

## 白櫻

250g〜……1,800〜2,800円

- 主な原材料/真っけ(北海道磯丹町産)、海塩(伊豆大島・淡路島)
- 賞味期限/冷凍180日、解凍後5日
- 保存方法/冷凍

日高沖で水揚げされた魚介類が店頭に並ぶ株式会社銀鱈高槻商店は、1930年創業の老舗鮮魚店。4代目社長の堀田毅一さんは、銀鱈独自のこだわりを貫くとともに、魚の特性や味への追求に余念がありません。その成果の一つが、「北のハイグレード食品2025」に選定された「白櫻」です。「地球温暖化は海中の魚にも影響を及ぼしています。従来ホッケはオキアミを捕食していましたが、最近ではイワシやニシン。捕食の変化でホッケのポテンシャルが格段に上がりました。この

状況を踏まえて、何人かの仕立て師や漁師仲間とミーティングを重ねて商品化を目指しました。「今までにない良個体のホッケをどう仕立てるかがポイント。腕利きの漁師が繊細で活力の弱いホッケを、活かしたまま漁場から運んで来てくれます。血抜き、神経抜き、熟成度、塩分調整、干し方から水分調整と細部にまでこだわり抜いた仕立ては、他では決して真似できないでしょう。良質な脂、フワフワの身質、今まで食べたことがないホッケの甘みで、ホッケという魚の概念が壊れますよ」。商品への自信と手応えが感じられるコメントです。

調理の際は火の入れ過ぎにお気を付けください。フライパン焼きの場合は、クッキングシートを敷きアルミホイルで軽く蓋をして弱火でゆっくり上下に火を入れます。グリルの場合は、弱火でゆっくりと5〜7分。魚と向き合うことで、おいしく焼き上がります。



■事業者 **株式会社銀鱈**  
日高郡新ひたか町 東静内38-2  
Tel.0146-44-2433  
https://ginrin33.com

函館市内の店舗では、まちのケーキ屋さんのように一日数種を作り、売れた分だけ追加製造。「フレーバーも“天然”にこだわり、例えば、紅茶味は、牛乳に茶葉を煮出して香り付け、イチゴ味は、イチゴをコンフィチュールにして混ぜ込みます。香料による味・香りはなく、じわじわと素材そのものの味わい、ミルクの風味が広がること、どのフレーバーも好評です」と、朝宏さん。

今回選定の「酒粕あいす」は、酒粕の健康効果に着目していた久仁子さんのアイデア。北海道産原料で酒造りしている地元・箱館醸造有限会社が搾りたての酒粕を提供していること知り、ラブレしました。清酒郷宝(GOHOU)の芳醇な酒粕と、濃厚なミルクの風味が見事に溶け合い、うっとり酔わせるようなおいしさ。那を使わない同社のアイスは、酒粕の白を引き立てます。小ロットだから、商品開発も臨機応変。インバンドにも人気の昆布醤油、アップルシナモンなど、新フレーバーも登場しています。



■事業者 **株式会社富士冷菓**  
函館市大森町18-15  
Tel.0138-22-3819 Fax.0138-22-7728  
https://www.fujireika.com/

なく、適度に酸味が効いたものが求められていると判りました。はおずりは、通常の収穫期では、酸味が強すぎるのですが、完熟させることで甘みが増し、バランスの取れた。料理に合うジュースになります」と、宮田さん。アパレル時代に学んだ「デザインとは自分(企業)らしさを表現すること」という考えから、プロダクト・デザインにもこだわり、宮田さんの大好きな音楽とファッションを、ビートルズのアルバム・ジャケットと古着のタグをイメージした2種のエチケットで表現しています。

「青森でも7歳でも、りんご農家の後継者問題は深刻です。生食だけでは今後厳しいのが現状です。商品を通じて、び飯町のテロワール(土地柄)を発信し、全国に広げて地域の特産品に育てることができたら、もっと農家の暮らしが楽になり、七飯町、道南の発展にも繋がるのではないかと、希望を持って日々挑戦を続けています」。



■事業者 **まるみ園 宮田果樹園**  
亀田郡七飯町鳴川4丁目230  
Tel.090-7738-8717 Fax.050-3588-6453  
https://marumien-miyatakajuen.com/

## まるごとかみふらのプレミアムビール

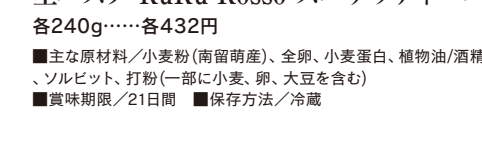
330ml〜……オープン価格(実勢価格650円〜)

- 主な原材料/麦芽(大麦・上富良野町産)、ホップ(上富良野町産)
- 賞味期限/6ヶ月
- 保存方法/冷蔵

上富良野町は、全国で唯一、ビール大麦とビールホップの両方を生産しているまち。今回選定の商品は、副原料は一切使わず、上富良野町産の大麦とホップのみを使ったオールモルトビールです。使用品種は大麦が「きたのほし」、ホップが「フラノスペシャル」、「アラビュティ」の2種。ホップはいずれも町内にあるサッポロビール株式会社の原料開発研究所から、誕生しています。ホップは町内4戸の農家で栽培中。その多くが、サッポロビール株式会社との契約栽培となっています。



同社代表取締役 仲田隆彦さんに話を聞きました。「ルロツの原材料は、日本国内で唯一留管内だけで栽培している生パスタ適正に優れた小麦(北海道259号)。デュラム小麦にも負けない豊かな風味とコシのあることが特長です。ルロツは3種ありますが、フィットチーネが「北のハイグレード食品2013」に選定していたこと、新たに今年度はクリオリーニとスパゲッティの2種が選定いただきました。とても光栄に存じております」。さらに「人の手と感覚、気温、機械の便利さを上手にマッチングさせて、ルロツ本来の風味を最大限に生かす製造をしています」。おいしさの決め手と思えるコメントです。これまでの国産小麦では困難だった「コチコチ」の食感が味わえるルロツ。トマト系のナポリタン、ミートソース、クリーム系のソースやスパゲッティなどお好みのメニューで食べ比べをお楽しみいただけます。



■事業者 **株式会社フタバ製麺**  
留萌市栄町2丁目3-6  
Tel.0164-42-1699 Fax.0164-43-8350  
https://futaba-seimen.com



■主な原材料/生乳(北海道産)、ハスカップソース(ハスカップ、上白糖)、蜂蜜、食塩、砂糖

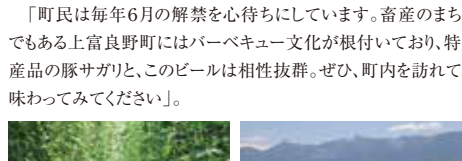
■賞味期限/23日

■保存方法/冷蔵

オホーツク・滝上町に株式会社月のチーズが誕生したのは2007年2月のこと。東京から家族で移住してきた月村良崇さんが、添加物は一切使わずに作るこだわりのフレッシュチーズの工房です。「目指すのは、パリジアンたちが毎日都市で売り回って買うフレッシュチーズの味」。そう意識込む月村さんが作るチーズの原材料は、もちろん滝上町産の搾りたての牛乳です。「製造は昔

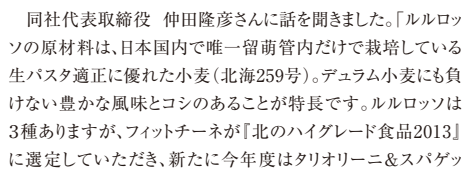
■事業者 **株式会社月のチーズ**  
紋別郡滝上町宇サケル原野12-番外地  
Tel.0158-29-2852 Fax.0158-29-2852  
https://www.okhotsk.biz/tukinoti-zu.html

「このビールが造られるようになったのは15年以上前から。せっかく大麦もホップもできるのだから、すべて地元産のビールを味わってみたいという町民の声から、ビアガーデンの開催に向けてサッポロビールに相談したことが始まりです」と経緯を話すのは、かみふらの産業振興協議会事務局の浦島啓司さん。製造は株式会社札幌開拓使麦酒醸造所。あまりに面白いと評判を呼び、少しずつ生産量を増やして、現在は、町内の飲食店などで短期間かわるほか、ふるさと納税でも入手可能です。



「雑草 (weeds) のようにたくましくあれ!」という思いを込めて社名を付けたという有限会社B'weeds代表取締役の星光浩さん。長年アメリカ製の超低温冷凍アイスクリームの販売を手掛けるうちに「いつか自社製アイスをつくりたい」という思いが膨らんできました。

■事業者 **有限会社B'weeds**  
帯広市自由が丘1丁目12  
Tel.0155-38-5000 Fax.0155-35-0707  
https://veganice-style.com/



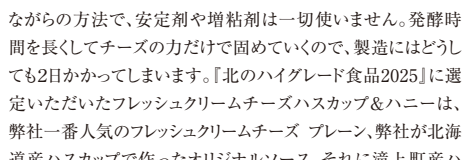
■主な原材料/放牧豚(北海道豊頃町産)、豚脂、食塩、砂糖、香辛料

■賞味期限/30日

■保存方法/冷蔵



■事業者 **株式会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/



■主な原材料/銀葉藍血液(北海道産)、玉葱、バナナ、バナナチップ、卵白、生クリーム、バター、コンスターチ、食塩等

■賞味期限/14日

■保存方法/冷蔵

ELEZO社は2005年に創業。豊頃町大津を拠点とし、豚肉から解体、加工、レストランまで一貫して運営する革新的なシステムを構築し、生産から加工販売までの6次産業化を成功させました。代表取締役社長 佐々木章太さんは、「社員の多くが料理人でありながら豚肉免許の取得者。道のエソシカ処理施設認定取得と併せ、独自の衛生管理を融合することで、国内屈指の安全・安心で良質なジビエ肉の提供を実現している」と、話します。

■事業者 **株式会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

## 北海道芽室町産 落花生ヴィーガンジェラート Veganice北海道 落花生味

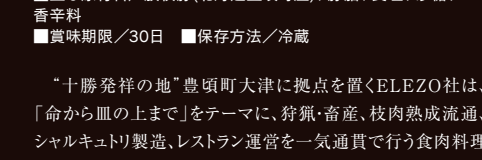
80ml〜……600円

- 主な原材料/豆乳(北海道十勝製造)、ビーナッツペースト(北海道芽室町製造)、糖類(含蜜糖、オリゴ糖)、米粉(北海道製造)、(一部に大豆、落花生を含む)
- 賞味期限/なし
- 保存方法/冷凍

東日本大震災後、溝を持って、同じ製法による自社製品開発に乗り出しましたが、採算面でも傾斜。その時、ビジネスパートナーから、「いっそう植物性にしてみても?」という提案を受け、発



■事業者 **株式会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/



■事業者 **株式会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/



■事業者 **株式会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **株式会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **株式会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

想を転換。十勝産豆乳をベースにした、ヴィーガン(菜食主義者)でも食べられるジェラート(氷菓)の開発に着手しました。製造責任者の田口亜弓さんは「私自身未経験から入り、これといった資料もなく、自分で調べたり、専門家に聞いたり…。配合や温度など、試行錯誤の連続でした」と、話します。そんな苦労が実って、100%植物性とは思えないコクと、滑らかさを備えた秀逸なジェラートが誕生しました。

フレーバーは、落花生味の他、メロン、イチゴ、ハスカップ、黒豆、小豆など。「フレーバーの原材料も十勝産が北海道産で、穫れすぎたり、サイズが規格外だったりの「訳アリ品」を使っているのが特長です。商品を通じて、北海道のおいしさを伝えるとともに、フードロス削減にも貢献できるのがうれしいですね」と、星さん。カロリーも低めに設定されているので、ヴィーガンはもちろん、健康志向の方々にもおすすめだそうです。



■事業者 **有限会社B'weeds**  
帯広市自由が丘1丁目12  
Tel.0155-38-5000 Fax.0155-35-0707  
https://veganice-style.com/

■事業者 **有限会社B'weeds**  
帯広市自由が丘1丁目12  
Tel.0155-38-5000 Fax.0155-35-0707  
https://veganice-style.com/

■事業者 **有限会社B'weeds**  
帯広市自由が丘1丁目12  
Tel.0155-38-5000 Fax.0155-35-0707  
https://veganice-style.com/

■事業者 **有限会社B'weeds**  
帯広市自由が丘1丁目12  
Tel.0155-38-5000 Fax.0155-35-0707  
https://veganice-style.com/

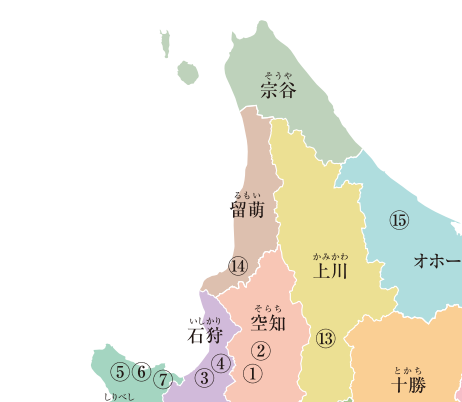
■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/



■事業者 **有限会社B'weeds**  
帯広市自由が丘1丁目12  
Tel.0155-38-5000 Fax.0155-35-0707  
https://veganice-style.com/

## ■北のハイグレード食品2025 選定商品一覧

No	市町村名	品名	No	市町村名	品名
①	岩見沢市	雪の系譜シャルドネ	⑩	新ひだか町	白櫻
②	美瑛市	びばい きなこ豆	⑪	函館市	酒粕あいす 郷宝
③	札幌市	純米大吟醸酒箱西京味噌漬 北海道桜ます	⑫	七飯町	完全ほおずり林檎ジュース
④	当別町	スマイルモモハム	⑬	かみふらの 上富良野町	まるごとかみふらのプレミアムビール
⑤	余市町	幸福雲丹 幸福丹(紫雲丹)	⑭	留萌市	生パスタ RuRu Rosso クリオリーニ 生パスタ RuRu Rosso スパゲッティーニ
⑥	余市町	幸福雲丹 福雲丹(巴吻雲丹)	⑮	滝上町	フレッシュクリームチーズハスカップ&ハニー
⑦	小樽市	葡萄作りの匠 北島秀樹ツヴァイゲルト	⑯	帯広市	北海道芽室町産 落花生ヴィーガンジェラート Veganice北海道 落花生味
⑧	日高町	やぎミルクの生ソフトクリームアイス	⑰	豊頃町	放牧豚モンディオラ
⑨	平取町	無塩せき ベーコン スライス	⑱	豊頃町	ブーダン・エキゾチック

## ホッカイドウのホッ、安心のホッ。北海道の安心でおいしい食品をお楽しみください。

「北海道ごんこプラザ」は、北海道内で製造・加工された特産品を取り扱うアンテナショップです。

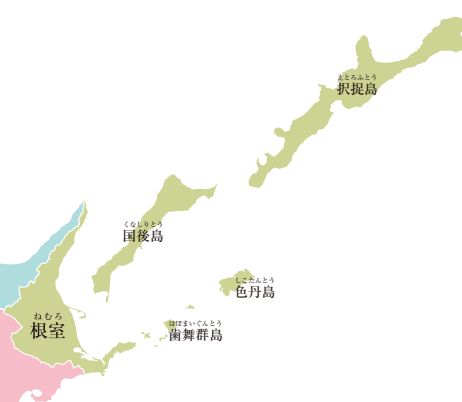


■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/



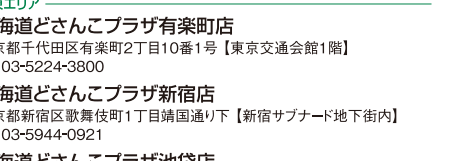
■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

## ■北のハイグレード食品2025 選定商品一覧

No	市町村名	品名	No	市町村名	品名
①	岩見沢市	雪の系譜シャルドネ	⑩	新ひだか町	白櫻
②	美瑛市	びばい きなこ豆	⑪	函館市	酒粕あいす 郷宝
③	札幌市	純米大吟醸酒箱西京味噌漬 北海道桜ます	⑫	七飯町	完全ほおずり林檎ジュース
④	当別町	スマイルモモハム	⑬	かみふらの 上富良野町	まるごとかみふらのプレミアムビール
⑤	余市町	幸福雲丹 幸福丹(紫雲丹)	⑭	留萌市	生パスタ RuRu Rosso クリオリーニ 生パスタ RuRu Rosso スパゲッティーニ
⑥	余市町	幸福雲丹 福雲丹(巴吻雲丹)	⑮	滝上町	フレッシュクリームチーズハスカップ&ハニー
⑦	小樽市	葡萄作りの匠 北島秀樹ツヴァイゲルト	⑯	帯広市	北海道芽室町産 落花生ヴィーガンジェラート Veganice北海道 落花生味
⑧	日高町	やぎミルクの生ソフトクリームアイス	⑰	豊頃町	放牧豚モンディオラ
⑨	平取町	無塩せき ベーコン スライス	⑱	豊頃町	ブーダン・エキゾチック

## ホッカイドウのホッ、安心のホッ。北海道の安心でおいしい食品をお楽しみください。

「北海道ごんこプラザ」は、北海道内で製造・加工された特産品を取り扱うアンテナショップです。



■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/



■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

## ■北のハイグレード食品2025 選定商品一覧

No	市町村名	品名	No	市町村名	品名
①	岩見沢市	雪の系譜シャルドネ	⑩	新ひだか町	白櫻
②	美瑛市	びばい きなこ豆	⑪	函館市	酒粕あいす 郷宝
③	札幌市	純米大吟醸酒箱西京味噌漬 北海道桜ます	⑫	七飯町	完全ほおずり林檎ジュース
④	当別町	スマイルモモハム	⑬	かみふらの 上富良野町	まるごとかみふらのプレミアムビール
⑤	余市町	幸福雲丹 幸福丹(紫雲丹)	⑭	留萌市	生パスタ RuRu Rosso クリオリーニ 生パスタ RuRu Rosso スパゲッティーニ
⑥	余市町	幸福雲丹 福雲丹(巴吻雲丹)	⑮	滝上町	フレッシュクリームチーズハスカップ&ハニー
⑦	小樽市	葡萄作りの匠 北島秀樹ツヴァイゲルト	⑯	帯広市	北海道芽室町産 落花生ヴィーガンジェラート Veganice北海道 落花生味
⑧	日高町	やぎミルクの生ソフトクリームアイス	⑰	豊頃町	放牧豚モンディオラ
⑨	平取町	無塩せき ベーコン スライス	⑱	豊頃町	ブーダン・エキゾチック

## ホッカイドウのホッ、安心のホッ。北海道の安心でおいしい食品をお楽しみください。

「北海道ごんこプラザ」は、北海道内で製造・加工された特産品を取り扱うアンテナショップです。



■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/



■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

## ■北のハイグレード食品2025 選定商品一覧

No	市町村名	品名	No	市町村名	品名
①	岩見沢市	雪の系譜シャルドネ	⑩	新ひだか町	白櫻
②	美瑛市	びばい きなこ豆	⑪	函館市	酒粕あいす 郷宝
③	札幌市	純米大吟醸酒箱西京味噌漬 北海道桜ます	⑫	七飯町	完全ほおずり林檎ジュース
④	当別町	スマイルモモハム	⑬	かみふらの 上富良野町	まるごとかみふらのプレミアムビール
⑤	余市町	幸福雲丹 幸福丹(紫雲丹)	⑭	留萌市	生パスタ RuRu Rosso クリオリーニ 生パスタ RuRu Rosso スパゲッティーニ
⑥	余市町	幸福雲丹 福雲丹(巴吻雲丹)	⑮	滝上町	フレッシュクリームチーズハスカップ&ハニー
⑦	小樽市	葡萄作りの匠 北島秀樹ツヴァイゲルト	⑯	帯広市	北海道芽室町産 落花生ヴィーガンジェラート Veganice北海道 落花生味
⑧	日高町	やぎミルクの生ソフトクリームアイス	⑰	豊頃町	放牧豚モンディオラ
⑨	平取町	無塩せき ベーコン スライス	⑱	豊頃町	ブーダン・エキゾチック

## ホッカイドウのホッ、安心のホッ。北海道の安心でおいしい食品をお楽しみください。

「北海道ごんこプラザ」は、北海道内で製造・加工された特産品を取り扱うアンテナショップです。



■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/

■事業者 **有限会社ELEZO社**  
中川郡豊頃町大津125  
Tel.015-575-2211 Fax.015-578-7788  
https://elezo.com/





# 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、誇りを持って育ま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2025」。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2025 本審査 審査員

 <b>浅野 裕紀氏</b> 食食彩創研 取締役 雑誌「料理王国」編集・発行人	 <b>田辺 由美氏</b> 北海道ワインアカデミー 名誉校長 ワインアンド ワインカルチャー 代表取締役	 <b>脇屋 友詞氏</b> Wakiya 実業家 オーナーシェフ	 <b>内田 勝規氏</b> 兼オフィス内田 会長 元東武百貨店 カリスマバイヤー	 <b>新井 将士氏</b> 美高島産MD本部食料品部 食料品宅配バイヤー課長
 <b>小林 良氏</b> リンパル社 EC統括部 部長	 <b>森島 尚氏</b> 株式会社百貨店 営業政策統括部 商品政策部課長	 <b>堀川 秀樹氏</b> テラツリーナ 代表	 <b>高橋 毅氏</b> ラ・サンテ オーナーシェフ	 <b>本田 大助氏</b> 大丸札幌百貨店 営業本部 MDコンテンツ開発2部 部長 北のグルメハンター
 <b>勝浦 忠氏</b> 株式会社北海道 常務取締役	 <b>諸永 淳氏</b> 株式会社百貨店 札幌店 シニアアドバイザー	 <b>川端 美枝氏</b> 株式会社百貨店 代表取締役 イタリア料理 レビノビッコ	 <b>深江 園子氏</b> オフィスYT フードライター	 <b>吉岡 史世氏</b> （一社）北海道産物産振興会 事務局長北海道とんこクラブ 店長統括

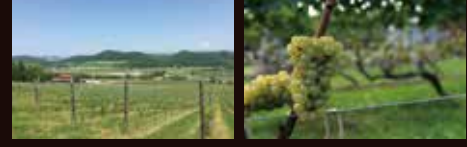
## 雪の系譜シャルドネ

750ml.....3,700円  
■主な原材料/ぶどう(北海道岩見沢市産)、酸化防止剤(亜硫酸塩)  
■賞味期限/なし ■保存方法/冷蔵所

宝水ワイナリーは、2006年6月に設立。日高山脈と石狩平野の間に広がる岩見沢丘陵にあります。2024年11月にリリースした「雪の系譜シャルドネ」は、ワイナリーぶどう畑の中腹付近の樹齢約17年の区画から収穫したシャルドネ100%のワインです。同社取締役 久保幸祐さんは、「シャルドネは世界的な

ワイン名産地で栽培されていますが、栽培している土地の気候や土壌に順応することが得意なぶどう品種。つまり生産地特有の味わいが楽しめるワインと、解説。さらに、「当社ワイナリー周辺の岩見沢層は1,000万年前の海底土壌だった土地で、ここから引き出されるミネラル塩味がしっかりとワインに溶け込んでいます。糖度が高く凝縮されたふくかな味わいがご堪能いただけます」。宝水ワイナリーのテロワール(気候・風土)と、「雪」のような冷涼で凛とした味わいを表現したネーミングも印象的です。

飲み終わりに、はっきりとわかる海のミネラルの旨味を飲をそそるシャルドネ。ウニやアビ、牡蠣といった海の塩分が味わう魚介とは好相性、オリーブオイルやアンチョビの塩味で、季節のイカやタコ、貝類のアヒージョもお薦めです。多彩な料理とのマリージュをお楽しみください。



■事業者 **株式会社 宝水ワイナリー**  
岩見沢市宝水町364-3  
Tel.0126-20-1810 Fax.0126-35-7200  
https://housui-winery.co.jp/cn3/pg126.html



## びばい きなこ豆

50g.....321円  
■主な原材料/大豆、小麦粉、きな粉(全て北海道産)  
■賞味期限/製造より半年 ■保存方法/常温

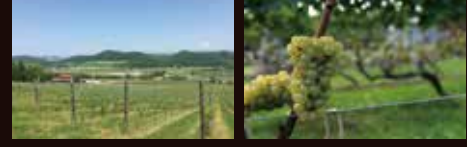
イタリア料理の世界から農業へ。井澤勇太さんが「フランス技術に感銘を受けて心酔一戦。故郷の美幌市で新規就農したのは2020年3月のことです。[AgricoEIN]としてフランス農業に着手。新しい自然栽培の普及に取り組んでいます。「父の仕事の関係で環境科学研究所(群馬県)のフランス技術と出会ったことが、人生のターニングポイントでしたね」。井澤さんは当時を振り返り明るく笑います。「北のハイグレード食品2025」に選定されたのは、農業や



## 純米大吟醸酒粕西京味噌漬 北海道桜ます

90g.....972円  
■主な原材料/桜ます(北海道産)、西京味噌、酒粕  
■賞味期限/冷凍90日、解凍5日 ■保存方法/冷凍

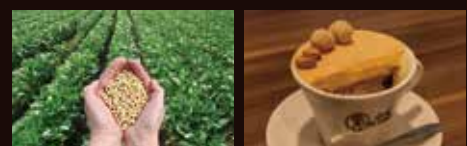
2022年の「さしみ鮭」蔵造り塩引き鮭」に続いて選定に輝いたのが今回の商品。船上で活けた桜ますを、希少な純米大吟醸の酒粕と西京味噌に漬り込んだ、色合いも味わいも上品な創業90周年記念商品です。「桜ますは、名前こそ「ます」ですが、れっきとした鮭の仲間です。食べたことのある方はまだまだ少ないと思いますが、鮭をアイコンとする弊社の、トキシラス、紅サケ、秋サケに並ぶブランドがあると考え、創業90周年記念商品に選びました」



■事業者 **株式会社 丸亀**  
札幌市中央区北1条西27丁目3-16  
Tel.011-611-8331 Fax.011-621-5151  
https://marukame.com/

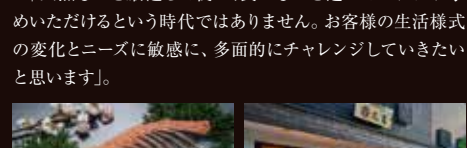
肥料を使わない自然栽培で育てた大豆・ユキホレを原材料としたお菓子「びばい きなこ豆」。「雪が降ってから収穫する寒帯取穫、あるいは、半年〜1年間貯蔵した大豆を使っています。寒さや長い期間貯蔵することで、大豆の甘さや旨みがしっかり出てくるんです。深煎りローストした煎り大豆を中心に、分量いぎで煎ったきなこでコーティングして仕上げます。きなこの風味を損なわないよう、全体の甘さの調整がポイントです」。新しい農業に取り組んでいる井澤さんが、お菓子職人の表情を見せた一瞬でした。

コーヒータイムのお茶葉子として、アيسクリム、ヨーグルトのトッピングとしてもおいしくいただけます。大豆イソフラボンや大豆オリゴ糖などの栄養成分が手軽に摂れるおすすめのお菓子です。



■事業者 **AguricoEIN**  
美幌市共線町東179-1  
Tel.080-1882-5081 Fax.0126-62-1557  
https://www.instagram.com/aguricoein/  
製造者/ヤマト商事株式会社 札幌市福区曙2条4丁目4-70

と話すのは、代表取締役社長の若月裕之さん。原材料は、北海道産の船上活きた高鮮度の桜ますのみを厳選。特長である繊細な味わいを引き立てるパートナーとして、こちらも繊細な味わいを持つ「天恵の美酒-大信州酒造」の酒粕と、上品な甘みと香りが特徴の京都の西京みそをセレクト。酒粕と味噌の配合や漬り込み時間を変えて試作を重ねました。抗酸化作用の高いアスタキサンチンや、カルシウムの取扱いに不可欠で、抗ウイルス作用も強いビタミンDなどが豊富で、その健康効果でも注目を集めます。低脂肪かつケの少ない今回の商品は高齢者の方にもおすすめです。「天然ものを厳選して使い、良いものを選んでいればお求めいただけるという時代ではありません。お客様の生活様式の変化とニーズに敏感に、多面的にチャレンジしていきたいです」。



■事業者 **株式会社 丸亀**  
札幌市中央区北1条西27丁目3-16  
Tel.011-611-8331 Fax.011-621-5151  
https://marukame.com/

## スマイルモモハム

345g.....1,620円  
■主な原材料/豚肉(北海道当別産)、食塩、三温糖  
■賞味期限/冷蔵12日 ■保存方法/冷蔵(5℃以下)

先代の浅野社一社長がアメリカ農業研修に参加した際、大規模な循環型の農業に衝撃を受け、帰国後当別で大規模養豚を始めることを決意。1973年に有限会社浅野農場を設立しました。会社設立後は一貫して循環型農業を推進。そのこだわりは浅野政輝代表取締役にもしっかり受け継がれています。「北のハイグレード食品2025」に選定された「スマイルモモハム」は、浅野農場が循環型農業により大切に育てた●豚特有の臭みがない●灰汁(アク)が少ない●脂身が甘くておいしい、



## 幸福雲丹 幸雲丹(紫雲丹)

80g.....時価  
■主な原材料/生肉(北海道産)、食塩  
■賞味期限/1年 ■保存方法/冷凍

「“世老屋”という社名が表すように、余市から世界一のように屋を目指すのが弊社のミッションです」と熱い口調で話すのは、株式会社世老屋取締役部長として製造・販売を取り仕切る徳田惇一さん。そのためには、世の中にほとんど出回っていない冷凍肉に市場を制することが必須という経営判断から、6年前に開発に着手し、3年前からは自社工場まで建てて取り組んだ結果、完成を見たのが、独自の「生肉に熟成製法」です。

「うにを冷凍すると解凍時にうにの身が溶けてしまうという問題があります。ミョウバン等の添加物を入れると固さは保たれますが、味や食感落ちてしまう、このジレンマをいかにして解消するかが最大の課題でした。解決に向けて一番苦労したのが温度帯の調整。最初は失敗続きだったのですが、トライ＆エラーを繰り返すうちに徐々にうにを扱う水の温度、加熱する温度など、“最適な温度帯”がみえてきました。2024年からはついにミョウバン不使用で製造することが可能に、製造工程を簡単に紹介すると、工場に届いたうにを電解水で洗浄・消毒し、塩水に浸けた後、寝かせて水を切り、瞬間冷凍。完成まで2日間を要します。

「幸福雲丹」の魅力はその生食感。生肉を食べたときのような感動が口の中に広がります。「幸雲丹」はあっさり味がクセになるムラサキウニです。



## 幸福雲丹 福雲丹(芭吻雲丹)

80g.....時価  
■主な原材料/生肉(北海道産)、食塩  
■賞味期限/1年 ■保存方法/冷凍

「世老屋の始まりは弊社代表取締役社長大嶋裕司が幼い頃に抱いた思いにあります」と話すのは、株式会社世老屋取締役部長の徳田惇一さん。余市出身の大嶋社長が幼い頃は、海に濡れば至るところにうにがいて、家に帰ればおいしいうに料理が待っていました。しかし、賞味期限が短すぎて、食べきれない分は捨てなければならない状況が幼心にとても残念に思っていたそう。事実、北海道の漁期は例年、4月から8月末までで、生肉への消費期限は極めて短期間です。その問題を解決するの

といった特長ある豚肉が原材料です。 自社の豚肉について総務部長 町屋裕二さんは、次のように説明します。「豚肉の味の決め手は、何を食べて、どこで(環境)、どのように育てられたかで決まります。当社は当別町産小麦・コーンを飼料に配合しており、アルカリイオン水を飲料水としています。当別町の広大な田園風景や山や川に囲まれた自然豊かな環境で、豚たちはストレスフリーでのびのびと元気に育っています」。製造法は、「自社生産豚を水溫で熟成することで旨みを引き出した豚肉を使い、厳重な安全管理のもとで丁寧に塩漬、燻製を行なっています。モモハムのモモ肉は筋肉質で脂肪が少なく、キメが細かであっさりとした味わいです」。



■事業者 **有限会社 浅野農場**  
石狩郡当別町対雁42-33  
Tel.0133-22-4129 Fax.0133-27-5180  
https://www.kitanokaze.com/product/140

う問題があります。ミョウバン等の添加物を入れると固さは保たれますが、味や食感落ちてしまう、このジレンマをいかにして解消するかが最大の課題でした。解決に向けて一番苦労したのが温度帯の調整。最初は失敗続きだったのですが、トライ＆エラーを繰り返すうちに徐々にうにを扱う水の温度、加熱する温度など、“最適な温度帯”がみえてきました。2024年からはついにミョウバン不使用で製造することが可能に、製造工程を簡単に紹介すると、工場に届いたうにを電解水で洗浄・消毒し、塩水に浸けた後、寝かせて水を切り、瞬間冷凍。完成まで2日間を要します。

「幸福雲丹」の魅力はその生食感。生肉を食べたときのような感動が口の中に広がります。「幸雲丹」はあっさり味がクセになるムラサキウニです。



■事業者 **株式会社 世老屋**  
札幌市中央区南5条西1丁目11-12 ヒカリビル9F  
Tel.011-533-5726 Fax.011-533-5731  
https://yoichiya.info/  
製造者/株式会社 世老屋 余市郡余市町梅川町932-17

が、同社が開発した史上初の「生肉に熟成製法」。冷凍で1年の賞味期限があり、正月などの需要期に生に近い状態で提供できるのが最大のメリットです。「身内びいきもあるかもしれませんが、私たちは北海道産が世界一おいしくて、特に甘みが抜き出ていると思っています」と、徳田さん。ちなみに、豊洲市場や道内市場において最高値で取引されるのは余市産だそうです。

また、近年では、インパウンドの勢いがすごく、同社が経営する飲食店では海外からのお客様がほとんどを占めているほどだとか。海外でも寿司ブームの影響でアメリカ、ベトナムなどが堅調ということで、世老屋が世界一のように屋になる日も遠くないかもしれません。



■事業者 **株式会社 世老屋**  
札幌市中央区南5条西1丁目11-12 ヒカリビル9F  
Tel.011-533-5726 Fax.011-533-5731  
https://yoichiya.info/  
製造者/株式会社 世老屋 余市郡余市町梅川町932-17

## 葡萄作りの匠 北島秀樹ツヴァイゲルト

750ml.....2,992円  
■主な原材料/ぶどう(北海道余市町産)、酸化防止剤(亜硫酸塩)  
■賞味期限/なし ■保存方法/常温

昨年創立50周年を迎えた北海道ワイン株式会社は、北海道および日本産の原料ぶどうを100%使用した非加熱生ワインの醸造で知られています。同社の契約栽培農家は約200軒。中でもワイン専用ぶどうに特化した品質の高い価値ある原料を供給している優れた栽培家を「葡萄作りの匠」と称しており、その名を冠した単独仕込み



## やぎミルクの生ソフトクリームアイス

130ml.....410円  
■主な原材料/生山羊乳(北海道産)、砂糖、粉あめ、含水結晶ブドウ糖、生クリーム、全粉乳、脱脂粉乳、食塩、乳化剤(一部に乳糖成分を含む)  
■賞味期限/なし ■保存方法/冷凍

貸倉庫や不動産賃貸業を営む弘安倉庫株式会社が、代表の思い出からやぎミルクの可能性を感じて4年前から展開しているのが、やぎミルクや加工品を製造・販売するプチシェヴル(フランス語で「子羊」)。今回選定されたのは、実店舗で「気No.1」のソフトクリームを家庭でも手軽に楽しめるように、カップアイスでソフトクリームに近い味を再現した商品です。カップアイスはより低い温度で味わうため、舌触りや甘さなどを調整、イタリア、カルピジャーニ社のソフトサーバーを使用して、一個一個

す。厚切りに食べ応えも十分なこのベーコン。「まずは自然解凍してから軽く炙って、無塩せき(=発色剤不使用)の自然な色合いと、北海道の豚肉本来の味わいをお楽しみください」と、同社代表取締役の泉澤彦彦さん。

製品づくりと並んで泉澤さんがこだわっているのが、工場のある二風谷の地。「元々二風谷にはたくさんアイヌ民族が住んでいて、共に暮らしてきました。今回の選定を通じてアイヌ文化継承の地としての二風谷もアピールしていきたい」。ハッケージは、地元アイヌ芸家・貝澤守さんの家に代々伝わるアイヌの伝統模様を冠し、燻煙チップの一部に木彫の削りくずを使用しています。



## 無塩せき ベーコン スライス

80g.....918円  
■主な原材料/豚バラ肉(北海道産)  
■賞味期限/冷凍180日 ■保存方法/冷凍

「本物を求める方々に応える製品づくり」をモットーとする輝どりハム(株式会社MOVE)。前年のハムに続いて選定に輝いたのが、「加水増量せず、余計な添加物を使わず、ドイツの伝統的製法でつくり上げる」ベーコンです。通常は調味液に漬け込むところ、同社では、乾塩法により豚肉の塊を何回も返しつつ、手で塩や香辛料を振り込んだ後、2週間熟成。この間3日に一度上下を返して塩のムラを防ぎます。その後、直下式燻煙(チップはサクラとクルミ)により、30℃以下の低温で10時間以上かけて燻製に。文字通り手塩にかけ、手間暇かけて完成させま

■事業者 **ひらどりハム(株式会社 MOVE)**  
札幌市東区東苗穂9条2丁目17-43  
Tel.011-768-8838 Fax.011-768-8842  
https://biratoriham.com/  
製造者/株式会社MOVE 平取工場 沙流郡平取町二風谷88

ワイン「葡萄作りの匠シリーズ」は、多くのワイン愛好家から好評を得ています。「北のハイグレード食品2025」に選定されたこのワインは、匠のひとり北島秀樹さんが栽培したツヴァイゲルト種のぶどうから醸造された珠玉の一本です。 営業企画課 今村直明さんは、次のように紹介しています。「このワインは、毎ヴィンテージ[GI(地理的表示)北海道]の認定を受け、国内外のコンクールでも数多く受賞しており、その品質の高さが証明されています。現行の2020ヴィンテージは、その前年に続いて、アジア最大級のワインコンクール「HKIWSC」で受賞しました」。



■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  
https://hokkaidowine.shop/view/item/000000000047

カップに絞り出して詰めています。 そもそもどんな思い出が?「この事業は弊社社長の大星孝幸が子どもの頃、母さんがお母さんのお乳の代わりにヤギの乳を飲んで健康に育った思い出に端を発しています」と、同社の黒野裕史さん。栄養価が高く、消化がよく、アレルギーになりにくいヘルシーなミルクとして、今、注目を集めるやぎミルク。同社では、日高町に42haの広大な自社牧場を拓き、全国から600頭ものヤギを集めて飼養・搾乳しています。

アイスの味わいはコクがあるのに後味はさっぱり、いくつも食べたくなるようなおいしさです。「やぎミルクは臭いという先入観をお持ちの方もおいでしようが、ストレスのない健康な環境で育ったやぎから搾り、空気に触れない製法で製造する弊社のミルクには独特の臭みがありません。ぜひ一度お試しください」。



■事業者 **弘安倉庫株式会社**  
札幌市中央区南7条西1丁目13 第2弘安ビル5階  
Tel.011-511-4123 Fax.011-531-8493  
https://petitechevre.jp/  
有限会社弘安牧場 北海道沙流郡日高町清島250-10

す。厚切りに食べ応えも十分なこのベーコン。「まずは自然解凍してから軽く炙って、無塩せき(=発色剤不使用)の自然な色合いと、北海道の豚肉本来の味わいをお楽しみください」と、同社代表取締役の泉澤彦彦さん。

製品づくりと並んで泉澤さんがこだわっているのが、工場のある二風谷の地。「元々二風谷にはたくさんアイヌ民族が住んでいて、共に暮らしてきました。今回の選定を通じてアイヌ文化継承の地としての二風谷もアピールしていきたい」。ハッケージは、地元アイヌ芸家・貝澤守さんの家に代々伝わるアイヌの伝統模様を冠し、燻煙チップの一部に木彫の削りくずを使用しています。



■事業者 **ひらどりハム(株式会社 MOVE)**  
札幌市東区東苗穂9条2丁目17-43  
Tel.011-768-8838 Fax.011-768-8842  
https://biratoriham.com/  
製造者/株式会社MOVE 平取工場 沙流郡平取町二風谷88

■事業者 **ひらどりハム(株式会社 MOVE)**  
札幌市東区東苗穂9条2丁目17-43  
Tel.011-768-8838 Fax.011-768-8842  
https://biratoriham.com/  
製造者/株式会社MOVE 平取工場 沙流郡平取町二風谷88

