



北海道の食匠 北のハイグレード食品2023



2年ほどを費やして完成させました。「オイルサーディンは国内外に数多くありますが、他社の品はいい参考にはせず、自社独自の味の開発を進めました」。その一例が原材料選び。本来なら寿司ネタに使う鮮度の良い生食用のいわしを確保。これを軽く炙って、細切にした昆布で素材の旨みを引き出し、出汁の効いたオイル漬を完成させました。さらにローリエで清涼感のあるさっぱりとした味わいに仕上げています。

漬の肴やおかずとしてそのままでも美味ですが、炙りイワシと和風パンタ、炊き込みご飯の具材、サラダのトッピングなど多彩なバリエーションでお楽しみいただけます。

常温での持ち運びが可能なため、釧路地方のお土産品としてイワシのおいしさを広くお伝えできそうです。

■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



主流の中、牧草地で牛を放し飼いに「放牧酪農」を貫いてきました。「放牧酪農」といってもやり方はそれぞれ。私たちが始めた頃は抗生剤や配合飼料などを与えていましたが、いろいろな経験を経て牛を経済動物として扱うのではなく、もっと自然に即したやり方を考えるようになりました」。宮地さんが行き着いたのが「バラス酪農」。輸入飼料や穀物飼料、薬剤の投与をやめ、自然の営みに準じた飼育方法です。

さらに、2022(令和4)年末に畜産と加工の2部門で、有機JAS認証を取得。「認証を受けたことで、私たちのこれまでの営みが消費者にも見える形になりました。当牧場の商品を通じて、環境や健康を大切にしている農業や生き方が、多くの人に伝わたらうれしいですね」

■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

■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

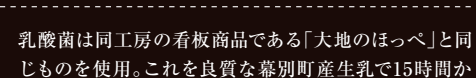


「グラスフェッドバター」の「グラスフェッド」とは、「牧草だけを食べて育った」という意味。本来の食べ物である草だけを食べてのびのび育った健康な牛から搾ったミルクで造るバター(無塩)は、臭みや嫌みがなく、スーッと溶けて胃もたれしなくて評判です。

酪農家を志して家族で北海道へ移住し、清水町で就農して30年余り。宮地牧場の宮地晋也さんは、舎飼いが

■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

■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

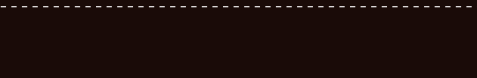


乳菌は同工房の看板商品である「大地のほっぺ」と同じものを使用。これを良質な暮別町産生乳で15時間かけて乳酸発酵させた後、布と重石を使って脱水。「水抜き」にこだわること、他に類をみない生クリームのような食感と爽やかな酸味を持ったチーズに仕上げ、商品名の「耀(かがやき)」では、チーズの瑞々しさと塊めき感を表現しました」と磯部さん。さらに、「食糧も入れられない製法で、塩分が気になる方にもおすすめです」。イチ推しは「3〜4種類のフルーツを一日大にカットし大地の耀と和えたフルーツサラダ。味付けは蜂蜜と少しのレモン汁」だそうです。

■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

■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

■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

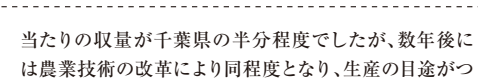


特徴の一年牡蠣を使った「サロマ湖産牡蠣のオイル漬け」を完成させました。【北のハイグレード食品2023】に選定されたのがこの商品です。

■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

■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

■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



「トマトは苦手だけれど、トマトジュースは飲める」とつぶやいた言葉がヒントになった」と苦笑します。

■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

■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

■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

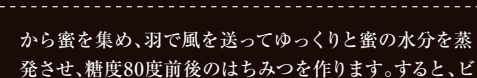


一般的には野菜に分類されるトマトですが、真っ赤な実とイチゴ並みの糖度を誇るミニトマトとなると、果物に仲間入りさせたいくなります。

■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

■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

■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



から蜜を集め、羽で風を送ってゆっくりと蜜の水分を蒸発させ、糖度80度前後のはちみつを作ります。すると、ビタミン、ミネラル、酵素などの栄養が失われずナチュラルなほちみつが仕上がります。加熱処理を一切しない、採れたままの完熟生はちみつを味わうことができます。

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

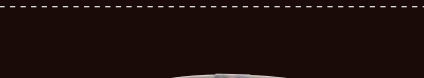
■事業者 株式会社おが和
釧路市材木町21-27
Tel.0154-42-7171 Fax.0154-42-6846
E-mail:ogawa@sh.rim.or.jp

■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

■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

■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

■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



■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

■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

■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

■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

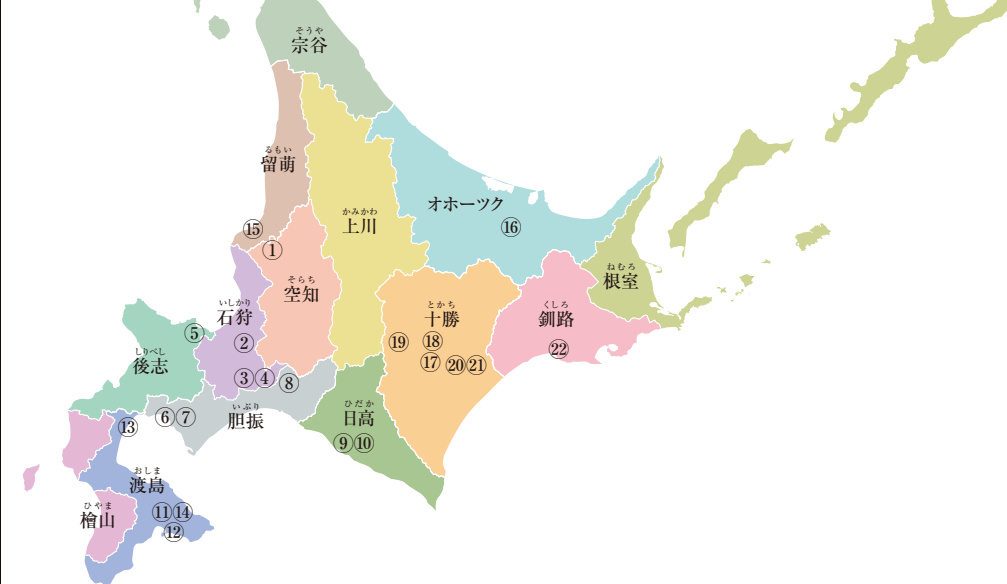
■事業者 株式会社おが和
釧路市材木町21-27
Tel.0154-42-7171 Fax.0154-42-6846
E-mail:ogawa@sh.rim.or.jp

■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

■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

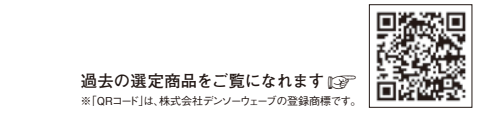
■事業者 株式会社おが和
釧路市材木町21-27
Tel.0154-42-7171 Fax.0154-42-6846
E-mail:ogawa@sh.rim.or.jp

■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



No	市町村名	品名	No	市町村名	品名
1	北竜町	一番しほりひまわり油	12	蘭州市	豆乳函館しふおん
2	北広島市	赤毛米焼酎1873	13	長万部町	エンリッチミニトマトジュース
3	千歳市	パフェッドフロマージュ	14	七飯町	ガロはちみつ・盛夏
4	千歳市	北海道 長沼つじ たれ付	15	増毛町	スパークリング 純米吟醸 TWILIGHT STAR
5	小樽市	鶴沼ゲウルツトラミネール	16	北見市	サロマ湖産 牡蠣のオイル漬け
6	洞爺湖町	【淡雪50g】カムイ・ミンタルの塩	17	帯広市	レトルトゆで落花生
7	洞爺湖町	醇福納豆	18	音更町	オリーブの涙 (プレーン)
8	安平町	北海道ブルーチーズケーキ	19	清水町	宮地牧場のグラスフェッドバター
9	新ひだか町	生乳の極み みるくジェラート	20	幕別町	大地の耀
10	新ひだか町	日高昆布ねりこみ蕎麦【日高の風】	21	幕別町	ORIKASA オーガニックマスタード
11	七飯町	郷宝 特別純米酒	22	釧路市	炙りいわしオイルサーディン

※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歳をすぎてください。



当たりの取量が千葉県産の半分程度でしたが、数年後には農業技術の改革により同程度となり、生産の目途が「上」とのこと。落花生の国内自給率が1割であり、その向上へ貢献するため更なる挑戦が続くようです。

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

2019(令和元)年、チーズ工房NEEDSは、映画「糸」のロケ地となりました。「劇中で登場するチーズ『フロマージュ・リアン』を商品化してみたら?」そんな映画製作スタッフとの会話をきっかけに誕生したのが、今回選定のチーズ。

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

約6年の年月を費やし、日本初の国産オーガニックマスタードとして誕生しました。原材料は、自社農場で栽培した有機マスタードシードとオーガニックジャガイモで作った有機じゃがいも酢、それと自然海塩の3つのみ。折笠さんは、「北海道の農家だからこそ出せる味を求め、まず品種を選定するところから始めました。13品種を試験栽培し、おいしさ・辛味・旨みなどの食味テストを行い、そこから3品種を厳選し、オリジナルのブレンドを行うことで、求めていた「おいしい味」が実現できた」。苦労が報われた瞬間を振り返ります。

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

■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

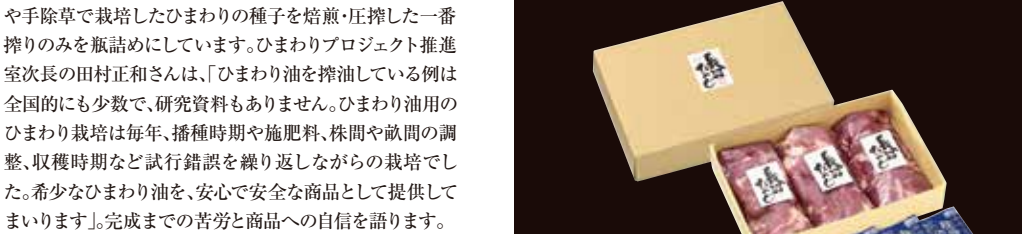
■事業者 株式会社おが和
釧路市材木町21-27
Tel.0154-42-7171 Fax.0154-42-6846
E-mail:ogawa@sh.rim.or.jp



一番しぼりひまわり油

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)
■賞味期限 / 18ヵ月 ■保存方法 / 常温

北竜町がひまわりを町花と制定したのは1982(昭和57)年のこと。同年にスタートしたひまわり油の商品化は、2003(平成15)年に加工施設の老朽化のため中止になりました。【食卓に1本のひまわり油から、北竜町の壮大なひまわり畑を思い起こしてほしい】という願いを込め、官民一体となって取り組み2017(平成29)年にひまわり油の生産を復活させました。
【北のハイグレード食品2023】に選定された「一番しぼりひまわり油」は、北竜町内の契約農家が、農業を使わず機械



や手除草で栽培したひまわりの種子を焙煎・圧搾した一番搾りのみを瓶詰めにしています。ひまわりプロジェクト推進室次長の田村正和さんは、「ひまわり油を搾油している例は全国的にも少数で、研究資料もありません。ひまわり油用のひまわり栽培は毎年、播種時期や施肥料、株間や畝間の調整、収穫時期など試行錯誤を繰り返しながらの栽培でした。希少なひまわり油を、安心して安全な商品として提供してまいります」。完成までの苦労と商品への自信を語ります。



■事業者 **株式会社北竜振興公社**
雨竜郡北竜町字板谷163-2
Tel.0164-34-3321 Fax.0164-34-3251
http://www.town.hokuryu.hokkaido.jp/pdf/sunflower_oil_feature.pdf
■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 長沼ひつじ たれ付

100g×3・たれ30g×3……4,428円
■主な原材料 / 羊肉 (北海道夕張郡長沼町産)
■賞味期限 / 90日 (解凍後:1日) ■保存方法 / 冷凍

長沼町は、北海道の空の玄関口・千歳市の隣に位置し、昭和のはじめから広大な自然を生かした羊の飼育が盛んに行われ、地元ならではの羊肉文化が培われてきました。
【北のハイグレード食品2023】に選定された北海道長沼ひつじ たれ付」は、創業72年の「肉の山本」と長沼町の羊生産者 山田さんとの出会いから生まれました。同社常務取締役 菊地勝也さんは、「山田さんは、どうしたらお肉がおいしくなるか、どうしたら生産性が上がるかを

熱心に考えている方でした。長沼町のおいしい羊肉を、「北海道産」として販売するのはもったいない。そこで「長沼ひつじ」とブランド化するのを発案した」と、経緯を話します。
米農家でもあった山田さんに羊の飼料に米粉を混ぜてもらった結果、脂ののりや甘さ、ほんのり甘さのある味わいの羊肉の仕上がりに、「米粉を与えて1年後に初めて試食したところ、この味であればブランド化したい」と決断しました。社内でもこの羊肉はおいしいと大絶賛。完成までに5年ほどかかりましたが報われました。
国産羊肉というだけでも貴重ですが、北海道産でしかも長沼産の「北海道 長沼ひつじ たれ付」。ご家族の食卓や贈り物にも喜ばれる一品です。



■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



酵福納豆

40g×3……324円
■主な原材料 / 大豆(北海道むかわ町産)、乳糖(ホエイ: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
■賞味期限 / 10日 ■保存方法 / 冷蔵

洞爺湖町で親子3代続く(南)羊蹄食品は、道産の大豆にこだわった納豆を作り続けている会社です。【北のハイグレード食品2023】に選定された「酵福納豆」は、多くの方の協力を得ながら約5年の年月を費やして完成させた商品です。
取締役専務の中居隆さんは、「北海道大豆の旨さを生かした北海道らしい納豆を造りたいと模索していた時、ひらめいたのがホエイ(乳糖)。納豆と乳製品の相性の良さに着目しました。バター、チーズ、ヨーグルトなどを上手に混ぜ合わせると、旨い納豆になるはず。和洋中に合い、

おやつやおかず、おつまみとして毎日飽きずに食べられる納豆を考えました。
安心・安全・安価そして食べやすさ、旨さを追求しながら商品の完成型をイメージして試作・試食の繰り返し。そんな中居さんに、食品加工研究センターの研究者が協力的な手を差し伸べてくれたり、ホエイの仕入れ先「レークヒル・ファーム」からアイデアをいただいたり、大豆もむかわ農協産のスマズル大豆の一番美味しいところを購入。そして、遂に念願の納豆が完成したのです。
「酵福納豆」は、洞爺湖ブルーのパッケージ。ネーミングも印象的です。「とにかく、うまいです!」中居さんは太鼓判を押します。



■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-youitei.com/
■製造者 有限会社羊蹄食品まよ本店 虻田郡洞爺湖町高砂町25

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
■賞味期限 / 製造日から540日 ■保存方法 / 常温

「日高昆布にこだわった極上の昆布蕎麦があったらいいな」。それが始まりだったと話すのは、新ひだか町静内に店舗を構え20年になる「お料理 あま屋」店長の天野洋海さん。道が実施するフード塾と一緒に学んだ製粉会社の方からの助言や力添えもあり、イメージしていた昆布蕎麦を実現させました。【北のハイグレード食品2023】に選定された、日高昆布を北海道産100%の蕎麦粉と小麦粉だけで作った極細麺「日高昆布ねりこみ

蕎麦「日高の風」が、天野さんの会心作です。
開発について、「苦労したのは、昆布の風味を出すこと。約2年の時間をかけて試作を繰り返して、昆布の旨味、喉越し、香りが楽しめる商品ができました。極細麺なので茹で時間が短縮できて、茹で汁も昆布だし効いた極上の蕎麦湯を楽しめます。お客さまに長く愛される商品ができたこと自負しています」。さらに、「この商品が未来につながる北海道の味になり、各地の昆布蕎麦も発売されたら、北海道の新しい名物になると思います」。天野さんの夢は大きく広がります。
1袋(180g)の麺を2ℓのお湯で3分半茹で、水でしっかり洗って麺を絡めてからお召し上がりください。



■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



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%)
■賞味期限 / - ■保存方法 / 常温

1873(明治6)年、北広島市島松に入植した中山久蔵が赤毛米を用いて、北海道の寒地では不可能と言われていた米づくりを成功させました。現在、北海道を代表するブランド米となった「ゆめぴりか」「なつほし」は、この赤毛米の子孫にあたります。
北広島商工会では、2012(平成24)年から赤毛米・中山久蔵翁に着目した活性化事業を開始。2014(平成26)年からは赤毛米の復活栽培により、赤毛米を使用した商品

開発にも取り組んでいます。同商工会振興課長の工藤功治さんは、「先人の偉業を広く知っていただくとともに、北広島市にしか存在しない赤毛米が市民の誇りとなり地域活性化の一翼になれば」と話します。

【北のハイグレード食品2023】に選定された「1873」は、名前が示す通り、赤毛米が北広島の地に根を下ろし成長を始めた年。工藤さんは、「赤毛米は酒造好敵米に特徴が似ており、酒造りに適した米。蒸留酒なので糖分は含まれていないにもかかわらず、赤毛米が持つ米の力でしっかりといた甘みに感じます。とにかく、うまい!他の米焼酎とは明らかに違います」と、絶賛。「1873」への熱い思いが伝わってきます。



■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/kyuzouji/shochu
■製造者 曲田中酒造株式会社 小樽市信町2-2

鶴沼ゲヴェルトラミネール

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)
■賞味期限 / - ■保存方法 / 常温

浦臼町の鶴沼地区を望む丘陵地に、広大なぶどう畑が広がっています。日本最大級(総面積447ha)の農場、北海道ワイン(株)直轄「鶴沼ワイナリー」では、1974(昭和49)年の設立当初から積雪寒冷地でのワイン用ぶどう栽培の先駆者として、様々な欧州系ワイン用ぶどうを栽培してきました。
同社北海道営業部営業企画課の今村直明さんは、「この農場の冷涼な気候条件が、ワインに透き通った酸味と

爽やかな果実香をもたらす要因なのです。【北のハイグレード食品2023】に選定された「鶴沼ゲヴェルトラミネール」は、フランス・アルザスの高貴品種の一つを醸造した、華やかなアロマを感じさせる、やや辛口のワイン」と、解説します。このワインの原材料の品種は、1973(昭和48)年に道の農業試験場を通して同社が初めて北海道に導入。以来、鶴沼ワイナリーを中心に栽培されています。
「鶴沼ゲヴェルトラミネール」は、これまでも国産ワインコンクールでの金賞受賞をはじめ、国内外のコンクールで数多くの賞を獲得。2019年度産は、英国ロンドンの国際コンクール「IWSC2021」で銅賞を受賞しました。今村さんは、「世界が認めた北海道のワインを、ぜひ味わっていただきたい!」と、薦めます。



■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/



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)
■賞味期限 / 90日 ■保存方法 / 冷凍

早来は日本初のチーズ工場が誕生した町として知られています。その工場が移転した後、町の有志が集まり、1990(平成2)年にチーズ製造を復活させました。中心となったのが官民合代表取締役の宮本正典さんです。
【北のハイグレード食品2023】に選定された「北海道ブルーチーズケーキ」は、チーズ生産者とパティシエが話し合いと試作を重ねて完成させた商品。宮本代表は、「ブルーチーズは個性が強いチーズで、好き嫌いが分かれます。

そのブルーチーズを親しみやすいスイーツにすることで、苦手意識を持っていた方も含め、より多くの方にトライしていただきたいと、商品開発に込めた思いを語ります。

原材料のブルーチーズは、同社が1997(平成9)年に道産ブルーチーズの先駆者として発売。翌年 All Japan ナチュラルチーズコンテストで金賞を受賞。JAL国際線の採用実績がある高品質なチーズです。【北海道ブルーチーズケーキ】は、自社で一つ一つ手作りし急速冷凍することで、鮮度・風味・食感を維持することにもこだわっています。チーズの個性を活かした、チーズが主役のチーズケーキは、赤ワインとのマリナーージュもお薦めです。



■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

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)
■賞味期限 / 製造日から365日 ■保存方法 / 要冷蔵(10℃以下で保存)

箱館醸蔵店は2021(令和3)年2月、道南唯一の日本酒製造会社として、道内では14番目となる酒蔵を創業。山海の幸に恵まれた地域の食文化を引き立て、魅力を発信している酒蔵を目指しています。
【北のハイグレード食品2023】に選定されたのは、「郷宝 特別純米酒」。道南テロワール」をテーマに掲げる同社代表 富原陽子さんは、「この地で育った酒米、この地のおいしい水、この地で働く人。そうした郷の宝で醸したお酒な

ので「郷宝」と名付けました。発端は、道南のおいしい食材や特産物に合う、道南の地酒を造りたいという強い思いがあったからです」と、「郷宝」誕生の経緯を語ります。

原料の酒米は、北海道水田発祥の地でもある大野平野で、地元契約生産者とともに良質な酒米の栽培に取り組んでいます。酒米を自社で丁寧に精米し、旨口の味わいの決め手となる仕込み水には、横濱岳の良質な伏流水(中軟水)を使用しています。箱館醸蔵が醸す「郷宝」は、軽快な中にもしっかりとした品の良い豊かな味わいがあり、後味のキレの良さを兼ね備えた「淡麗旨口」が特徴です。食中酒として冷酒(5-15℃)がおすすめですが、ぬる燗(40℃)程度までの幅広い温度帯でお楽しみいただけます。



■事業者 **箱館醸蔵有限公司**
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/



パフェドゥプロマージュ

約440g……2,484円
■主な原材料 / クリームチーズ、ビーツグラニュー糖、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、葡萄酒(上記すべて北海道産)、マカロンペースト(イタリア産)
■賞味期限 / 冷凍:製造後180日(解凍後:48時間以内)
■保存方法 / 冷凍

製菓メーカー・㈱ケイシイシイは、1996(平成8)年千歳市に設立。その後、小樽市に拠点「ルトオ」を置いて店舗展開しています。【北のハイグレード食品2023】に選定された「パフェドゥプロマージュ」は、濃厚なのに最後までおいしく食べられるチーズケーキを目標に開発されました。
同社開発担当は、「ルトオの定番で人気のチーズケーキ

がありますが、それとは異なる。北海道素材にこだわった濃厚なチーズケーキを作ったかった」と話します。「道内にも製菓原料として使える多様なチーズが増えきた時期で、試作の前からリサーチしていました。悪戦苦闘しましたが、より北海道にこだわった納得できる濃厚なチーズケーキができた」と、手応えを語ります。しかし「最後まで美味しく食べていただくには、濃厚なことがマイナスになるのでは?」と考え、新たなナイアガラジュースを提案。これが隠し味となり、酸味の爽やかさと奥深い味わいのあるチーズケーキに仕上がりました。
「濃厚なのに最後までおいしく食べられる」わけは、ケーキの奥にも秘密が。ぜひ、食べて探ってみてください。チーズ好きなら間違いなくファンになる一品です。



■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



【淡雪50g】カムイ・ミンタルの塩

50g(瓶入り)……800円
■主な原材料 / 海水 (北海道噴火湾産)
■賞味期限 / 1年 ■保存方法 / 常温

活火山に囲まれた噴火湾は、ミネラルなどの養分が河川から多く流入しプランクトンが豊富ことから、多品種のおいしい海産物が水揚げされています。この湾の海水に着手した「工帆帆」は、2005(平成17)年に製塩事業をスタート。同社が製造・販売している「【淡雪】カムイ・ミンタルの塩」が、【北のハイグレード食品2023】に選定されました。
同社代表 新田裕基さんは、「道産の食材に合う、おいしい塩を作ったかった。塩辛い調味料の塩という存在から、

塩自体が旨みのある食品ということを訴求したかった」と、塩づくりの意気込みを語ります。
原材料となる海水の汲み上げ場所は、噴火湾の沖合100m、水深20mの地点。汲み上げた海水を濾過し、薪で加熱した3つの専用釜で約14時間、塩職人が火加減を微調整しながらじっくりと煮詰めます。抽出できるのは海水のわずか10%ほど。しかし、丁寧に濃縮・結晶させて出来上がった塩は、ミネラルが豊富でほんのり甘味も感じられます。「決して塩辛さは表に出ず、脇役ながら食材の持ち味を引き出す」。新田さんの言葉にも含響がありました。
「淡雪」タイプは塩の結晶がやや大きめ。素材の味を引き立てるのに、様々な食材でおいしい塩の味をお楽しみいただけます。



■事業者 **工帆帆(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-mental.jp/



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)
■賞味期限 / - ■保存方法 / 冷凍

「Peekaboo(ピカブー)」は、新ひだか町の海沿いの空と海の景観が素晴らしいロケーションを背景に、2019(令和元)年にオープン。家族全員がスタッフ&パティシエで、クレープとジェラートを提供する人気店です。
オーナーの飯田浩司さんは、「10年ほど前、家族でジェラートを食べて、その美味しさに感動したのがきっかけ」と話します。「地元日高のおいしい生乳を生かしたジェラートを作りたい!家族が丸となり実現させました。」

【北のハイグレード食品2023】に選定された「生乳の極み みるくジェラート」は、日高の豊かな自然の中、放牧と有機農法で健康に育った牛から搾った生乳を使って、低温殺菌・成分無調整で素材そのままの自然のおいしさに仕上げられています。「開発過程で牛の育った環境や食べものによって、生乳の味が違うことを改めて実感。牧場視察や牧場主のこだわりや生乳の話などを聞き、そこから試作を繰り返し完成に至った」と、感慨深げです。「とてもおいしいジェラートが仕上がりました。濃厚ながらスッキリした味わいで、牛乳が苦手な方も食べやすい味。北海道を代表する味になってほしい」。美しい景観とともに味わいたいスイーツです。



■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/



豆乳函館しふおん

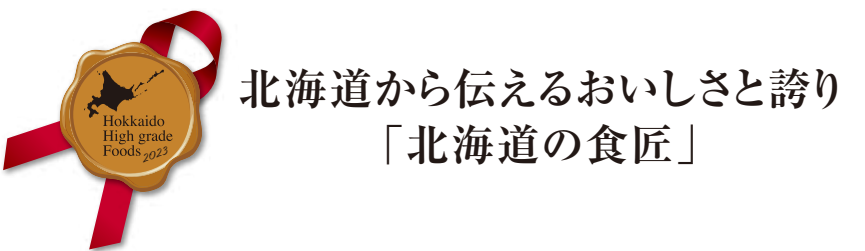
約510g……1,280円
■主な原材料 / 卵(北海道産)、豆乳(北海道南幌町トヨマサリ使用)、小麦粉(北海道産100%)、グラニュー糖(北海道産)2菜糖100%)
■賞味期限 / 冷凍30日、解凍後冷蔵4日
■保存方法 / 冷凍、解凍後は冷蔵

南ストアリサーチ・函館おたふく堂は、栄養価の高い大豆からできた(豆腐・豆乳・おから)を3大原料に、メイド・イン・北海道のヘルシーなお菓子づくりを目指しています。店頭には12種類のレギュラーをはじめ、野菜・果実・ノンオイル・ダイエットなどに分類された24種類の豆乳しふおんが並び、人気のスイーツ店です。
【北のハイグレード食品2023】に選定された「豆乳函館しふおん」について同社店長 久保田淳さんは、「新規開店

する豆腐店から商品開発の依頼があり、大豆のお菓子を作り始めたことがきっかけ。卵黄を使わず卵白(メレンゲ)のみを使用、豆乳を当社の他のシフォンケーキの2倍使っています。その結果、純白の生地でお豆腐に近い食感と柔らかな甘みのあるヘルシーなシフォンケーキが完成しました。当店の看板商品です!。10年もの年月をかけて作り上げた「豆乳函館しふおん」への熱い思いが伝わってきます。
豆乳しふおんは、パンとは異なり焼き上がった日の販売は行っていません。冷凍庫で寝かすと、「豆乳と素材の旨みをじっくり引き出して販売。冷凍状態で型をはずし、お好みのサイズに切り分けて解凍し、常温で1時間ほど食べ頃!」。甘いものが苦手な方にも、お薦めです。



■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 函館市道中1-22-5



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、誇りを持って育てら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2023」。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2023 本審査 審査員



浅野 裕紀氏 伊東 章一氏 内田 勝規氏 薬師寺 雅文氏 脇屋 友詞氏
後援 創研 取締役 兼 監理 主任 元 編集 発行人 伊東フードサポート 代表 元 高島屋 カリスマバイヤー 株式会社 山田 会長 株式会社 山田 代表 カリスマバイヤー 株式会社 山田 代表 カリスマバイヤー 株式会社 山田 代表 カリスマバイヤー 株式会社 山田 代表 カリスマバイヤー
新井 将士氏 塚本 孝氏 堀川 秀樹氏 勝浦 忠氏 本田 大助氏
株式会社 MD 本部 食品 商品 部長 カリブ カリブ オーナー シェフ テルビエ 代表 株式会社 北海道 情報 常務 取締役 北海道 の プリンセス 代表 カリスマバイヤー 北海道 の プリンセス

川端 美枝氏 深江 園子氏 吉岡 史世氏
北海道 の プリンセス 代表 常務 取締役 イタリア 料理 シェフ オフ コーツ フードライター (一社) 北海道 産 品 振 興 委 員 会 店 舗 統 括 長

ホッカイドウのホット、安心のホット。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	北海道どさんこプラザ有楽町店
	札幌市北区北6条南4丁目 【札幌駅前西通り北口】 Tel.011-213-5053	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
北海道エリア	北海道どさんこプラザ池袋店	北海道どさんこプラザさいたま新都心2店
	東京都豊島区池袋南口1丁目29番地1号【池袋ジョックパルク(BSP)北館地下1階】 Tel.03-3982-0170	埼玉県さいたま市大宮区吉敷町4丁目263-1【ココロ2 1階】 Tel.048-788-1137
東北エリア	北海道どさんこプラザ仙台店	北海道どさんこプラザ吉祥寺店
	宮城県仙台市青葉区一番町4丁目5番24号【錦雲堂ビル1階】 Tel.022-796-2150	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
東海エリア	北海道どさんこプラザ名古屋店	北海道どさんこプラザ羽田空港店
	愛知県名古屋市中区区名駅1丁目2番1号【名鉄百貨店オアシス館地下1階】 Tel.052-585-7294	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
関西エリア	北海道どさんこプラザあべのハルカス店	北海道どさんこプラザ町田店
	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タワー2階】 Tel.06-6624-1111	東京都町田市南町田6丁目4-1【町田東急ツインズ EAST 1階】 Tel.042-851-8020
北海道エリア	北海道どさんこプラザ奈良店	北海道どさんこプラザ海老名店
	奈良県奈良市西大寺町2丁目4-1【近鉄百貨店奈良店2階】 Tel.0742-33-2725	神奈川県海老名市めがけ町3番1号【バーガーデンス パーク3階】 Tel.046-259-8344

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

