



# 北海道の食匠 北のハイグレード食品2023

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



農業を使わず、機械や手除草で栽培したひまわりの焙煎種子を圧搾。ナッツフレーバーとココのある風味で酸化しにくく、加熱料理に加え生食使用にも最適。

## 一番しほりひまわり油

275g……1,080円

主な原材料/食用ひまわり油(ハイオレリック)(北海道北竜町産)

■事業者 株式会社北竜振興公社

北竜町北竜町字板谷163-2

Tel.0164-34-3321 Fax.0164-34-3251

[http://www.town.hokuryu.hokkaido.jp/pdf/sunflower\\_oil\\_feature.pdf](http://www.town.hokuryu.hokkaido.jp/pdf/sunflower_oil_feature.pdf)

■製造所/株式会社名寄給食センター 名寄市西3条南3丁目



北海道米のルーツ・赤毛米100%で仕込んだ米焼酎。蒸留酒でありながら、しっかりとした甘みと強い香りが特徴。

## 赤毛米焼酎1873

500ml……3,300円

主な原材料/米、米こうじ(北海道北広島市産 赤毛米100%)

■事業者 北広島商工会

北広島市中央5丁目7-2

Tel.011-373-3333 Fax.011-373-3212

<https://www.kitahironavi.or.jp/products/kyuzouou/#shochu>

■製造所/曲イ田中酒造株式会社 小樽市信香町2-2



3種類のチーズを絶妙にミックス。なめらかな口どけと深い味わいに、隠し味のナイアガラジュースが爽やかさをプラス。

## パフェドゥフロマージュ

約440g……2,484円

主な原材料/クリームチーズ、ビートグラニュー糖、卵、生クリーム、きたほなみ小麦粉、カマンベールチーズパウダー、葡萄ジュース(上記すべて北海道産)、マスカルポーネチーズ(イタリア産)

■事業者 株式会社ケイシイシイ

千歳市泉沢1007-90

Tel.0123-28-3361 Fax.0123-28-3168

<https://shop.letao.jp/category/11/F016.html>



飼料に米粉を混ぜて大切に育てられた長沼産羊肉を丁寧にスライス。脂ののりが良く、ほんのり甘くコクのある味わい。

## 北海道 長沼ひつじ たれ付

100g×3……4,428円

主な原材料/羊肉(北海道夕張郡長沼町産)

■事業者 株式会社肉の山本

千歳市流通3丁目2-2

Tel.0123-23-7617 Fax.0123-22-2132

<https://www.29yamamoto.jp/products/detail/127>



自社直轄農場の「鶴沼ワイナリー」で栽培されたアルザス高貴品種の一つを醸造。華やかなアロマを感じさせる、やや辛口の白ワイン。

## 鶴沼ゲヴェルトツラミネール

750ml……2,750円

主な原材料/ぶどう(北海道浦臼町鶴沼産)、酸化防止剤(亜硫酸塩)

■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://www.hokkaidowine.com/>



噴火湾沖合100m水深20mから汲み上げた海水を結晶化。ミネラルが豊富で柔らかく雑味のない、純白色の塩。

## 【淡雪50g】カムイ・ミンタルの塩

50g……800円

主な原材料/海水(北海道噴火湾産)

■事業者 工房帆(東洋炉材株式会社)

虻田郡洞爺湖町入江88

Tel.0142-76-2277 Fax.0142-76-2278

<https://www.kamui-mintal.jp/>



乳漬(ホエー)が持つ、納豆の甘みや旨みを引き出す効果と匂いを抑える特性に着目。約5年の歳月をかけて製品化した。

## 酵福納豆

40g×3……324円

主な原材料/大豆(北海道むかわ町産)、乳漬(ホエー:北海道洞爺湖町産)、納豆菌、乳酸菌(HOKKAIDO株:北海道産)、【たれ】商品に記載

■事業者 有限会社羊蹄食品

虻田郡洞爺湖町高砂町25

Tel.0142-76-2466 Fax.0142-76-3117

<http://www.natto-youtei.com/>

■製造者/有限会社羊蹄食品まめ屋本店 虻田郡洞爺湖町高砂町25



ブルーチーズの旨みと香りを生かしつつ食べやすさを追求。チーズの含有量も多く、スイーツ好きを感動させる逸品。

## 北海道ブルーチーズケーキ

約310g……1,944円

主な原材料/クリームチーズ(北海道安平町早来産)、生クリーム(北海道産)、ブルーチーズ(北海道安平町早来産)

■事業者 夢民舎

勇払郡安平町早来大町141

Tel.0145-26-2355 Fax.0145-22-2439

<https://www.muminsha.com/>

■製造者/有限会社プロセスグループ夢民舎

直営店レストランみやもと 勇払郡安平町早来栄町85-1



放牧認証・ストレスフリーで育った牛の希少価値の高い生乳を使用。濃厚ながら後味スッキリとしたおいしいジェラート。

## 生乳の極み みるくジェラート

100ml……388円

主な原材料/生乳(北海道新冠町産)

■事業者 Peekaboo

日高郡新ひだか町静内駒場9-45

Tel.0146-43-0355

<https://www.instagram.com/peekaboo.2019/>



日高昆布を練り込んだ、極細麺の昆布蕎麦。喉越し、昆布の風味と旨み。茹で汁も昆布出汁が効いた蕎麦湯になる。

## 日高昆布ねりこみ蕎麦『日高の風』

180g……540円

主な原材料/そば、小麦、日高昆布(すべて北海道産)、小麦たん白

■事業者 有限会社あま屋

日高郡新ひだか町静内緑町7-6-40

Tel.0146-42-7545 Fax.0146-42-3242

<https://amano-dept.com/>

■製造者/田村製麺工業株式会社 上川郡清水町南3条6丁目2-1



酒米は自社で丁寧に精米し、旨口の酒造りに適した横津岳の伏流水を使用。料理との相性を意識した清涼感のある日本酒。

## 郷宝 特別純米酒

720ml.....1,980円  
主な原材料/米、米こうじ(いずれも北海道七飯町産)  
北海道産契約栽培米きたしずく100%使用

■事業者 **箱館醸蔵有限会社**

亀田郡七飯町大中山1丁目2-3  
Tel.0138-65-5599 Fax.050-3457-8272  
<https://gohhou.stores.jp/>



卵白(メレンゲ)と豆乳から生まれたヘルシーなシフォンケーキ。冷凍熟成することで甘みが増し、長期保存も可能に。

## 豆乳函館しふおん

約510g.....1,280円  
主な原材料/卵(北海道産)、豆乳(北海道南幌町トヤマサリ使用)、小麦粉(北海道産100%)、グラニュー糖(北海道産てん菜糖100%)

■事業者 **有限会社ストアリサーチ**

函館市山の手3丁目17-13  
Tel.0138-32-2300 Fax.0138-32-2300  
<https://otafukudo.jp>  
■製造者/函館おたふく堂 函館市巾道1-22-5



フルーツのような甘さの高糖度ミニトマトを使用。冷やして飲むほか、スープや料理の素材としても美味。

## エンリッチミニトマトジュース

300ml.....1,000円  
主な原材料/エンリッチミニトマト(北海道長万部町産)100%

■事業者 **長万部アグリ株式会社**

山越郡長万部町富野92  
Tel.070-4800-6833 Fax.0137-76-9943  
<https://www.oshamambe-agri.co.jp>  
■製造者/株式会社北海道アグリマート 樺戸郡浦臼町字於札内381-10



みつばちが盛夏に集めた蜜が熟成するのを待って採蜜。ハーブの香りや粘度の高い深い味わいは、非加熱ならではの。

## ガロはちみつ・盛夏

80g.....972円  
主な原材料/はちみつ(北海道産)

■事業者 **大沼ガロハーブガーデン**

亀田郡七飯町字上軍川1073-2  
Tel.0138-67-2841 Fax.0138-67-2841  
<https://shop.garoherb garden.com>  
■製造者/山崎 健 亀田郡七飯町本町4丁目8-14



創業140年の国稀史上初のスパークリング清酒。自然発酵により泡を封じ込め、甘みと酸味が調和した爽やかな飲み口。

## スパークリング 純米吟醸 TWILIGHT STAR

300ml.....1,320円  
主な原材料/米(北海道増毛町産 吟風100%)、米こうじ(国産米)

■事業者 **国稀酒造株式会社**

増毛郡増毛町稲葉町1丁目17  
Tel.0164-53-1050 Fax.0164-53-2001  
[https://www.kunimare.co.jp/online\\_shop/products/detail/110](https://www.kunimare.co.jp/online_shop/products/detail/110)



使用する1年牡蠣は、小ぶりながら引き締まった身と甘みが特徴。味付けは、醤油、塩(天然塩)、ピンクにんにくのみ。

## サロマ湖産 牡蠣のオイル漬け

100g.....1,296円  
主な原材料/牡蠣(北海道サロマ湖産)、オリーブオイル、醤油、赤唐辛子、ピンクにんにく(北海道常呂町産)、ローリエ、食塩

■事業者 **丸喜北日本物流株式会社**

北見市常呂町岐阜553-4  
Tel.0152-63-2029 Fax.0152-63-2020  
<https://maruki.stores.jp/>



十勝産落花生を使用。独自の加工技術により、採れたて茹でたてのうま味と香り、しっとりとした食感のプレミアムな一品に。

## レトルトゆで落花生

100g.....583円  
主な原材料/落花生(十勝芽室町産)、食塩、ビタミンC(抗酸化剤)

■事業者 **十勝グラナッツ合同会社**

帯広市西3条南12丁目1 センターシティ3-903  
Tel.090-5530-0470 Fax.050-3172-2250  
■製造者/株式会社北海道フーズ 河東郡士幌町字上土幌西2線146



モール温泉水で磨いた「十勝ラクレット モールウォッシュ」を1口大にカット。具材と一緒にオリーブオイル漬けに。

## オリーブの涙 (プレーン)

170g.....1,728円  
主な原材料/ナチュラルチーズ(生乳(北海道十勝産)食塩、モール温泉水)、食用植物油(食用ひまわり油、食用オリーブ油)、塩漬オリーブ、ドライトマト、バジル、唐辛子:グルコン酸鉄、酸味料、酸化防止剤(ビタミンC)

■事業者 **十勝品質事業協同組合**

河東郡音更町十勝川温泉北14-4-7  
Tel.0155-67-6080 Fax.0155-67-6081  
<https://tokachipride.theshop.jp/>



牧草だけを食べて育った牛(グラスフェッド)のミルクで作ったオーガニックの無塩バター。スーッと溶ける優しい味わいが魅力。

## 宮地牧場のグラスフェッドバター

100g.....2,700円  
主な原材料/有機生乳(北海道十勝産)

■事業者 **宮地牧場**

上川郡清水町字旭山539  
Tel.0156-63-2684 Fax.0156-63-2684  
<https://tsuku2.jp/miyajibokujou>



乳酸発酵と水分調整にこだわった生クリームのような食感。爽やかな酸味とミルクの風味がクセになるおいしさ。

## 大地の耀

150g.....486円  
主な原材料/生乳(北海道産)

■事業者 **チーズ工房NEEDS**

中川郡幕別町新和162-111  
Tel.0155-57-2511 Fax.0155-57-2533  
<https://needs-kashiyuni.com/>



日本初の純国産オーガニックマスタードが誕生。フレッシュな辛味、まろやかな酸味が、お肉やお魚をよりおいしくする。

## ORIKASA オーガニックマスタード

65g.....1,296円  
主な原材料/有機じゃがいも酢(馬鈴薯:北海道幕別町産)、有機マスタードシード(北海道幕別町産)、塩(海の精)

■事業者 **株式会社折笠農場**

中川郡幕別町軍岡393  
Tel.0155-54-3111 Fax.0155-54-6546  
<https://orikasa-farm.jp/>  
■製造者/有限会社バルセゾンファーム 中川郡幕別町軍岡393



新鮮なマイワシを軽く炙り、ローリエや黒胡椒、昆布と一緒にオイル漬けに。レトルト加工なのでお土産の好適品。

## 炙りいわしオイルサーディン

6枚.....648円  
主な原材料/いわし(北海道産)、食用植物油(ひまわり油、オリーブオイル)、ローリエ、昆布、黒胡椒

■事業者 **株式会社おが和**

釧路市材木町21-27  
Tel.0154-42-7171 Fax.0154-42-6846  
E-mail:ogawa@sh.rim.or.jp

