



ピノノワール PINOT NOIR 2008 (古樽7:新樽3)

三笠市達布山の麓に広がるぶどう畑。今でこそ秋にはたくさんの葡萄が実りますが、1998年5月に家族5人で葡萄の木を植えたときには支柱だけが目立つ状態でした。「PINOT NOIR (ピノ・ノワール2008)」は、それから10年後の2008年にとれた葡萄を使った記念すべきワイン。夏は気温30度、冬にはマイナス20度という寒暖差が育てたワインは、着実に評価を高め、また、北海道を代表するブティックワイナリーとして、今では日本中にファンが広がっています。



山崎さんご一家はこの地で4代続く農家として、米・麦・とうもろこしなどを栽培していましたが、「1990年代になって農業も自立しなくては考えはじめ、フィリングがあったのがワイン造りだったのです」と次男の山崎太地さん。パカス、ケルナー、メルロー、シャルドネ、ワイゲルトレーペなどの品種を育てていますが、その中でもピノノワールはフランス・ブルゴーニュ地方の代表的な赤葡萄品種で、栽培が難しく、土地の個性を表現する品種と言われています。「天候に左右されやすいのですが、2008年のピノは、葡萄の栽培と醸造が噛み合っており、これまでで一番良いできとなりました」と自信をのぞかせます。「醸造を担当している兄が言うには、あまりいじらずに素直にピノに詰めると葡萄の味が自然と引き出されてくる。最初は

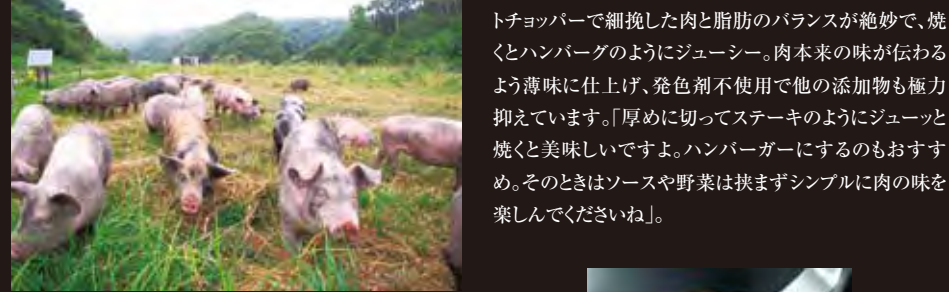
■製造事業者
有限会社 山崎ワイナリー
〒068-2163 北海道三笠市達布791-22
tel. 01267-4-4410 fax. 01267-4-4411
URL: <http://www.yamazaki-winery.co.jp/index.html>
e-mail: mail@yamazaki-winery.co.jp



ホエー放牧豚 「幸王」ポロニア

「幸せな豚は、美味しい」「ひだかポーク」代表の阿部幸男さんの、そんなこだわりから生まれたのが「ひだかホエー放牧豚」。温暖な気候で競走馬のふるさととしても知られている新ひだか町の春立(はるたち)地区で、豚たちはギョウギユウ詰めの豚舎ではなく、太平洋から吹く風が心地よい農場でのびのび過ごしています。日高昆布の粉末等を混ぜた純植物性の飼料の他、ホエー(乳清)をたっぷりと与えられて育ちます。

ひだかポークで育てている豚はケンポロ一種の中でも肉質にこだわったL-265(ハークシャー50%)を種豚にした豚です。ホエーを飲んで農場内で自由に動く豚たちはストレスフリーで健康に育つため、自然に抵抗力が強く



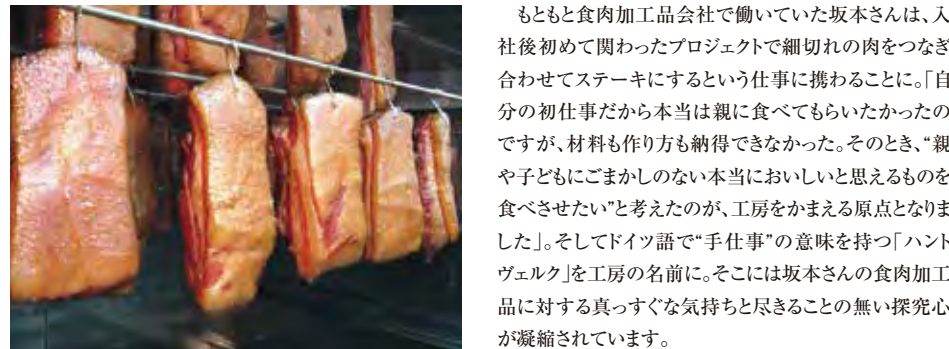
なり抗生物質などの薬は必要なくなるのです。また、通常は生後6ヶ月で出荷するところ、「何よりもおいしさにこだわった」と8~9ヶ月かけてじっくり育てています。建設業から一転、放牧スタイルの養豚業をスタートした平成17年当初はわからないことはばかりでしたが、二年目位からホエーの量や放牧期間、飼料の調節が上手いきんどん肉質が向上。東京の物産展等でも「赤身はしっとりやわらかく、脂身はさっぱりとした甘みがあり食べやすい」と、高い評価を受けました。

■製造事業者
有限会社 ひだかポーク
〒056-0005 北海道日高郡新ひだか町筋内こうせい町1丁目9番6号
tel. 0146-43-2322 fax. 0146-42-3416
e-mail: kykk@dream.ocn.ne.jp



北海道産熟成ベーコン

つややかで美しいピンク色の切り口と香ばしい香り、芳醇な味わいにハッとさせられるハントヴェルクの熟成ベーコン。「探算度外視で自分のやりたいように気持ちをおつけているのがこのベーコンなんです」と代表の坂本健さん。素材となる豚肉はベーコンを仕込む日から逆算し、48時間以内に肉が届くよう豊浦町の指定農場に畜舎してもらっています。それは鮮度によって仕上がりが全く違ってくるから。こうして届いたフレッシュな豚バラ肉にオーストリア(アルプス)産の天然岩塩を手でいねいにすり込んでいきます。塩漬剤を注入して効率化を図るメーカーが多い中、「手間はかかるしロスも増えるが、おいしさを考えると伝統的な方法が一番」と、坂本さんはあえて面倒な方法を選びました。この後、空気に触れないよう低温で2週間じっくりと熟成。「この段階で赤身は熟成して旨みが増しますが、脂身は逆にどんどん酸化してしまふ。どちらもおいしい状態を見極めるのが難しいですよ」。新鮮な肉を自分の手で熟成させないと納得できる状態にはならないのだそう。最後に桜チップで4~5時間かけてスモークしますが、その間もベーコンがかたくならぬよう付きっきりで仕上げ。「だから手間はかかり過ぎちゃって



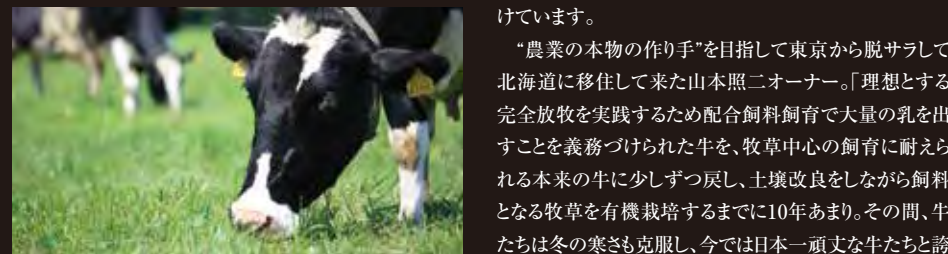
月2回しかつくりえないのです。今の時点で最高においしいベーコンと思っても、数ヶ月たつともっとおいしくできるんじゃないか?と思ひ、素材や工程を見直して少しずつ改善しているそう。「きっと、ずっと、満足することはないんでしょうね」。もともと食肉加工品会社で働いていた坂本さんは、入社後初めて関わったプロジェクトで細切れの肉をつなぎ合わせてステーキにするという仕事に携わることに。「自分の初仕事だから本当は親に食べてもらいたかったのですが、材料も作り方も納得できなかった。そのとき、「親子でもにごまかしのない本当においしいと思えるものを食べさせたい」と考えたのが、工房をかまえる原点となりました。そしてドイツ語で「手仕事」の意味を持つ「ハントヴェルク」を工房の名前に。そこには坂本さんの食肉加工品に対する真つすぐな気持ちと尽きることの無い探究心が凝縮されています。

■製造事業者
有限会社 薫製工房ハントヴェルク
〒069-0212 北海道空知郡南幌町南12線西9番地
tel. 011-802-6924 fax. 011-802-6926
URL: <http://www.handwerk.co.jp>
e-mail: info@handwerk.co.jp



養老牛放牧牛乳 WILD MILK

知床連山の麓、中標津町養老牛に広がる山本牧場の牛たちは、マイナス30℃にもなる極寒の冬でも、暑い夏でも、搾乳の時間以外は365日大自然の中で過ごします。この厳しい自然環境の中で生きる完全放牧牛たちの牛乳が養老牛放牧牛乳「WILD MILK」。すっきりとした味わいの夏ミルク(緑ラベル・放牧草飼養)、と乳脂肪分が高く濃厚な冬ミルク(赤ラベル・貯蔵草飼養)の2種類があり、季節によって味が変化するのが完全放牧牛の証。鮮度にもこだわり、完全受注生産で搾りたてを即日出荷しています。



山本牧場では配合飼料や穀類は一切与えず、夏は有機栽培の牧草をそのままの状態、冬は越冬用に保存した草をたっぷり与えます。そして、のびのび健康に育った牛たちから搾乳された生乳の風味と栄養を損なわぬようノンホモ低温殺菌製法(脂肪球の均一処理をしない自然のままの牛乳)で製品化。牛乳本来のコクをそのまま味わえるよう、容器もビンにこだわりました。牛乳の質の違いは一目瞭然。届いた牛乳の表面には0.5~2cmの生クリーム層が浮かんでいるので、まずは軽く振って味わい、消費期限が近づくとしたがつらくなると出てくるので、スプーンですくいコーヒに入れてウインナーコーヒにしたり、バター化したクリームを塩や蜂蜜などと混ぜてパンにつけて食べるのもおすすめ。

■製造事業者
山本牧場
〒088-2684 北海道標津郡中標津町養老牛200-2
tel. 0153-78-2122 fax. 0153-78-2140
URL: <http://wildmilk.jp/>
e-mail: y-farm02@lapis.plala.or.jp



食の達人が推薦する
北のハイグレード食品



HOKKAIDO
BRAND
FOODS

食の達人が選んだ 世界に通じる北海道ブランドです。

豊かな大地と海の恵みに満ちた食材の宝庫・北海道。その、新しい食の魅力を、日本全国へ、世界へ、広く発信したい。「食の達人が推薦する北のハイグレード食品」は、そんな熱い想いが込められた食品の中から、一流シェフやカリスマバイヤーなど「食」分野の第一人者たちが集う北海道「食のサポーター」が厳選した食品。“これこそ、北海道の食”。そういえる製品に秘められた物語とともに、ぜひ、ご賞味ください。

食の達人が推薦する 北のハイグレード食品



「食のサポーター」がプロの厳しい視点と感性で選考。
食のサポーター自らが購入したくなる魅力がある食品です。

道産の原材料を使用するなど、素材や製法などに、
北海道らしい特性やこだわりがあります。

日本全国、世界にも通用する可能性を秘めた食品。
その“ONLY 1”の魅力は、道産食品全体への関心と評価をいっそう高めます。

北海道「食のサポーター」



浅野 裕紀 氏
【食彩塾】主宰
雑誌「料理王国」元編集・発行人



伊東 章一 氏
高級職 カリスマバイヤー
東京百貨店 アドバイザー



内田 勝規 氏
東京百貨店 アドバイザー
藤野アリス内田 会長
元東京百貨店 カリスマバイヤー



大塚 健一 氏
「ル・コック」オーナーシェフ



門脇 俊哉 氏
和食「麻布のむらさき」主人



菊地 美升 氏
フレンチ「アルフィニオン」
オーナーシェフ



鈴木 正幸 氏
「京都トビエール」総料理長
「陣内」オーナーシェフ 店主



高野 幸一 氏
フランス菓子「アルカド」店主



田辺 由美 氏
「田辺効果」WINE SCHOOL代表
ワインアドバイザー 株式会社 代表取締役



出村 明弘 氏
「南アルプス」代表取締役
代表取締役



福丸 一郎 氏
大丸松屋百貨店
カリスマバイヤー



三浦 功 氏
流通問題に関する調査・研究機関
北海道問題研究会 会長



薬師寺 雅文 氏
東京百貨店 カリスマバイヤー



脇屋 友詞 氏
「Wakiya」代表取締役
Wakiya - 安楽茶楼
オーナーシェフ

本パンフレット掲載の商品は、下記の北海道アンテナショップにてお買い求めいただけます。
(山崎ワイナリー「PINOT NOIR 2008」は取り扱っていません。製造事業者にお問い合わせください。)

北海道だんごプラザ 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

北海道だんごプラザ (有楽町)
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

カムイン北海道
大阪市中央区淡路町3丁目5番13号 株式会社創建御堂筋ビル1階 tel.06-6202-7722



おさつへ 尾札部とろろ昆布



函館中心街から車で約1時間の函館市尾札部町。親潮と対馬暖流が合流する海域は昆布の生育にちょうど良い水温であり、また、大小30数カ所の河川から豊かな森の栄養分が流れ込むという好条件がいくつも重なり合っている場所。前浜でとれる昆布は身が厚く、切り口が白いことから「白口浜真昆布」と呼ばれ、松前藩の時代から朝廷や将軍家に献上されてきました。現在も日本料理には欠かせない最高級のダシ昆布として高級料亭でも使用されています。



その尾札部産の上品な旨みを持つ真昆布と、希少価値の高い天然がごめ昆布をブロック状にかためた縦に薄く削ったのが「尾札部とろろ昆布」です。道南伝統食品協同組合の成田幸大さんに作り方を伺ったところ、「大量生産品は食用欄で昆布をかためるのですが、私たちは昆布を1枚1枚重ねてお酢に漬け込んでくっつけています。つけ込みお酢にもこだわり、農業を使わずに育てた米を使い伝統製法で静置発酵させた京都飯尾醸造製の富士土酢を使用しました」とのこと。しかも通常の半分厚み



(1/100mm)に削っているの、ふんわりとろろやかな仕上がります。地元漁師のみなさんも一緒に「尾札部の昆布の力をどう引き出すか」を考えた結果、食品添加物や化学調味料は使わずに60余りの手数をかける昔ながらの製法を取り入れることに。まじめな姿勢から生まれる味わいはもちろん、昆布の水溶性食物繊維が注目され大手通販会社でも人気の商品となりました。「お椀にひとつかみ入れてお湯を注ぐだけで、たちまち昆布出汁のきいたおすましに。あたたかいごはんをくむと上品でまろやかな酸味が広がります。お茶漬けに、パスタに、白身魚の昆布締めにも…。簡単に昆布の旨みを感じる一品が出来上がりますので、忙しい方にとんどん使っていただきたいですね。」



尾札部とろろ昆布 50g …… 630円
■使用原材料 / 天然真昆布 (北海道尾札部産)、天然がごめ昆布 (北海道尾札部産)、農業不使用米 富士土酢 (京都飯尾醸造製)
■賞味期限 / 製造後240日 ■保存方法 / 常温

■製造事業者

道南伝統食品協同組合

〒041-1622 北海道函館市大船町600-5
tel. 0138-25-5403 fax. 0138-25-3590
URL: <http://www.dounan-konbu.org/>
e-mail: dounandentou@alpha.ocn.ne.jp



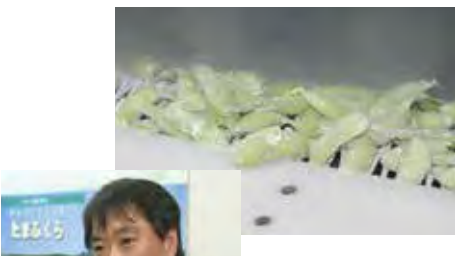
たまふくら枝豆



H19年に誕生した大粒の大豆「たまふくら」は、高級黒大豆の「新丹波黒」と白くて大きな粒の「ツルムスメ」を交配してできた期待の新品種。その名のとおりのようにふくらとした形状で、国内最大の黄大豆として注目を集めています。通常の大豆に比べると成熟する時期が遅いため、温暖な期間が長い道南地方での栽培が最適。そこで「この地域ならではのブランドにしよう」と道南地域の産学官によるたまふくらプロジェクトが発足。「だるま食品本舗」はその中心となり、函館近郊の生産者が育てた



「たまふくら」を材料にした納豆や豆腐、甘納豆等の加工品作りに取り組んできました。そんな中、新商品の一つとして2009年秋にチャレンジしたのが「枝豆」。粒の圧倒的な存在感と上品な甘み、ほっくりした食感がスレートに伝わる商品です。一見、簡単な商品のように感じますが素材の味がそのまま伝わるだけに心配も多かったそう。「まず、森町の8軒の契約農家とともに一番おいしい時に収穫できるよう栽培計画を立てて種をまきます。たまふくらが本当に美味しい時期は10日程度と短いのでここが大切なんですよね。また、枝豆は鮮度が落ちるのが非常に早い作物なので、収穫後はすぐに枝からサヤをとって冷蔵庫で予冷。その後、窒素ガスで急速冷凍して鮮度を



保ったまま輸送できるようにしました」と同社常務の工藤哲也さん。また、「たまふくら」はその粒の大ききから、一粒サヤの多い品種です。だからこそ大粒で旨みが凝縮するので、そういった説明もしていねいにしていきたいと思います。

「たまふくら枝豆」は、収穫直後の鮮度とおいしさを食卓で簡単に再現できるお手軽さも人気です。電子レンジで温めてもお湯で湯がいてもOK。函館に伝わる塩と鷹の爪のみで浅漬けにする「豆漬け」もおすすめの食べ方です。



たまふくら枝豆 250g …… 483円
■使用原材料 / 北海道産枝豆、塩
■賞味期限 / 製造後360日
■保存方法 / 冷凍

■製造事業者

株式会社だるま食品本舗

〒041-0824 北海道函館市西栲楳町589番216号
tel. 0138-49-3569 fax. 0138-49-0068
URL: <http://darumahonpo.main.jp/>
e-mail: kudo@k-daruma.co.jp



手造り松前漬



素材のスルメイカはできるだけ地元松前産を使用した国産、昆布は旨味ととろみたっぷりの松前小島産の細目コンブ。ここにニンジン、のり、ごぼう、香りのよいショウガを加えて、自家製たれで3日間漬けてつくられるのが旅館よこはま荘の「手造り松前漬」。保存料などは一切使わず素材の味を最大限に活かすとともに、スルメイカは手切りを基本に仕上げ、コンブは3種類の太さをブレンドすることで独特の食感を生み出しています。後味のよい、ござっぱりとした味わいは好評で、一度食べるとファンになり、たちまちVIPターとなってもらう魅力がいっぱいです。



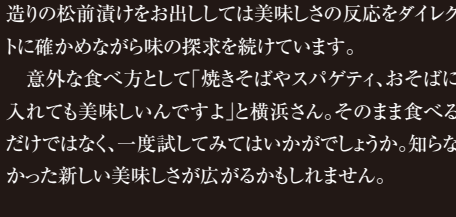
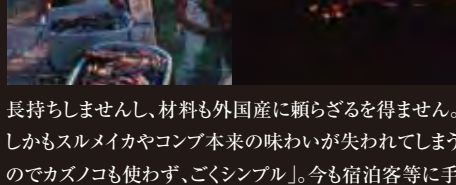
長持ちしませんし、材料も外国産に頼らざるを得ません。しかもスルメイカやコンブ本来の味わいが失われてしまうのでカズノコも使わず、ごくシンプル」。今も宿泊客等に手造りの松前漬をお出ししては美味しさの反応をダイレクトに確かめながら味の探索を続けています。

意外な食べ方として「焼きそばやスパゲティ、おそばに入れても美味しいんですよ」と横浜さん。そのまま食べるだけではなく、一度試してみたいかでしょうか。知らなかった新しい美味しさが広がるかもしれません。

■製造事業者

旅館 よこはま荘

〒049-1505 北海道松前郡松前町字博多15
tel. 0139-42-2040 fax. 0139-42-3846
e-mail: sakura-y@cameo.plala.or.jp



手造り松前漬 165g袋入り …… 600円
310g木箱入り …… 1,200円
■使用原材料 / 国産スルメイカ、松前小島産コンブ、にんじん、唐辛子、しょうゆ、みりん、塩、砂糖
■賞味期限 / 製造後21日 ■保存方法 / 冷蔵、冷凍



北海道経済部商工局商業経済交流課 マーケティング支援グループ
〒060-8588 北海道札幌市中央区北3条西6丁目 TEL.011-231-4111 (内線26-627)
<http://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/skk/marke/top.htm>

