



北海道百合根ジャム

120ml・・・・・・・・800円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/百合根(十勝・松山・後志)、玉子(新ひだか)、砂糖(北海道)、牛乳(日高管内)、コナツミルク(外国)
■賞味期限/常温180日 ■保存方法/常温開封後冷蔵



世にも珍しい百合根のジャム。この商品もお料理あま屋の人気メニューから生まれました。「先付に日高昆布の出汁と一緒に出している、生地に昆布を練り込んだ揚げパンに添えるものとして考案しました。お客様から、「持ち帰りしたい」「おみやげにしたい」という声が相次ぎ、商品化に至りました」と代表取締役の天野洋海さん。ベースにあったのは天野さんの大好物というシシガ

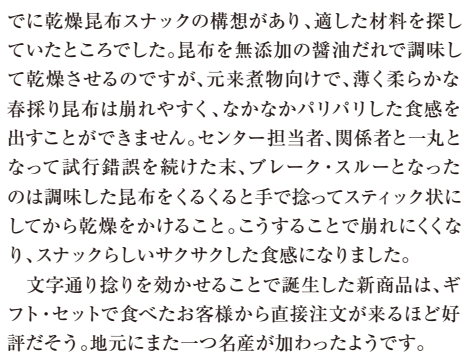
■事業者 **お料理あま屋(有限会社マルテンストア)**
日高郡新ひだか町静内御幸町2丁目5-51
Tel.0146-42-7545 Fax.0146-42-3242
URL:http://shizunai-amaya.com



春採り真昆布スティック

48g・・・・・・・・600円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/昆布(北海道産)、甜菜糖(北海道産)、昆布醤油(小麦・大豆を含む)、醸造酢、酵母エキス
■賞味期限/120日 ■保存方法/常温

3年連続で選定となった標三海幸。今回の商品は毎年春先に着業の状態で見つけられた道南の「促成マコブ」を使った健康スナック。「原料を紹介してくれた函館市の道立工業技術センターの“ぜひ地元産品を活用した新商品開発を”という熱意に共感して取り組みました」と、これまでの選定商品の生みの親でもある本多智裕社長。す



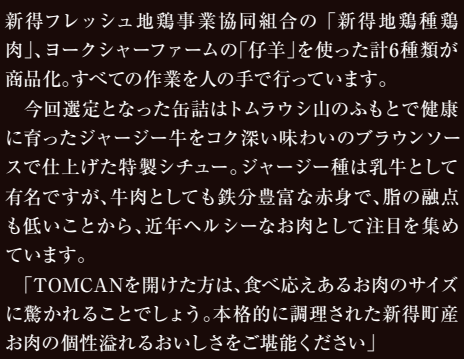
■事業者 **株式会社三海幸**
函館市本町29-20
Tel.0138-31-7101 Fax.0138-31-7103
URL:http://www.sankaikou.com



TOMCAN 北海道産ジャージー牛のブラウンシチュー

400g・・・・・・・・1,640円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/牛肉(新得町産)
■賞味期限/1年 ■保存方法/常温

「新得町内に複数の希少なお肉があるのに、みんなどうして町外に製造委託しているんだろう?」标ドリーム・トムラウシの高倉豊所長がこんな疑問を抱いたことが、TOMCAN(トムカン)・トムラウシ・お肉のおいしい煮込み料理シリーズの発端でした。有志が集まり、原材料の調達から、調理、缶詰製造まですべて町内で行う体制に。現在は、上田精肉店+ドリーム・トムラウシの「えぞ鹿肉」、岡谷牧場の「トムラウシ☆ジャージー牛」、十勝・



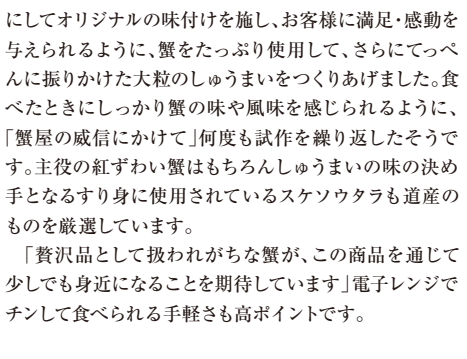
■事業者 **株式会社ドリーム・トムラウシ**
上川郡新得町字扇足トムラウシ81番地
Tel.0156-65-2900 Fax.0156-65-2900
URL:http://tomuraushi.org



かにたんぷり かにしゅうまい

6粒入・・・・・・・・1,500円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/紅ずいかい蟹(北海道産)、魚肉すり身(北海道産)、白米(国内産)
■賞味期限/90日 ■保存方法/冷凍

今回選定の発祥に沿った標マダライ水産の商品は、どんないきつて生まれてきたのでしょうか。「私共はもともと蟹の専門店ですが、近年蟹の水揚げが減少する中、このままではいけないと自ら商品開発を始めたんです」と同社の渡邊崇史さん。そこで目を付けたのが、毛蟹やたらば蟹に比べて重要に余裕のある紅ずいかい蟹でした。道産の紅ずいかい蟹を根元の自社工場丁寧に取り扱って



■事業者 **株式会社マルダイ水産**
標室市神町1丁目17番地
Tel.0153-24-8131 Fax.0153-23-2624
URL:http://marudai-s.wixsite.com/marudai



特選ホワイトクローバー蜜

130g・・・・・・・・7482円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/はちみつ(自家生産日高産)
■賞味期限/2年 ■保存方法/常温



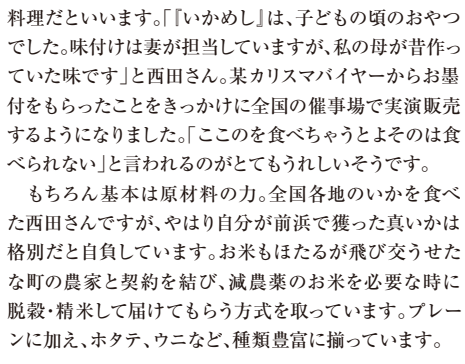
■事業者 **有限会社太田養蜂場**
日高郡新ひだか町静内御幸町6-3-26
Tel.0146-42-2618 Fax.0146-42-4218
URL:https://otayouhou38.com



漁師のいかめしドレッシング

2尾入・・・・・・・・732円(税別、標準小売価格)
■主な原材料/真いわ(北海道日本海産)、もち米(せたな町産)、うるち米(せたな町産)、醤油、砂糖、天然昆布(せたな町産)
■賞味期限/3か月 ■保存方法/冷凍

今回初選定となった标マール旭丸代表取締役の西田たかおさんは、第五十八旭丸の船長でもある現役漁師。漁期には夜のイカ漁から戻ったら船を乗り換えてウニ漁やトビ漁に出かけ、その間に全国の物産展を飛び回っているそうです。漁獲物が理不尽な売り方をされる状況に憤りを感じて、自ら食品加工に乗り出したのは35年前。基本は郷土の



有限会社マール旭丸

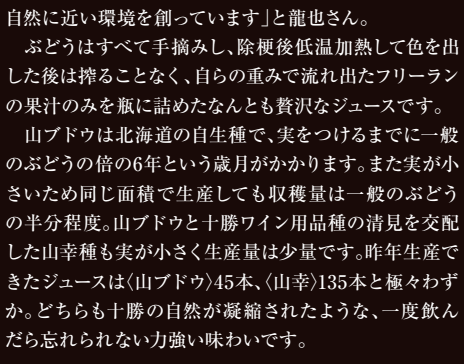
久遠都せたな町瀬棚区元浦161-5
Tel.0137-87-3455 Fax.0137-87-3804
URL:http://www.asahimaru.com



山ブドウジュース

750ml・・・・・・・・10,000円(税別、北海道内参考価格)

「北海道十勝の大地に根ざしたぶどうを作りたい!」相澤龍也さん、一郎さん父子の挑戦は山林を買い、伐採・伐根することから始まりました。「一度は農業をやっていたい」地で、農業・化学肥料を全く使わず育てています。完全無農薬での生産は全国でも稀です」と一郎さん。「あえて周りの木を残すことで、他の植物や山たちと共存できる



あいざわ農園合同会社

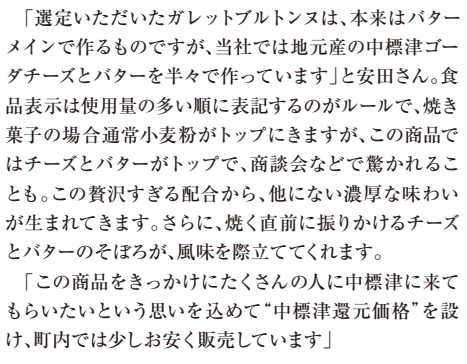
帯広市以平町西9線21-1
Tel.0155-63-7723 Fax.0155-25-6464
URL:https://aizawanouen.com



チーズブルトンヌ

25g×5個・・・・・・・・1,400円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/チーズ(中標津町産)、バター(北海道産)、生クリーム(中標津町産)
■賞味期限/21日 ■保存方法/常温

乳質トッパラスを誇る酪農のまち中標津。まちの顔となる土産菓子をつくりたいと、標方両屋代表取締役安田隆さんは、「なかしつブルタージュ」を立ち上げました。ブルタージュは焼き菓子のお味に仕上げたフランスブルーニシ地方と、チーズを意味するフランス語「フロマージュ」を掛けた造語です。中標津の青空を思わせるブルーのパッケージに三本の横線の中標津の地平線を表現しました。



株式会社万両屋

標津郡中標津町西13条北12丁目1番地
Tel.0153-72-2319 Fax.0153-72-5040
URL:https://nakashibetsu-brutage.jp



黒毛農家作った和牛丼

2食入・・・・・・・・1,580円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/道産和牛(三石産)、醤油、酒、砂糖、日高昆布
■賞味期限/180日 ■保存方法/冷凍



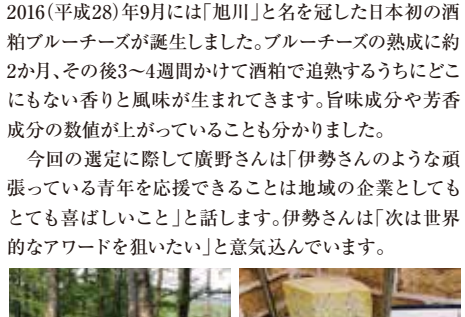
■事業者 **株式会社まつもと牧場**
日高郡新ひだか町三石川上360
Tel.0146-35-3253 Fax.0146-35-3253
URL:http://kobu-kuro.com



酒粕ブルーチーズ「旭川」

70g~120g・・・・・・・・100gあたり1,296円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/生乳(自家産)、食塩、酒粕(旭川市産)
■賞味期限/1か月 ■保存方法/冷蔵

2015(平成27)年4月から10か月間、ブルーチーズづくりの新境地を拓くため、ヨーロッパへ修行の旅に出た伊勢ファームチーズ工場の伊勢昇平さんは、イタリアでとあるチーズと出会います。「ブルーチーズをワインの搾りかすで熟成したチーズがめっちゃめっちゃ旨くて、帰ったら絶対こういうチーズを作りたいと思いました」第二の出合いは帰国後すぐ。「作るなら旭川でしか作れないいいものを」と考えていた伊勢さん。たまたま訪れた高砂酒造所で企画部長の廣野徹さんから分けてもらった酒粕を使って試作したところ、これが初回から大成功。



伊勢ファーム

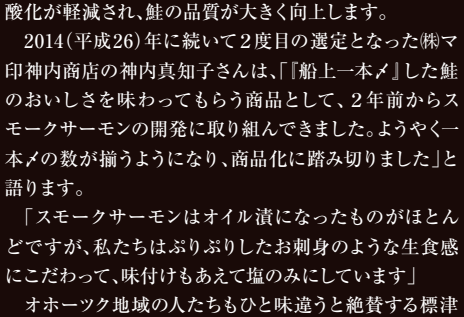
旭川市江別町拓北214
Tel.090-9284-9534 Fax.0166-73-2148
URL:https://www.facebook.com/etanbetsu.blue/



船上一本メ スモークサーモン

200g・・・・・・・・1,000円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/秋鮭(ロシア)(標準産)、食塩(国内産)
■賞味期限/6か月 ■保存方法/冷凍

定置網漁による鮭の水揚げが15年前の1/10に落ち込んでいるという標津町。厳しい状況の中、少しでも付加価値を付けようと町ぐるみで取り組んでいるのが船上一本メによるブランド化です。これは、鮭が生きているうちに血液を抜く「脱血」や、延髄などの急所を断ち切る「卸殺」など、船上で行う活締め技法で、この手間をかけることで、身の色合いや盛りがよくなる一方、生臭みや



株式会社マ印神内商店

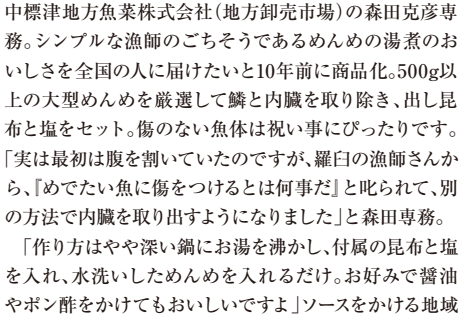
標津郡標津町北9条東1丁目1-6
Tel.0153-82-2384 Fax.0153-82-3280



めんめ湯煮セット

大型めんめ1尾・・・・・・・・4,800円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料/めんめ(北海道産)、出汁用ごんぶ(福白産)、出汁用塩(福白産)
■賞味期限/180日 ■保存方法/冷凍

冷たい北の海で育つ道産めんめは脂の乗りがよく、そのおいしさは別格といわれます。残念ながら近年は水揚げ量が減少し、高級魚化に拍車がかかっているようです。「私が子どもの頃はお正月など特別な日のごちそうでした。道東地方では高級なソルフードというところでしょうか」とめんめの思い出を語るのは、今回選定企業の



中標津地方魚菜株式会社

標津郡中標津町南中8番地10
Tel.0153-72-3392 Fax.0153-73-5029
URL:http://n-ichiba.co.jp





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S 2018」。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S 2018 本審査 審査員



浅野 裕紀氏 伊東 章一氏 内田 勝規氏 田辺 由美氏 薬師寺 雅文氏
株式会社 浅野食品 代表取締役 伊東フードサポート 代表 伊東フードサポート アソシエイト 伊東フードサポート 代表取締役 伊東フードサポート アソシエイト 伊東フードサポート アソシエイト 伊東フードサポート アソシエイト



脇屋 友詞氏 新井 将士氏 鈴木 俊雄氏 江本 浩司氏 塚本 孝氏
Wakuya 友詞 代表取締役 新井 将士 代表取締役 鈴木 俊雄 代表取締役 江本 浩司 代表取締役 塚本 孝 代表取締役



堀川 秀樹氏 勝浦 忠氏 兼八 卓也氏 川端 美枝氏 深江 園子氏
アグリファナ 代表 勝浦 忠 代表取締役 兼八 卓也 代表取締役 川端 美枝 代表取締役 深江 園子 代表取締役



武内 勝久氏 吉岡 史世氏
日本アホモシ北海道産 代表取締役 吉岡 史世 代表取締役

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。
(一部お取り扱えない商品がございます)

北海道道さんごプラザ 札幌店
札幌市中央区北6条西4丁目 JR札幌駅西口北口 tel.011-213-5053

北海道道さんごプラザ 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

※お酒は20歳をすぎずから。未成年者の飲酒は法律で禁じられています。



ミルティエロソルベ (ブルーベリーソルベ)

100cc……………450円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 自社栽培オーガニックブルーベリー(千歳産)
■賞味期限 / なし ■保存方法 / 冷蔵

25歳で新規就農した南ベリーファーム代表取締役の加藤寛志さん。有機の土づくりから、定植まで自分一人で一つ一つ形にしていきました。「専門書やインターネットで得た知識を、実践を通じて知恵に変えていくのは大変でしたが、作業自体はとも楽しかったです」と当時の振り返ります。2007(平成10)年に親光農園を開園。その5年後にはイタリアから機械を入れ園内にジェラートショップを開店。店名はイタリア語でブルーベリーを意味

する「ミルティエロ」。多種のブルーベリーを揃えたお店はヒットして行列のできるお店に。

応募に際して加藤さんが選んだのはもちろんミルティエロソルベ。摘みだすブルーベリーを一度過熱してソース状にすることで甘味や旨味を最大限引き出しつつ、砂糖の量をぎりぎりまで減らし、ブルーベリーをたっぷり使った、有機ブルーベリー農家だからできるジェラートです。

「今回の選定で、自分がやってきた13年は間違っていないという答えをいただいた気がします。これからも作物はブルーベリー一筋で、いいものをちゃんと作っていきたく思います」



■事業者 有限会社ベリファーム
千歳市長部2
Tel.0123-23-5323 Fax.0123-29-7388
URL: http://mirtillo.tank.jp/



金粉入り黒豆納豆

納豆40g×2・たれ5g×2・金粉0.01g×2……………350円
(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / (納豆)光黒豆(十勝産)、納豆腐(たれ)還元水飴、醤油、食塩(金粉)
■賞味期限 / 10日 ■保存方法 / 冷蔵

「納豆売り場に季節感を」をコンセプトに展開している北海道はまなす食品(株)の「季節限定納豆シリーズ」。お正月がテーマの今回選定商品は、おめでたい黒豆の納豆に金粉まで入った超豪華版。納豆好きの女性たちの意見を聞く「納豆製品研究会」のアイデアを取り入れて、画期的な新商品ができました。他の黒豆と比べ「光黒(ひかりぐろ)は大粒なことから

金粉とのコントラストが引き立ち、見た目美しいという女性たちの提案を受け、光黒を使用している既存商品「黒豆納豆」をアレンジ。パッケージは赤、黒、金を使った納豆初物の重箱型紙柄にし、一面にはレシビ提案も載せました。

もう一つのポイントは黒豆納豆の食味の力強さを損なわないように今回のために開発された塩だ。納豆といえば醤油味という常識を破る新しいおいしさです。水田吉則代表取締役社長は「金粉納豆の本当のターゲットはアジアの富裕層です。女性メンバーのお力も借りながら、これからも納豆の可能性を追求していきたい」と熱を込めて語ってくれました。



■事業者 北海道はまなす食品株式会社
北広島市北の里56番地
Tel.0114-23-9311 Fax.011-373-9316
URL: http://h-hamanasu.jp



MAMA'S HARVEST 十勝産小豆100%のゆであずき

210g……………300円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 小豆(北海道産)、砂糖、食塩
■賞味期限 / 3年 ■保存方法 / 常温

国分北海道興は、信託でおなじみの国分のグループ企業。北海道の原材料を使った自社ブランド「MAMA'S HARVEST」のシリーズの中から昨年発売の3点で初応募し、ゆであずきが選定に至りました。

「目指したのは、“粒感を残してふっくら、小豆本来の甘みを活かした味わい”のゆであずき。水っぽい商品が多い中、目標を実現するために特に原材料にこだわりました

た」と開発のリーダーを務めたマーケティング部事業開発課の石田健二さん。主役のあずきにはあん特性が高いえりも小豆を選択。日照時間が長く特に質のよい小豆が育つといわれる十勝産を使用しています。一昨年の水害の影響もあり、えりも小豆の入手には苦労したそうです。また、砂糖は産地産糖のグラニュー糖を使用。グラニュー糖は上白糖に比べて甘みが淡白で、素材の味を邪魔せず、糖度を上げることができます。「トーストやバナナアイスに直接載せると、適度な粒感やふっくら感をお楽しみいただけます」



■事業者 国分北海道株式会社
札幌市中央区南6条西9丁目1013番地3
Tel.011-350-6309 Fax.011-350-6326
URL: http://www.kokubu.co.jp/hokkaido

■製造者 株式会社マルニチロ日本 富良野工場
富良野市市字中五区2425番地

おたる 特撰ナイイガラ

720ml……………2,200円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / ナイイガラぶどう(北海道産)
■アルコール分 / 8%
■賞味期限 / ー
■保存方法 / 常温



主力商品の「おたるナイイガラ」などを醸造するために、北海道で収穫される原料用ナイイガラぶどうの8割近くを受け入れている北海道ワイン㈱。今回選定の商品はそのプレミアム版。溢れ出す豊かなぶどうの香りと、濃厚でコクのある甘口の味わいが審査員の高評価を得ました。特別なおいしさの秘密は、「北海道産ぶどう」の個性とこだわりの製法にあります。「北国のぶどうは、寒さから実を守るために果皮が厚くなりますが、ワインの香り成分

はこの果皮に多く含まれています。また、甘口に醸造しても絶妙な後味を演出してくれる豊富な酸も、冷涼な気候に由来するもの。北海道産ぶどうだからこその味わいです」と営業本部の片平義行さん。さらに、「ぶどうから搾り出した果汁を一度凍らせる「氷結凝縮製法」で、甘味を凝縮させます。より抜いたぶどうから、手間と技術を尽くしてつくり上げた、これぞ特撰たる逸品です。

「北海道のワインのよさを知ってもらおうにちょうどいい、数販の低いワインだと思います。頑張ってくれているぶどう生産者さんのためにも、多くの方に飲んでいただけたら」乾杯やデザートワインにはもちろん、スイーツやチーズと蜂蜜のびざなどの乳製品と共に楽しみたい。



■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番地
Tel.0134-34-2181 Fax.0134-34-2183
URL: http://www.hokkaidowine.com

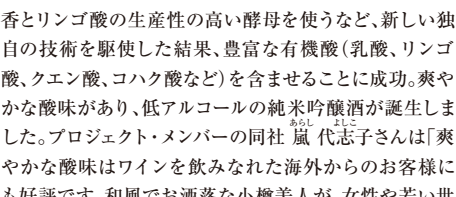
純米吟醸酒 小樽美人

500ml……………1,500円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 米及び米麹(北海道産 道産好適米「舞臺」(ニセコ町産))
■アルコール分 / 12%
■賞味期限 / ー
■保存方法 / 常温



小樽美人シリーズは、小樽商工会議所の「後志産の果実を活用した飲料開発プロジェクト」に参画した女性メンバーのアイデアから生まれました。「女性のうれしいを叶える」をコンセプトに、2013(平成25)年8月に第一号の梅酒が誕生。販のデザイン、内容量、価格まで徹底的にこだわった結果、大好評を得て、その後、異なる果実を原料に、全5種類が販売されました。さらに昨年2月、田中酒造㈱が得意とする日本酒「純米

吟醸酒 小樽美人」を開発。原料米はニセコ町産酒造好適米を100%使用。食品加工研究センターが開発した乳酸菌「ホウキイロ生菌」、クエン酸を生産する白麹菌、吟醸香とリンゴ酸の生産性の高い酵母を使うなど、新しい独自の技術を駆使した結果、豊富な有機酸(乳酸、リンゴ酸、クエン酸、コハク酸など)を含ませることに成功。爽やかな酸味があり、低アルコールの純米吟醸酒が誕生しました。プロダクト・メンバーの同社 塩 眞志子さんは「爽やかな酸味はワインを飲み慣れた海外からのお客様にも好評です。和風でお洒落な小樽美人が、女性や若い世代に「出会う最初の日酒本にならうれしい」と話しています。



■事業者 田中酒造株式会社
小樽市色内3丁目2番5号
Tel.0134-23-0390 Fax.0134-22-7210
URL: http://tanakashuzo.com



真牡蠣のオリーブ油漬

50g……………700円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 牡蠣(北海道産)、オリーブ油、天日塩、砂糖、胡椒
■賞味期限 / 30日 ■保存方法 / 冷蔵

昨年、鮮の産ほぐしが選定に輝いた南マルトシ吉野商店。今回は地元産の真牡蠣の加工品が選定商品に。海水温が低い身割部では、養分の高い雪融け水を吸収して真牡蠣が成熟する5月以降が出荷の時期。淡白な味わいが人気です。「テストで作ったとき、牡蠣とスモークの個性のよさに唸りました。オイルにもスモークの香りについて、チャーハンやパスタにも合う汎用性の広さが素晴らしい」と感じました」と代表取締役の吉野寿彦さん。鮮が看板の同店商品の中、牡蠣好きの支持を得て売れ続けています。

■事業者 有限会社マルトシ吉野商店
寿都町宇歌葉町美谷206-1
Tel.0136-64-5018 Fax.0136-64-5728
URL: http://yoshino-yagura.jp

有機ブルーベリー ジュース 「紺碧の恋」

710ml……………3,519円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 有機ブルーベリー(余市町・仁木町産)
■賞味期限 / 1年
■保存方法 / 常温



「今回選定の「紺碧の恋」をはじめ、私たちのファームのジュースやジャムの商品名には、必ずどこかに“心”を表す漢字を入れています」と㈱自然農園代表の田上実貴さん。経験豊富なスタッフの技術と情熱により、できるだけ自然にあるがままの状態を、手作り感覚で育てることで果樹の持つ個性の力を引き出すことができます。と果実の気持ちになって育てることの大切さを語ります。

紺碧の恋は、上田さんたちが自社の果実を生食以外に活用することを目的に製品化した第一号の商品。その味わいもまた、自然そのものです。一粒一粒丁寧に収穫された樹上完熟ブルーベリーを丸ごと裏ごし。水も砂糖も加えていないストレートジュースはどれも濃厚で、飲むというより食べる感覚。果肉感に溢れ、果実本来の自然な甘さが引き立ちます。

「今、世の中にはブルーベリーと名の付く食品が溢れていますが、その味は実は香料であることがほとんど。一度このジュースを飲んでいただくとブルーベリーの本当のおいしさや味わいに気づいていただけたらと思います」



■事業者 株式会社自然農園
余市郡仁木町東町15丁目41番地
Tel.0135-32-3090 Fax.0135-32-3092
URL: http://www.natural-farm.jp



北海道産雇用創造協会 成長市場向けマーケティング支援事業部会 (お問い合わせ先) 北海道経済部食関連産業室 〒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/ss/marke/hg/top.htm



あま屋名物タコまぶしめし

400g……………1,200円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / タコ(日高産)、米(静内産)、タレ(醤油、みりん、砂糖、酒)、山椒
■消費期限 / 製造日当日 ■保存方法 / 常温

お料理あま屋のコンセプトは「ぜんぶ日高」。地元素材のよさを十分に表現するため、和食をベースにジャンルにこだわらない「日高料理」を提供しています。あま屋名物タコまぶしめしはお店の看板メニューを商品化したもの。「日高は、堆内や根室とトッパシェアを戴うタコの産地なのに、知られていない。遠くから人が食べに来てくれるような名物をつくりたい」と料理人で代表

取締役の天野洋海さん。「地元産の活タコを良く炊き上げ、香ばしく炙りました。特製の旨辛タレとよく合い、ご飯との相性も抜群です」日高タコでなければ驚くような米らかさは出せないそう。また、炙ったのはタコの香りを引き出すため。焼き鮭や、焼きイカのように、香りは記憶に残りやすいので、日高産タコの存在感が強まるし、食欲を増すことにもつながります。

お米は「万馬券」という地元産なつばし(の特別栽培米)を使い、お店ではひつまぶしのようにお出しをかけて食べることもできるそう。審査員から「こんなお弁当があったら旅が楽しくなる」という評価もあり、旅のお供としても有望な一品です。



■事業者 お料理あま屋(有限会社マルテンストア)
日高郡新ひだか町静内御幸町2丁目5-51
Tel.0146-42-7545 Fax.0146-42-3242
URL: http://shizunai-amaya.com



■事業者 お料理あま屋(有限会社マルテンストア)
日高郡新ひだか町静内御幸町2丁目5-51
Tel.0146-42-7545 Fax.0146-42-3242
URL: http://shizunai-amaya.com



■製造者 Sweets GUPPY
岩見沢市幌向北2条1丁目611-131



北海道カトル・カールあずき

約480g……………2,800円 (税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 小麦(北海道産)、小豆(北海道産)、卵(北海道産)、砂糖(北海道産)、バター(北海道産)、節島粉末コーヒー(外国産)
■賞味期限 / 14日 ■保存方法 / 常温

「フルコース料理の締めにはコーヒーと一緒にいただく、人を笑顔にするお菓子。この商品はそんなシーンをはっきりと思い描くことからスタートしました」とお料理あま屋代表取締役の天野洋海さん。

「カトル・カール」とはフランス語でパウダーケーキのこと。「北海道の素材を使って北海道を代表する土産菓子をつくらう」という志の元、7-アードの同業者である小林

みさきさんとコラボしました。小林さんは岩見沢市で地元産小麦を使った焼き菓子の店「Sweets GUPPY」を営むケーキ作りの名人です。メインの素材は北海道を代表する食材でありながらそのものを味わう機会が少ない小豆。イメージ通りのものができるまで何度も試作を繰り返し、半年かけて完成させました。

「感じてほしいのはたっぷり入れた小豆と、小麦、バターの素材感。コーヒーとの相性を考え、コーヒー粉末も加えました」和と洋の融合を感じ、高級感のある味わいです。手作りにこだわり1日50個製造が限度。今後はシリーズ化し、会合や結婚式などハイクラスなシーンに似合うギフトとして販路を広げていきたいそうです。

■事業者 お料理あま屋(有限会社マルテンストア)
日高郡新ひだか町静内御幸町2丁目5-51
Tel.0146-42-7545 Fax.0146-42-3242
URL: http://shizunai-amaya.com

■製造者 Sweets GUPPY
岩見沢市幌向北2条1丁目611-131