

北海道における水産物のブランド化に向けた取り組み一覧(令和7年1月現在)

魚種	管内	協同組合 又は推進団体	ブランド名 (よみ)	商標	GI	取組分類	取組内容	備考(ブランドタグ等)
ホッケ	渡島	松前さくら漁協 (ほっけ養殖ほっけ部 会)	松前産活エラメ鯊一番 (まつまえさんかつえらじめ ほっけはるいちばん)	-	-	高鮮度(活メ) 販路(限定販 売)	一本釣りや籠のほっけを3カ月半程畜養し、2月下旬より活漁、鮮魚で本州方面へ出荷。鮮魚については鮮度維持のため活メ、下水し、見割れを防ぐためマツを敷き一尾ずつタグを付けて出荷。また組合でフィレ加工し真空パックでお刺身用とし本州方面へ販売。春一番として広くPRを検討中。	
ホッケ	渡島	松前さくら漁協 (小島刺網部会)	松前小島沖かなり 立派な根ほっけ (まつまえこじまおきかなり りっぱなねほっけ)	-	-	品質(脂のり) 販路(限定販 売)	2月~4月までの間、離島小島のある一定の魚場で獲れる。この時期は最も脂が乗っていて、スーパー等でも供給しやすいように1尾ずつタグを付け鮮魚で主に道内へ出荷販売。	
マダラ	渡島	松前さくら漁協	船上活メ鱈 (せんじょうかつじめたら)	-	-	高鮮度(活メ)	船上で1尾ずつ丁寧かつ敏速に活メ処理を行い、水氷をし鮮度維持。通常は入札販売をしているが、時には1尾ずつステッカーを貼り公設市場へ出荷している。	
マグロ	渡島	松前さくら漁協 (松前さくら延縄部会)	松前産延縄釣本マグロ (まつまえさんはえなわつりほ んまぐろ)	-	-	高鮮度(活メ)	船上での血抜き、冷却処理等、海水氷を使用し鮮度保持を徹底。魚体一本毎にステッカーを添付。大型のものは道内外の市場に直送(特に築地)。平成19年度、町と漁協でブランド化協議会を設置し、延縄を含む松前産マグロ全般のブランド強化・確立を目指し取り組みを開始(鮮度管理の向上や、冷凍技術の導入により、ブロック製品を販売)。	
マグロ	渡島	福島岡漁協 (マグロ延縄船団)	船上活メ海峡本マグロ (せんじょうかつじめかいきよ うほんまぐろ)	-	-	高鮮度(活メ)	血抜きから神経破砕までの一連作業、いけすや断熱材を使用した保冷バッグに水漬け等、他同様の取組を本年度から実施。また、船名を記載したブランドステッカーも添付する等、まだ戸井等に比べて知名度は低い。PR活動を積極的に進めている。	
キタムラサキ ウニ	渡島	福島岡漁協	のな	-	-	販路(産地直 送)	食塩以外の添加物を一切使わずに、新鮮なキタムラサキウニをパック詰めて販売。福島町の特産品として、ふるさと納税返礼品としても利用している。	
カレイ	渡島	上磯郡漁協	マコガレイ	-	-	高鮮度(活メ)	販売先に応じ、活魚、活メで出荷。ブランド名は浸透しつつあり、本場、大分での評価も高く、道内外に出荷。上磯郡漁協管内で水揚げされ、個別対応で出荷するものには「海峡育ち」タグを添付している。	
カキ	渡島	上磯郡漁協	知内かき海峡育ち (しりうちかきかいきょうそだ ち)	-	-	品質(サイズ)	カキ養殖では珍しく外海で養殖。時化等、作業性の面では不利だが、清浄な海水で成長が早く、大ぶりのカキが生産できるという点をPR。	
カキ	渡島	上磯郡漁協	義朗かき海峡育ち (がろうかきかいきょうそだち)	-	-	品質(生鮮の旨 み)	知内育ちのカキを、上磯沖の函館湾で再養殖する。知内沖と上磯沖の海域の違いもあるが、義朗カキに至っては義朗産山より流れ出でるミネラルをたくさん吸収し歩留まりが早期熟成する。身も濃厚な味わいで堪能できる。	
スルメイカ	渡島	函館市漁協 (函館小型イカ釣漁業部 会)	函館舞歌 (はこだてまいか)	商標	-	品質(鮮度保 持)	船槽内の生糞イカのみ対象。郵パック事業では、トレーを使用し魚体の接触を防ぐ等、鮮度保持に努める。また、容器に船名シールを貼り出荷責任を持たせている。	登録4601430 
マグロ	渡島	戸井町漁協 (鮭延縄戸井船団)	戸井マグロ (といまぐろ)	商標	-	高鮮度(活メ)	船上で即、血抜き等の処理を行い、水氷に漬ける等、鮮度保持を徹底。陸揚げ後の追加処理を経て頭部に「活メ鮭」と表示したシールを添付して出荷。高級食材として定着している。平成19年7月にシールが商標登録されている。	登録5062757 
ブリ	渡島	戸井漁協	戸井活メブリ (といかつじめぶり)	-	-	高鮮度(活メ)	一本釣りで釣り上げられ、船上で即、血抜き等の処理、水氷に漬ける等の鮮度保持を徹底。特に7kg以上のブリには頭部に「活メ鮭」のブランドシールを添付して出荷。	
ホッケ	渡島	えさん漁協 (尻岸内ほっけ刺し網部 会)	バキバキ	商標	-	品質(鮮度保 持) 販路(限定販 売)	刺し網で漁獲した根ほっけだけを「バキバキ」として出荷。留め網から当日の揚網(午後3時に網入れ、5時に引き揚げ)に切り替え、また船上での水氷管理等、高鮮度出荷に努めている。一部、水氷発泡で函市を通じ鮮魚として出荷、18年からラズの要望を受け直販も開始。ラズを含むアークス系列は、独自のパッケージデザインを作成し、一本物のほか開き製品(こだわり漁場シリーズとして他地区製品もあり)を販売。	個人による登録 登録4974257 
ホタテ	渡島	砂原漁協 (砂原漁協女性部)	ほたて昆布きんちゃく (ほたてこんぶきんちゃく)	-	-	品質(衛生管 理)	漁協女性部による地元ほたて稚貝を使用し、早煮昆布で包むきんちゃくを作成(原料)。加工業者へ引渡し、味付け・パック詰め・滅菌加工し、道の駅などで販売している。	
ホタテ3年貝	渡島	砂原漁協	帆皇 (ほうおう)	商標	-	品質(サイズ)	2013年より従来の厳選されたほたての中からさらに「極選」という独自の規格をもうけ、一枚ずつ丹精に心を込めて育て上げられた一ランク上の贈答向けのほたて貝。帆皇とは、稚貝の頃から大きなホタテのみを厳選しさらの地元漁師が一枚ずつ丹精に心を込めて育て上げられた13cm以上の3年貝です。	商標登録: 5675894 
カレイ	渡島	落部漁協 (同刺し網部会)	おとしべさくらがれい 噴火湾さくらがれい (ふんかわんさくらがれい)	商標	-	高鮮度(活メ)	船上での迅速な作業等により、鮮度保持の面で他地区との差別化が図られる。18年6月に全国放送のテレビ番組で取り上げられ、以後多数の問い合わせがあり、旬となる秋から地方発送を計画。19年度からは、活メの導入検討をはじめ、商標登録や各種PR活動等、ブランド化に向けた本格的な取り組みを行っている。	北海道落部 さくらがれい 商標登録 第5915159号 
ボタンエビ	渡島	落部漁協 (同えびかご部会)	おとしべ船団沖揚活ほたん (おとしべせんだんおきあげ かつほたん)	商標	-	品質(鮮度保 持)	鮮度管理の向上により活出荷に取り組み、これと併せ商標登録や各種販促活動の実施等、ブランド化に向けた取り組みを平成19年度から開始。	おとしべ船団沖揚活ほたん海老 商標登録第5161663号
エゾバフンウニ	渡島	落部漁協	はぐくむうにバター	-	-	販路(限定販 売)	磯焼対策のためのウニ再生養殖事業を各地で展開する北三陸ファクトリーが北大と開発した餌料を使用して生産した養殖ウニを「はぐくむうに」として販売し、これを使用した「はぐくむうにバター」を製造。現在八雲町ふるさと納税の返礼品となっているほか、今後ぎょれん千歳空港店でも取扱予定。	
サケ(加工製 品)	渡島	八雲町漁協	鮭節 (さけぶし)	-	-	生産情報(製 法)	独自の加工製品に取り組むため、平成24年度に農山漁村6次産業化対策事業に認定され、フナ鮭を利用した「鮭節」の製品化に取り組むこととなった。加工施設整備後「荒節」での製品化が可能となり、平成26年からは「薄削り」が製品化され販売を開始。現在は、コロナウィルスの影響以降、当面は小売向けの製造及び自店舗での販売小売を中心に維持していく。	
ホタテ貝	渡島	長万部漁協	湾宝 (わんぼう)	商標	-	販路(産地直 送)	2017年から噴火湾内で発生した原因不明のホタテ大量死。生きてるホタテは1割となり、漁協の水揚量は過去最低水準まで激減したが、日本海他の他地域より稚貝の移入を行ったことで、噴火湾ではいち早く生産量の回復がなされた。その長万部の宝、ホタテ貝を長万部町民みんなで盛り上げよう協議会を立ち上げ、町民による投票の結果、「湾宝」と決まり、R4.1から本格的に活動を行っており、応援大使に長万部町に縁のある「バービー」さん、更には湾宝ソングを作ってくださった「ハンバーガーボーイズ」さんを任命、インスタ等で発信。また、各企業とのコラボ商品の話も進んでおり、これからもっと湾宝の美味しさを全国及び世界に発信していく。	1. 湾宝とロゴは商標登録 ロゴ 6589757 文字 6589756 2. 8月8日 湾宝の日に制定 
コンブ	渡島	函館市漁協 銭亀沢漁協 戸井漁協 えさん漁協 南かやべ漁協 函館市	函館真昆布 (はこだてまこんぶ)	-	-	地域(地域特 産) 生産情報(生産 時期)	函館市沿岸でとれる真昆布は、肉厚・幅広であり出汁をとるのに最適。これまでは「白口浜」「黒口浜」「本場折浜」など、同じ函館市内でも採取地により異なった呼び方で流通していたが、2017年(平成29年)から市内5漁協と函館市が協議し、ブランド名を統一してPRすることとした。 商品パッケージデザインにブランド名を入れるほか、ポスター作成、料理教室や食育活動、各種イベントなどでPR。	
サクラマス	檜山	ひやま漁協 (有)協宝丸水産:6人共同 定置)	船上活メサクラマス (せんじょうかつじめさくらま す)	-	-	高鮮度(船上活 締め) 品質(衛生管 理)	熊石地区の漁業者が平成19年から船上活メを始めた。また、魚体に傷をつけたり、鱗がはがれないように、受取台や活メを行う際のまな板等Icosポンジを使用したり、出荷時には氷漬けしないよう青紙を敷く等、品質の向上に向けて努力。その他、荷崩れ所搬入時の水氷タンクには海洋深層水を使用、出荷直前にも発泡の上から振りかける。魚体には、産地、船名のほか、海洋深層水使用のタグを添付し、高鮮度、衛生管理について強くPR。	
スケトウダラ	檜山	ひやま漁協	鮮釣助宗 (せんつりすけそ)	-	-	品質(衛生管 理)	延縄で漁獲したスケトウダラを、市場内の紫外線殺菌海水で洗浄後、海洋深層水で仕上げ洗浄し(上ノ国地区除く)、発泡詰めで出荷。魚体に損傷がなく高鮮度を売りにPR。発泡売りのほとんどは、買受人とその先の業者を通じて韓国へ輸出されている。	
アワビ	檜山	ひやま漁協	蝦夷鮑華 (えぞほうか)	商標	-	品質(サイズ)	せたな町大成区(貝取洞地区)の漁業者が中心となり、管内で漁獲される大型の天然エゾアワビ(150g以上)を「蝦夷鮑華」と命名。現在では、ブランド名「蝦夷鮑華」が国内商標登録され、管内の宿泊施設への出荷のほか、札幌での販促活動、ふるさと納税等を行い、知名度と付加価値の向上を図っている。	登録5924879 
キタムラサキ ウニ	檜山	ひやま漁協	うにO (うにまる)	商標	-	品質(衛生管 理)	奥尻地区の奥尻潜水部会が、平成11年からウニの無菌塩水パック「うにO」の販売を開始。 海水を紫外線照射によって殺菌し、無菌状態にした海水を使用することにより、生ウニの保存期間としては長い1週間程度の保存を可能とした。 初年度の販売数量は4,000パックであったが、近年では20,000~30,000パックを販売するまでに成長している。	登録4744186 
乾燥ナマコ フリーズドライ ナマコ	檜山	ひやま漁協	檜山海參 (ヒヤマハイセン)	商標	登録	認証等(地理的 財産保護)	乙部地区ナマコ協議会・江差地区ナマコ協議会販売促進部の両協議会にて、平成29年12月にブランド名「檜山海參」を発足。主な販売先は、ぎょれん販売株式会社千歳空港支店であり、他にも道内の商店・ホテル・旅館等に売り卸している。 商標登録については平成31年3月に、「檜山海參」の国内商標登録、令和元年9月に、海外商標登録(中国商標登録)を取得している。今後の展開として、道内・道外へ積極的にPR・営業活動を行っていく。	登録6125274 GI登録番号第92号 令和2年3月30日登録 登録35372819 (中国商標登録) 
ニジマス (トラウトサー モン)	檜山	ひやま漁協 (奥尻町・奥尻島サーモン 養殖協議会)	奥尻サーモン淡雪 (おくりさーもんあわゆき)	-	-	地域(地域特 産)	奥尻町は、各産業の従事者不足や基幹産業である水産業の不振により、地域経済は非常に厳しい状況にあり、このため地域産業の育成として、近年、日本全国各地で取り組まれているサーモン養殖を令和3年11月に試験養殖を行い、冬期間に飼育するサーモン海面養殖より漁業者の流失を防ぎ、島の新たな産業及び漁業生産の向上と地域の持続的発展を目指す。	

北海道における水産物のブランド化に向けた取り組み一覧(令和7年1月現在)

魚種	管内	協同組合 又は推進団体	ブランド名 (よみ)	商標	GI	取組分類	取組内容	備考(ブランドタグ等)
ニジマス (トラウトサーモン)	檜山	ひやま漁協 (八雲町、熊石サーモン養殖部会)	北海道ニ海サーモン (ほっかいどうふたみさきもん)	商標	-	地域(地域特産)	八雲町では、基幹産業である漁業及び地域の活性化に対応するため、令和元年12月から北海道初となるトラウトサーモンの海面養殖試験を開始。太平洋と日本海、二つの海を持つ町であるニ海郡八雲町にちなんで「北海道ニ海サーモン」と命名。令和4年からは種苗生産にも取り組み、卵の状態から成魚まで約1年半かけて育成。	登録6588032 
ニジマス (トラウトサーモン)	檜山	ひやま漁協 (江差町、江差サーモン部会)	江さしっ子繁虎 (えさしっこしげとら)	-	-	地域(地域特産)	江差町は、ひやま漁協江差サーモン部会が中心となり、令和4年からトラウトサーモンの海面養殖試験を開始。江差町をイメージし、広く親しまれやすいネーミングを、町内小中学校等へ募り「江さしっ子繁虎」と命名。 漁業スタイルにあった養殖事業を推進し、漁業所得の向上、地域ブランド化による付加価値向上、地産地消・外商を通じた地域経済の活性化を目指す。	
カキ	後志	寿都漁協	寿かき (ことぶきかき)	商標	-	生産情報(生産時期)	一般的にカキの旬は12~3月だが、日本海は海域の特性から水温の上昇期と産卵時期が他と異なり、4~6月が水揚げ時期となる。カキの品薄時期に、「春が旬」の寿がきとしてPRし有利な販売を展開している。 平成29年2月商標登録。	登録5920526
ツブ	後志	東しゃこたん漁協	磯福 (いそふく)	商標	-	品質(希少種) 品質(衛生管理) 生産情報(製法)	つぶの旨さを消費者に伝えるため、「つぶの塩から」を昔ながらの技法を守り続け製造。28年3月に商標登録し、WEB販売に取組む等消費拡大を図っている。	登録5835523 
ブリ	後志	東しゃこたん漁協	鱒宝 (しほう)	商標	-	高鮮度(船上活締め) 高鮮度(えら洗浄・脱血)	脂乗りの良い時期の9月から11月にかけて漁獲されるブリを船上活締めし、7kg以上、脂肪分15%以上のブリを「鱒宝」としてブランド化に取り組んでいる。 令和4年10月商標登録。	登録6632983
ムールガイ	後志	余市郡漁協 (ムールガイ養殖研究協議会)	余市ムール (よいちむーる)	商標	-	生産情報(生産時期)	ムールガイ養殖研究協議会は、若手漁業者を中心に関係機関で構成され、平成30年に設立された組織であり、本協議会はムラサキイガイ(ムール貝)の養殖技術の確立と品質向上に向けた試験の実地、さらに定期的に幹事会を開催し、余市町の新たな特産品を生み出すための販売戦略活動に取り組んでいる。出荷時期は4月中旬~5月中旬。	登録6135078 
ウニ	後志	古宇郡漁協 (神恵内ウニ養殖部会)	冬の生うに 龍神のたまご (ふゆのなまうに りゅうじんのたまご)	商標	-	生産情報(生産時期) 生産情報(漁法)	痩せウニに白菜やカボチャを給餌して養殖し、市場で品薄になる冬場に出荷。直販のほか、全国の量販店、道内の飲食店、ECサイト等で消費拡大を図っている。 令和6年1月商標登録。	登録6768708
ヒメマス	石狩	支笏湖漁協	支笏湖チップ (しこつこちっぷ)	地域団体 商標	-	認証等(商標登録)	道外の百貨店による北海道物産展の出店や道内のイベント出店、支笏湖チップの動画制作や情報誌の掲載など周知活動を行い、また、地元への還元イベントや支笏湖チップの商品開発や企業とのコラボ商品の開発などに取り組んでいる。	商標登録 登録日:2024/6/28 登録番号:第6818943号
ニシン	石狩	石狩湾漁協	石狩湾系ニシン刺網漁業(ニシン) (いしかりわんけいにしんさしあみぎょぎょう(にしん))	-	-	認証等(MEL認証)	ニシンを出荷する際には、MELマークを掲示し、他産地のニシンと差別化を図っている。	MEL認証 認証発行日:2022/8/22 認証番号:JFRC20F2200031
ホッコクアカエビ	留萌	北るもい漁協	超速リキッド凍結甘えび	-	-	品質(鮮度保持) 生産情報(製法)	「凍結技術」の「凍結」を利用して、通常の20倍の速度で凍結し、ドリップ0の冷凍エビを製造。ふるさと納税返礼品や宅配システム等向けに出荷し、品質の良さに好評を得ている。 冷凍品出を扱うということによって浜地安定化に繋がりが、価格形成に寄与している。今後、仕向先の拡大と「凍結」1台を追加導入し、さらなる販売戦略の展開を目指す。	
ホッコクアカエビ	留萌	北るもい漁協	羽幌の甘えび	商標	-	地域活性化 知名度拡大	イメージキャラクター「海老名 愛」を商標登録し、商品のパッケージやパネル・ポスター等を作成し、各種イベント販売や地元企業での掲示をし、また、職員の名刺に載せることで羽幌産甘えびの知名度向上と地域活性化を図り、羽幌産甘えびの付加価値を高め漁業者の経営安定につなげることを目的とする。	登録5719226 
サケ(秋サケ)	宗谷	猿払鮭漁業株式会社	煌 (きらめき)	-	-	品質(鮮度保持) 品質(脂のり)	消費者が求める脂の乗り「体脂肪」をアピールポイントとして、迅速に脂肪率を測定できる魚脂肪計「フィッシュアナライザ」を導入し、体脂肪3%以上(平均1.5%)以上のオスを厳選。(選定基準を定め、客観的に品質を保証)	
サクラマス	宗谷	猿払鮭漁業株式会社	海桜 (うみざくら)	-	-	高鮮度(活メ)	船上で即、血抜き等の処理を行い、水水に漬ける等、鮮度保持を徹底。	
サケ(秋サケ)	宗谷	宗谷漁協	活けジメ鮭宗生 (いけじめさけそうき)	商標	-	高鮮度(活けジメ) 品質(生鮮の旨み) 販路(取扱業者指定)	平成22年度から部会中心に試験を実施し、東京方面での評価及び消費調査を行い、翌平成23年度より本格的に出荷を開始。平成24年度にブランド名を「宗生」と名付け商標登録。以後、品質を理解していただける取引先に限定し出荷を続ける。 日本最北端の宗谷岬で数多く水揚げされる秋鮭の中から厳選した秋鮭を更に美味しく味わっていただけるよう、丁寧に活けジメ(神経抜き)を施すことで生鮮の旨みを長く保つことが可能となり、肉質にしっとりとした透明感が戻り、生臭みや赤点がなくなり、白子に至るまで存分に美味しくいただける商品です。	登録5542436 
ホタテ	宗谷	枝幸漁協 枝幸水産加工協	枝幸ほたて (えさしほたて)	地域団体 商標	-	認証等(商標登録)	知名度・ブランド力を高め、国内外の販路拡大を図るため、地域団体商標登録として「枝幸ほたて」を令和元年11月に申請し、令和3年3月に登録されました。 旗を作成し、町内外各種イベントで旗を掲げて「枝幸ほたて」をPR。漁協と加工協が連携して製品箱にシールを添付するなど知名度向上へ取り組んでおり、更なる知名度向上と国内消費拡大及び海外輸出増大を目指しています。	登録6365923 
その他	宗谷	稚内ブランド推進協議会	稚内ブランド (わかかないぶらんど)	-	-	地域(地域特産)	豊かな自然の中で生まれた農畜産物や水産物、これらの資源を活かして生産される産品や、稚内が誇る文化・自然等の地域資源を「稚内ブランド」として認定し、広く国内外へ発信して稚内の知名度向上や販路拡大などを目的に取り組んでいます。 【稚内ブランド認定されている水産物の原材料】 宗谷漁協の「宗谷のほたて貝」、宗谷のたこ、「宗谷のもずく」、稚内機船の「稚内のほっけ」、稚内漁協の「稚内銀杏草」が認定されています。また、宗谷漁協に関してはふるさと納税での返礼品に3品目を提供しています。	
ホッケ	宗谷	船泊漁協	礼鮫 (れいか)	-	-	品質(鮮度保持) 品質(脂のり) 生産情報(漁法)	質の良い美味しい真ホッケを持続的に水揚げし、これからもずっと変わらず食卓に届け続けるため、漁獲の時期にこだわり、漁獲方法にこだわり、選別方法にこだわり、他にはない真ホッケを提供している礼文島船泊漁協の他地域のホッケとの差別化を図るため、礼文島のホッケに独自のブランドネームをつけ、礼文の海の豊かさやこだわりのストーリーを印象的に消費者に伝えるツールを準備し、礼文島の真ホッケのブランド化、他地域のホッケとの差別化を図ります。独自のブランドネームをつけ、ロゴマークを添付して出荷し、リーフレットやポスターを作成・配布し、普及に努めた。	
サケ(秋サケ)	オホーツク	雄武漁協	雄宝 (ゆうほう)	商標	-	品質(サイズ) 品質(脂のり) 品質(希少種) 販路(取扱業者指定) 生産情報(生産情報)	銀毛サケの中から、特に脂の乗りがよい3kg以上のものを厳選し、既にブランドとして浸透している「メジカ」とともに「雄宝ブランド」として販売。この商標は、生鮮魚のほか新巻きや山漬、寒風干しといった1本売りの加工品及び切身、魚卵製品に使用できる。専用のラベルは管理番号を入れて漁協が管理し、指定会員の加工業者がR3現在、漁協を含め15社、製品に添付して販売。	登録5010462 5091254 
サケ(メジカ)	オホーツク	雄武漁協	厳選メジカ (げんせんめじか)	-	-	品質(脂のり) 品質(希少種) 品質(衛生管理)	紋別以北の定置で捕れる回帰途上の若いサケ(母川は本州)で、生産者、漁協の二重選別を経て札幌等に出荷。生産者の顔写真入り専用タグを付ける等、早くからブランド化に取り組み、浸透しつつある。雄宝ブランドの中に位置づけ。	
サケ(秋サケ)	オホーツク	ウトロ漁協	特銀 (とくぎん)	-	-	品質(脂のり) 品質(サイズ) 品質(希少種)	平成16年度に行った朝市で、観光客向けに良質な銀毛サケを販売したところ、反応が良かったため平成17年から「特銀」のネーミングで販売を開始。明確な基準はないが、漁業者が選別し、新たに道の駅に開設した漁協直売店で販売。地元以外にも、チラシの配布やダイレクトメールの送付により、注文販売を行っている。	
サケ(秋サケ)	オホーツク	ウトロ漁協 斜里第一漁協	ときしらず	-	-	品質(脂のり) 品質(サイズ) 品質(希少種) 品質(鮮度保持)	買受人より「斜里産のトキサケは他産地より脂のりが良く美味しいので差別化をはかってはどうか」という打診があり、組合と定置部会で協議を行い、平成29年度よりウトロ漁協と斜里第一漁協で共同でブランド化の取組を開始。トキサケの重さによって三段階に選別します。3kg以上のトキサケは船上活メし、専用のタグを付け、2.5kg以上のトキサケは活メせず、タグ付けのみ。2.4kg以下のトキサケと傷のあるトキサケはタグ付けせず販売している。	
サケ(秋サケ)	オホーツク	ウトロ漁協	知床寒風干し (しれとこかんぷうぼし)	-	-	生産情報(製法)	平成11年頃より秋鮭白オスの付加価値向上のため、漁協青年部が定置部会の協力のもと、秋鮭山漬(塩)後に寒風にさらし干すことにより、油が回り良質な塩鮭が完成される。当漁協直売所で販売している。	
サケ(秋サケ)	オホーツク	斜里第一漁協	知床大銀鱈 (しれとこだいぎんりん)	-	-	品質(脂のり) 品質(サイズ) 品質(希少種) 生産情報(生産情報)	平成20年度に独自のブランドとして作られた。その年の町内でのイベント・産業まつりにて、ブランド名の一般公募を行い、定置部会三役・女性部・青年部等の審査の結果、「知床大銀鱈」と命名されました。5kg以上のサケ(オス)を、漁業者による厳しい基準で選別。販売については市場を経由。出荷する際には必ずタグを付け、船名とシリアル番号が記載。	
キンキ	オホーツク	網走漁協	釣きんき (つりきんき)	商標	-	品質(衛生管理)	道内唯一、延縄で漁獲(知事許可4隻)。延縄のため鮮度が良く、また船上で滅菌海水氷のついた発泡に詰めて出荷。知名度の向上にあたり、首都圏での料理試食会の開催等、市と協力のもと4年越しの取組により、商標登録が認められた。	登録4993631 

北海道における水産物のブランド化に向けた取り組み一覧(令和7年1月現在)

魚種	管内	協同組合 又は推進団体	ブランド名 (よみ)	商標	GI	取組分類	取組内容	備考(ブランドタグ等)
シジミ	オホーツク	西網走漁協	網走湖産しじみ貝 (あばしりこさんしじみがい)	-	登録	品質(サイズ) 生産情報(生産情報) 認証等(地理的財産保護)	北海道全体の8割以上を漁獲している網走湖のしじみ貝は、全国的にも大粒で人気が高い。しかし、この網走湖産しじみ貝は全国的に評価が高いこともあり、産地偽装や他地区のしじみと混ぜて販売されるといふ事が度々行われてきた。そこで、網走湖産しじみ貝のブランド化を推進するとともに、知的財産保護を目的とした地理的表示(GI)を取得した。割れ貝の選別作業の徹底、選別機による大粒サイズの出荷、生産者名入りのシール添付等、品質の向上並びに消費者の信頼性確保に向けて取り組む。また、周年販売に向けた「越冬シジミ」の試験販売等(湖内で畜養し、シーズンオフの1~3月に即売会を実施)、青年部の取組にも注目。	GI登録第101号 令和2年11月18日登録 
牡蠣	オホーツク	湧別漁業協同組合	龍宮かき (りゅうぐうかき)	商標	-	品質(生鮮の旨み)	サロマ湖より水揚げされた2年殻付き牡蠣の中から厳選されて湧鮮館が出荷している牡蠣。「オホーツク海と川の水が混ざり合いかきの餌となるプランクトンが豊富なサロマ湖。そのサロマ湖とオホーツク海を遮る「龍宮街道」から名前をもらった「龍宮かき」。	登録6101235
牡蠣	オホーツク	湧別漁協	COYSTER (こいすたー)	商標	-	品質(生鮮の旨み)	サロマ湖より水揚げされた1年むき身の牡蠣の中から厳選されて湧鮮館が出荷している牡蠣。「〜漁師が恋した小さな牡蠣〜 湧別のサロマ湖で育った牡蠣をあえて小さい1年で水揚げ。小さい分旨みがぎゅっと濃縮されたその味わいは漁師が恋するおいしさ。」	登録6129465 
サケ(秋鮭)	オホーツク	湧別漁協	湧勝 (ゆうしょう)	-	-	品質(脂のり) 品質(サイズ) 品質(希少種) 高鮮度(活)	オホーツク海湧別沖にて漁獲されたサケの中から、厳選されたオスの銀毛サケで重量が4.5kg以上のサケを、船上で活けて鮮度保持し、湧鮮館より出荷されたサケ。2年間取扱い実績無し。乗組員の人手不足等で、手をかけられなかった。	
-	オホーツク	湧別漁協	湧鮮館 (ゆうせんかん)	商標	-	販路(限定販売)	「龍宮かき」「COYSTER」「湧勝」の取扱店舗として登録。	登録6108514
マス(カラフトマス)	オホーツク	北見管内さけます増協ほか (オホーツクサーモン宣伝協議会)	オホーツクサーモン (おほいつくさーもん)	商標	-	販路(鮮魚販売)	缶詰製品等の加工用として取り扱われ、一般消費者の認知度も低いカラフトマスを、地元のほか道内や首都圏で鮮魚として販売。鮮魚としてのイメージを浸透させるため、各種販促物で旬と鮮度の良さをPR。	登録4782491 
シシャモ	胆振	鶴川漁協	鶴川ししゃも (むかわししゃも)	地域団体商標	-	地域(地域特産) 地域(歴史)	平成7年に旧鶴川町の魚に制定。既に浸透済みのブランド力をさらに向上すべく、地域団体商標の登録を出願し認められた。	登録5003522
ホッキ	胆振	苫小牧漁協	苫小牧産ほっき貝 (とまこまいさんほっきがい)	地域団体商標	-	品質(漁獲制限) 品質(衛生管理) 品質(サイズ) 生産情報(生産時期) 生産情報(生産情報) 生産情報(生産履歴) 認証等(商標登録) 認証等(ブランドラベル) 地域(地域特産) 販路(取扱業者指定)	殻長(9cm以上)と資源量調査結果に基づく漁獲量制限に取り組む他、噴流式ケタ網漁により、貝の品質向上を図るとともに、漁場耕耘による漁場作りに努めている。出荷の際には滅菌海水を活用するなど衛生管理にも努め、水揚げ量日本一として安定生産に取り組む。各種イベントの開催をはじめ全国的な展開に向けたPRを進めることで地域商標団体登録「苫小牧産ほっき貝」として全国的な出荷量が増えている。平成14年7月苫小牧市の貝に制定。平成30年8月マリン・エコラベル・ジャパン(MEL)認証を取得。令和3年1月MEL加工流通認証Ver.2(国際認証基準)を取得。令和3年4月MEL生産段階認証Ver.2(国際認証基準)を取得。	登録5062178 
カレイ	日高 胆振 渡島	道・えりも以西栽培推進協議会	王鯧 (おうちよう)	商標	-	品質(希少種) 品質(サイズ) 高鮮度(活)	地方名では効カ、タコとも呼ばれ、カレイ類の中でも非常に成長が早い。また、平成14年に同協議会がブランドネーミングとして「王鯧」と命名し、販促に取り組んでいる。道の栽培漁業振興計画に基づき、昭和63年から種苗生産の技術開発に着手、平成18年には「えりも以西海域栽培漁業拠点センター」を伊達市とえりも町(サブ)に整備し、年間100万尾を放流している。	登録5046048 
スケトウダラ	胆振	いぶり中央漁協	虎杖浜たらこ (こじょうはまたらこ)	-	-	品質(生鮮の旨み)	同地区の約30軒の水産加工場が、前浜のスケソウから生産。粒の大きさや味等で定評があり、贈答用等として人気がある。	
サケ(秋サケ)	日高	(銀聖プロジェクト委員会)	銀聖 (ぎんせい)	商標	-	品質(サイズ) 高鮮度(フローアイス) 高鮮度(活)	平成13年に管内定置漁業者組合の有志数名でプロジェクトを結成し、取組を開始。日高沖で漁獲された銀毛サケのうち、3.5kg以上のものを厳選、ロゴマークと通し番号入りのシールを添付して販売。管内加工業者の中から取扱業者を指定し(H19現在19社)、選別は指定業者が行っており、山漬けをはじめ様々な加工製品が販売されている。また、19年度からは新たに、えりも漁協の定置部会として「沖」を試験的に実施。この他、同プロジェクトは、鮮度管理を徹底するためフローアイス装置を導入する等、常に新たな内容に取り組んでいる。	登録4628912 4962775 
ブリ	日高	ひだか漁協	はるたちぶり 三石ぶり (みついしぶり)	-	-	品質(脂のり) 品質(サイズ) 高鮮度(船上活締め) 高鮮度(えら洗浄・脱血) 生産情報(生産情報) 地域(地域特産)	新ひだか町の沖合で漁獲され、船上で活締めしてエラ揉みなどで十分に脱血し、一尾7kg以上で脂肪量が15%以上のブリを「はるたちぶり」・「三石ぶり」としてブランド化。令和2年からは、一尾が12kg以上で脂肪量が25%以上、販売証明書で生産・流通履歴を管理したブリを「はるたちぶり極一きわみ」として流通。	
毛ガニ	日高	えりも漁協	風極毛がに (ふうきよくげがに)	-	-	品質(サイズ) 地域(地域特産)	えりも産毛がにには、飲食店・一般消費者に高く認知されているが、更にえりもの知名度と毛がにのブランド化を目的とし、活状態で800g以上、色合いが良くキズが全くない状態(完全無欠)のものを風極毛がにとしている。風極毛がにとして漁業者が水揚げ時、組合市場職員が立ち会い、味味した中で条件をクリアした毛がにだけを荷受け販売する。PRとして、飲食店・一般消費者向けにポスター並びに「風極毛がに」のタグを作成し、販売時にはタグを付け、A4サイズのパンフレットを添付し販売している。	
サケ(秋サケ)	十勝	大樹漁協 (大樹冷凍工場、帯広地方卸売市場連携)	樹煌士 (きこうし)	-	-	品質(サイズ) 品質(脂のり) 生産情報(漁協自営加工) 高鮮度(船上活締め) 販路(限定販売)	銀毛サケの中から、大きさ(4kg以上)と脂の乗りで厳選。漁協職員が選別し、認定。生鮮のほか、組合の自営加工場で山漬けや新巻に加工し、専用タグを付けて販売。漁協直売に加え、帯広地方卸売市場や地元仲買を通じて販路開拓に取り組む。	
サケ(秋サケ)	十勝	広尾漁協 (さけ定置部会)	広輝 (こうき)	-	-	品質(サイズ) 品質(脂のり) 高鮮度(活)	銀毛サケの中から、大きさ(4~5kg)と脂の乗りで厳選。漁協職員が選別し、認定。一尾は発泡入れて専用タグを付けて地元仲買を通じて販路開拓に取り組む。(平成24年より取組開始)	
毛ガニ	十勝	広尾漁協 (毛がに部会)	熊がに (くまがに) 平成28年より取組開始	-	-	品質(サイズ) 販路(限定販売)	大きさ10cm以上の大がににて重量800g以上の毛がにを厳選。船上で選別してきたものを漁協職員が認定。専用タグを付けて地元仲買を通じて販路開拓に取り組む。	
サンマ	釧路	厚岸漁協	大黒さんま (だいこくさんま)	地域団体商標	-	高鮮度(沖詰) 品質(衛生管理) 品質(サイズ) 生産情報(生産履歴)	主要漁場は、大黒島沖。大型のものを選別、殺菌海水を使用して沖詰発泡。その他、当日水揚げされたもの、防熱袋の使用等の条件設定や、QRコードを使用し漁獲日時や船名等の検索システムを導入(H19~)するなど、安心・安全の取組も実施。	登録5407849 5414982 
サケ(秋サケ)	釧路	白糠漁協	恋問鮭 (こいとさけ)	-	-	品質(鮮度保持)	平成17年から、オスの銀毛(4~4.5kg)を厳選し、生鮮で出荷。一尾発泡入れて、札幌丸水に直送。専用シールを貼付し、白糠産の知名度向上を目指す。	
サケ(秋サケ)	釧路	昆布森漁協	昆布森産船上活 (こんぶもりさんせんじょうかつじめ)	-	-	品質(サイズ) 高鮮度(活)	定置物の銀毛3.5kg以上の秋サケを船上で血抜き処理。水揚げ後に荷捌所で組合職員がさらに確認・選別を行い、規格該当のものに専用タグをつけて販売。	
サケ(トキシラス)	釧路	昆布森漁協	昆布森産船上活 (こんぶもりさんせんじょうかつじめ)	-	-	高鮮度(活)	定置物のトキシラスを船上で血抜き処理し、専用タグをつけて販売。	
ブリ	釧路	昆布森漁協		-	-	高鮮度(活)	定置物に入ったブリを活けて出荷している。	
サケ(トキシラス)	釧路	釧路市東部漁業協同組合	釧路定置トキシラス (くしろていちとくしらす)	-	-	品質(鮮度保持) 高鮮度(活)	平成22年2月に「釧路定置トキシラス」専門部会を設置。「釧路定置トキシラス」ブランドを推進していくため、下記のとおり基準を作成。 【基準】 ・天然ならではの質上脂のりのよさ(水産試験場による脂質調査4%以上。秋サケは2%以下)。 ・毛づや(ウロコ)がよく、身が引き締まっている。 ・鮮度保持のため、船上活(全船活)機械を導入し品質の安定化を図る。活により身の色がきれいで生臭みが少なくなる。 【消費拡大・販路開拓】 和商市場によるトキメキとき祭りの開催や、くしろブランド釧路事業を通じて消費拡大を図っている。	

北海道における水産物のブランド化に向けた取り組み一覧(令和7年1月現在)

魚種	管内	協同組合 又は推進団体	ブランド名 (よみ)	商標	GI	取組分類	取組内容	備考(ブランドタグ等)
サケ(トキシラス)	釧路	散布漁協	船上活〆ときしらず (せんじょうかつしめときしらず)	-	-	品質(鮮度保持)	定置網で漁獲された時知らず(生きたもののみ)を船上で活〆し、水槽に入れ血抜きを行う。血抜きすることで、切り身にするとても綺麗。 また、鮮度が持続されたまま流通されます。	
あいなめ、ばばがれい、たら等	釧路	昆布森漁協 釧路市東部漁協 釧路市漁協 (釧路3単協刺網漁業部会)	(あいなめ、ばばがれい、たら等)	-	-	品質(鮮度保持)	刺し網に生きてかかった魚について活〆をし、出荷。ブランド名等は作っていないが、船ごとにタグやラベルを作っている。	
シシャモ	釧路	釧路市漁業協同組合	釧路ししゃも (くしろししゃも)	地域団体 商標	-	品質(鮮度保持) 地域(地域特産)	平成20年1月に「釧路ししゃも」専門部会を設置。 「釧路ししゃも」ブランドを推進していくため、下記のとおり基準を作成し、基準を満たすものだけにブランドマークを付けることを許可している。また、平成25年3月29日に釧路市漁協が商標権者となり、「釧路ししゃも」で地域団体商標を取得している。 【基準】 ・釧路沖合で漁獲され、釧路港に水揚げしたししゃも ・生ししゃもは漁獲後、4日以内に販売されるもの ・干しししゃもは水分75%以下、塩分2%以下、1尾あたりの干し上り重量10g以上、キズものを除き、食品添加物を使用しないもの ・その他加工品はキズものを除くもの 【消費拡大・販路開拓】 和商市場による「ししゃも早串刺し大会」やプライド釧路事業を通して消費拡大を図っている。	登録5570047
カキ	釧路	厚岸漁協	弁天かき (べんてんかき)	商標	-	生産情報(製法) 品質(希少種) 品質(衛生管理)	厚岸生まれ、厚岸育ちの生粋の厚岸つ子。 平成28年より販売が開始された厚岸の新ブランドかきです。 帆立の貝殻に厚岸で生まれた稚貝を多数付着させて1年程度育てたあと、帆立貝殻から外して籠に移し、籠の中で自由に海流に揺られながら1年～3年程度育てたものです。 生まれた時から温度の低い厚岸の海で育てているので、濃厚な味で、身が締まっているのが特徴。 流通量も非常に少なく、道内の牡蠣の多くが宮城の稚貝を使っている点からも希少な、自慢の牡蠣です。	取組内容は直売店HPより転載 登録6040766
カキ・ホッキ・ウニ・あさり	釧路	厚岸漁協	厚岸えもんシリーズ	-	-	品質(サイズ) 品質(衛生管理)	かき:カキえもん、ナガえもん、マルえもん、えもんホタテ、ホッキえもん、ウニえもん、あさりえもん 【マルえもん】 ホタテ貝殻に多数付着させた稚貝を移入し、厚岸海域で1～3年程度育成させたもの 【ナガえもん】 宮城・岩手の三陸から半生貝を移入し、厚岸海域にて育成することで身入り等が良化されたもの	
カキ	釧路	厚岸漁協	カキえもん	商標	-	生産情報(製法)	国内初のカルテレス人工種苗(カキ殻粉末に一粒付着させる方法)により、シングルシードタイプの種苗を生産し、種づくりからはじまる純厚岸産カキを完成させた。生産者自らが宣伝活動を実施しており、今後は管理規程の整備や証明ステッカーの作成などを予定。	登録6040766
毛がに・ししゃも・しまえび・時鮭	釧路	厚岸漁協	大黒シリーズ (大黒毛がに、大黒しまえび、大黒ししゃも)	-	-	高鮮度(沖詰) 品質(サイズ) 品質(衛生管理) 品質(鮮度保持)	【大黒毛がに】 1尾あたり800g以上のものでピンク系の色合いが良好であり、雑物等の付着物が無いものを船上厳選し、組合職員により最終検品後タグを付した最高級品 【大黒しまえび】 1パック(300g)あたり12尾入と限定し、黒点(キズ等)の無い最高品質のえび 【大黒ししゃも】 1尾あたりの魚体が30g以上のオスと限定し、黒みがかった魚体は除く。また、船上厳選され1ケース(2kg発泡 50尾入)にて水氷を使用し鮮度保持されたもので生鮮向け出荷に特化している。	
毛ガニ	釧路	散布漁協	極 (きわみ)	-	-	品質(サイズ) 認証等(ブランドラベル)	厳寒期(2月から3月)に水揚げされる毛がにから、1尾800g以上の身入りの良いものを厳選、最高のものだけを「極」のタグを付けている。1日1隻あたり5～10尾しか採れない最高級品質の毛がに。 ※近年不漁のため実質休止中	
毛ガニ	釧路	浜中漁協	霧幻 (むげん)	-	-	品質(サイズ) 認証等(ブランドラベル)	2月から4月に水揚げされる毛がにから、1尾900g以上の身入りの良いものを厳選、組合職員により、色のよいものを選別し、タグを付けて差別化して販売している。	
養殖ウニ	釧路	浜中水産物振興協議会	浜中養殖うに (はまなかようしょくに)	-	登録	品質(生鮮の旨み)	昆布類のみを餌として与えられ養殖されたウニ。その味、品質は、市場でも高い評価を得ている。 令和5年7月に地理的表示(GI)保護制度に登録され、高品質な「浜中養殖うに」のブランド化がされている。	GI登録番号第135号 令和5年7月20日登録
サバ	釧路	(一社)釧路水産協会 (水産業界)	北釧鯖 (ほくせんさば)	商標	-	地域(地域特産)	(一社)釧路水産協会が、平成26年6月に釧路産サバを「北釧鯖」として商標登録。 昭和40年代、多い年で約20万トンの水揚げがあり、その後一旦途絶えていたが、平成17年頃からまたまった水揚げが続いたことから、平成19年頃からブランド化を目的として釧路港で水揚げされたサバを「北釧鯖」と名づけてPRしている。 【消費拡大】 マサバ、ゴマサバの漁獲量の減少により現在では、加工品の製造、販売は減少傾向にある。	登録5676284
イワシ	釧路	(一社)釧路水産協会 (水産業界)	北釧まいわし (ほくせんまいわし)	商標	-	地域(地域特産)	(一社)釧路水産協会が、平成28年6月に釧路産マイワシを「北釧まいわし」として商標登録。 近年、マイワシの水揚げ量が伸びていることから、PRポスターを作成して積極的にブランド化の取組を進めている。 【消費拡大】 水産業界では「北釧まいわし」を使った加工品の開発が行われている。また、市場やスーパー等の小売店でのイベントや、料理教室やPRイベントも積極的に実施されている。	登録5859973
イワシ	釧路	浜中漁協 浜中町	水鮮まいわし (ひょうせんまいわし)	-	-	地域(地域特産)	霧多布港にて近年、マイワシの水揚げ量が伸びていることから、浜中漁協と浜中町でPRポスターを作成し、積極的にブランド化及びマイワシ食文化促進の取組を進めている。 【消費拡大】 消費地市場での商品評価聴取や地元の飲食店等の協力の元、マイワシを使った料理レシピの開発及び地元のスーパー等の小売店での周知PRイベントを実施している。	
秋鮭	釧路	シラリカブランドプロジェクト 実行委員会	シラリカいくら (しらりかいくら)	-	-	ブランドラベル	株式会社playknot、株式会社イミュ、株式会社Right Design及び白糠町が運営する「シラリカブランドプロジェクト実行委員会」が、白糠町の数ある産品の中から、「シラリカブランド」として、厳しい鮮度保持基準を満たした希少価値の高い「いくら」を「シラリカいくら」としてブランド化している。	
コンブ	根室	歯舞漁協 根室漁協 落石漁協	貝殻島コンブ (かいがらじまこんぶ)	-	-	品質(希少種)	北陸地方を中心に、貝殻島コンブ(生産量の約8～9割は「神前」としてブランド名が確立しており、前浜のナガコンブよりも高値で取引されている。	
サンマ	根室	歯舞漁協 (歯舞さんま部会鮮度保持協議会)	一本立ち歯舞さんま (いっぽんだちはほまいさんま)	商標	-	高鮮度(沖詰) 品質(衛生管理) 生産情報(生産履歴)	18年の操業から、従来のタンク販売以外に沖詰発砲品を製造、高鮮度をPR。また、殺菌海水及びフローアイスの使用、魚船温度の履歴等をホームページで公開する等、安全・安心に向けた取組も実施。	登録4996765
サケ(メジカ)	根室	歯舞漁協	歯舞しゃけ丸 (はほまいしゃけまる)	商標	-	品質(希少種) 品質(衛生管理)	漁獲量は極めて少なく、これまで特設PRも行ってこなかったため認知度も低いが、漁協が推進する「1漁業部会1品ブランド化運動」の1品として定置部会が鮭児とともに選定し、商標登録や各種PR活動等の取組を実施。	登録5169362
サケ(鮭児)	根室	歯舞漁協 (歯舞定置部会)	歯舞鮭児 (はほまいけいじ)	商標	-	品質(希少種) 品質(衛生管理)	漁協が推進する「1漁業部会1品ブランド化運動」の1品として、定置部会がメジカとともに選定し、商標登録や各種PR活動等の取組を実施。	登録5169363
カキ	根室	歯舞漁協 (歯舞水産物ブランド化推進協議会)	かきくん	商標	-	品質(希少種)	歯舞ブランド化推進協議会にて、平成30年度より新たなブランド化の確立に向けた取組として、トーサムボロ沼内においてカキの養殖試験を実施。養殖したカキは、歯舞組合の催事や根室市内の催事等で販売提供を行っている。	登録6291887

北海道における水産物のブランド化に向けた取り組み一覧(令和7年1月現在)

魚種	管内	協同組合 又は推進団体	ブランド名 (よみ)	商標	GI	取組分類	取組内容	備考(ブランドタグ等)
ホッキ	根室	歯舞漁協 (歯舞ホッキ部会)	ぶりぶりほっ君 (ぶりぶりほっくん)	商標	-	品質(生鮮の旨み)	歯舞で採れたホッキ貝(ウバ貝)を使用し、ぶりぶりとした大振りな身のみを厳選し、水煮缶詰製品としてネット販売をしている。	登録6218655
ウニ	根室	歯舞漁協 (太平洋部に部会)	はぼまい日の出うに (はぼまいひのでうに)	商標	-	品質(生鮮の旨み)	歯舞で採れたエゾバフンウニを使用し、すべて傷などもない身を使用し、塩水パック製品としてネット販売をしている。	登録5242183
コンブ	根室	歯舞漁協	はぼまい昆布しょうゆ (はぼまいこんぶしょうゆ)	商標	-	品質(衛生管理)	天然一等昆布を使用した水出し一番だし製法にて製造。営業部門の専門部署を置き営業を展開。道内を中心にTV・ラジオCM等による販促等、ブランド維持に努めている。	登録5003018 登録5040944
コンブ	根室	歯舞漁協	はぼまい昆布ぼんず (はぼまいこんぶぼんず)	商標	-	品質(衛生管理)	天然一等昆布を使用した水出し一番だし製法にて製造。営業部門の専門部署を置き営業を展開。道内を中心にTV・ラジオCM等による販促等、ブランド維持に努めている。	登録5003017
コンブ	根室	歯舞漁協	はぼまい昆布八方つゆ (はぼまいこんぶはっぽうつゆ)	商標	-	品質(衛生管理)	天然一等昆布を使用した水出し一番だし製法にて製造。営業部門の専門部署を置き営業を展開。道内を中心にTV・ラジオCM等による販促等、ブランド維持に努めている。	登録5013923
コンブ	根室	歯舞漁協	はぼまい根昆布つゆ (はぼまいねこんぶつゆ)	商標	-	品質(衛生管理)	天然一等昆布を使用した水出し一番だし製法にて製造。営業部門の専門部署を置き営業を展開。道内を中心にTV・ラジオCM等による販促等、ブランド維持に努めている。	登録5160085
コンブ	根室	歯舞漁協	歯舞早煮昆布 (はぼまいはやにこんぶ)	商標	-	品質(希少種)	貝殻島産神前昆布を使用。他の昆布では見られない直ぐ煮えて柔らかく美味しいといった特長を専門部署により通信販売等、全国的に販売しブランド展開している。	登録5274787
ホッカイベイ	根室	歯舞漁協 (歯舞北海えび部会)	極上厳選舞舞歯舞産北海しまえび (ごくじょうげんせんまいせん はぼまいさんほっかいしまえび)	商標	-	品質(希少種)	特大・大サイズの北海えびを使用し500gパックでふると納税等に出品をしている。	登録5996558
タコ	根室	歯舞漁協 (歯舞たこかご部会)	金たこ (きんたこ)	商標	-	品質(サイズ)	船上から市場への搬送、出荷の各工程、イボ立ちの状態などの規定を策定し、規定サイズ以上に大ぶりて活力のある個体を厳選し、セリにて「金たこ」として出荷されている。現在は、催事などに出品、ホームページなどでPRしている。	登録6028011、 6033782
マダラ	根室	歯舞漁協 (歯舞はえなわ部会)	船上沖マダラ ドンたら (せんじょうおきじめまだらど んたら)	商標	-	高鮮度(活)品質(鮮度保持) 販路(限定販売) 生産情報(生産情報)	ドンたらは漁協が推進する「1漁業部会1品ブランド化運動」の1品として、四島周辺海域で操業する延縄船6隻が取り組む。最終揚縄の中から4~5kgのオスを選別、活〆処理し、タチが入ったままラウンドで出荷。札幌圏の百貨店やホテル等をターゲットとし、各種PR活動を展開する。その他、QRコードで漁船名等の情報も公開している。	登録5934997
マダラ	根室	歯舞漁協 (歯舞専門刺網部会)	船上沖マダラ う舞鱈 (せんじょうおきじめまだらうま いたら)	商標	-	高鮮度(活)品質(鮮度保持) 販路(限定販売) 生産情報(生産情報)	う舞鱈は通年水揚げされる船上沖した4kg以上のオス、メスを船上で活〆し、施水した発泡に詰めて出荷するものに使用する。	登録5934996
サンマ	根室	落石漁協	しお風 (しおかぜ)	商標	-	高鮮度(沖詰)	船上沖詰めさんま。従来から8kg箱で取り組んでいたものを、市場ニーズにあわせて4kg箱としH19からブランド化。沖冷水と水で船上においてさんまを箱詰め。さんま部会所属の10隻が取り組んでいる。H20に商標登録取得。	登録5149019
サケ(加工製品)	根室	別海漁協	西別鮭 (にしべつさけ)	商標	-	品質(衛生管理)生産情報(製法)	全国一の透明度を誇る摩周湖の伏流水を水源とする西別川を故郷に持つことから命名。また、江戸時代後期から幕末にかけて将軍に献上されたことから、「献上鮭」とも称されている。「甘塩造り」、「山漬け造り」のほか、山漬けを水洗い後、天日干しする「献上造り」や、献上造りを輪切りパック詰めした「味の年輪」など、製品種類は豊富。	登録4157160、4157161
サケ(加工製品)	根室	野付漁協	山漬け熟成秋さけ221 (やまつけじゅくせいあきさけ 221)	-	-	品質(脂のり)生産情報(製法)	秋サケがもつ本来の旨さを消費者に伝えるため、昔ながらの伝統製法「山漬け」の製造に取り組んでいる。塩分が均一に浸透する「塩水漬け」と、余分な水分を抜き旨み成分を引き出す「山漬け」を交互に繰り返す新製法。オスの銀Aに限定し、前処理から完成まで20工程221時間、手間と時間をかけて熟成。	
ホタテ	根室	野付漁協	巽沖のホタテ (たつみおきのほたて)	-	-	品質(サイズ)	海域の特性から、大型、肉厚で非常に旨みのある貝が生産される。地元以外でも、ブランドとして認知されている。	
北海シマエビ	根室	野付漁協	打瀬網の北海シマエビ (うたせあみのほっかいしまえ び)	-	-	生産情報(漁法) 販路(限定販売)	シマエビの漁場は水深1~3mほどのアマモが繁茂するところなので、アマモを傷つけないために船外機を使わず、三角帆を立て、帆が受ける風で推進力を得ながら操業している。北海道遺産に認定されている独特な漁法で漁獲されるシマエビは野付ならではの一品となっている。	
ホッキ	根室	野付漁協 (ホッキ部会)	野付産龍神ジャンボホッキ (のつけりゅうじんじゃんぼ ほっき)	商標	-	品質(サイズ)認証等(商標登録)	野付産の厳選された大型ホッキ貝(1粒500g以上)を、他地区で水揚げされるものとの差別化(ブランド化)を図る目的から、令和4年6月に商標登録を受け、令和4年11月出荷分より地元買受人の協力を得て、各地区へ出荷している。	登録6565020
ホタテ	根室	野付漁協	野付産外海天然 特大活帆立「潤帆」 (のつけぎよきょう がいかに てんねん とくだいかつぽた て「じゅんぼ」)	商標	-	品質(サイズ)認証等(商標登録)	野付産外海天然漁場の厳選された大型ホタテ貝(殻長16cm以上)を、他地区で水揚げされるものとの差別化(ブランド化)を図る目的から、令和6年5月に商標登録を受け、令和7年1月出荷分より地元買受人の協力を得て、各地区へ出荷している。	登録6802545
サケ(鮭児)	根室	標津漁協 標津町	王標 (おうひょう)	商標	-	品質(希少種)	標津沖の秋サケ定置網漁業で水揚げされた鮭児にブランド名を付与。傷物は除外。特性タグと記念キーホルダー、標津漁協の証明書をつけて出荷。	登録6279672
サクラマス	根室	標津漁協 標津町	伊茶仁マス (いちやにます)	-	-	品質(サイズ)	銀毛色で2.5kg以上かつ活〆した魚体に対しブランド名を付与。傷物は除外。	
サケ	根室	標津漁協	船上一本〆 (せんじょういつぽんじめ)	-	-	品質(衛生管理)	魚が船上で生きているうちに血液を抜く「脱血」や延髄などの急所を断ち切る「即殺」で、魚の品質や鮮度を向上させる活〆技法。	
サケ(秋サケ)	根室	羅臼漁協	羅皇 (らおう)	-	-	品質(サイズ)品質(衛生管理)生産情報(生産情報)販路(産地直送)販路(鮮魚販売)	銀毛サケを色合いや大きさ(4~5kg)で厳選し、鮮魚を基本に販売。専用タグにロット番号を付与し(QRコード)、漁獲日や生産者等の情報を公開。また、世界自然遺産登録のほか、衛生管理型漁港や海洋深層水供給施設などの衛生管理体制を全面に押し出しPR。漁協直売店「海鮮工房」でも取り扱いがあり、道漁連経由で主に札幌市内の量販店へ販売、また店頭やネットにても販売。	
ブリ	根室	羅臼漁協	船上活〆鰯 (せんじょうかつめぶり)	-	-	品質(脂のり)品質(サイズ)品質(衛生管理)高鮮度(船上活締め)認証等(ブランドラベル)	魚体が8kg以上のブリを差別化し(スレや傷のある物は除外)、徹底した品質・衛生管理のもと船上活〆処理を行い、高付加価値を目指している。漁獲対象時期については、脂肪分を測定し一定の基準に達した時点から取り扱いを開始している。ブリ専用活〆ステッカーにナンバリングを管理を行っている。知床らうすブランド(羅臼町認定)に登録をブランド化を推進、更なる付加価値向上を目指す。道漁連経由で札幌市内の量販店にて販促活動(試食販売)を実施している。	
サケ(鮭児)	根室	羅臼漁協	羅臼産鮭児 (らうすさんけいじ)	-	-	認証等(ブランドラベル)	漁協の認定バッジ、証明書を添付して販売。	