



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 2020」。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 2020 本審査 審査員

浅野 裕紀氏 株式会社 取締役 経営 料理 企画 元編集長・発行人	伊東 章一氏 伊東フードラボ 代表 元食品ジャーナリスト	内田 勝規氏 東洋百貨店 アドバイザー 東オアシス 企画 編集 元東洋百貨店 カスタマーセンター 課長	田辺 由美氏 【田辺美由美 WINE SCHOOL】代表 ワイン アンド フェスティバル 企画 元東洋百貨店 カスタマーセンター 課長	薬師寺 雅文氏 阪急百貨店 カスタマーセンター 代表

脇屋 友詞氏 Wakuwa 代表取締役 オーナーシェフ	新井 将士氏 高級食料品卸 北のハイグレード食品 北海道代表	村上 英寿氏 ホテルの経営者 DEAN & DELUCA 総料理長	塚本 孝氏 カリアザリ オナーチェフ 代表	堀川 秀樹氏 メディアオーナー 代表

村井 弘治氏 神戸市の漁業者 代表取締役	勝浦 忠氏 北海道産物 業務取締役 代表取締役	佐々木 正勝氏 日本アパレル北海道 代表取締役 営業本部 部長代行 企画 開発 担当	橋本 浩和氏 東フードアパレル 代表取締役 インテリアデザイナー	川端 美枝氏 代表

深江 園子氏 オアシス 代表	吉岡 史世氏 北海道とんぼ工房 札幌店 店長



ふかがわシードル

750ml.....1,409円(税別、市内参考価格)

- 主な原材料 / りんご(深川産)
- 賞味期限 / ~ ■保存方法 / 常温

米を始め、多彩な農作物に恵まれた深川市。㈱深川振興公社は主に市の出資により、1964年(昭和39年)に設立。同社が初めて自社製造に取り組んだのが、今回選定された商品です。深川市の傾斜地では、明治時代から果樹栽培が盛んでしたが、現市長が農水省時代に訪れたフランスでシードルに出会っていたことから、地場産りんごを使ったシードル造りがスタート。2009(平成21)年から別の商品名で委託製造を始め、2015(平成27)年からは「深川」の名を冠し、地域資源活用施設「アップランド」山の駅おとえ」での製造・販売が開始されました。その4年後、シードル品評会「フジ・シードル・チャレンジ2018」において、最優秀賞であるトロフィー賞を獲得。

「シードルはフランス語で「りんごのお酒」という意味で、特別な製造基準などはないのですが、糖分も酸味も

一切加えずに、果汁だけを発酵させて造っているのがふかがわシードルです」と話すのは同社醸造担当の上平啓太さん。「弊社の醸造責任者は道内で長年、日本酒の杜氏として活躍してきた人で、「日本酒の純米吟醸を醸すやり方を参考に造ろう」ということになりました」。原材料のりんごは味に深みが出る複数の品種を使い、手作業で下処理。りんごを1個1個手洗い、渋味の元になる種、芯、軸の部分を取り除いてから搾ります。「ここまでは日本酒でいう米を磨くイメージ」と上平さん。「さらに、日本酒でいうところのフルーティな吟醸香は酵母菌を低温で発酵させることから生まれますが、果実酒では10℃でも低温といわれるところ、私共では、0℃前後の極低温まで温度を下げていきます」。この丁寧な仕事から、どこにもないすっきりクリアな味わいと、酵母の生み出す口当たりのよい繊やかな炭酸、りんご本来の香りと吟醸香が合わさった独自の香りが生まれました。

「海外のシードルにはクセの強いものが多いのですが、ふかがわシードルは上品で洗練された味わいと評価され、北海道のおいしい食材にもぴったりです。飲むときはどうぞ「深川」という地名を思い出してください」



■事業者 株式会社深川振興公社 (アップランド)山の駅おとえ)

深川市音江町字音江589-28
Tel.0164-25-1900 Fax.0164-34-6533
URL : https://mypage.fukanavi.com/koushya/index.html



だるまそば

200g.....472円(税別、希望小売価格)

- 主な原材料 / そば粉(そば(北海道産))、小麦粉(小麦(北海道産))、小麦たん白、長手粉(やまいも(北海道産))
- 賞味期限 / 540日 ■保存方法 / 常温

山加製粉㈱は、そば粉に特化した製粉会社。取引先はそば店を中心とした飲食店です。そんな中で、一般消費者がそばに持つイメージを変えたいと「SOBACO」ブランドを立ち上げ、自社で商品化した製品も販売しています。「その中で最も手に取りやすく、従来のイメージに近いけど特徴のあるそば商品がだるまそばです」と社長の長男で、営業部課長の藤沢雄太さん。「お店で買物をするのは圧倒的に女性だから、女性に手に取ってもらえる商品を創ろうということになりました」。そもそも日本人はつるつるの食感を好むというデータがあり、そば店からは、女性は細いそばを好み傾向があるとという話も聞いていました。石臼で挽いた道産そば粉を使い、そば粉と小麦粉との配合や、そばの細さを変えて試作を繰り返して、プロ

ジェクト開始から3年の歳月を経た昨年7月8日、だるまにちなんだ七転び八起きの日デビュー。「麺は、そばとそうめんの間よりさらにそうめん寄りの細打ちにし、そば粉と小麦粉の配合は、つるつる感があり、かつそばの香りも楽しめる5:5の比率に、さらにつなぎに長いものを入れ、つるつるとした食感をアップしています」。藤沢さんたちがつなぎに選んだのが、一般的な長さよりも豊かな粘りを持つむかわ町、四代目中華農園の「だるまいも」。形がずんくりて倒れない達磨のような姿から「だるまいも」と呼ばれるようになったそうです。「干しそばという商品があふれた市場の中で差別化を図るため、だるまいもから取った「だるまそば」というキャッチーなネーミングにし、パッケージは女性の手に取ってもらえるよう、清潔感とかわいらしさを意識しました。また、麺が細いので、茹で時間が3分30秒と通常のそばに比べて短いのもポイント。藤沢さんは、年越し需要だけでなくそうめんの代替として今夏の消費に期待しています。「近年はそばの健康効果にも大きな注目が集まっており、間もなくグルテンフリーの商品も販売予定。これからも斬新な商品を通じて、そばのよさを発信していきます」



■事業者 山加製粉株式会社

石狩市新港西1丁目771-3
Tel.0133-75-9811 Fax.0133-75-9855
URL : https://www.yamaka-seifun.co.jp
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



MITA ICE (自家製ミルク)

100g.....324円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料 / 生乳(共和産)
- 賞味期限 / ~ ■保存方法 / 冷凍

現在では北海道でも見かけることが少なくなった広い牧場で牛たちが牧草を食む光景が、ここにはあります。三田牧場は、岩手県盛岡市に本拠地を置く三田農林㈱傘下の牧場として1902(明治35)年に開業。当初は開墾と軍馬の生産を行っていましたが、1908(明治41)年にはエアーク種を導入し、早くも生乳の生産を開始。北海道で現存する最古の牧場といえるでしょう。1987(昭和62)年よりホルスタイン種を導入し、飼養頭数50頭で現在に至ります。「質のよい生乳は牛の健康から、という信念の元、私たちは北海道全体の1割にも満たなくなった放牧畜産のスタイルを貫いています」と牧場長の大田篤志さん。こちらは牛たちが繋がるのは搾乳の間だけ。あとは牧場を自由に動き回って暮らします。夏場は夜も屋外

で過ごすそう。また、ベッドも一頭一頭自分の場所が決まっているなどストレスフリーな環境づくりを徹底しています。与えるエサも画一的なものでなく、牛のライフステージや季節の変動によって変わるコンディションをチェックし、一頭一頭に合わせた飼料設計をしています。「こうして育った健康な牛から搾った生乳を50%以上使っているのが今回選定されたアイスクリームです。もともと贈答用に作っていたものが大変好評だったのが商品化しました。朝搾った牛乳をその日のうちに低温殺菌し、アイスに加工。すべて牧場内で一貫生産しています」。原材料は生乳のほか、生クリームと練乳のみ。砂糖、水飴、保存料は一切使用していません。「うちのアイスを食べた方は、「まるで牛乳そのものを食べているようだ」とおっしゃいます。食べたときはコクと甘みを強く感じても後味がすっきりと消えていくのが特徴。忙しくてなかなか物産展などには出られないのですが、たまに参加するとお客様が「こんなアイス知らなかった」と驚かれるのがうれしいですね。それだけ味には自信を持っています」。牧場を眺めながらアイスが食べられる新しい販売所も計画中。「今後は広報なども充実させてより多くの方にこのアイスのおいしさを知っていただきたいですね」



■事業者 三田農林株式会社 三田牧場

岩内郡共和町小沢867
Tel.0135-72-1412 Fax.0135-72-1245
URL : http://www.mitanorin.co.jp/dairy.html

異常気象による凍害に遭い、苦勞の連続でしたが6年先に植えられていた試験農場の栗が実り、2016(平成28)年から加工に着手しました。栗の栽培法や調理法は、自社栽培もしている岐阜県栗の菓子メーカーに教を請い、栗の渋皮煮、甘露煮、パウンドケーキなどを教える。「北海道の栗はまだ品種が固定しておらず、小ぶりなものも多い。小さな栗や、甘露煮で煮崩れた部分などを生かすために辿りついたのが、これらをペースト状にすることで」と水上さん。「栗の生産者だからこそできる栗のお菓子を作りたい」という思いをボリュームに変え、てっぺんと真ん中に丸ごとの栗を並べ、中心の栗を栗ペーストで包み込むようにし、さらに生地にも砕いた栗を混ぜ込むことで、実に原材料の6割が栗山栗という贅沢すぎるパウンドケーキが実現。自家製粉の北海道産小麦きたほなみ、自家生産の平削り有精卵など、栗以外の原材料も地元産と安全・安心にこだわりました。

「お陰様で、札幌で好評をいただき、定期的に納品する店舗も増えています。今後は、栗の生産量を増やして、コストを下げ、地元でも愛される名産品にしていきたい」と抱負を語る水上さん。栗ペーストを使ったあんぱんもお目見えています。



■事業者 水上農園

夕張郡栗山町字富士561
Tel.Fax.0123-72-4258
URL : http://www.mizukami-farm.net



ベーグル

「オーガニックレーズン&くるみ」

115g.....250円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料 / 小麦(北海道産)、有機レーズン(アメリカ産)、くるみ(アメリカ産)、酵母(ホソノ天然酵母)、有機砂糖(ワラガアイ産)、塩(国産)
- 賞味期限 / 3か月 ■保存方法 / 冷凍

「飲食業界に15年ほど身を置き、施設の立ち上げや運営に携わってきましたが、独立を決意した時着目したのが、私の母が実家の埼玉県で10年近く造っているベーグルです」と話すのは㈱三巴代表取締役・トモエベーグル代表を務める角井良太さん。「母のベーグルは道産小麦や天然酵母、オーガニックな原材料を使ったとてもいい商品で、私もそれで行こうと決めました」

2017(平成29)年春、J.R恵み野駅そばに店舗をオープン。今年2月には恵庭市内のオフィス街にベーグルのサンドイッチを扱う2店目をオープンするなど、事業は順調に推移。「常温での地域に根差した販売と、冷凍でのネットや首都圏のスーパーなどでの販売、2つの流れで展開できれば」と角井さんは意欲をみせます。

安全・安心な原材料にこだわり、伝統的な製法にのって造られるトモエベーグル。天然酵母を二晩かけて目覚めさせ、生地の状態でもう一晚、4日目に発酵・成型した段階で砂糖入りのお湯で20〜30分茹でからオープン。「焼く前に茹でることで中に水分が閉じ込められ、焼くと皮はしっかり、中はもっちりベーグル独特の食感が生まれます」。材料の配合、レーズンの生地への練り込みなど研究に余念のない角井さん。オーガニックな粉を使った(プレーン)で落着に終わった昨年を踏まえ、今年には通常の粉使用の(レーズン&くるみ)で見事選定の荣誉に浴しました。

材料に玉子もバターも使わないベーグルはローファット。アレルギー対策に求めるお客様も多いそう。さらにトモエベーグルの粉には食物繊維が多い全粒粉もあり、今回選定された(レーズン&くるみ)には特に食物繊維がたっぷり。ビタミンやミネラルも豊富です。「欧米化している日本人の朝食の選択肢に、おいしくて、ヘルシーで、安全・安心なベーグルをぜひ加えてください。冷凍の場合も、個包装のまま常温で自然解凍(1〜2時間)→レンジ500w15秒→揚げない程度にトーストの手順で、出来たてのおいしさを味わえます」



■事業者 株式会社三巴 トモエベーグル

恵庭市恵み野西2-2-12
Tel.Fax.0123-21-9129
URL : https://tomoebagel.com



にしんめし

ニンシん半身1枚.....324円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料 / ニシン(北海道産)、昆布(北海道産)、数の子(アメリカ産)
- 賞味期限 / 1年 ■保存方法 / 常温

一八興業水産㈱はニシン漁最盛期の最大正初めから水産加工を手掛ける老舗企業。現在は身欠にしんをメインに数の子、タラコなどを製造しています。選定商品と、その前身となったニシンのオリーブオイル漬「にしんすば」を開発したのが、3代目社長の紀恒郎さん。「若い世代にニシンのおいしさを知ってもらいたい、忙しいお母さんを応援したい」といった思いから開発に至ったというにしんすばは、地元の海洋深層水とホエー(乳清)に漬け込むことで魚特有の臭みを消すことに成功。茹でたバスと絡めるだけという手軽さも好評を得ました。そんな中、「和風の味も食べたい」という声を受け、登場したのがニシンの甘露煮を使ったにしんめしです。「弊社で取り扱う身欠にしんの大半は北米産ですが、

にしんめしには、前浜に戻って来ている地元産を使い、岩内の高島旅館さんや、黒松内のトワ・ヴェールさん(ホエー提供)など地元産の協力を得て誕生しました。まだ評価の低いオスの道産ニシンの評価を高めたいという狙いもあり、北のハイグレード食品への応募もその一環です」と話すのは娘の紀加奈子さん。

ニシンを海洋深層水とホエーに漬け込んでから軽く干し、相性のいい昆布と炊き合わせ。一般的な甘露煮に比べて柔らかく煮上げ、さらに数の子を散り混ぜておちおちした食感も楽しめるように。「熱いごはんにのっけて混ぜれば出来上がり。レトルトしているのにニシン特有の骨も気になりません。私たちは「甘露煮風」と呼んでいるのですが、地元で食べられているものより薄味にすることで掘りめし、ドリアなど、食べ方が広がり、この点も審査員から高い評価を受けました」。調味料に化学調味料は一切使用せず、砂糖はビート黒糖、グラニュー糖、中双糖の3種をブレンドしてやさしい甘さを出しています。「全てに妥協せず、ニシンのプロとしての意地を貫いて完成させた商品です。常温で1年間保存できるので、いつでも気軽に道産ニシンのおいしさを味わっていただける常備食として、ご家庭に定着させたいですね」



■事業者 一八興業水産株式会社

岩内郡岩内町字大浜68-7
Tel.0135-62-1811 Fax.0135-62-1835
URL : http://www.ippachi.co.jp



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/sss/marke/hg.htm



北海道産タコのガーリックマリネ

60g……700円(税別、希望小売価格)

- 主な原材料 / 水タコ(北海道産)
- 賞味期限 / 180日
- 保存方法 / 冷凍

2015(平成27)年に続き、二度目の選定となった缶フードサービスマチ。代表取締役社長でレストランMURAのオーナーシェフでもある村武三さんの味覚に対する鋭い感性と長年培った技から生まれた選定商品は、高島屋本店を始め、系列の百貨店で販売されています。「北海道の水タコは、味が強くて弾力のある明石のタコやマガコとは違い、淡泊な味わいとろりと柔らかい食感が特徴。主役を引き立てるためいろいろ工夫しています」と村さん。タコをマリネするオイルは、定番のオリーブオイルではなく、味にクセのない白絞油(しらぬいぶら・菜種油)一種を採用。オイルにスライスしたニンニクを入れ、低温でじっくり揚げることで、ニンニクの風味を全てオイルに移します。切って並べたタコの上に冷ましたオイルをかけ、揚げたニンニクをクラッシュしたものも散りばめ

ますが、入れすぎると臭くなるので少しだけ。随時味としておそばでいう返し(醤油だれ)も少し。「なじんだ味を加えることで、イタリアンに慣れていない年配の方も食べやすくなるんです」。彩りの野菜も、味や香りの強いパジルではなく、味は薄いが色味はきれいなパセリに。主役の水タコは脚だけを使用。丁寧に皮を引き、ぶよぶよした部分を取り除き、色や食感の悪い脚先は落としてしまいます。この段階で10kgのうち6kgしか残りません。脚をまっすぐに整えて一旦冷凍。「冷凍しないと逃げてしまつてうまく切れないんです」というのも、一片一片美しく均等に切られたタコは全て手切り。スライサーで輪切りにすると先に行くほど小さくなってしまいますので、手切りで包丁の角度を変え、一片の大きさをできる限り揃えるようにしています。「普通の牛刀を力を入れて切っていくのですが、その分私の指の関節が痛くなります」。



■事業者 **有限会社フードサービス 村(レストラン MURA)**
小樽市花園1丁目10-7
Tel.Fax.0134-25-1188
URL:https://mura251188.wixsite.com/restaurant-mura

地元生産者が協力して、「北海道の豚肉はおいしい」と伝えたくてベーコン、ハム、ソーセージなどの加工品作りをしています」と話します。同社では、全国の百貨店を介して積極的に販売し、認知向上に努めています。鮭川さんは、「北海道の豚肉のよさを引き出し、かつ歩留まりを上げるベーコン製造法として独自開発したのが、乾燥をかけてから醗酵する二段階加熱です。こうすることで、煙香が穏やかになり、柔らかい食感と肉本来の香りを楽しんでいただけます」と話し、さらに「着色料や保存料を使わない『無塩せき』であるにもかかわらず、冷凍で180日、冷蔵で60日と賞味期限が長いのも弊社商品ならではの。冷凍で購入して先に食べる分を解凍し、残りをご家庭で再冷凍していただいても90日は持ちます」と付け加えます。催事会場では同社のベーコンを心待ちにするファンも多く、会員登録は4000名を超えています。「これからも、これまでのこだわりを続けていきたい。食育のとき『お母さんが家族を気遣うように、心を込めてつくるとおいしい』が全然違ってくるよ」と高校生に話したのですが、同じように、お客様のことを思いやっつけていきます」と鈴木さんは熱い思いを話してくれました。



■事業者 **有限会社農研百姓塾**
苫小牧市明徳町1丁目23-10
Tel.0144-61-6488 Fax.0144-61-6477
URL:https://ganko-web.jp/about.html



まきまき昆布 32g……574円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料 / 昆布(北海道産)、てんさい糖(北海道産)、昆布醤油(昆布だし(北海道産)、かつおだし(国産)、しいたけだし(国産))
- 賞味期限 / 120日
- 保存方法 / 常温

今回選定となった商品は、毎年春先に若葉の状態で見守る道南の「促成マコブ」を使った「春採り真昆布スティック」のリニューアル版。前の商品は2018年に北のハイグレード食品に選定されています。「この商品が好評だったので、原材料の道南産真昆布不漁のためのリニューアルは残念だったのですが、ウチの一番人気商品である「パリパリ焼き昆布」の原材料である道東産榨前昆布を使ってみたところ、全く別の食感を持つ昆布スナックが誕生したんです」と商品開発の経緯を話してくるのは同社営業部の山下文子さん。最初は春採り同様、スティック状にして捻ることを試みたそうですが、社長、管理栄養士、工場長などが一丸となって試行錯誤を重ね、棒状のものに昆布を巻き付けて

スティック状にして焼き上げたところ、中心が空洞になり、パリパリ、サクサクの、かるやかな新食感が生まれました。焼き菓子のパピロのように並べて高級感を出すことも考えたそうですが、食べやすさを優先して一口サイズに。「一等級の昆布を使い、昆布醤油、てんさい糖で味付けしてから長さ5cmくらいの棒に巻き付けて焼き、カットしてまた焼きます。とてもヘルシーでおいしいので食べた人は皆笑顔になって、リピーターになってくれる人がとても多いんですよ」と山下さんはうれしそうに話します。食物繊維たっぷりで、お通じにもいいそう。



■事業者 **株式会社三海幸**
函館市日乃出町1-20
Tel.0138-31-7101 Fax.0138-31-7103
URL:https://www.sankaikou.com



国稀 北海道限定 純米吟醸 720ml……2,250円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料 / 米(北海道産酒造好適米 吟風100%)、米こうじ(国産米)
- 賞味期限 / -
- 保存方法 / 常温

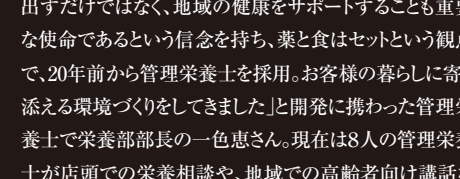
北海道でも古い歴史を持つ日本最北の酒蔵、国稀酒造㈱。商品開発を担当した取締役企画室長の本間櫻さんは、創業者本間泰蔵氏から数えて4世代目に当たります。「この商品のデビューは、インバウンドが大きな盛り上がりを見せた5年前。弊社の販売先は95%が道内なのですが、新千歳空港などでお土産として手に取ってもらうことを意識してあえて(北海道限定)を謳いました。パッケージも北海道の爽やかさを感じさせる意匠にし、増毛町の位置を覚えてもらえるよう、星印で表しました」と本間さん。



松本堂 のむお酢 梅 110g……1,111円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料 / 梅(北海道産)、醸造酢、酒精
- 賞味期限 / 1年
- 保存方法 / 常温

帯広市内を中心に札幌にも店舗を持つ梅まつもと薬局。今回選定の商品は、地元十勝の農産物を原材料に薬剤師や、管理栄養士が監修。食品加工や農産物に関する専門機関の協力を得て完成させた薬局発のちょっと異色な一品です。「弊社社長の松本健春は、薬局は薬を出すだけではなく、地域の健康をサポートすることも重要な使命であるという信念を持ち、薬と食はセットという観点で、20年前から管理栄養士を採用。お客様の暮らしに寄り添える環境づくりをしました」と開発に携わった管理栄養士で栄養部部長の一色恵さん。現在は8人の管理栄養士が店頭での栄養相談や、地域での高齢者向け講話などに活躍しています。「それまでお客様に人気だった北海道産の果実酢が販売中止になったことをきっかけに、初めて自社で開発に取り組んだのが『のむお酢』です」。



■事業者 **株式会社まつもと薬局**
帯広市西18条北2丁目29-6
Tel.0155-41-9333 Fax.0155-33-4811
URL:https://www.matumoto.info/

という思いを込めて「国稀 北海道限定 純米吟醸」としたそう。「弊者のお酒は日本酒度の高い「辛口」が主流なのですが、この商品では、どこの国の人か、どんなお料理を合わせても相性がいいように、主張があまり強くない、清々しくて喉通りのいい、軽快なお酒を目指しました。精米歩合も大吟醸を名乗れるくらい磨いています。また、吟醸酒は低い温度でゆっくり熟成するので、寒さが安定する真冬に一気に仕込んでいます」と、本間さんは自信をのぞかせます。



■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
URL:https://www.kunimare.co.jp

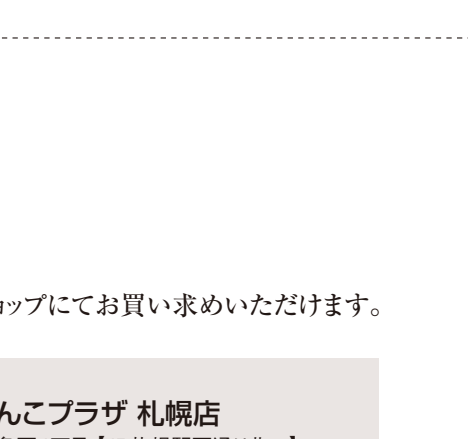


十勝ジャーキー フローズンヨーグルト(はっ酵乳) 80ml……352円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料 / ジャージー生乳(十勝産 NON-GMO(非遺伝子組換え)の飼料で育成したジャーキー種から搾乳)、グラニュー糖(北海道産)、全乳粉(北海道産)、乳化剤・安定剤・着色料・香料は一切使用していません
- 賞味期限 / 1年
- 保存方法 / 冷凍

昨年に続き、ヨーグルトでの選定となった缶十勝ミルクィー。「フローズンヨーグルトの原型は20年前既にありました。長年試行錯誤しながら改良を繰り返し、完成度を高めてきました」と代表取締役の加藤祐功さん。加藤さんがハイグレードと考えるポイントは3つ。1つ目は原材料の生乳。同社の契約牧場である鹿追町「十勝高田牧場」では、乳脂肪分が高くコクがある乳質と評価の高い希少なジャーキー種を非遺伝子組換えの飼料で育成。綿密な調査を経てホクレンからも認証を受けています。「お客様に、良質で、レベルの高い安全・安心を確保した食品をお届けするべく、十勝高田牧場とジャーキー種の生乳を買取り契約を結んでいます。これは、膨大なコストをかけて(非遺伝子組換え)に取り組んでいる生産者の応援に

も繋がっています」。生乳は自社で集荷し、風味を損なわないよう80℃15分の低温で殺菌処理しています。2つ目は乳酸菌。「製造時は冷凍状態ですが、解凍した段階で生き返るタイプの乳酸菌を使っています。乳等省令に定められているヨーグルトの乳酸菌数は、1mlあたり1千万個ですが、質のいい生乳を使用しているため選定商品では乳酸菌が爆発的に増えて1ml当たり2億個以上(乳等省令の20倍以上)にもなり、それだけ腸内環境が整いやすいといえると思います。通常、乳酸菌の寿命は2週間程度といわれますが、フローズンなら解凍すればいつでも最良の状態での乳酸菌を取ることができます。アイスクリームよりローカロリーな点もおすすめです」。3つ目は、乳化剤・安定剤・着色料・香料を使用していないこと。「添加物を入れることで生乳の風味や、さっぱりした口当たりが損なわれてしまいますので。添加物を入れないとそれだけ取り回しの難しい商品となりますが、それでも『あえて』ということだそうです。「商品には安定剤が入っていないので、冷凍庫から出した直後はカチカチに凍っています。5分ほど室温に置いた溶けかけが食べ頃。生乳そのままの風味や、シャリシャリした食感、鮮やかな甘ずっぱさを味わっていただけます」。



■事業者 **有限会社十勝ミルクィー**
帯広市西5条南34丁目12
Tel.0155-67-7331 Fax.0155-67-7372
URL:https://tokachi-milky.com/



北海道の食匠 北のハイグレード食品2020



HIGHER GRADE FOODS

掲載の商品は、北海道のアンテナショップにてお買い求めいただけます。(一部お取り扱いのない商品がございます)



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。人気の銘菜をはじめ、海産物や農産物の加工品、チーズなどの乳製品、地酒やワインといった、北海道のおいしいものを豊富に取り揃えています。

※お酒は20歳をすぎても。未成年者の飲酒は法律で禁じられています。