Gaivota 炭酸入りミネラルウォーター

300ml……410円、720ml……810円

■主な原材料／水(鉱水)・炭酸ガス
■賞味期限／(300ml)1年、(720ml)1.5年　■保存方法／常温

北海道南部に位置する乙部町は、自然美と歴史あるまちとして知られ、古くから湧き水がおいしいことでも有名です。その要因は、この地域がかつては海底で、珪藻土（珪藻という植物プランクトンの化石）という特有の地層が形成されているため。雨水や雪解け水が、それらの天然フィルターで長い歳月をかけて濾過され湧き出し、地元の人に愛飲されてきました。

白井博隆代表は、初めて乙部町を訪れた際に〈いのちの水＝命水〉と称される湧き水を口にした時の印象を、「飲みやすい。口あたりがまろやかだ。このおいしい水はなんだ!と衝撃を受けた」と、話します。

2015年に会社を設立し、乙部町姫川水域の井戸水をそのまま濾過殺菌した「ミネラルウォーター」を発売。この商品が『北のハイグレード食品S 2019』に選定され、さらに今回おいしい天然シリカ水にシルキーな炭酸を封じ込めた『Gaivota 炭酸入りミネラルウォーター』が選定されました。

なめらかな飲み口のスパーリングウォーターは、そのまま飲むのはもちろん、ワインのチェイサーにも味を邪魔せず引き立たせておいしくしてくれます。特に繊細な味のジャパニーズウイスキーのハイボールには相性ピッタリです。

■事業者 **株式会社命水乙部ボトラーズ**
爾志郡乙部町字館浦510-1
Tel.0139-56-1717　Fax.0139-56-1718
http://www.meisui-otobe.jp/gaivota.html

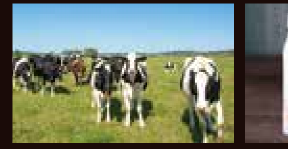
宇野牧場史上 最高峰の牛乳に辿り着きました。

200ml……540円

■主な原材料／自社牧場の生乳(北海道産)※有機JAS認証取得
■賞味期限／7日　■保存方法／冷蔵

「北海道天塩町の豊かな自然の中で、たくましくのびのびと過ごす牛のミルクは、心から美味しいと感じられます。自然な味わいのミルクをお届けします」。そう言い切るのは、同社3代目宇野剛司代表。「私たちのすることは、牛たちにとってよい環境＝牧場を作ること」と、きっぱり。さらに、最高峰の牛乳について次のように続けます。「創業から80年以上過ぎた今日まで、〈良い土・良い草・良い牛〉づくりにこだわり続けています。2019年には〈有機飼料（牧草）〉〈有機畜産物（牛から搾ったミルク）〉〈有機加工食品（牛乳・ヨーグルトなどの乳製品）〉の3つの有機JAS認証を取得しました。放牧酪農、オーガニック100%、牧草だけで飼育、ホルモン剤不使用、A2（消化管に炎症を起こしにくく、吸収が良いミルク）という基準を満たしているのは、宇野牧場だけです。春夏の青草は穀物並みの栄養価があり、食べた牛のミルクは甘味が強く、糖度14度とフルーツ並みになることもあります。冬の発酵させた干し草は水分が抜けて凝縮されるため、濃厚なミルクになります。季節によって驚くほど変わるのが、本当の自然の牛乳です」。

ノンホモ牛乳ですので、乳脂肪分（クリームライン）が浮上します。飲む前によく振ってからお飲みください。消化不良を起こしにくく、小さなお子さまにも安心してお飲みいただけます。



■事業者 **株式会社宇野牧場**
天塩町字サラキシ2015-2
Tel.01632-2-3218　Fax.01632-2-3218
https://shop.unomilk.jp/categories/2310327

UNO ice（ウーノアイス）

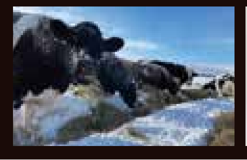
60ml……324円

■主な原材料／自社牧場の生乳(北海道産)※有機JAS認証取得
■賞味期限／なし　■保存方法／冷凍

1945年に北海道天塩町で創業以来、〈良い土・良い草・良い牛〉づくりにこだわり続けています。その努力が功を奏し、採れる牛乳も年々グレードアップしており、自社の生乳を原材料とした『UNO ice（ウーノアイス）』が食べるミルクとして人気を博しています。

代表　宇野剛司さんは、商品の誕生について次のように話します。「牧場内にあるウノカフェではソフトクリームがとても人気があります。しかし、残念ながら牧場まで来ることができないお客様もいらっしゃいます。そうしたお客様のために、どこにお住まいでもカフェでいただくソフトクリームと同じおいしさを手軽に味わっていただきたい、その想いで開発しました。濃厚なミルクの味わいの中にほのかに草の香が感じられ、後味があっさりとしています。くどくなく、もう一つ食べたいと思わせるおいしさです。牛乳の味わいは季節よって変化するんです。例えば、春夏の青草を食べた牛のミルクは、なんと糖度14度とフルーツ並みの甘さになることがあり、冬の発酵させた干し草を食べた牛から搾ったミルクは濃厚になります。ウーノアイスの、季節による味わいの変化も感じていただけたら幸いです」。

パウチの封を切り、そのまま食べるのも良いですが、アイスを揉んで柔らかくして食べると、カフェのソフトクリームに近い味わいをお楽しみいただけます。



■事業者 **株式会社宇野牧場**
天塩町字サラキシ2015-2
Tel.01632-2-3218　Fax.01632-2-3218
https://shop.unomilk.jp/categories/3086144

ところのとろろ

200g……734円

■主な原材料／長芋(北海道北見市常呂町産)
■賞味期限／180日　■保存方法／冷凍

北見市常呂町で畑作経営をする同社は、“安心・安全で美味しい野菜を作って心も体も豊かにしたい”がコンセプト。代表 佐藤文彦さんは、「当社の農地はオホーツク海から2kmほど内陸に位置しています。潮風に乗って塩分（ミネラル）が運ばれる環境にあり、土壌改良のために地元でとれるホタテの貝殻を再利用することで、ケイ酸・りんといったミネラル分が、栽培する作物の栄養価を高めてくれる」と、話します。

地域の農家や漁師から原料を仕入れ、仲間とともに〈オール常呂産〉に取り組んできた佐藤さんが、息子さんの就農をきっかけに加工開発に挑戦。まず手がけたのが『ところのとろろ』でした。「常呂町で育った長芋は、白くて粘り気があるのが特徴です。これを1本1本皮を剥き、手作業でゆっくりとすりおろし、丁寧にかき混ぜながら空気を抜いて粘り気のあるとろろに仕上げています。容器をパウチにしたのは、食べたい時に食べたい分だけ、手を汚さずに使うことができる。私の希望なんです（笑）。当然ですが、保存料などの添加物は一切使っていません。常呂産の長芋オンリーの商品です」。

ほかほかご飯に、マグロの山掛け、とろろ蕎麦などに。食事の際にとろろを添えると簡単に栄養満点の食事になります。冷蔵庫で解凍し、その日のうちにお召し上がりください。

■事業者 **株式会社S&Hファーマー**
北見市常呂町豊川3-4
Tel.090-5984-5160　Fax.0152-56-2151
https://sh08301125.thebase.in/

秀麦 はるゆたか深層水生うどん

めんつゆ付き2人前

200g……540円

■主な原材料／小麦粉(美幌町産はるゆたか)、海洋深層水(羅臼町沖)、王様しいたけ
■賞味期限／14日　■保存方法／冷蔵

北海道美幌町で道産小麦を原材料にラーメン・蕎麦・うどん・パスタなど、幅広い麺製品の企画、製造販売を行っている同社は、今年4月で創業63年を迎えます。

選定された食品について、窪和弘社長は次のように話します。「商品化のきっかけは、契約農家の喜多秀雄さんが大切に育てる希少小麦〈はるゆたか〉の素晴らしさを全国に届けたいという想いから取り組みました。栽培が難しいはるゆたかは、たんぱく質含有量が高いことでも知られており、全国でも生産量が少ない品種です。素材の良さを損なわないよう低温でじっくり熟成させ、練り水にはミネラル豊富な北海道羅臼町沖の海洋深層水を使用しています。手間を惜しまず試行を重ねた結果、香り高く、もっちりとした丸麺の生うどんが仕上がりました。はるゆたか特有の自然な甘みと豊かな風味、しなやかなコシのあるツルツルッとした喉ごしは、自然の恵みが丸ごと感じられる逸品と自負しております」。

付属のめんつゆにもこだわりを持ち、数々の賞を受賞している「王様しいたけ」を使用。特製つゆが、ご家庭で手軽に専門店の味を再現してくれます。

生うどんをたっぷりのお湯で約6分茹でた後、冷水でしっかりともみ洗いしてぬめりを取ります。冷やしでもあたたかい出汁でもおいしく召し上がれます。

■事業者 **株式会社マルワ製麺**
網走郡美幌町字大通南5丁目5
Tel.0152-73-3371　Fax.0152-73-3199
https://www.maruwaseimen.co.jp/

北海道 グラスフェッド発酵バター

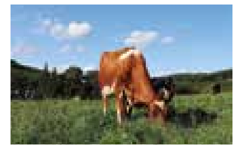
100g……1,780円

■主な原材料／生乳(北海道西興部村産)
■賞味期限／70日　■保存方法／要冷蔵10°C以下

「北海道の自然の恵みを、ありのままに届けたい。このバターは、その想いをかたちにした、私たちの挑戦の結晶です」。製品に託す想いを語るのは、社長の山田尚大さんです。

グラスフェッドは英語で「Grass-fed」。草のエサ（グラス）を与える（フェッド）＝「放牧飼育」を意味する言葉です。山田さんはその言葉通りの飼育、もたらされる生乳、さらに製品までのこだわりを話します。「雄大な自然環境で青草を主食にのびのびと放牧飼育された乳牛の生乳のみを使用し、乳酸菌による発酵と伝統な製法で丁寧に仕上げています。グラスフェッドミルクは、季節の草花や土壌の香りを含み、複雑で芳醇な風味をもたらします。そこに発酵の奥行きが重なり、爽やかな酸味と深いコク、滑らかな口当たりが特長の唯一無二のバターとなりました。当社の『北海道グラスフェッド発酵バター』が通常のバターよりも黄色がかっているのは、ビタミンが豊富なため。自然の青草で育っている証拠なんです」。

そのままパンに塗るだけのシンプルな食べ方がおすすめです。特に全粒粉パンやハード系のパンとの相性は抜群で、口に入れた瞬間に芳醇な香りと奥深いコクが広がります。加熱料理にも向いており、肉や魚のソテー、パスタ、リゾットなどの仕上げに加えると料理に深みが増します。



■事業者 **ミルクデザイン株式会社**
紋別郡西興部村字上興部121
Tel.0158-85-7302　Fax.050-3512-2138
https://www.milkdesign.jp/

チョコチップミントジェラート（カップ）

120ml……389円

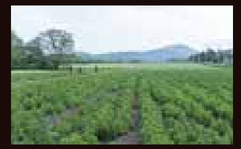
■主な原材料／牛乳(国内製造)、砂糖、乳製品、チョコレート、ぶどう糖／着色料(ほうれん草)、乳化剤、安定剤(増粘多糖類)、香料、(一部に乳成分・大豆を含む)
■賞味期限／なし　■保存方法／冷凍

北海道北見市の天然ハッカは、かつて世界ハッカ市場の7割を占め、この地方の発展に大きな役割を果たしていました。1984年6月に創業以来、ハッカ文化の継承をこの地から全国に発信し続けています。

業務推進部 木幡大介さんは、商品化の経緯について次のように話します。「きっかけは、弊社社長が、15年来の明治大学の北見ゼミ合宿で、若者のミント好きを知ったことから。試行錯誤を重ねて商品化に成功し、2022年1月にオホーツク管内では30年ぶりとなるアイスクリームの製造許可を取得しました。同年3月に製造設備を完成・稼働させ、今日に至っています。『チョコチップミントジェラート』は、北見産の精製和種ハッカ油と精製メントールを活用した高級ジェラートです」。

オホーツク産の濃厚なミルクとさわやかな和種ハッカの香りがバランスよく絡み合い、チョコチップのやさしい甘みと、ハッカ油とメントールの上品なスッキリ感が印象的です。

保存は、冷凍庫（−18°C以下）で。ジェラートが硬い時は冷凍庫から出して、ほどよい硬さになってから召し上がると、ミントが香るさわかな味わいが楽しめます。



■事業者 **株式会社北見ハッカ通商**
北見市卸町1丁目7-3
Tel.0157-66-5655　Fax.0157-36-3663
https://e-hakka.com/c/food/mint_gelato/s0002

よろこぶ 山幸ロゼスパークリング

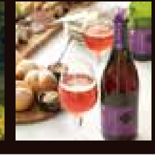
750ml……6,050円

■主な原材料／ぶどう(北海道十勝芽室町産)、酸化防止剤(亜硫酸塩)
■賞味期限／なし　■保存方法／常温

商品名にある「山幸（やまさち）」は北海道十勝で品種開発された、この土地ならではの耐寒性に優れた山ブドウ系の醸造用ブドウの名称です。2020年に、日本固有品種として3例目となる国際ブドウ・ワイン機構（OIV）登録品種となりました。選定されたのは、山幸本来の酸味を生かし製造した微発泡タイプのワインです。

醸造責任者 尾原基記さんは、商品について次のように話します。「赤みを帯びたピンク色、アセロラやクランベリーなど小さな赤い果実の甘酸っぱい香り、キリッとした酸味のアタック、山幸らしい果実味は、若くフレッシュな仕上がりです。製造は、秋に仕込んだ数種類のロゼワインからベースワインをつくり、そのワインを瓶内二次発酵させています。ガス圧を2気圧程度に抑え、発酵に寄与した酵母を瓶内に残したタイプのスパークリングワインです。ロゼスパークリングが注がれたグラスは、テーブルを華やかに演出します。皆さんに、喜びのシチュエーションでグラスをかたむけ、味わっていただきたい、そんな想いから〈よろこぶ〉とネーミングしました」。

10°C前後に冷やしてお飲みください。小さな赤い果実の香りとフレッシュな果実味が魅了します。



■事業者 **めむろワイナリー株式会社**
河西郡芽室町中美生2線44-3
Tel.0155-65-2077　Fax.0155-65-2077
https://memurowinery.jp/

無塩せきコンビーフ「塩と肉」

95g……961円

■主な原材料／牛肉(北海道産)、牛脂(北海道産)、食塩
■賞味期限／製造から730日　■保存方法／常温

広大な十勝平野の西側、日高山脈の裾野に位置する牧場で、黒毛和牛1,000頭を愛情をもって飼育している畜産農家が開発した商品です。同社は、農林水産省の6次産業化アワードで、優良事例表彰（経営部門）優良賞を受賞しています。

竹中良典代表取締役は「目指したのは、若牛の特徴である〈しっとり感〉と〈味の淡泊さ〉を活かしつつ、牛肉本来のうまみが感じられるような加工品。部位に関わらず一頭の命を全て使いきることを考えた結果、無添加のコンビーフに至りました。さらに、『塩と肉』は100gあたり33mgのL-カルニチン（燃焼系アミノ酸）を含んでおり、豚肉の1.5倍、鶏肉の6倍の含有量に相当します。また100gあたり2.3mgの鉄分が含まれていることから、ダイエットや健康増進等の効果が期待できます。筋繊維の細い若牛肉をホロホロにほぐしているため、咀嚼する力が弱い方にもおすすめです。原材料には牛肉と食塩しか使っていないので、アレルギーが心配な方にも安心して美味しくお召し上がりいただけます」と、薦めます。

そのまま食べても十分に美味しいコンビーフですが、チーズホットサンド、卵かけごはん、ポテトサラダに混ぜるなど、食べ方のバリエーションは無限大です。

■事業者 **有限会社コスモス**
上川郡清水町字御影南５線51-7
Tel.0156-63-3330　Fax.0156-63-3340
https://kosmosfarm.com/
製造者／株式会社北海道チクレンミート　札幌市厚別区厚別東5条2丁目3-43

MOMIJI SYRUP

50ml……959円

■主な原材料／国産カエデ類樹液
■賞味期限／４年　■保存方法／常温

日本では前例の少ない本格的なメープルシロップ製造に挑戦している同社は、創業140年の産業資材メーカー・ニッタ株式会社が、十勝の広大な森林から着想を得て立ち上げた会社です。

『MOMIJI SYRUP』について、山口聡士代表に聞きました。「テロワール（風土や環境という意味）というワイン用語がありますが、メープルシロップも同じです。十勝が農業王国となった要因の一つに、恵まれた気候風土があげられます。さらに、ニッタグループの社有林は約6,700ヘクタールと、国内の社有林保有面積トップ10に入り、日本でも有数のカエデ資源を有しています。メープルシロップは、木を伐ることなく樹液を採取できるので、自然を持続的に守り育てることが可能なことも会社理念としています」。

メープルシロップは、2〜3月に採取できるカエデの樹液のみを煮詰めて作る天然甘味料。本商品は、イタヤカエデシロップのさっぱりした味と、ヤマモミジシロップのコクのある味を程よくブレンドしたオリジナルの味です。海外産とは異る上品な甘さでクセがなく、日本人の味覚に合ったキレのある味わいに仕上げています。

アイスクリームやチーズに、そのままかけてお召し上がりください。芳醇な香りが口の中に広がります。

●「MOMIJI SYRUP」は、モンドセレクション優秀品質金賞を受賞。

■事業者 **わくっとニッタ株式会社**
中川郡幕別町新町115　Tel.0155-66-6718
https://wakutto-nitta.co.jp/
製造者／北海道ニッタ株式会社　中川郡幕別町115

エゾシカ肉のグリーンカレー

190g……960円

■主な原材料／鹿肉(北海道足寄町産)、ココナッツミルク、グリーンカレーペースト、砂糖、魚醤(魚介類)、コンソメ、香辛料、食用大豆油
■賞味期限／製造から３年　■保存方法／常温

北海道足寄町でエゾシカなどの狩猟や解体を手がける野生肉専門店です。代表 儀間雅真さんは、狩猟に興味を持ったことがきっかけで、9年前に横浜市から足寄町に移住。狩猟を仕事にしたいというかねてからの目標を実現させ、野生肉の提供と販売を行っています。

儀間さんに、自身が狩猟したシカ肉を使った『エゾシカ肉のグリーンカレー』について聞きました。「エゾシカの捕獲から加工施設までの搬入を2時間以内と設定しており、野外での捕獲時から加工施設、調理器具の使用・使用後の煮沸消毒など、安心安全な食品提供のため細心の注意を払っています。『エゾシカ肉のグリーンカレー』は、ホロホロに煮込まれたエゾシカ肉にココナッツ風味が利いたスパイシーで本格的なグリーンカレーです。内容量190gに対して鹿肉の量が60g以上入っているので、お肉のゴロゴロ感が強く感じられて満足感がありますよ」。

鍋に移して沸騰する程度に温め、ご飯とともにお召し上がりください。パンや麺類ともよく合います。携帯できるので、キャンプなどアウトドアの食事にもおすすめです。

●「エゾシカ肉のグリーンカレー」は、北海道の絶品づくり集団E-ZO（イーゾ）主催 第7回E-ZO絶品アワード2022最優秀賞を受賞しました。

■事業者 **やせいのおにくや**
足寄郡足寄町西町2-4-7
Tel.080-3120-4066
https://yaseionikuya.theshop.jp/items/56277663
製造者／有限会社浜田旅館　足寄郡陸別町字陸別37

あっけし極みるく65

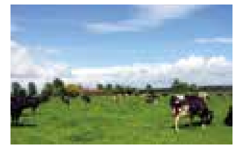
200ml……250円、900ml……460円

■主な原材料／生乳100%(北海道厚岸町産)
■賞味期限／製造後５日　■保存方法／冷蔵

潮風のミネラルと酪農家の想いがつまった牛乳です。『あっけし極みるく65』の紹介フレーズからは、多くの人の手と心が誕生させた食品であることが伝わってきます。

乳製品加工企画室 石倉建太郎さんは、原材料の生乳や製造について次のように説明します。「厚岸町は年間を通して冷涼な気候なので、暑さに弱い牛たちには最適な環境です。ストレスフリーで飼育し、海風のミネラルをたっぷり含んだ牧草をたくさん食べることで、おいしい生乳が生産されています。本商品は、生乳そのままの味に近づけるためのこだわりが2つあります。1つは、朝搾りたての生乳を産地の工場で低温殺菌していること。一般的な牛乳では120°C前後で行う熱処理を、65°C前後で低温殺菌しているため、生乳本来の風味が生きています。この製法は厳選した良質な生乳を使用しているからこそできる製法です。2つ目は、脂肪を均質化しない生乳に優しいノンホモジナイズ製法を実践していることです」。

濃厚な生乳の特性で、上部にクリーム状の層ができることがあります。そのままお飲みいただくと、生クリームを口に含んだような風味が味わえます。お好みで、よく振っていただいてもおいしくお召し上がりいただけます。



■事業者 **釧路太田農業協同組合**
厚岸町太田5の通り19-1
Tel.0153-52-7151　Fax.0153-52-6848
https://www.ja-kushiroootaor.jp/seihin/

北海道の食匠

北のハイグレード食品2026

HOKKAIDO HIGH GRADE FOODS
Hokkaido High grade Foods 2026

Hokkaido Maple 北海道メープル

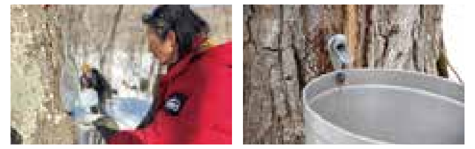
100ml…4,650円、180ml…6,800円
180ml Premium BOX入り…12,800円

■主な原材料／カエデ樹液(当別町産)
■賞味期限／2年(開封後約1年)　■保存方法／常温(開封後要冷蔵)

北海道当別町に自生するイタヤカエデの樹液から作るメープルシロップです。創設者であり代表のマーク・ギャニオンさんは、メープルシロップの世界最大の生産地カナダ・ケベック州出身。北海道のカエデ100%のメープルシロップを作りたいという夢の実現のため、当別町を活動拠点に決めました。

樹液は毎年2～3月のわずか4週間という短い期間にしか採取できません。非常に希少な産物であり、魅力の1つでもあるわけです。1本のカエデの木から採れる樹液は約40～60ℓで、カナダでは、そのサトウカエデの樹液を煮詰めると約1ℓのメープルシロップが得られます。一方、糖度の低い当別町産のイタヤカエデ樹液では、同じ1ℓのメープルシロップを作るために60～80ℓの樹液が必要となり、100mℓの本商品の場合わずか10本のみの生産という非常に限定感の高い商品になっています。

口に入れると、カナダ産は最初からメープルの味がダイレクトに広がりますが、『Hokkaido Maple』は初めはとても上品な味で、後から薪のスモーキーな香りとやさしく残る余韻が楽しめます。繊細な味を、まずはスプーンでそのままお楽しみください。ヨーグルトやチーズにトッピングするなど、発酵食品との相性抜群です。



■事業者 GAGNON株式会社
札幌市西区山の手2条1丁目4-23
Tel.011-622-8660　Fax.011-622-8661
https://hokkaido-maple.com/
製造者／Marc Gagnon 製造所　石狩郡当別町獅子内708-38

YOTEISTOCK still 500ml

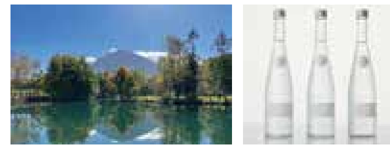
500ml……648円

■主な原材料／羊蹄山の湧き水(水源：倶知安町富士見)
■賞味期限／1年　■保存方法／常温

標高1,898mの羊蹄山は、富士山に似た山容から「蝦夷(えぞ)富士」の愛称で親しまれています。頂上部には周囲5km・深さ200mもあるすり鉢状の父釜(大火口)をはじめ2つの小さな火口や浅い凹地があり、降り注ぐ雨や雪を貯える水瓶となっています。この雨や雪が数十年の歳月をかけて自然に濾過されたミネラルたっぷりの水となって羊蹄山の麓に湧き出ており、「日本一おいしい水」とも称されています。

前田伸一代表は、商品への想いを次のように話します。「日本には国際基準である非加熱製造のミネラルウォーターがほとんど存在しません。一方、羊蹄山の麓から湧き出すナチュラルミネラルウォーターは口あたりがなめらかな超軟水です。加熱による殺菌は行わず、澄みわたる味わいが特徴です。本商品は、さまざまな国から日本に訪れる人々を最高の素材でおもてなししたい、という想いから誕生させました。北海道の開拓時代から守り継がれてきた水源の天然水を、世界の食シーンへお届けしてまいります」。

湧きたての味わいを瓶に詰め込みました。ナトリウムイオンやカリウムイオンが味蕾を刺激し、甘味・旨みを増大してくれます。常温でも冷たくてもおいしくいただけます。ぜひ、食事と一緒にお楽しみください。



■事業者 株式会社デリシャスフロム北海道
虻田郡倶知安町字岩尾別44-55
Tel.0136-25-4730　Fax.0136-25-4730
https://yoteistock.com/

HAKKO GINGER
No.1 スタンダード

200ml……660円

■主な原材料／糖蜜(北海道産)、生姜(北海道産)、レモン(広島県産)、唐辛子(北海道産)
■賞味期限／1年　■保存方法／常温

前田伸一代表がオーストラリアで出会った「衝撃の一杯」が、商品開発のきっかけでした。「農家さんが作る自家製のジンジャービア。その味と感動を、日本でも多くの人に伝えたい」。その想いから2020年7月、北海道ニセコの大自然の中に、自らの手で醸造所を立ち上げました。

「原材料の生姜、レモン、唐辛子、糖蜜を北海道産の蝦夷山桜酵母で丁寧に発酵させた日本初のノンアルコール・ジンジャービアです。シャンパンのような泡立ちと、キリッとした刺激、爽やかな酸味、発酵ならではの深い旨みが楽しめます。ノンアルコールとは思えない満足感で、心も体も満たす一杯になるはずです。原材料の生姜とレモンは、有機や自然栽培にこだわっています。レモンは果汁と黄色い皮をゆっくりと低温発行させることで最大限に香りを引き出し、生姜も皮ごと使用することで力強い旨みと辛さを引き出しています。さらに、蝦夷山桜の酵母で発行させることで、より華やかな香と味わいを演出しています。砂糖は使わず、旨みの強い糖蜜を採用しました」。

冷蔵庫でよく冷やし、ワイングラスまたはシャンパングラスでお楽しみください。ジン、ウォッカ、ラムなどでカクテルもお勧めです。

■事業者 株式会社デリシャスフロム北海道
虻田郡倶知安町字岩尾別44-55
Tel.0136-25-4730　Fax.0136-25-4730
https://hakkoginger.theshop.jp/about

個性ツヨめな北海道クッキー缶

200g……2,525円（オープン）

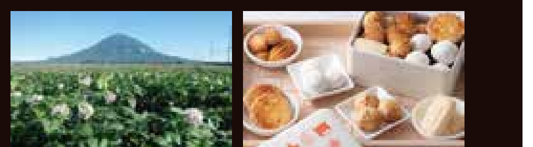
■主な原材料／小麦粉(小麦・北海道製造)、砂糖(北海道製造)、卵(北海道産)、酒粕(倶知安町製造)、大豆(倶知安町産)、その他
■賞味期限／45日　■保存方法／常温

【Nao-buns（なおバンズ）】は、この春に実店舗をオープンさせるお菓子の開発&製造所です。海外での生活が長かった本郷奈緒さんが、冬の北海道に魅了され移住を決めた倶知安町で、2020年12月に開業しました。本郷さんに、『個性ツヨめな北海道クッキー缶』商品化の経緯を聞きました。

「北海道羊蹄山エリアで採れた野菜や穀物、豆類などを使った洋菓子をメインに製造しています。地元の農作物のおいしさを、お菓子を通して地元の方にも観光で訪れた方たちにも楽しんでいただきたい。その想いから日々ちいさなお菓子を焼いています。数年前クッキーの開発を考えていた時期があったのですが、すごいタイミングである百貨店様からクッキー缶のご要望をいただき、開発・製造に踏み切りました。一つひとつ愛情込めて生地作りから焼成・包装まで手がけています。原材料は、小麦粉から酒粕パウダーまでできる限り北海道産・製造にこだわっています」。

クッキー缶は、塩バターショートブレッド、酒粕スノーボール、ニセコきなこ、道産素材のバターシュガークッキー、チーズ&ペッパーと、まさに〈個性ツヨめな〉北海道生まれのクッキーのアソートです。

常温でそのままお召し上がりください。香ばしさの中に北海道が味わえます。



■事業者 株式会社Nao-buns
虻田郡倶知安町南2条西1丁目1-14
Tel.050-8890-3630　Fax.0136-56-8996
https://www.naobuns.com

EZO PESTO
(行者にんにくオイル漬け)

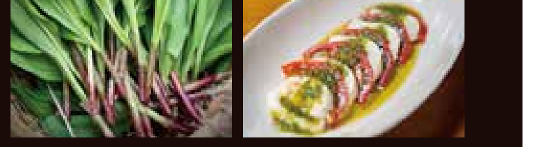
145g……1,580円

■主な原材料／行者にんにく(北海道産)、有機エキストラバージンオリーブオイル、くるみ、チーズ、天日塩
■賞味期限／360日　■保存方法／常温

自ら山に分け入り行者にんにくを採取・商品化している堀剛誓さんは、「北海道の早春に採れる山菜・行者にんにくのおいしさや認知度を広めたい」と、想いを語ります。

「行者にんにくは、北海道に自生するネギ属の多年草で、雪解けが始まる4月上旬頃から5月下旬頃に旬を迎えます。着目すべきはその栄養成分で、疲労回復や免疫力アップ、抗酸化作用、抗菌作用、生活習慣病の予防、抗がん作用といった効果があるアリシンが、にんにくよりも豊富なんです。商品化のきっかけは、昔からある醤油漬けや味噌漬けではなく、より馴染みやすく使いやすい、新しい形での提供を考えたからです。新鮮な行者にんにくを一本ずつ丁寧に下処理後、色が変わらないように素早く他の原材料とともに、ペースト状に仕込みます。体に良い有機エキストラバージンオイル、味に深みの出るミネラルたっぷりの天日塩など原材料にもこだわった、北海道版ジェノベーゼソースです」。

パンに塗って焼いたり、パスタに入れたり、チャーハン、カレー、野菜炒めなどにも合います。アヒージョ、お肉魚料理など万能調味料として料理のおいしさをランクアップさせます。



■事業者 堀山楽商店
虻田郡ニセコ町近藤292-17
Tel.090-8705-2329
https://www.horisangakushouten.com/

秋鮭山漬けかまくら熟成

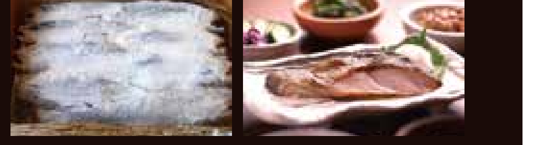
80g……860円

■主な原材料／秋鮭(北海道産)、食塩、米麹
■賞味期限／冷凍で1年　■保存方法／冷凍

道南を中心とする全国各地から厳選した魚介を原料に、鮭の山漬けをはじめとした漬け魚などを製造・販売している水産加工会社が、2014年から開発をスタートさせ、2年間試行錯誤を重ね目指していた味を完成させました。

昔ながらの塩蔵方法「山漬け」にこだわって商品化した社長の小林大作さんに経緯を聞きました。「山漬けは冷蔵技術などがなかった時代に、先人の知恵が生み出した製造法です。 時間をかけて熟成された塩漬けのおいしさを失いたくない、その想いから挑戦しました。厳選した北海道産秋鮭に塩と麹を丁寧に揉み込み、それを大量に積み上げてムシロで巻き、7～10日間かけて上下を入れ替えます。そうすることで魚の余分な水分が外に流れ出し、旨みが凝縮されます。その後さらに、かまくらを再現した0～3℃の氷冷庫で天井に吊るして約1か月間熟成させます。こうすることで魚のたんぱく質がうまみ成分のアミノ酸に変化し、やや辛口で奥行きのある独自のおいしい秋鮭の山漬けが仕上がります」。

冷蔵庫内で半日程度を目安にゆっくりと解凍していただき、魚焼き器やグリルの弱火（140度程度）でじっくり焼いてお召し上がりください。



■事業者 株式会社山大
函館市西桔梗町548-3
Tel.0138-48-0231　Fax.0138-48-2125
http://www.hakodate-yamadai.com/

秋鮭山漬けかまくら熟成ほぐし

70g……1,070円

■主な原材料／秋鮭(北海道産)、食塩、米麹
■賞味期限／90日　■保存方法／常温

函館市に拠点を置く水産加工会社が、昔ながらの塩蔵方法の〈山漬け〉にこだわり、手作りの伝統的な製造方法と独自の技術を組み合わせた同社の看板商品とともに、本食品が選定されました。

工場長の鈴木元さんは、こだわりの原材料について次のように説明します。「原材料の秋鮭は、北海道で獲れる大型のオスのみを厳選して使用しています。味の決め手となる塩は、吟味に吟味を重ねて選択し、赤穂の粗塩、オーストラリアシャークベイ粉砕天日塩、八雲町熊石地区産の海洋深層水塩をブレンドしています。文字どおり手塩にかけて旨みを引きだした食品です。熟成の旨みを最大限に引き出した北海道産秋鮭を職人が焼き加減を見極めながら丁寧に焼き上げ、手作業で大きめにほぐしました」。

おにぎりやお茶漬け、お酒のおつまみのほか、チャーハンやパスタなど多彩なアレンジメニューで料理の幅を広げてくれます。北海道らしいお土産品としても喜ばれています。

●「秋鮭山漬けかまくら熟成ほぐし」は、『第28回全国水産加工品総合品質審査会(2017年)』で水産庁長官賞を受賞。OMOTENASHI NIPPONによるアワード『OMOTENASHI Selection 2017』を受賞しました。

■事業者 株式会社山大
函館市西桔梗町548-3
Tel.0138-48-0231　Fax.0138-48-2125
http://www.hakodate-yamadai.com/

七飯町産葡萄 シャルドネ2024

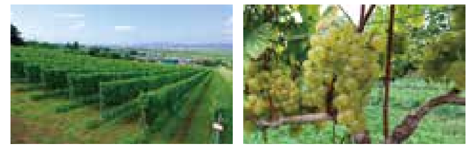
750ml……4,620円

■主な原材料／ぶどう(七飯町産)、酸化防止剤(亜硫酸塩)
■賞味期限／なし　■保存方法／常温

1973年に駒ヶ岳酒造として設立。1984年に本社・工場を現在地に移転し、商号を変更しました。設立当初より、日本人の味覚に合う「日本のワイン」にこだわり、製造・販売を続けています。ワイン醸造用葡萄の作付面積では日本最大の規模を誇り、30年ほど前から契約農家による品質の高い原料葡萄の栽培に力を注いでいます。

選定された商品について企画室 松田崇さんに聞きました。「本品は、七飯町の自社圃場で手摘みされたシャルドネ種ブドウ100%の白ワインです。フレッシュな果実味と穏やかなミネラル感、しっかりとした酸味と口当たりが特徴です。通常、白ワインの醸造は発酵後すぐにオリ引きが行われるのですが、当社ではそのオリ引きを行わないシュール・リー製法により旨みを高め、シャルドネ由来の香り成分を楽しむことができます。北海道の冷涼な気候が育てたワインです。ラベルデザインは、自社圃場から函館山を望む葡萄畑をイラスト画を採用。テロワール（地域性）が感じられる上品で高級感のあるデザインとなっています」。

キリッと冷やしてお召し上がりください。10～14°Cが飲み頃温度です。たこしゃぶ、イカの刺身、生牡蠣、カルパッチョ、アヒージョなどとおいしいマリアージュがお楽しみいただけます。



■事業者 株式会社はこだてわいん
亀田郡七飯町字上藤城11
Tel.0138-65-8115　Fax.0138-65-8249
https://www.hakodatewine.co.jp

おつまみホヤ（プレーン）

70g(固形量40g)……850円

■主な原材料／真ほや(北海道産)、こめ油
■賞味期限／90日　■保存方法／常温

ホヤは、ゴツゴツしたその容姿から「海のパイナップル」とも呼ばれています。殻をむくと現れる鮮やかな山吹色の身は肉厚で柔らかく、噛むほどに爽やかな磯の香りと甘みや旨みが口の中に広がります。

選定された『おつまみホヤ(プレーン)』は、好き嫌いの分かれるホヤの独特の風味を抑えつつ、食感を生かす「コンフィ」仕立てに仕上げています。開発したのは、北海道鹿部町で創業74年を迎えた産食品加工事業、水産加工品の製造・販売を営む会社です。船橋敦子営業部長兼工場長は、「より多くの方に食べていただける味わいを追求した結果」と商品化までを振り返ります。「きっかけは、鹿部町で唯一のホヤ養殖者の強い想いに心を動かされたことから。料理人やデザイナーと連携し、〈洋風仕立ての新感覚おつまみ。あのホヤが、ちょっと好きになるかも〉をキャッチフレーズに取り組みました。常温保存が可能な洋風おつまみという、あまり例のない商品の試行錯誤を2年ほど重ねて、ホヤの魅力を知ってもらえる味に仕上がったと自負しています」。

ワインやウィスキー、ビール、日本酒などのお酒とも相性の良いおつまみになります。常温品なので、アウトドアやホームパーティでの盛り上げ役に、お土産にも好適品です。

■事業者 株式会社 イリエ船橋商店
茅部郡鹿部町字鹿部68
Tel.01372-7-2010　Fax.01372-7-2865
https://funabashi-syouten.com/company/

おつまみホヤ（スモーク）

70g(固形量40g)……850円

■主な原材料／真ほや(北海道産)、こめ油
■賞味期限／90日　■保存方法／常温

北海道鹿部町で、同町唯一人のホヤ養殖の先駆者の強い想いを引き継ぎ商品化した食品が選定されました。手がけたのは水産食品加工事業、水産加工品の製造・販売を営む創業74年を迎えた会社です。

船橋敦子営業部長兼工場長に、商品化までの経緯を聞きました。「身の厚さやコクが評判のホヤを活かしたいと集まった料理人やデザイナーと連携し、〈洋風仕立ての新感覚おつまみ。あのホヤが、ちょっと好きになるかも〉をキャッチフレーズに取り組みました。好き嫌いの分かれるホヤですが、独特の風味を抑えつつ食感を生かす「コンフィ（食材を低温の油でじっくり煮込むフランス料理の調理法）」仕立てにすることで、より多くの方にお召し上がりいただける味わいを追求しました。ホヤの新たなファンにつながると期待しています。ホヤの旬は6～10月で、特に6月は身も厚くコクも増します。朝水揚げしたばかりのホヤを午前中にさばいて内臓を取り除き、鮮度が良く肉質に弾力があるものを原材料にしています。その後、ホヤの出汁で煮込み、水切り、軽く乾燥させ、燻煙機にかけてさくらチップでスモークします。さらに瓶詰め、脱気、高温殺菌を加えます」。

そのままおつまみとしてワイン、ビール、ウイスキー、日本酒とも相性抜群。パンに添えたりパスタやサラダの具材としてもおいしくいただけます。

■事業者 株式会社 イリエ船橋商店
茅部郡鹿部町字鹿部68
Tel.01372-7-2010　Fax.01372-7-2865
https://funabashi-syouten.com/company/

函館カール・レイモン サラミ 180g

180g……2,469円

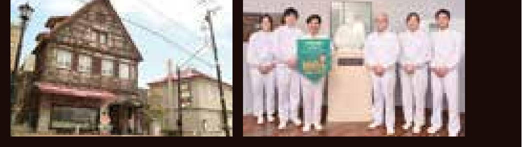
■主な原材料／豚肉(北海道産)、豚脂肪、食塩、砂糖、香辛料、にんにく、発色剤(硝酸K)、(一部に豚肉を含む)
■賞味期限／90日　■保存方法／常温

「胃袋の宣教師」と言われた創業者カール・レイモンが伝えたドイツ伝統の製法は、創業100周年を迎えた今日までしっかり継承されています。『函館カール・レイモンサラミ』は、100年来変わらない製法で作り続けている伝統的な商品の一つです。

一般的なサラミと大きく異なる点は加熱をしない生サラミであること。原材料には北海道産の豚肉と直腸を使用。直腸に豚肉を詰めて1か月以上熟成乾燥させ、凝縮された旨みが特徴です。

営業課 高橋弘貴さんは、製造工程で直面する苦労について次のように話します。「使用する直腸は1日に30本（2kg）ほどしか手に入りません。入手できても穴が空いていたら使用できないため、10日ぐらいを貯めてから製造を行っています。加熱を行わないので室内の湿度は常に70%に厳重管理し、製品内の水分を飛ばすことで微生物の活動を抑制しています。充填時に360gあったものが、熟成乾燥後は半分の180gほどになってしまうんですよ」。

袋から取り出し1～2mm程の厚さにスライスして、シンプルにそのままお召し上がりください。独特な酸味ある味をお楽しみいただけます。



■事業者 日本ハム北海道ファクトリー株式会社
函館カール・レイモン工場
函館市鈴蘭丘3-92
Tel.0138-55-4596　Fax.0138-55-0333
https://www.raymon.co.jp/SHOP/3001.html

かぼちゃのプリン

300g(100g×3個)……1,300円

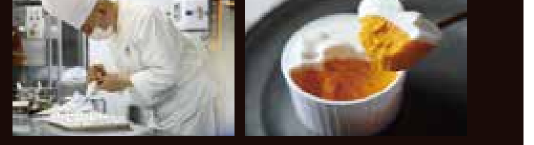
■主な原材料／かぼちゃ(北海道産)、生クリーム、牛乳、鶏卵、砂糖 他
■賞味期限／冷凍14日、解凍後2日　■保存方法／冷凍

糖度24度の甘い有機かぼちゃ「くりりん」を原材料に商品化した『かぼちゃのプリン』が、選定されました。

オーナーシェフ遠藤薫さんは、商品開発・製造について次のように振り返ります。「一般のかぼちゃの平均糖度は10～12度。15度もあれば甘いと評されますが、道南・駒ヶ岳の麓にある〈みよい農園〉で栽培された有機かぼちゃ・くりりんは、24度という高糖度が特長です。かぼちゃの風味を活かすよう焼成温度には細心の注意を払い、厳選素材を手作業で混ぜ合わせ丁寧に濾過することで、なめらかな舌ざわりのプリンに仕上げています。ペーストの割合が濃厚なので、淡雪のようなホイップクリームと溶け合うと、味わいがさらに引き立つんですよ。実は、駒ヶ岳の麓は私の出身地でもあり、商品化は地元の食材を使ってスイーツを作りたかったからです」。かぼちゃのプリンは、遠藤さんの故郷への想いから生まれたスイーツだったのです。

10°C以下で冷蔵保存、または冷凍保存してください。冷凍状態から冷蔵庫で3時間ほどの解凍が食べごろです。夏場は半解凍してひんやりスイーツでどうぞ。北海道みやげとしても人気の商品です。

●「かぼちゃのプリン」は、モンドセレクション金賞・国際高品質賞受賞、北海道お土産グランプリ North Wave Selecion 2025-2026金賞を受賞しました。



■事業者 有限会社プティ・メルヴィーユ
函館市末広町10-18
Tel.0138-26-7755　Fax.0138-26-7756
https://www.petite-merveille.jp/?pid=160065870

Hokkaido High grade Foods 2026

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2026」。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に、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2026　本審査 審査員

浅野　裕紀 氏
㈱食彩創研 取締役
雑誌「料理王国」元編集・発行人

田辺　由美 氏
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

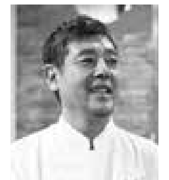
脇屋　友詞 氏
Wakiya一笑美茶樓
オーナーシェフ

内田　勝規 氏
㈱オフィス内田 会長
元東武百貨店 カリスマバイヤー

新井　将士 氏
㈱髙島屋MD本部食料品部
食料品宅配バイヤー課長

小林　良 氏
リンベル㈱ EC統括部 部長

森島　尚 氏
㈱近鉄百貨店 営業政策統括部
商品政策部課長



堀川　秀樹 氏
テルツィーナ 代表

髙橋　毅 氏
ラ・サンテ オーナーシェフ

本田　大助 氏
大丸松坂屋百貨店 営業本部
MDコンテンツ開発第2部 専任部長
北のグルメハンター

川端　美枝 氏
㈲フードアトラス 代表取締役
イタリア料理 イルピーノ ピッコロ

深江　園子 氏
オフィスYT
フードライター

吉岡　史世 氏
（一社）北海道貿易物産振興会
事務局長兼北海道どさんこプラザ店舗統括

中村　健人 氏
㈱北海道百科 営業本部
商品企画 バイヤー

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。
「北海道どさんこプラザ」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。

北海道エリア

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

東北エリア

北海道どさんこプラザ仙台店
宮城県仙台市青葉区一番町4丁目5番24号【錦章堂ビル1階】
Tel.022-796-2150

東海エリア

北海道どさんこプラザ名古屋店
愛知県名古屋市中村区名駅1丁目2番1号【名鉄百貨店メンズ館地下1階】
Tel.052-585-7294

関西エリア

北海道どさんこプラザあべのハルカス店
大阪府大阪市阿倍野区阿倍野筋1-1-43【あべのハルカス近鉄本店タワー館2階】
Tel.06-6624-1111

北海道どさんこプラザ奈良店
奈良県奈良市西大寺東町2丁目4-1【近鉄百貨店奈良店2階】
Tel.0742-33-2725

関東エリア

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

北海道どさんこプラザ新宿店
東京都新宿区歌舞伎町1丁目靖国通り下【新宿サブナード地下街内】
Tel.03-5944-0921

北海道どさんこプラザ池袋店
東京都豊島区南池袋1丁目29番地1号【池袋ショッピングパーク（ISP）北館地下1階】
Tel.03-3982-0170

北海道どさんこプラザさいたま新都心店
埼玉県さいたま市大宮区吉敷町4丁目263-1【コクーン2 1階】
Tel.048-788-1137

北海道どさんこプラザ吉祥寺店
東京都武蔵野市吉祥寺本町2丁目3-1【東急百貨店吉祥寺店3階】
Tel.0422-21-5517

北海道どさんこプラザ羽田空港店
東京都大田区羽田空港3-3-2【第1旅客ターミナルビル2階 出発ロビー南側】
Tel.03-5757-8132

北海道どさんこプラザ町田店
東京都町田市原町田6丁目4-1【町田東急ツインズ EAST1階】
Tel.042-851-8020

北海道どさんこプラザ海老名店
神奈川県海老名市めぐみ町3番1号【ビナ ガーデンズ パーチ3階】
Tel.046-259-8344

※特に記載のない場合、価格は税込、北海道内参考価格（選定当時）
※お酒は20歳をすぎてから。

☜ 過去の選定商品をご覧になれます

北海道

北海道経済部食関連産業局食産業振興課
〒060-8588 北海道札幌市中央区北3条西6丁目　Tel.011-204-5138
https://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/brandpromotion/hg.html

食絶景北海道
FOODIE ISLAND HOKKAIDO