

Y
ハスカップ
スパークリング
750ml……2,940円

■主な原材料 / ハスカップ(千歳産)
■賞味期限 / - ■保存方法 / 常温



同じく通常のアルコール発酵が終了した後に瓶詰めして再度瓶内で発酵させる最も手間のかかる製法の一つ。きめ細かな気泡がゆっくりと立ち昇る優雅で高級感のあるワインに仕上がります。「このような製法を用いることでハスカップワインの価値を上げていきたいという思いがありました」と三澤さん。

同社のハスカップワインは一昨年リニューアル。千歳市の島、ヤマセキをモチーフにしたラベルと鮮やかなルビー色を堪能できる透明ボトルはパーティなどでも目を引きそうです。「千歳の特産であるハスカップの生産を続けていくために、商品を通じて農産物としての魅力をアピールしていきたいです」。



■事業者 **北海道中央葡萄酒株式会社**(千歳ワイナリー)
千歳市高台1-7
Tel.0123-27-2460 Fax.0123-27-2465
https://www.chitose-winery.jp

爽やかなアロマが特徴です」と、同社代表取締役社長の三澤計史さん。北ワインケルナーの評価は高く、日本ワインコンクールでも連続入賞を果たしています。

2011(平成23)年に分社化しましたが、同社の母体となる中央葡萄酒は山形県で100年近い歴史を誇る老舗ワイナリー。培われた高い技術力と、新しいものを取り入れる柔軟性を兼ね備えた醸造責任者が、良質の葡萄から毎年安定して質のいいワインを生み出しています。

「ケルナーは、アロマティックといわれる華やかな香りが特徴。弊社では密閉型プレス機を使うことで、その香りを逃がしません。どうぞ、身近な北海道の食材やチーズと組み合わせてください」



■事業者 **北海道中央葡萄酒株式会社**(千歳ワイナリー)
千歳市高台1-7
Tel.0123-27-2460 Fax.0123-27-2465
https://www.chitose-winery.jp

**ふらのワイン
ミュラートルガウ
2019**

720ml……1,850円

■主な原材料 / ぶどう(富良野産)
■賞味期限 / - ■保存方法 / 常温



くありません。だからこそ、一つひとつ丹念に手摘みし一粒も無駄にすることなく丁寧に仕込み「ふらのワイン」を造り上げています。

「ミュラートルガウ2019」の特徴は華やかな「香り」。青りんごのような果実香と爽やかな酸味が調和したワインです。最適なタイミングを見極めて収穫し、醸造工程では数種類の酵母を選択して発酵させ、フレッシュでフルーティな香りのインパクトを保つために熟成期間を持たずすぐに瓶詰めしています。

日本ワインコンクールでは、2008年ビンテージが銀賞を受賞。ミュラートルガウの中では最高の評価を受けました。ワイン専門誌にも取り上げられることが多い、北海道を代表する白ワインの一つです。



■事業者 **富良野市ぶどう果樹研究所**
富良野市清水山
Tel.0167-22-3242 Fax.0167-22-2513
https://www.furanowine.jp

純米 神川

720ml……1,320円

■主な原材料 / 酒造好適米(北海道産)
■賞味期限 / - ■保存方法 / 常温

※上川エリア限定販売品



る、触覚(触れる)、嗅覚(匂いを嗅ぐ)、味覚(口に含んでみる)、場合によっては聴覚(麹が発酵する音を聴く)といった五感を駆使して取組んでいます。この「普通に造ること」の難点は、大量生産ができないこと。小さなことを何度も何度も繰り返して、やっと一つのものが出来上がるということ。しかし、「普通に造ること」で醸された純米酒は、極端なものではなく普通に美味しい、より多くの純米酒ファンに喜んでいただける「飲まざる酒(北海道弁:つついっ飲んでしまう酒)」と自負しています。

「純米 神川」は冷やでも燗でもおいしく飲めますが、あまり冷やし過ぎない方が米の旨みやふくらみ、コクがより強く感じられるお酒です。



■事業者 **上川大雪酒造株式会社**
上川郡上川町旭町25-1
Tel.01658-7-7388 Fax.01658-7-7377
https://kamikawa-taisetsu.co.jp
■製造者 上川大雪酒造株式会社 緑丘蔵 上川郡上川町旭町25-1

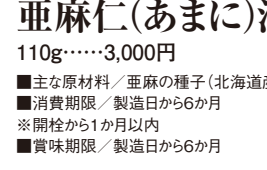
SY
OilDO
オメガ3北海道産
亜麻仁(あまに)油

110g……3,000円

■主な原材料 / 亜麻の種子(北海道産)
■賞味期限 / 製造日から6か月

※開栓から1か月以内

■賞味期限 / 製造日から6か月



必須脂肪酸α-リノレン酸を含む油として注目を集めるオメガ3(n-3)系オイル。今回選定となった亜麻仁油もその一つですが、「実は、市場に出回っている亜麻仁油の大半が外国産です」と話すのは、(同)OMEGAファーマーズ業務部長の久井伸也さん。「そんな中、道北を中心に8つの大規模農家が立ち上がり、亜麻仁の生産から、油の製造・販売まで、一貫して手掛けているのが弊社です」。



■事業者 **合同会社OMEGAファーマーズ**
士別市武徳町44線東7
Tel.0165-26-7763 Fax.0165-26-7764
https://www.omega-farmers.jp



ジャージーバター

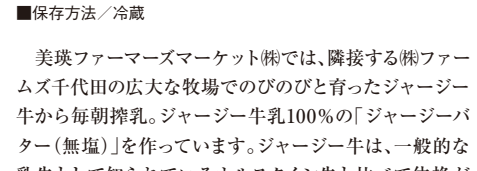
250g……1,500円

■主な原材料 / 牛乳(北海道美瑛産ジャージー牛乳)

※保存料や添加物などは一切不使用。「北海道HACCP」認証の自社工場にて製造

■賞味期限 / 冷凍365日、解凍から解凍日含め60日

■保存方法 / 冷蔵



美瑛ファーマーズマーケット㈱では、隣接する酪ファームズ千代田の広大な牧場でこのびのびと育ったジャージー牛から毎朝搾乳。ジャージー牛乳100%の「ジャージーバター(無塩)」を作っています。ジャージー牛は、一般的な牛牛として知られているホルスタイン牛と比べて体格が小柄で搾乳量も少ないですが、その牛乳は濃く味わい深いという特徴があります。「乳脂肪分」「乳たんぱく」

「無乳糖固形分」のすべての項目で上回っており、これがジャージー牛乳を使用した乳製品やデザートが濃厚でコクのあるおいしいになる理由の一つです。

ジャージー牛乳100%の無塩バターは全国でも珍しく、それを一般の皆さまが使いやすい規格にしてお届けしたいと始めたのが開発のきっかけです。製造の際、バターの水抜き工程は一つずつ手で行っており、そのため形が多量につぶになっていますが、お客さまからは「手作りの証」と親しまれています。

まずは、シンプルに熟々のトーストに塗って召し上がってみてください。滑らかな口当たりと滑り感、口の中に広がる爽やかな旨味を実感していただけます。



■事業者 **美瑛ファーマーズマーケット株式会社**
上川郡美瑛町宇水沢春日台第一
Tel.0166-92-1718 Fax.0166-92-1847
https://www.shop.f-chiyoda.com



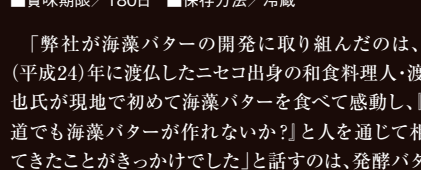
S
海藻入り発酵バター

200g……2,700円

■主な原材料 / クリーム(乳製品/北海道産)、生乳(北海道産)、食塩、海藻(マコブ、ロストコブ、ダルス、青のり、若のり/北海道産)

■賞味期限 / 180日 ■保存方法 / 冷蔵

「弊社が海藻バターの開発に取り組んだのは、2012(平成24)年に渡したニセコ出身の和食料理人、渡邊卓也氏が現地で初めて海藻バターを食べて感動し、「北海道でも海藻バターが作れないか?」と人を通じて相談してきたことがきっかけでした」と話すのは、発酵バターが2012(平成24)年に北のハイグレード食品に認定されている柳山中牧場の山中宜太郎取締役工場長。



■事業者 **株式会社山中牧場**
余市郡赤井村川字落合478-1
Tel.0135-34-6711 Fax.0135-34-6551
https://yamanakabokujyou.co.jp



潮騒のニシン

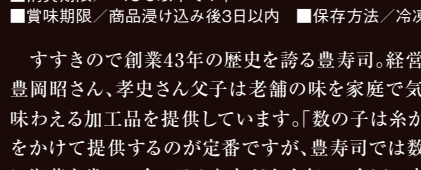
250g(7~8本)……4,100円

■主な原材料 / 魚のすり身(北海道厚田産)、塩

【醤油タレ】食塩(国内産)、醤油(調味料(アミノ酸)一部に小麦・大豆を含む)【海苔】製(国内産)

■消費期限 / -18℃以下で1年

■賞味期限 / 商品凍け込み後3日以内 ■保存方法 / 冷凍



すすきの創業43年の歴史を誇る豊寿司。経営者の豊岡昭さん、孝史さん父子は老舗の味を家庭で気軽に味わえる加工品を提供しています。「数の子は糸がつかないように提供するのが定番ですが、豊寿司では数の子を巻いて食べるやり方が大人気で、今回の商品化に至りました」と話すのは採取得意人の孝史さん。「世に出回っている数の子は、塩固めしてから漂白剤を

フランスの海藻バターを参考に、自社の発酵バターに道南産の海藻を混ぜて試作を繰り返すうちに、「バターも、海藻もフランスのものとは違うのだから、日本人の口に合うものを作ろう」と方向転換。さらに、完成したバターに海藻を練り込むのではなく、バターの製造工程で練り込むことで、ようやく納得いく製品が完成しました。発売は一昨秋。機械の清掃に手間暇がかかり、コストが嵩んでしまうのが目下の悩みのようです。

「今回の認定をきっかけに、多くの人に塩以外すべて北海道産の海藻バターの存在を知ってほしい」と山中さん。フランスパンに載せても、白いご飯に載せてもおもしろく、海藻の風味が魚料理を引き立てます。



■事業者 **株式会社山中牧場**
余市郡赤井村川字落合478-1
Tel.0135-34-6711 Fax.0135-34-6551
https://yamanakabokujyou.co.jp

使って薄皮を除去しているの、えぐ味が残ります。当店では厚田産の5、6年物のみを使い、無漂白で皮を剥いているので、雑味がなく、数の子本来の旨味が味わえます」とお父さんの昭さん。海水程度の濃度の塩水に浸けながら一本一本手で皮を剥く「プロの技」があるそう。

豊寿司ではお客様の要望に応じて数の子と作り方を提供していましたが、店の味を再現するのは難しいのが現状。家庭でも簡単に寿司店の味を楽しめるよう濃縮タレと店使用の有明海苔をセットしたのもポイントです。お父さんの技と、息子さんの情報力のタッグから次はどんな名品が生まれるか、期待が高まっています。



■事業者 **豊商店**
札幌市中央区北1条西2丁目2-8-401
Tel.011-613-8338 Fax.011-613-8338
https://yutakazushi.jp

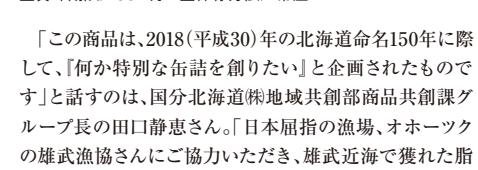


Y
北海道雄武産鮭水煮

180g……734円

■主な原材料 / しほぎ(北海道雄武産)、食塩、(一部に卵を含む)

■賞味期限 / 36か月 ■保存方法 / 常温



「この商品は、2018(平成30)年の北海道命名150年に際して、「何か特別な缶詰を創りたい」と企画されたものです」と話すのは、国分北海道圏地域共創部商品共創部グループ長の山口静恵さん。「日本屈指の漁場、オホーツクの雄武漁協さんにご協力いただき、雄武近海で獲れた脂ののった秋鮭だけを原材料としています。私共の知る限りでは水揚げ産を限定した鮭缶詰はどこにもなく、史上初と言ってもいいと思います」。日本初の缶詰工場が北海道

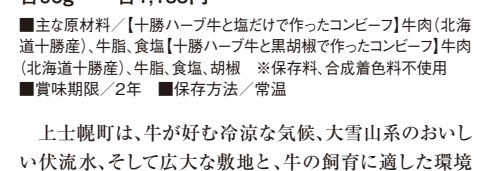


S
十勝ハーフ牛と塩だけで作ったコンビーフ

各95g……各1,188円

■主な原材料 / 【十勝ハーフ牛と塩だけで作ったコンビーフ】牛肉(北海道十勝産)、牛脂、食塩、胡椒 ※保存料、合成着色料不使用

■賞味期限 / 2年 ■保存方法 / 常温



■事業者 **株式会社ノベルズ食品**
北海道士別市明字土幌141-10
Tel.01564-2-5580 Fax.01564-2-2929
https://nobelsfood.com
■製造者 株式会社北海道チクレンミート
札幌市厚別区厚別東5条2丁目3-20

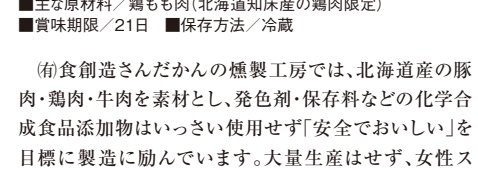


チキン じゅーしー ウィナー

120g……648円

■主な原材料 / 鶏もも肉(北海道知床産の鶏肉限定)

■賞味期限 / 21日 ■保存方法 / 冷蔵



■事業者 **有限会社食創造さんだかん**
深川市6条20-8
Tel.0164-22-2177 Fax.0164-23-3822
https://sandakan-co.shop-pro.jp
https://www.sandakan-co.net

石狩で作られてから140年余り。日本における缶詰の歴史はまさに北海道と共に歩んできたといえるでしょう。

鮭の馴り方が丸ごに入った鮭缶は、缶を開けたときの感動も特別。「2.6kg以下の缶詰最良規格の魚体を厳選し、缶を開けたときの美しさを保つため、協力企業の工場で熟練した職人さんがひと缶ひと缶手詰めにしました。鮭本来の旨味を味わっていただけるよう、味付けは塩のみです」と山口さん。今回の製造では、新たにEPAやDHAといった栄養成分表示を加えました。

「そのまま素材の味を楽しんでいただくのが一番おすすめの手し上がり方です。その他にも様々な料理に活用できます」



■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1018-3
Tel.011-350-6309 Fax.011-350-6326
https://www.kokubu.co.jp/hokkaido/
■製造者 株式会社マルハニチロ日本 釧路工場 釧路市海運3丁目1-1

ブ牛と黒胡椒で作ったコンビーフは、いずれも十勝ハーフ牛のスネとネックのみという限定部位の珍しいコンビーフです。化学調味料や発色剤を一切使わず、自然な赤色と風味を生かしています。「まずは一口そのまま味わってみてください。ワインのお供としてもおすすめ」とのこと。シンプルを味付だからこそ、炒め物やスープなど素材のおいしさを生かしたお料理にも活用できそう。

昨年2月にパッケージデザインを一新。キットとして好評で、本商品のギフトセットは、「OMOTENASHI Selection 2020(おもてなしセレクション)第1期、主催/おもてなしニッポン実行委員会」を受賞しました。



■事業者 **株式会社ノベルズ食品**
北海道士別市明字土幌141-10
Tel.01564-2-5580 Fax.01564-2-2929
https://nobelsfood.com
■製造者 株式会社北海道チクレンミート
札幌市厚別区厚別東5条2丁目3-20

北海道知床産の鶏の特にコラーゲンを豊富に含んだモモ肉だけを使用しており、製造工程では骨の破片が付着してはいないかと、細心の注意を払っています。また、肉の持ち味を極限までに引き出すことにごこだわっており、塩は長崎の天日塩、蜂蜜は国産天然蜂蜜といった味を損なわない素材を使用し、煙燻にはヤニ臭の強い桜の木は使わず胡桃の木を使用しています。

ソーセージを調理する際は、切った切れ目を入れたりせず、中火もしくは弱火で温まったフライパンに並べ蓋をして両面に焼き色が着いたら火を止め、照り付け用にオリーブ油がサラッ油を少量入れて転がせば完成です。



■事業者 **有限会社食創造さんだかん**
深川市6条20-8
Tel.0164-22-2177 Fax.0164-23-3822
https://sandakan-co.shop-pro.jp
https://www.sandakan-co.net



北海道の食匠
北のハイグレード食品2021



Hokkaido High grade Foods 2021



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、誇りを持って育ま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2021」。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 2021 本審査 審査員

浅野 裕紀氏 株式会社 浅野 取締役	伊東 章一氏 伊東食品株式会社 代表取締役	内田 勝規氏 株式会社 内田 代表取締役	田辺 由美氏 株式会社 田辺 代表取締役	薬師寺 雅文氏 株式会社 薬師寺 代表取締役
鷹尾 友詞氏 株式会社 鷹尾 代表取締役	新井 将士氏 株式会社 新井 代表取締役	塚本 孝氏 株式会社 塚本 代表取締役	堀川 秀樹氏 株式会社 堀川 代表取締役	村井 弘治氏 株式会社 村井 代表取締役
勝浦 忠氏 株式会社 勝浦 代表取締役	成田 辰徳氏 株式会社 成田 代表取締役	川端 美枝氏 株式会社 川端 代表取締役	深江 園子氏 株式会社 深江 代表取締役	吉岡 史世氏 株式会社 吉岡 代表取締役



スペアリーブacon

100g当たり.....486円
■主な原材料 / 豚バラ肉(北海道産)
■賞味期限 / 48日 ■保存方法 / 冷蔵

「トワ・ヴェール」は、黒松内町特産物手づくり加工センターの愛称で、フランス語で「緑の屋根」という意味。「ア北限の里づくり」構想のひとつとして1993(平成5)年に誕生した町営施設の当センターは、町の基幹産業である酪農・畜産から生まれる食文化を通して、都市と農村との交流を目的としています。
「スペアリーブacon」は、スモーク生ベーコンの試食販売を行った際にお客さまから「脂の少ないのが欲しい」

「ベーコンをポトフに使いたい」といった声が多数聞かれ、それをヒントにバラ肉より脂身が少なく、煮込み料理に合う骨付きベーコンの開発に至りました。完成したのが、運動量の多い豚ウデ肉(肩肉)と豚バラ肉との間にある味わい豊かな豚肩バラ肉を使った骨付きのベーコン「スペアリーブacon」です。バラ肉の脂の旨さと肩肉のしっかりとした歯応えのある赤身肉が味わえます。
「スペアリーブacon」は見た目にも迫力があり、北海道物産展でも人気の商品です。「北海道産の野菜と一緒にじっくり煮込んで、お家ご飯の一品として味わってほしい」ということです。



■事業者 黒松内町特産物手づくり加工センター(トワ・ヴェール)
寿都郡黒松内町字目名152-4
Tel.0136-72-4416 Fax.0136-72-4417
https://toivert.shop/



熟成白カビ生ハム

60g.....1,296円
■主な原材料 / SPF豚肉(北海道産)、食塩、香辛料、三温糖
■賞味期限 / 14日 ■保存方法 / 冷蔵

道産SPF豚の肩肉を使い、服部邦晃シェフが料理人の感性と職人の技で造り上げた生ハム。長期熟成により脂身にはチーズのような味わいが生まれ、ほんのり白カビの風味が鼻の中を通りぬけます。
赤身が多い肩肉は肉の旨味が凝縮した部位。それを引き出すため熟成庫は使わず、ドイツの伝統的な製法に即って低温で湿度の安定した冬季に仕込み、室内に干し



■事業者 CHAIR CUTIER 有限会社
札幌市中央区旭ヶ丘2丁目5-3
Tel.011-200-0613
https://www.chair-cutier.com



おぐに牧場 黒毛和牛100%ハンバーグ

180g.....842円
■主な原材料 / 牛肉(北斗市産)
■賞味期限 / 180日 ■保存方法 / 冷凍

「飼育から販売まで一貫運営」のおぐにビーフ(株)は、2001(平成13)年に、小園美仁社長が「からスタートさせた牧場です。アメリカで2年間研修した際、時代が進んでも変わらない現地の人の「牛飼いの誇り」に触れ、「自分も日本に帰って誇り高い牛飼いたい」と決意。帰国後、日本の畜産技術の高さに触れるとともに、最も魅力を感じたのが黒毛和牛でした。自分が目指したい味は

和牛でしか実現できないと感じたのです。
「おぐに牧場黒毛和牛100%ハンバーグ」は、肉の味を高める飼育方法で丹誠込めて育てた「牛飼いの誇り」が、挽肉の大きさや下味の付け方を試行錯誤を重ね、成形まで自分の手で行うほどとことんこだわったハンバーグです。オレイン酸含有量55%以上が高級とされる中で、同社の牛肉は60%前後と高水準で、脂の質も高く、濃厚ながらもさっぱりとした味わい特徴です。
「解凍し、両面を1分ほど焼いて焦げ目をつけ、約8分ほど蒸し焼きにするとおいしく召し上がれます。にくにくしいお肉をご家庭でガツンと食べたい時におすすです。」



■事業者 おぐにビーフ株式会社
北斗市市瀬57-2
Tel./Fax.0138-77-7615
https://oguni-beef.jp/

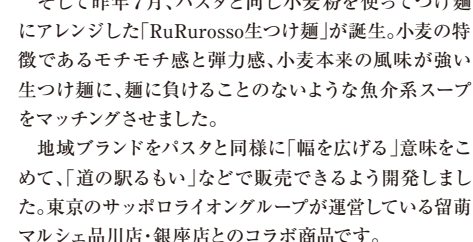


RuRuroso 生つけ麺

麺175g×2、スープ40g×2.....540円
■主な原材料 / 小麦粉(留萌管内小麦)
■賞味期限 / 28日 ■保存方法 / 冷蔵

1961(昭和36)年の創業時から既成概念にとらわれない柔軟な発想・独創的なアイデアを何よりも大切にしているという(株)フタバ製麺「地産地消」が叫ばれる以前から地元の食材を活かした商品づくりをしており、他ではできないことにチャレンジする精神を培っています。その代表例が、2011(平成23)年に誕生した生パスタ「RuRuroso

(ルルッソ)」です。留萌市と小平町でのみ生産されている希少な硬質小麦を原料に作られており、日本人の口に合った味や食感がバスタファンを魅了しています。
そして昨年7月、パスタと同じ小麦粉を使ってつけ麺にアレンジした「RuRuroso生つけ麺」が誕生。小麦の特徴であるモチモチ感と弾力感、小麦本来の風味を生かしてつけ麺に、麺に負けることのないような魚介系スープをマッチングさせました。
地域ブランドをパスタと同様に「幅を広げる」意味をこめて、「道の駅もい」などで販売できるよう開発しました。東京のサブポロライオングループが運営している留萌マルシェ品川店・銀座店とのコラボ商品です。



■事業者 株式会社フタバ製麺
留萌市栄町2丁目3-6
Tel.0164-42-1699 Fax.0164-43-8350
https://www.futaba-seimen.com/



あべ養鶏場がつくった えぶごぶりん

90g.....410円
■主な原材料 / 牛乳、卵、生クリーム、甜菜糖(すべて北海道産)
■賞味期限 / 1週間 ■保存方法 / 冷蔵

(株)あべ養鶏場は、1964(昭和39)年に北海道北部に位置する下川町に創業しました。夏は30℃、冬はマイナス30℃にもなり、その寒暖差は60℃という厳しい環境ですが、ニワトリは元気に育っています。
ニワトリの健康を第一に考え、昆虫系酵素や発酵飼料(乳酸菌)を特徴とした17種類の素材からなる「あべ養鶏場オリジナル」のこだわりぬいた飼料で育てており、安

全・安心なたまごを生産しています。下川の森が育んだ水で元気に育ったニワトリが産み出す奇跡のたまごが「下川六〇酵素卵」です。
「えぶごぶりん」は、この貴重なたまごを使って一つひとつを大事に手づくりしています。下川六〇酵素卵は、レモン・エロの濃厚な黄身が特徴ですが、えぶごぶりんが素材でありながら濃厚なたまご感が強いのは、このたまごのおいしさが生きているから。
「最初はそのまま堪能して、次にカラメルをかけると、2度おいしい味わえる」プリンです。えぶごぶりんは、半世紀にわたってたまご作りで励んできた養鶏場が本気で作った自信作です。

■事業者 株式会社あべ養鶏場
上川郡下川町班溪1386
Tel.01655-6-7766 Fax.01655-6-7767
https://www.abe-youkei.com/



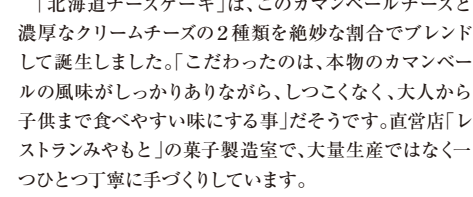
北海道チーズケーキ

〜カマンベールチーズ&クリームチーズ〜
310g.....1,620円

■主な原材料 / クリームチーズ・カマンベールチーズ(自社産)
※生クリーム・バターなど生乳由来の原料はすべて北海道産
■賞味期限 / 90日 ■保存方法 / 冷凍・解凍後は要冷蔵5日

早来(現:安平町)は、日本で初めての本格的なチーズ工場ができた町として知られています。工場は52年の歴史を刻み、1985(昭和60)年に十勝管内大町町に移転しました。夢民舎の創設は、1990(平成2)年。「チーズ発祥の地にもう一度チーズ作りの灯りをともしたい」という思いからでした。夢民舎が製造したチーズの第一号が「カマンベールはやきた」。胆振東地区の牧場で搾乳された牛

鮮な生乳のみを原料に、クリーミーでまろやかな舌触り、コクのある味特徴です。
「北海道チーズケーキ」は、このカマンベールチーズと濃厚なクリームチーズの2種類を絶妙な割合でブレンドして誕生しました。「こだわったのは、本物のカマンベールの風味がしっかりありながら、しつこくなく、大人から子どもまで食べやすい味にすること」だそうです。直営店「レストランみやもと」の菓子製造室で、大量生産ではなく一つひとつ丁寧に手づくりしています。
コーヒーと一緒に、ワインのお供として、チーズ好きな方には...多彩に楽しめるチーズ工房ならではの自家製チーズ100%のチーズケーキです



■事業者 夢民舎(むーみんしゃ)
勇払郡安平町早来大町141
Tel.0145-26-2355 Fax.0145-22-2439
https://www.muminsha.com/



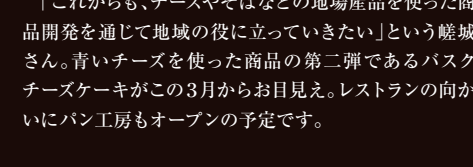
江丹別の青いチーズケーキ

280g.....2,500円
■主な原材料 / ブルーチーズ(旭川市江丹別産)、クリームチーズ(北海道産)、バター(北海道産)、生クリーム、グラニュー糖、ハチミツ、レモン果汁、セラチン、グラハムクッキー、塩(稚内産)、こしょう、シナモン
■賞味期限 / 解凍後1週間 ■保存方法 / 冷蔵

フレンチをベースに、旭川市内で20年ほど修行を積んだ饅頭業介さんが、独立・開業の地に選んだのが、市郊外の江丹別でした。家族で移住し、一昨年8月にオープン。そこは今や地域の名品となったブルーチーズ、「江丹別の青いチーズ」が生まれた場所。「青いチーズを造っている伊勢芳平さんと元々面識があり、青いチーズを使った商品開発をしたいという思いもあり

■事業者 Chirai restaurant & cafe
旭川市江丹別町中央121-1
Tel.0166-76-4747 Fax.0166-76-4747

ました」と、饅頭さんは振り返ります。
青いチーズのクセの強すぎないおいしさが生きているのはスイーツと考え、「青カビの持ち味である濃厚なコクとまろやかな風味を活かしながら、道産のクリームチーズと生クリームを配合し、濃厚でとろける舌触りのレアチーズ風のケーキに仕上げました。理想の配合をつかむまで幾度となく試作を繰り返したそうです。
「これからも、チーズやそばなどの地場産品を使った商品開発を通じて地域の役に立てていきたい」という饅頭さん。青いチーズを使った商品の第二弾であるバスケットチーズケーキがこの3月からお目見え。レストランの向かいにパン工房もオープン予定です。



■事業者 Chirai restaurant & cafe
旭川市江丹別町中央121-1
Tel.0166-76-4747 Fax.0166-76-4747

■事業者 Chirai restaurant & cafe
旭川市江丹別町中央121-1
Tel.0166-76-4747 Fax.0166-76-4747

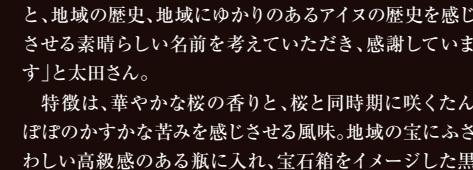


さくらのIkori(イコロ)

110g.....1,380円
■主な原材料 / はちみつ(北海道産)
■賞味期限 / 充填日より2年 ■保存方法 / 常温

新ひだか町静内にある7kmにおよぶ桜並木「二十間道路」は北海道有数の桜の名所。「今年選定の商品は、二十間道路の桜から採れた蜂蜜で新ひだか町を代表するような商品を作りたいという考えから、一年間試験的に二十間道路周辺に巣箱を設置した後、自信を持って商品化したものです」と話すのは、南太田養蜂場の太田一徳さん。商品名の「Ikori(イコロ)」はアイヌ語で「宝」の意味。

商品名を公募したところ、公募サイトに上げられたこともあって500件もの応募がありました。その中で命名者になったのは地元の方。「地域の宝である二十間道路と、地域の歴史、地域にゆかりのあるアイヌの歴史を感じさせる素晴らしい名前を考えていただき、感謝しています」と太田さん。
特徴は、華やかな桜の香りと、桜と同時に咲くたんぽぽのかすかな苦みを感じさせる風味。地域の宝にふさわしい高級感のある瓶に入れ、宝石箱をイメージした黒い外箱も用意。手土産に買い求める町民も多そうです。「新ひだかの春を詰め込んだ一瓶です。紅茶に入れると香りが立って特においしいと評判です。」



■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
https://otayouhou38.com



■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
https://otayouhou38.com

※価格はすべて税込み、北海道内参考価格(受賞当時)

ホッカイドウのホッ、安心のホッ。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。人気の銘産品をはじめ、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いいものを豊富に取り揃えています。

北海道エリア 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札幌駅西口北口】 Tel.011-213-5053	関東エリア 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
東北エリア 北海道どさんこプラザ仙台店 宮城県仙台市青葉区一番町4丁目5番24号【錦華ビル1階】 Tel.022-796-2150	北海道どさんこプラザ池袋店 東京都豊島区南池袋1丁目29番地1号【池袋シロインビル(SIP)】 Tel.03-3962-0170
東海エリア 北海道どさんこプラザ名古屋店 愛知県名古屋市中区名駅1丁目2番1号【名鉄百貨店メッセ館地下1階】 Tel.052-585-7294	北海道どさんこプラザさいたま副都心店 埼玉県さいたま市宮区吉敷町4丁目263-1【コクーン2-1】 Tel.048-788-1137
北海道どさんこプラザ古屋店 愛知県名古屋市中区名駅1丁目2番1号【名鉄百貨店メッセ館地下1階】 Tel.052-585-7294	北海道どさんこプラザ吉祥寺店 東京都武蔵野市吉祥寺本町2丁目B3-1【東武百貨店吉祥寺店3階】 Tel.0422-21-5517

※お酒は20歳を過ぎてから。未成年者の飲酒は法律で禁じられています。



北海道 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.011-204-5138
http://www.pref.hokkaido.lg.jp/kz/sss/brandpromotion/hg.htm

