保存方法 / 冷蔵

十勝地方の特徴の長い日照時間、寒暖の差をいかして栽培された、新鮮な甘いスイートコーンのみ使用している南函南農園のSWEET CORN SOUP。本当のとうもろこしの味を多くの方に味わってほしいという願いから、無添加のとうもろこしピューレを商品化しました。「自然の素直なものを、体にやさしいものを食べると心もやさしくなりますから」と同園の榎岡園社長。

新鮮な原材料をフレッシュ感を損なわずに独自の製法でピューレ状に。素材の味を生かすために、調味料は一切加えず、なめらかな食感を出すために手作業で丁寧に選んで一つ一つ袋詰めしています。

食べ方は簡単。ピューレと同量の牛乳と塩を入れ、混ぜるだけでおいしいコーンスープのできあがり。付属の瓶などを使ってアレンジすることで程よく空気が混ざり、さらにおいしく仕上がります。夏は冷たい牛乳をスープに、離乳食にも使えます。

●農園内に直売ショップがあります。

株式会社 岡本農園
河西郡中札内村興和東5線199-10
tel.0155-68-3206 Fax.0155-68-3202
URL:www.okamotofarm.com



ラクレット
180g……720円(税別、農産物直売価格)

■主な原材料 / 生乳(共働学舎新得農場産)、食塩
■賞味期限 / 包装日より30日 ■保存方法 / 冷蔵

北海道のナチュラルチーズ造りの先駆者である農事組合法人共働学舎新得農場。今回選定されたラクレットは同農場が1998年に「第1回サノール・ナチュラルチーズコンテスト」で最優秀賞を受賞した商品。「私たちも日々進化しています。今回は現在のラクレットが専門家やマーケットからどう評価されるか知りたくて応募しました」と同農場代表の宮崎聖さん。今回の選定を大変うれしく思い、また商品造りに確信が持ったとのこと。このチーズは2010年にアメリカで開催された「インターナショナル・チャンピオンシップ、チーズコンテスト」でも銅賞を受賞しています。

ラクレットはアルプス地方の山小屋で造られてきた伝統的なチーズで熟成期間は約3カ月。外皮に独特の香りがあり、中はマイルド。加熱することで香り高い風味が生まれる、加熱調理がおすすめの商品です。

日高山脈を望む牛乳山の南面に広がる農場で牛たちは、夏の放牧中は新鮮な青草を、冬は干草や自家産の粗飼料や野菜を餌にしています。搾乳室からチーズ工房へのミルクの移送も機械力に頼らないなど、土地や環境に根差したチーズ造りの地道な努力が行われています。

●併設の交流センター「ミラノ」でチーズやチーズ料理等の飲食、お買い物、チーズづくり体験ができます。

農事組合法人 共働学舎新得農場
上川郡新得町字新得9-1
tel.0156-69-5600 Fax.0156-64-5350
URL:www.kyodogakusha.org



トーマ・シラスカ
100g……520円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料 / 生乳(白糠産)、塩
■賞味期限 / 包装日より60日 ■保存方法 / 冷蔵

「地域の人たちに地元産の乳製品を提供することで、地域の乳食文化を育てたい」という目的のもと2001年に若手酪農家とチーズ職人によってスタートした株式会社白糠産酪農家。酪農家が大切に育てた牛の搾りたての生乳を使ってイタリアンチーズを製造しています。この商品も北イタリア・ピエモンテの熟成タイプの製法(10℃前後で45日以上熟成)で作られています。ミルクの風味とはんりした甘み、柔らかなく、食べやすく、特に野菜と相性がいいチーズです。

「私たちがイタリアにこだわるのは、イタリアのチーズがそのまま食べるだけでなく料理にふんだんに使われて食材としての消費が高いことや、日本とイタリアの食文化が似ていること、スローフード発祥の地として伝統的な食文化が守られていることに共感したから」と同会代表の井ノ口和良さん。イタリアでの研修など、日々研鑽を重ね、技術の向上に取り組みんでいます。

●敷地内に直売ショップがあります。

株式会社 白糠酪農会(チーフス 白糠酪農)
白糠産白糠町中茶路
tel.01547-2-5818 Fax.01547-2-5819
URL:rakukeisyaj.jp



鮭とチーズのミルフィーユ
40g……500円(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料 / 秋鮭(シロガケ)(北海道標津産)、ゴーダチーズ(北海道別海産)、調味料(醤油、清酒、いらんエキス)、唐辛子、大豆(大豆を含む)
■賞味期限 / 冷凍3ヵ月 ■保存方法 / 冷凍

鮭のまち「標津」の秋鮭スモークと、酪農王「別海」のゴーダチーズ、地域の産品のコラボレーションから世にも美しい商品が誕生しました。

きっかけは鮭とその加工品を製造する弊マ印内商店の社内真知子専務が展示会で県営管内のチーズ生産者と知り合わせたこと。社内専務は「鮭とチーズの組み合わせは絶対おいしい」と直感したそう。

その後大手百貨店のすずめもあって、農工商連携による商品開発が進んだ。最初は二つの産品をサンドイッチのように重ねていたのですが、インパクトを出すようにミルフィーユのように層状に重ねることに発想を転換しました。秋鮭のスモークは、同社のヒット商品である醤油とお酒だけを使って仕上げた「醤油いら」のタレに漬け込み、桜のチップで丁寧にスモークした一品。一方、ゴーダチーズは別海町の農場で生産される生乳を農場内のチーズ工房で3ヵ月熟成させたもの。旨味エキスを凝縮した鮭と濃厚なチーズの、絶妙な味のコラボをお楽しみください。

株式会社 マ印 神内商店
標津郡標津町北9条東1丁目1-6
tel.0153-82-2384 Fax.0153-82-3280



バリポリ焼き昆布
25g……350円程度(税別、北海道内参考価格)

■主な原材料 / 昆布(北海道産)、砂糖(北海道産)、昆布醤油(小豆、大豆)、調味料、昆布だし、かつおだし、いしけし、酵母エキス、食塩
■賞味期限 / 120日 ■保存方法 / 常温

味料、人工着色料、合成保存料は一切使わないおつまみを製造しています。

バリポリ昆布の原材料は地元・道東産の棒節昆布。それを昆布、鹽、椎茸の天然だしで味付けし、香ばしさと旨みを加えるため焼きを入れて食べやすいようにカットしました。バリポリとした食感も独特で、子供からお年寄りまで、だれでも食べられる仕上がりになっています。

北海道産を使って、北海道で造られたおいしくて体にやさしい無添加調味。お酒のお供に、お茶づけに、お子さんのおやつに、安心して召し上がり！

株式会社 北海道日の出食品
根室市西浜町10-20
tel.0153-23-4933 Fax.0153-24-5507
URL:nemurohinode.fc2web.com



HOKKAIDO HIGH GRADE FOODS

北海道の食匠
北のハイグレード食品+2014

Hokkaido High Grade Foods+

北海道の食匠、北のハイグレード食品+2014。Hokkaido High Grade Foods+のロゴと、様々な北海道産食品の写真を掲載しています。