生干ししゃも

創業は大正12年、むかわ町のししゃも加工販売店として最古の歴史を持つカネダイ大野商店。ししゃもは今でこそ高級魚として知られる魚ですが、当時は誰でも簡単に手に入れられた大衆魚。しかし初代・大野留吉氏はそのししゃもに可能性を感じ、加工を施して“商品”としての取り扱いを始めました。以来、長い歴史の中で輸入品のカペリン（カラフトシシャモ）等の代用ししゃもを一度も取り扱うことなく、平成18年には“北海道産の原料を用いて北海道内で作成する品”を認定する『道産食品登録制度』の認定登録第一号を取得しました。

北海道
登録第1S0100001号
道産原料
使用登録食品

す」。食べ方は冷凍のままフライパンで焼くだけ。ししゃもから出る脂で焦がすことなく簡単に焼きあがります。焼きたてのメスを頬張ると卵の甘みが口いっぱいに! オスは卵を抱かないために、その身に栄養を蓄え身の味がしっかりして旨みが強く、「ししゃもはオスに限る」という方もいらっしゃるそう。この商品のファンが増える一方で、全国的に安価で流通している代用魚のカペリンと本ししゃもを同じものと思っている方がまだまだ多いのだとか。「生干ししゃもを通して、本物のししゃもの美味しさをたくさんの人に伝えていきたいですね」。

ししゃもの漁期は10月初旬～11月中旬の約40日。この短い期間中にもししゃもの魚体は変化します。「一年分のししゃもを買い付けるこの期間が勝負。脂ののり具合と卵のバランスが最良のものを選んで買い付けしています」と三代目の大野秀貴さん。

カネダイ大野商店の『生干ししゃも』は、焼くとジューッと脂がしたたり、身はふっくらと上品な味わい。「ししゃもの鮮度と干す時間はもちろん、食塩の成分と濃度が重要です。うちのはあえて薄味。ししゃも本来の繊細な味わいを楽しんでいただくためにたどり着いた塩分濃度なんで

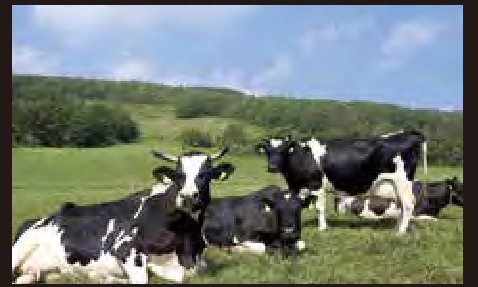
生干ししゃも
1串（10尾）…… 900～2,700円（大きさにより異なります）
（北海道内参考価格）
■使用原材料／本ししゃも（北海道産）、食塩（日本産）
■賞味期限／冷凍保管 90日 ■保存方法／冷凍保管（－18℃）

■事業者
株式会社カネダイ大野商店
勇払郡むかわ町美幸2丁目42番地
tel. 0145-42-2468　fax. 0145-42-4013
URL：http://kanedaioono.com
e-mail：info@kanedaioono.com

プレミアム発酵バター

山中牧場のある赤井川村は、札幌から1時間、小樽から25分。都心からちょっと車を走らせるだけで、豊かな自然に出会えるエリアです。山中牧場の乳製品は地元では評判の美味しさで、夏ともなると自家製ソフトクリーム目当ての長い行列ができるほど。

飼育する乳牛は冬を除き、放牧が基本。飼料は牧草やデントコーンなどの天然素材を与え、乳牛に無理をかけずに出る量だけ搾乳し、牛に極力ストレスを与えない環境作りを心がけています。牛のリズムを大切にし、無理はさせない。当然、時間も手間もかかりますが、「自分たちの理想とする牛乳、自信を持って食べてくださいといえる製品を作るためには必要なこと」と、山中ミルクプラント工場長の山中宣太郎さんは考えています。



バター作りは「自社牧場産の良質で新鮮な牛乳を原料とし、本当に美味しいものを作りたい」との思いから、10年前より製造、販売をスタート。「発酵バターはその後、数年かけてやっと納得のいく味になりました」と山中さん。日本ではまだ認知度は低いのですがヨーロッパでは発酵バターが主流。普通のバターとは異なり、乳酸菌を加えて発酵させるので、芳醇な香りとコク、そして酸味がクセになる味わいです。山中牧場では殺菌、発酵、冷却、エージング（保持）に約2日間、3日目に昔ながらの製法の回転式バターチャーンでゆっくり時間をかけてバターを作っていきます。「どこかにぬくもりを感じるバターにしたいと思い、バターチャーンのローラーは木製にしました」。また、容器にもこだわり、隣町小樽にある製缶工場の缶を使用。原料から容器までほぼ地元産にこだわった発酵バターが完成しました。

牛乳は、本来、牛が食べる牧草・飼料や環境によって味が変わるもの。それを原料にする発酵バターの味わいも変化するのが自然です。「それもうちの発酵バターの個性として、その季節ごとの味わいを楽しんでいただきたいですね」。

プレミアム発酵バター
200g…… 1,260円（北海道内参考価格）
■使用原材料／クリーム（乳製品・北海道）、生乳（自社牧場）、食塩
■賞味期限／180日　■保存方法／冷蔵

■事業者
株式会社 山中牧場
余市郡赤井川村字落合478-1
tel. 0135-34-6711　fax. 0135-34-6551
URL：http://www9.ocn.ne.jp/~yamafarm/
e-mail：bokujyou@carrot.ocn.ne.jp

北彩庵 史上最強の身欠き鰊を使った白菜にしん漬

北海道を代表する漬物『にしん漬け』は、身欠き鰊と米麹を使って野菜を漬ける昔ながらの保存食。伝統を守りつつ、さらに美味しいにしん漬けを…と素材に徹底的にこだわり、贅沢なにしん漬けが誕生しました。

商品名にもなっている『史上最強の身欠き鰊』は、函館の兼大岩崎水産自慢の逸品。通常の身欠き鰊は数の子を取った後の身がやせた鰊で作りますが、こちらは脂をたっぷり蓄えた産卵前の鰊を約1週間低温で干し上げたもの。気になる小骨や鱗は一つひとつ手作業で取り除かれ、生臭さが残らないように一度酢で締めています。「そのまま食べても旨みが感じられ、非常に美味しい鰊。この身欠き鰊に出会ったからこそ、生まれた漬物なんです」と製品開発に携わった福森敏春さんは語ります。

白菜にもこだわり、6月～11月までは北海道産を、それ以外の時期は国産の白菜の中で肉厚のものを厳選。粗漬けの後、独自に配合した調味液でじっくりと漬け込みます。そして全体をまとめるのは麹の役割。米と麹を炊いて甘酒のようにしてから全体に馴染ませると、実にまろやかな風味になるのです。

隠し味に加えられた生姜の存在も見逃せません。千切り生姜と調味液に加えられたおろし生姜がダブルで味に深みをプラスしています。

「見た目の美しさにもこだわりまして、白菜は白と黄色のコントラストがはっきりしている黄芯系の品種を選びました。身欠き鰊は姿がきれいなのでそのまま乗せ、お好みの大きさに切っていただくようにしました」。初めてにしん漬けを食べる方も、長年にしん漬けに親しんで来た方も、白菜のみずみずしさと身欠き鰊の柔らかさに驚くことでしょう。

北彩庵 史上最強の身欠き鰊を使った白菜にしん漬
1パック500g…… 1,500円（北海道内参考価格）
■使用原材料／白菜（6～11月北海道産、12月～5月国産）、身欠き鰊（ロシア産）、人参（国産）、しょうが、唐辛子（北海道産）
■賞味期限／製造日より10日　■保存方法／冷蔵

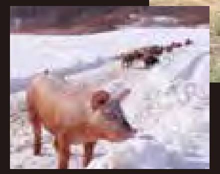
■事業者
株式会社 エクセレント
札幌市西区八軒10条西9丁目1-45
tel. 011-613-2080　fax. 011-612-1323
e-mail：kujime@excellent-g.jp

北海道産放牧豚 無添加ポークウインナー

企業理念に“日本の食糧基地である北海道で生まれ育った企業として、21世紀の食の未来を見つめ、安心して食べていただける北海道の食品を、広く食卓にお届けすること”を掲げるファーマーズジャパン（株）。安全・安心な食肉加工品を提供するために、平成3年の創立当初から食の安全に対する意識の高い生産者とタッグを組み、食肉加工品を提供してきました。

一般の養豚は豚舎で飼育することが多いのですが、このポークウィンナーに使われる豚たちは生後90日をめどに放牧をスタート。それから100日以上の放牧飼育を経て出荷されます。四季を通して自由に遊びまわり、太陽を浴びながら健康に成長させることで、豚の持つ本来の旨みが引き出されるのです。「ヨーロッパでは日本と違って、豚も放牧で育てるのが主流なんですよ。豚は暑さに弱いので、涼しい北海道は過ごしやすいのではないでしょうか」と営業部部長の前田裕昭さん。

『北海道産放牧豚無添加ポークウインナー』の原材料表示を見ると、新鮮な放牧豚の豚肉、伊豆大島の自然海塩（海の精）、和三盆糖、香辛料と実にシンプル。発色剤、結着剤、保存料などは一切使用せず、ウインナー生地をしっかりと練り上げて、柔らかい食感に仕上げています。子どもからご年配の方まで幅広く食べていただけるよう、優しい味わいに。北海道の自然が育てた豚本来の旨みをお楽しみください。



原材料から加工、販売まで全て自社で管理。高い加工技術と衛生管理を徹底した工場でこれまでも安全・安心な製品を作ってきました。屠蓄された枝肉はベテランスタッフが除骨・整形。鮮度の良い放牧豚をスピーディーに加工することで、肉本来の結着力が引き出されるのです。

北海道産放牧豚無添加ポークウインナー
100g…… 298円（北海道内参考価格）
■使用原材料／豚肉（北海道産）、豚脂（北海道産）、食塩（海の精）、砂糖（和三盆糖）、香辛料
■賞味期限／180日　■保存方法／冷凍
※この商品は、北海道100委員会が『こだわり北海道100』に選定している商品です。

■事業者
ファーマーズジャパン株式会社
恵庭市北柏木町3丁目102番地
tel. 0123-32-1600　fax. 0123-32-6600
URL：http://www.farmers-japan.co.jp
e-mail:maeda_hiroaki@farmers-japan.co.jp

HOKKAIDO HIGH GRADE FOODS

食の達人が推薦する

北のハイグレード食品 2012

きりたっぷ 網元 浜中丸 時不知鮭(ときしらずさけ) 焼ほぐし

「俺の体の2/3は鮭でできてるんじゃないかな(笑)」。代表の工藤文彦さんは、北海道東部にある浜中町霧多布(きりたっぷ)で、100年余り沖合サケ・マス漁を営んできた網元に生まれ、鮭のある食文化の中で育ってきました。それだけに製品作りに対する想いは真剣そのもの。「漁師は命がけで魚をとってくる。だから旨いものを作らないと漁師にも魚にも申し訳ないのさ」。

ロシアの河川で生まれた時不知(ときしらず)鮭が回遊し、霧多布沖合の道東太平洋海域に来る頃には魚体に旨みを豊富に蓄えている魚が最も多いのだそう。「うちの製品づくりは時不知鮭が海で泳いでいるときから始まっているんだ。漁獲海域の水温等の海況、それに漁法や漁船の状態、全部ひっくるめて旨い時不知鮭を探すんだよ」。

札幌の大手百貨店にある直営店でこの時不知鮭を切身として販売していますが、長期出張族や観光客などの切身を持ち帰れない方のために開発したのが『焼ほぐし』。

食塩以外の添加物は一切使用せず、遠赤外線直火で焼き上げただけ。原材料も製造方法もごくシンプルで、焼き魚そのもの! 雑味がなく、お茶漬けにすると他の鮭フレークとの違いがはっきりとわかります。「東北太平洋沖地震の津波で加工場の設備が全壊しましたが、お前のところの鮭じゃないとダメだという声に励まされ、がんばっています。これまでと同様、"旨いものしか作らない"という信念で商品を作り続けていきます」。

実際に水揚げされた時不知鮭は天然魚であるが故に品質は一定ではなく、長年の経験による目利きで最良品を選びます。「俺は原魚選別の時、ゴム手袋は絶対に使わないで素手で触るの。自分の目と指で確かめた感触で旨い魚はわかるようになった。ここまで来るのに10年以上かかったけどね」。その後の塩蔵処理は、一般に多く見られる塩水漬けでは魚体が水分を吸収して品質が落ちるため、独自のふり塩加工方法で水分を抜いて旨みだけを引き出す技術を確立しました。

きりたっぷ 網元 浜中丸 時不知鮭 焼ほぐし
130g……1,470円 (北海道内参考価格)
■使用原材料/北海道産(道東太平洋海域)時不知鮭、食塩(国産)
■賞味期限/製造日より80日　■保存方法/冷蔵

■事業者
株式会社ヤマジュウ
厚岸郡浜中町霧多布東1条1-46
tel. 0153-62-3335　fax. 0153-62-2776
URL:http://www.hamanakamaru.co.jp
e-mail:info@hamanakamaru.co.jp

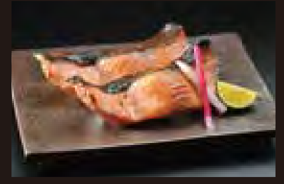
札幌杉ノ目 大助味噌漬(おおすけみそづけ)

昭和38年創業の『きょうど料理亭 杉ノ目』。大正4年に建てられた札幌軟石の貴重な石蔵をそのまま生かし、店内はアイヌの伝統家屋"チセ"を再現した部屋をはじめ、北海道の歴史が感じられるしつらえです。創業当時より一貫して守ってきたのは、奇をてらわず、また、関東・関西の料理屋を目指すのでなく、北海道の食材を活かした郷土料理にこだわるということ。今では、北海道を代表する老舗店として多くのファンに愛されています。

地元のお客様をはじめ、観光のお客様の期待を裏切らない総料理長 谷口忠志さんの心と技。コース料理の一品として提供していた『大助味噌漬』は人気料理のひとつであり、お客様の「おいしいね」という一言が商品化のきっかけになりました。「ますのすけ・キングサーモンと同じ魚で、"大助"というのは北海道ならではの呼び方なんですよ」。

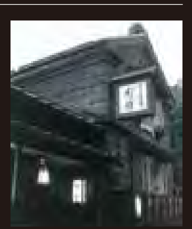
大助は名前の通り大型の鮭ですが、あまり大きすぎると脂がのりすぎて味噌漬けには適さず、小さすぎても身がパサついてしまうため、バランスの良い1本8キロ程度のものを仕入れ、甘みのある西京味噌をベースにした杉ノ目特製味噌で漬けています。使用する日高沖の大助は春先が旬ですが、この時期を過ぎても杉ノ目には一年を通し優先的に納品されるそう。しかしながら、漁の関係で納得のいく大助が手に入らない場合は、一件ずつ電話をしてお待ちいただくのだとか。保存料は一切使用せず、冷凍での発送も行なっていないため、賞味期限は短め。その代わり、お店で食べるのと変わらない味が家庭でも楽しめます。

作りおきはせず、注文が入ってからお客様の顔を思い浮かべつつ、一つひとつ漬け込んでいく谷口総料理長。「お客様にちょうど食べ頃が届くように、計算して発送するんですよ」。高級感あふれるパッケージはご贈答用にもぴったりです。



札幌杉ノ目 大助味噌漬
5切(70g×5切)……4,200円 (北海道内参考価格)
■使用原材料/北海道産大助(キングサーモン)、味醂、砂糖、米味噌(米・大豆・食塩・酒精・ビタミンB2)
■賞味期限/7日　■保存方法/冷蔵

■事業者
札樽観光株式会社(きょうど料理亭 杉ノ目)
札幌市中央区南3条西4丁目21-6 南3西4ビル9階
tel. 011-251-6226　fax. 011-251-6227
URL:http://suginome.jp/



SUNSET

「日本海に沈むオレンジ色の夕陽が、うちのトマトを美味しくしてくれる」。そう語る中野ファーム5代目の中野勝さん。「もぎ取ったばかりのトマトを丸かじりしているみたい」、思わずそんな言葉が出てくる、特別なトマトジュースを作っています。

中野ファームのある余市町は北海道の西部・積丹半島の付け根にあり、古くから果樹栽培が盛んな町。明治初期、この地に初代が入植して開墾した土地を守り育ててきました。果樹から始まった歴史は高糖度トマトへと移り変わり、"少量でも高品質"をコンセプトに20年以上にわたって栽培に取り組んできました。その結実として夕陽の丘のトマトジュース『SUNSET』が誕生したのです。

中野ファームのトマトは大玉トマトでは難しいと言われてきた糖度8度を優に超え、9度〜10度にもなります。ただ甘いだけではなく酸味と旨みがギュッと凝縮された力強い味。「うちのトマト畑は、水はけが良く寒暖の差が激しい小高い丘にあり、トマトの原産地・南米アンデスによく似ています。トマトはアンデスのように乾燥し、やせた土壌でこそ本来の生命力を発揮するんです」と中野さん。基本的に水を与えず、あえて厳しい環境にすることで、トマト自身の生きようとする力が甘みと酸味を強くします。日本海から吹きつけるミネラル分たっぷりの潮風もトマトの味に深みを与えているそう。そして、ネーミングにもなっている"夕陽"のオレンジ色には果実を熟成させる作用が。この土地でなければできない、そんなトマトなのです。

樹上で真っ赤に完熟したトマトは、風味、香り、栄養分が損なわれないように、低温で煮込んで瓶詰めに。グラスに注ぐと表面がデコボコしているのは濃厚なジュースの証です。「これからは、父が創り上げたものをベースに、一口かじったら涙が出るような、感動してもらえるトマトを作っていきたい」と、熱いDNAは確かに新しい世代へと受け継がれています。

SUNSET
1,000ml……2,500円、180ml……630円
(北海道内参考価格)
■使用原材料/トマト(桃太郎)(自社農場)
■賞味期限/2年　■保存方法/常温

■事業者
中野ファーム
余市郡余市町栄町551-6
tel. 0135-22-2203　fax. 0135-22-2263
URL:http://www.nakano-farm.com
e-mail:info@nakano-farm.com

トカチノクグロフ

地元で長年愛され続けてきたパンの店満寿屋のある北海道・十勝は、小麦の生産量日本一。車を走らせると、麦の穂が揺れる広大な風景に出会えます。しかし、そのほとんどがうどん用で、パン用の小麦はほんのわずか。創業当初から"食材は地元産"とこだわってきた満寿屋は、地元産小麦の普及に奔走し1990年には北海道産小麦100%のパンを製造・販売。その後も様々な努力を続け、2009年に、全商品に十勝産小麦100%使用の商品だけを取扱う店舗『麦音(むぎおと)』をオープンさせました。

『トカチノクグロフ』は、監修のシニフィアン・シニフィエ(東京)シェフ・ブーランジェの志賀勝栄さんと本別町で様々な小麦を生産する前田農産4代目の前田茂雄さん、『ますやパン』の天方慎治さんの出会いによって誕生したスイーツです。3人の合言葉は「十勝の素材を使った、十勝を代表するスイーツをつくろう」。前田さんの"きたほなみ""ゆめちから"という品種の小麦粉に、十勝産大豆のきな粉を贅沢に使用。独自の製法により、しっとりとした口当たりのクグロフに仕上げました。「最初の頃は、きな粉の風味が思ったよりも出なくてね。そのときパッケージデザインを頼んだ帯広出身のグラフィックデザイナー阿部岳さんが、きな粉を上からかけてみたら?と。これが見た目もキレイだしきな粉の風味もするしで、即採用となりました(笑)」と天方さん。その他の材料も、中札内十勝野フロマージュの自家製手作りバター、牛乳・生クリームは清水町のあすなろファーミング、仕上げのシロップには十勝ワインのブランデーと、可能な限り十勝で入手できる原材料がベース。最初の発酵種から合わせると丸1日の時間をかけて、じっくりと焼きあげられます。「小麦粉もバターも牛乳も、季節によって味が変わってくるもの。その変化を見極めて分量を調整していますが、その季節らしい風味が出るのもいいかなと思ってます」。お祝い事に食されるこのスイーツ、お誕生日や大切な方へのプレゼントとしても喜ばれることでしょう。

トカチノクグロフ
1個……2,310円 (北海道内参考価格)
■使用原材料/砂糖(北海道産)、牛乳(十勝産)、小麦粉(十勝産)、ドライプルーン(フランス産)、大豆きな粉(十勝産)、バター(十勝産)、卵黄(十勝産)、生クリーム(十勝産)、ブランデー(十勝産)、酵母(自家製リキッドルヴァン・老麺)、紅茶(アールグレイ・中国産)、塩(国産)
※季節によって配合に変更があります
■賞味期限/14日　■保存方法/冷蔵(10℃以下)

■事業者
株式会社 満寿屋(ますや)商店 ますやパン麦音(むぎおと)
帯広市稲田町南8線西16-43
tel. 0120-22-4659　fax. 0155-22-4680
URL:http://masuyapan.com
e-mail:info@masuyapan.com

北海道の可能性を発信する新ブランド。

広い大地と豊かな海が育む北海道の食材に、造り手の熱い想いが加わり誕生した「北のハイグレード食品」。物産展等で記録的な売上げを誇るカリスマバイヤーや人気レストランの一流シェフのみなさんによる北海道「食のサポーター」が厳しい視点で選びぬき、北海道の新しいブランドとして、全国へ、世界へと発信していきます。

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
髙島屋 カリスマバイヤー

宇井　義行　氏
一般社団法人
日本フードアドバイザー協会 創始者
フードビジネスコンサルタント

内田　勝規　氏
東武百貨店 アドバイザー
㈱オフィス内田 代表取締役会長
元東武百貨店 カリスマバイヤー

大塚　健一　氏
「ル・ゴロワ」オーナーシェフ

門脇　俊哉　氏
和食「麻布かどわき」主人

菊地　美升　氏
フレンチ「ル・ブルギニオン」
オーナーシェフ

鈴木　正幸　氏
「京橋ドンピエール」総料理長
「神田ルー・ド・メール」店主

高野　幸一　氏
フランス菓子「アルカイク」店主

田辺　由美　氏
「田辺由美のWINE SCHOOL」代表
ワイン アンド ワインカルチャー株式会社 代表取締役

出村　明弘　氏
㈱プライムマネジメントコンサルティング
代表取締役

福丸　一郎　氏
大丸松坂屋百貨店
カリスマバイヤー

三浦　功　氏
㈳流通問題研究協会 理事相談役

村田　眞吾　氏
藤田観光株式会社
椿山荘 総料理長

薬師寺　雅文　氏
阪急百貨店 カリスマバイヤー

脇屋　友詞　氏
Wakiya一笑美茶樓
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。
※満寿屋商店ますやパン麦音「トカチノクグロフ」は取り扱っておりません。事業者にお問い合わせください。

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

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

北海道経済部産業振興局食関連産業室　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.011-204-5766
http://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/marke/hg/top.htm

北海道