

HOKKAIDO RAVENS FOODS



北海道の食匠 北のハイグレード食品+2015



スイス種の特徴から「十勝ぼうや牛」と決まりました。初の商品化にあたって安藤さんが考えたことは2つ。牛肉の真ん中はステーキとは限らないということ、作るなら全て無添加で作りたいということ。これらを勘案すると缶詰の存在が浮かんできました。そしてもう一つ安藤さんの胸をよぎったのは首都圏にいて遭遇した2011年の東日本大震災の記憶。大切な人を守る、そのままだも食べられる非常食の重要性に思い至りました。



製造業者をいろいろと探した結果、丁寧に質の高い仕事をしてくれる札幌市の株式会社クレムートに委託。商品名にある「無塩せき」は発色剤不使用という意味ですが、こぶし大に切った牛肉を加熱調理して缶に詰める過程で食品添加物は一切使用されていません。それでも常温で2年間持つのは缶詰だからこそ。

初出店となった2014年11月の東京での物産展では大好評を得ました。「ブラウンスイス種の付加価値を肉牛としても高めることが、Uターンで戻って私の初仕事です。北海道にわずか1,200頭程度しかいないこの希少種の価値を、「十勝ぼうや牛」としてどこまで高められるか、これがかが本番です」。

■事業者 株式会社風車(レストラン風車)

上川郡清水町御影南1線45番地
tel.0156-63-2080 fax.0156-63-2080
URL: [十勝清水コスモスファーム]http://kosmosfarm.com [レストラン風車]http://www.fusha.info
製造者/株式会社北海道チクニスト 札幌市厚別区厚別東5条2丁目3-20

気商品に。現在は釧路市内のスーパーや居酒屋で扱われています。「なぜおいしくなるのか?」という理由の解明を北海道立総合研究機構食品加工研究センターに委ねたところ、明らかに魚臭が抑えられること、旨みの数値が上がる事が判りました。同センターではさらなるホエーの可能性を求めて研究を続行しています。

製法は至ってシンプル。水揚げ後冷凍されたサバを解凍し、フレ状にして一晩塩を加えたホエーにつけるだけ。試行錯誤の結果一晩がベストと分かったそうです。バスタなど幅広い料理に使えるよう塩味は控えめにしています。釧路市内の居酒屋では「すき焼き」に出すお店も出てきました。



「ホエーは劣化が早いので、距離が離れていると輸送や保存のためのコストが高くてメリットがなくなってしまいますが、当社からホエーを購入している串白糠酪舎まで車で30分と近距離にあります。釧路は目の前に海があるけれどすぐ後ろに牛も羊もいる。この恵まれた環境から大地と海を繋ぐこの商品が生まれたのだと思います」と平野さん。「商品を通じて地域のお役に立てることは大きな喜びです」。

■事業者 有限会社 釧路フィッシュ

釧路市大楽毛11番31
tel.0154-57-5946 fax.0154-57-5550
URL: http://www.kushirofish.com



食品添加物不使用 無塩せきコンビーフ

95g……640円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 牛肉(自家産の「十勝ぼうや牛」)
牛脂(自家産の「十勝ぼうや牛」)、食塩
■賞味期限 / 2年 ■保存方法 / 常温

「そもそものきっかけは十勝清水コスモスファームの経営者である母が、「ブラウンスイス種がかわいいから飼いたい」と言われたことからと経緯を語るのは同ファームのマネージャーで、ファーム直営レストランの代表取締役でもある安藤孝さん。

同ファームは、ホルスタイン種の肥育期間を大幅に短めて出荷することで注目を集める「十勝若牛」の生産牧場の一つ。ブラウンスイス種は近年、チーズやスイーツに向けた脂肪分の高いミルクを出す乳用種として評価が高まっていますが、肉用としては未知数の存在。ところが、試しにお肉にしてみると、「和牛の獣臭も乳牛の乳臭もなく、コクがあるのに後味はさっぱりした赤味肉で、シェフなどに試食してもらうと、料理人の腕次第でいかようにもなる極めて上質な肉と絶賛されました」。

ブランド化が決まり、ブランド名も顔がかわいいブラウン



釧路産塩さば ホエー仕込み

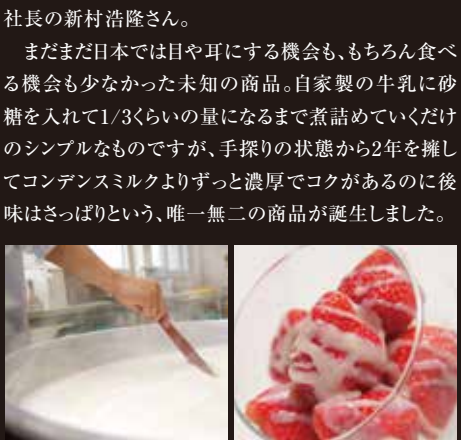
2枚……600円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 鯖(釧路産)、食塩(五島産(ごとうの塩))、乳清(白糠町産)
■賞味期限 / 冷凍で6か月 ■保存方法 / 冷凍

「チーズづくりの副産物として出るホエー(乳清)を水産物に利用できないだろうか…。(前)釧路フィッシュの平野勝幸代表取締役が食事の席でお隣の白糠町でチーズづくりを行っている串白糠酪舎の井ノ口和良代表と交わした会話が商品開発のきっかけ。

ホエーは、近年その栄養価に注目が集まっているもののまだまだ多くが廃棄されているのが現状です。「北のハイグレード食品2013」に選定されたみぞ糠さんを始め地元産の水産物の加工を手掛ける(前)釧路フィッシュでは、試しに近年漁獲量を増やしているサバの塩水漬けに使用する水をホエーに変えてみました。するとこれが「味がまるやかになった」「冷めてもおいしい」と周囲に大好評。2012年秋に東京海洋大学の大学院で試験販売したところ、試食した人全員が買い求めるほどの大人

■事業者 有限会社 十勝しんむら牧場

河東郡上士幌町字上音更西1線261番地
tel.01564-2-3923 fax.01564-2-3919
URL: http://www.milkjam.net



ミルクジャム プレーン

140g……650円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 生乳(自家産放牧牛乳)、グラニュー糖(北海道産)
■消費期限・賞味期限 / 90日(未開封時) ■保存方法 / 常温

2000年の発売から世に知られるまでに少し時間がかかりましたが、その後すぐに同社の顔となる商品に、種類も増えて今ではプレーンに加えて【季節限定】の「さくら」、「はちみつ」など10種類を数えます。さらに、東京都内に展開するデリカ・セレクトショップ「DEAN & DELUCA」を始め、東京ソラマチの「チーズガーデン」や、山形県の「セゾンファクトリー」の委託を受けてミルクジャムをOEM生産するまで。

「6次産業化」という言葉が生まれるずっと前から独自の道を走ってきた新村さん。「これからもずっと牛乳にこだわって、十勝しんむら牧場が作る意味のある商品を作っていきたい」と、変わらぬ情熱を燃やしています。

■事業者 有限会社 十勝しんむら牧場

河東郡上士幌町字上音更西1線261番地
tel.01564-2-3923 fax.01564-2-3919
URL: http://www.milkjam.net

いたこともない商品でしたが、同社代表取締役社長の新村浩隆さんの開発心に火がついて試作を重ねること1年、磯淵さんに自信作を送ったところ、めでたく「本物のお墨付きをいただいたのです」。

「このクリームは乳脂肪分60%。弊社の放牧生乳2ℓからわずか100gしか取れません。日本でもいろいろなメーカーが作ろうとトライしたようですが、生乳100%とも言えるのは弊社が日本で初めて商品化しました。うちの牛乳の品質のよさが証明されたのだと思っています」と、新村さん。発売は2001年、日本では未知の商品故にミルクジャム同様、乳製品とはっきり分かる牛柄の図案に、さりげなく食べ方を紹介するコピーを入れました。本物を探し求めた末にこの商品にたどり着き、感激するお客様も少なくないとか。



クロテッドクリーム

100g……1,000円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 生乳(自家産放牧牛乳)
■消費期限・賞味期限 / 21日(未開封時) ■保存方法 / 冷蔵

近年は大きく向上しているようですが、かつては「美味いものなし」と言われたこともあるイギリスの食。その中でも多くの旅行者や滞在者が「これぞイギリスの味」と絶賛を惜しまないのが紅茶とスコーンとクロテッドクリームの組合せ。特にバターと生クリームの中間のようなクロテッドクリームの独特の食感は一度食べたら忘れられない」と、声を揃えます。

■事業者 有限会社 十勝しんむら牧場

河東郡上士幌町字上音更西1線261番地
tel.01564-2-3923 fax.01564-2-3919
URL: http://www.milkjam.net

の入った調味液に1時間ほど漬け込みます。

その後、独自開発した乾燥機に入れるのですが、獲れたての甘えびは乾燥機の網に載せるときもまだびびくしているとか。その後干し上がるまでに1週間ほどを要しますが、美しい桜色を出すために重要なのが湿度の管理。冬場はあまり問題ないのですが、湿気の多い夏場は甘えびに均等に風を当てるためにひっくり返したり、位置を変えたり。一日に何度も見て回るのだそうです。無事に乾燥が仕上がったらヒゲヤツンを取って形を整え、真空パックにして、パッケージング。着色料、保存料等完全無添加の甘えびの一夜干しの出来上がりです。



ミルクジャム プレーン

140g……650円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 生乳(自家産放牧牛乳)、グラニュー糖(北海道産)
■消費期限・賞味期限 / 90日(未開封時) ■保存方法 / 常温

「目指したのはおえびさんの封を切って一口目のさくさく感です。その食感を出すために120%乾燥を徹底しています。おっしゃる通りパリパリと軽快に食べられます。塩気だけでなく、かすかに残る味噌のえん味が程よいアクセントになって確かにこれは止められない。丸干しに使えなかった部分を粉砕してゴマや青のりを加えたふりかけも大好評だそうです。

「丸干しは酒のつまみに最高ですが、無添加だから安心して食べられるし、カルシウムもたっぷりなので、お子さんのおやつにもおすすめです」。

■事業者 梅澤商店

苫前郡初山別村字有明48
tel.0164-68-1215 fax.0164-68-1283

をかけて特別なレシピが開発されました。はちみつつる発酵を花粉で補助する他に例のない醸造方式です。製造は小樽市の田中酒造株に委託しました。

菅野さんのミードはグラスに注いだ途端花の香りが漂い出し、自然のままのはちみつ風味が見事に残っています。「はちみつの特徴的な香りを残すために花粉や澱をろ過せずにそのまま瓶に詰めています。そのため美しいのはちみつ色も再現することができました」と菅野さん。



はちみつ酒「菩提樹のミード」

500ml
■主な原材料 / 菩提樹のはちみつ(訓子府町産)、花粉
■賞味期限 / - ■保存方法 / 常温

「ミード」とは、はちみつから作ったお酒のこと。訓子府町を本拠地に3代に渡って養蜂を続けている菅野野養蜂場代表取締役の菅野野二さんは、夏は北海道ではちみつを採取し、冬には越冬のため温暖な静岡県に移動する暮らしを続けています。菅野さんは蜂に病気予防のための抗生物質を投与することをせず、そのはちみつも農業260種が不検出という安全・安心にこだわったもの。菅野さんがミードを作りたいと思ったきっかけは、4年ほど前カナダバルタ州への視察旅行で訪ねた養蜂農家が「おいしい」と思える自家産ミードを作っていたことから。帰国後、訓子府の山奥深くに自生する菩提樹の花から採ったのはちみつでミードを作ること考え、東京農業大学の水島俊夫名誉教授に相談しました。その後、東京農業大学オホーツクキャンパスの協力を得て2年の歳月

■事業者 株式会社 菅野養蜂場

常呂郡訓子府町字常磐5-66
tel.0157-47-4397 fax.0157-47-4397
URL: http://honeyfarm-kanno.com
製造者 / 田中酒造株式会社 小樽市信香町2-2

ら呼吸することができます。一方、空気を漂うカビや雑菌は通れないくらい小さな穴なので、ワックスがかかていれば家の冷蔵庫でもチーズにカビを生やすことなく熟成させることができます。若いうちに食べてもいいし、若いものを記念日などに向けて育てる事もできる、食べ頃を自分で決められるチーズ!



コクの赤・マイルドの橙(だいたい) (熟成チーズ)

200g……1,640円(3か月熟成)(税別、北海道参考価格)
賞味期間におよぼす旨味の強弱が異なります。
例 / (1か月)1,480円、(2か月)1,560円、(4か月)1,720円(いずれも税別、北海道参考価格)
■主な原材料 / 生乳(自家産)、食塩
■賞味期限 / 熟成後30日~60日 ※賞味期限後も2年を上限に熟成段階ごとのおいしさを味わうことができます。
■保存方法 / 冷蔵

このアイデアに勢いを得て2013年から100%自社牧場の生乳を使って非加熱圧搾のセミハードナチュラルチーズの製造を開始。消費者が使いやすい200gを単位に、今回応募した2種を含めそれぞれに使っている乳酸菌が違つ4種類のチーズを作っています。「おかげで、グリーンチーズはチーズ嫌いの方でもおいしく食べられる、また自分で熟成させたチーズは格別においしいと好評です。賞味期限はあくまでも「その熟成段階の風味を楽しむ期間」であり、初山別村で商店を営んで80年の歴史を刻む、梅澤商店の梅澤安男さん。

「甘えびの一夜干しはとにかく鮮度が大事です。生きていうちに調理しないとこのきれいな天然の桜色が出ないんです」と梅澤さん。そんな鮮度の高い甘えびを手に入れることができるのは梅澤さんが北るもい漁業協同組合の仲買人でもあるから。朝8時に入札が始まり、競り落とした甘えびを持ち帰ったら午前中が勝負です。

■事業者 旭川あらかわ牧場合同会社

旭川市江別町开拓北582-4
tel.0166-73-2107 fax.0166-73-2107
URL: http://www7.plala.or.jp/FarmShop-la

目のうちに大量に、ばばっと、おいしく調理できることが鉄則。我が家では刺身より酒蒸しが好きなんです」。

ポイントが生きているうちに調理すること、生きているのと死んでいるのでは味が全然違うそう。調理法は至って簡単。大鍋に水揚げされた甘えびと日本酒、塩、水を入れてあざりの酒蒸しの要領で蒸し上げるだけ。けれどその後が手間。一匹一匹を切り、白く見えるアクを取り除いた後、一匹ずつ手に取って加熱する前に死んでいたものや、傷がついたものをはねていきます。最後に形を整えて急速冷凍し、真空パックに。「食べるときには前日から冷蔵庫で自然解凍してください。電子レンジにかけると身が縮んでしまいます」。ふりふりした食感と自然な甘み、絶妙な塩加減が合わさって、後を引くおいしさです。



酒蒸し甘えび

200g……1,800円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 甘えび(羽幌産)、日本酒、塩
■賞味期限 / 冷蔵で3か月、解凍後2日 ■保存方法 / 冷蔵

「私たちが普段食べている甘えびの本当のおいしさを皆さんに味わってもらいたくて…」と、開発の経緯を語るのは串白糠酪舎の取締役専務、蛭名桃子さん。2014年6月、甘えびの水揚げ日本一を誇る羽幌町で、甘えびの加工・販売を行う「甘えび専門店 海の人」を立ち上げました。

■事業者 有限会社 蛭名漁業部

苫前郡羽幌町南1条2丁目1番地
tel.0164-68-7777 fax.0164-62-1870
URL: [甘えび専門店 海の人]http://www.uminohito.jp



コクの赤・マイルドの橙(だいたい) (熟成チーズ)

200g……1,640円(3か月熟成)(税別、北海道参考価格)
賞味期間におよぼす旨味の強弱が異なります。
例 / (1か月)1,480円、(2か月)1,560円、(4か月)1,720円(いずれも税別、北海道参考価格)
■主な原材料 / 生乳(自家産)、食塩
■賞味期限 / 熟成後30日~60日 ※賞味期限後も2年を上限に熟成段階ごとのおいしさを味わうことができます。
■保存方法 / 冷蔵

チーズづくりを志して道内外で研修に励んでいた旭川あらかわ牧場の荒川求さん。ご両親と共に試作を重ねる中で、「グリーンチーズ」と呼ばれる熟成期間40日未満の未成熟なチーズの、フレッシュなおいしさに目を見張りました。以来、通常の熟成期間のもの併せて、普段は市場に出ることのないグリーンチーズを多くの人に知ってもらえる商品はできないだろうかと模索を続けました。

「山形県の蔵王で研修を受けていたとき、小さな単位でワックスがけをしているチーズを見てひらめきました」と荒川さん。「チーズは呼吸をしながらおいしく熟成します。チーズを包んでいるワックス(食品用のロウ)には目に見えない小さな穴が開いていてチーズはそこか

「チーズづくりを志して道内外で研修に励んでいた旭川あらかわ牧場の荒川求さん。ご両親と共に試作を重ねる中で、「グリーンチーズ」と呼ばれる熟成期間40日未満の未成熟なチーズの、フレッシュなおいしさに目を見張りました。以来、通常の熟成期間のもの併せて、普段は市場に出ることのないグリーンチーズを多くの人に知ってもらえる商品はできないだろうかと模索を続けました。



酒蒸し甘えび

200g……1,800円(税別、北海道内参考価格)
■主な原材料 / 甘えび(羽幌産)、日本酒、塩
■賞味期限 / 冷蔵で3か月、解凍後2日 ■保存方法 / 冷蔵

「私たちが普段食べている甘えびの本当のおいしさを皆さんに味わってもらいたくて…」と、開発の経緯を語るのは串白糠酪舎の取締役専務、蛭名桃子さん。2014年6月、甘えびの水揚げ日本一を誇る羽幌町で、甘えびの加工・販売を行う「甘えび専門店 海の人」を立ち上げました。

「この商品がお気に召したら羽幌までお運びください。生きたものはここに来た人しか食べられませんから」。

■事業者 有限会社 蛭名漁業部

苫前郡羽幌町南1条2丁目1番地
tel.0164-68-7777 fax.0164-62-1870
URL: [甘えび専門店 海の人]http://www.uminohito.jp



ハスカップスイート

720ml……1,324円(税別、北海道内参考価格)

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

「ハスカップ」の語源はアイヌ語の「ハシカプ」で、「木の枝にたくさんなるもの」という意味。近年アントシアニンなどの成分が注目を集めているベリーの仲間で、北海道では主に勇払原野に自生しています。アイヌ民族は“不老長寿”の妙薬として珍重していたと言われます。

お土産品などでハスカップを使ったスイーツをよく目にしますが、こちらはお酒。グラスに注いだ瞬間、ルビーのように鮮やかな赤色に引きつけられます。フルーティな香りに誘われて口に含むと、北国らしい酸味と甘味のバランスがよく、とても爽やかな味わい。アルコール度数も7度と低めで、アルコールが苦手な方にも飲みやすいお酒です。

北海道中央葡萄酒社とハスカップの出会いが創業当



樽熟ツヴァイゲルトレーベ

720ml……2,752円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料 / ツヴァイゲルトレーベ(余市町産)
- 賞味期限 / - ■保存方法 / 常温

余市町は現在ウイスキー造りを題材にしたドラマで注目を集めています。ワイン造りも負けていません。「余市ワインは、爽やかな余市の気候の中でしっかりと完全させた葡萄を使っています。おいしいのは余市の自然が育んだ葡萄を、余市の気候風土の中で仕込んでいるからこそ」と語るのは、この地で昨年40周年を迎えた日本清酒株式会社ワイナリー課長の園田悠さん。

その秘訣の一つは気候風土。果樹のまちと言われる余市町は昼夜の寒暖差が大きく、色素と糖度に優れた果実が育つ果樹栽培の好適地。もちろん醸造用葡萄の栽培にも向いています。余市ワインが栽培している醸造用葡萄の代表品種はルナール、ツヴァイゲルトレーベ、ミュラートゥルガウ(栽培面積順)で、いずれも耐寒性の

時の1988年にさかのぼります。当時の千歳市農協(現JA道史)の職員から「ハスカップを使ったお酒ができないかと相談されたことが商品開発のきっかけ。ハスカップの収穫期は6月下旬から7月中旬のわずか3週間ほどで、摘み取りから選別まで手作業で行われます。ハスカップの実実は傷みやすく、日持ち期間が短いことなどから、加工品の開発が求められていたのです。



「現在ハスカップを栽培しているのは世界中で北海道だけ。地元の産品を使った酒造りで地元のお役に立てることは私たちにとってもうれしいことです。おかげ様でハスカップスイートはわが社のロングセラーにしてベストセラーです」と同社営業部長の黒根祥さん。仕込みから出来上がりまでは3か月ほど、毎年9月下旬から10月上旬には出荷が始まります。千歳市の観光土産推奨品にも選ばれており、市内や周辺の方もよくギフトとして使ってくれるそう。「地元で長い間愛されていることが誇りです」と黒根さんは胸を張ります。

「晩酌や食後酒としてはもちろん、赤い色と酸味が食欲をそそるで、食前酒としてもおすすめです」。

■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丁目7番地
tel.0123-27-2460 fax.0123-27-2465
URL:http://www.chitose-winery.jp

あるドイツ系品種。余市の気候は平均気温や日照時間がドイツと似ているため、特にこれらの品種を育てるのに適しています。さらに、雨が少なく、土壌の水はけが良いことも、葡萄の品質向上に一役買っています。



そしてもう一つは6軒の契約農家の存在。生産者の皆さんは、いずれも葡萄に取り組んで20年以上のベテラン揃い。収穫期にひと房ひと房手摘みするなど、手仕事を大切に、情熱を持って葡萄作りを続けてくれています。

そんな余市ワインの中でもワイナリー内の売店で人気ナンバーワンとなっているのが今回の選定商品。オーストラリア産とされ、1922年に開発されたドイツ系の赤ワイン用品種であるツヴァイゲルトレーベをフレンチオークの古樽で2年間熟成させたこだわりの赤です。グラスから立ち昇る葡萄本来の香り、樽香と洗みや酸味が複雑に重なり含み重厚感のある味わい、そして口に残る華やかな余韻。まさにワイン好きをフルコースで楽しませてくれるワインです。

こちらの赤に特に合うのはお肉料理やチーズ。100%北海道のワインだから、北海道の食材や料理とのマリアージュを楽しみたいですね。

■事業者 **日本清酒株式会社 余市ワイナリー**
余市郡余市町黒川町1318番地
tel.0146-435-2184 fax.0146-43-2186
URL:http://nippon-seishu.net



ときしらず 時不知のスマークサーモン

100g……3,500円(税別)

- 主な原材料 / 鮭(時不知)
- 賞味期限 / 冷凍180日 ■保存方法 / 冷凍

「え、これがスマークサーモン?」。見た目からしてスマークサーモンのイメージを裏切るこの一品。豪快な手切りで切り分けるこの商品は、分厚いので1枚でもすくく食べがいがあります。塩味は穏やかでけっして煙臭くなく、脂ののってかつ身が締まったお刺身を食べているような食感。生の鮭の旨みをそのまま味わう感じです。

見た目は豪快だけど、調理の過程は繊細なフレンチの技の連続。レストラン村のオーナーシェフで布フードサービス村代表取締役の村武三さんと食材との真闘勝負です。使うのは、卵巣・精巣がまだ未成熟で身肉に脂があるため美味で知られる北海道沿岸の時不知。重さ5.5kg〜6.5kgの大型の鮭まごとい本を捌いて

■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丁目7番地
tel.0123-27-2460 fax.0123-27-2465
URL:http://www.chitose-winery.jp



日高つぶめし

約300g……1,000円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料 / 米(北海道産)、つが貝(白高産)、焼き鮭(北海道産)、昆布巻き(白高産)、帆立(北海道産)、牛蒡(国産)、玉子焼き(北海道産)、蓮根
- 消費期限 / 製造より8時間 ■保存方法 / 冷蔵

2013年11月、リニューアルオープンした静内エクリアホテル(旧静内ウェリントンホテル)。その3か月前に代表取締役後に就任した岐阜県出身の前田忍さんは、地元の方々との約束をしました。1.宿泊される方へ安眠を提供。2.おいしい環境とおいしい素材を提供。3.全国に響かせるものも提供。その2番と3番の約束を果たすために白羽の矢が立ったのが、旧ホテル時代から人気のお弁当、日高つぶめしでした。「宿泊客からの評価が高く、地元の方々からのリクエストも多かったのと同じ味での再販に踏み切りました」と前田さん。

■事業者 **日本清酒株式会社 余市ワイナリー**
余市郡余市町黒川町1318番地
tel.0146-435-2184 fax.0146-43-3812
URL:http://nippon-seishu.net

きれいに3枚におろします。5月中旬〜7月上旬の旬の時期以外は冷凍のセミドレスを使用しています。殺菌用の白ワインを贅沢に振りかけ、塩、ミネソネット(粒こしょうを叩いてつぶしたもの)、砂糖、ドライティルを振りかけて1晩寝かせ、翌日裏返して同じように調味した後もう1晩寝かせます。そして翌日、冷風を当てて身を乾かした後、「冷風法」という手法で冷たい煙を流しながらスモークしていきます。「煙を閉じ込めるのではなく、逃がすようにすることで刺身のような食感が生まれます」と、村さん。その後、空気を抜いてラップを巻いたら再び冷凍庫へ。さらに一晩寝かせることで種覆臭が穏やかになり、よい香りだけが残るのだそう。完成までにかける膨大な手間暇……。おいしくなるもうなげずけです。



大ヒット商品のタコのガーリックマリネを始め、高島屋などの高級百貨店でも高い評価を得ている村さんの加工品。素材を吟味する眼力と、素材の力を最大限に引き出す熟練の技が高い商品力を生んでいるようです。

「食べるときは冷蔵庫で3〜4時間自然解凍したあとそのまま5時間寝かせてから」。食べ方にも技あり。

■事業者 **有限会社フードサービス 村**
小樽市花園1-10-7
tel.0134-25-1188 fax.0134-25-1188

を使用した昆布巻き、北海道で獲れる銀鮭の焼き鮭、北海道産の帆立の煮つけなど。味付けは全体に薄味で素材そのものおいしさを味わえるようになっています。また、容器には再生木材であるエコ・ウッドを使用し、環境にも配慮。

「ホテルが立地している静内を含む日高エリアは全国的な知名度が低く、よい商品や食材があってもそれを広げる手段に乏しいのが現状です」。そんな中で、前田さんが重視しているのはお客様を呼び込むブル戦略よりも、全国に向けて商品を積極的に発信していくブッシュ戦略。日高つぶめしが首都圏で話題になるよう仕掛けることで、日高の知名度を上げる作戦です。



大手百貨店への期間限定出店や海外物産展の出店を計画中。ドラッグストアのバイヤー等の職務経験により販売チャネルに強いことを生かしているいろいろと戦略を練っているところですよ。

2015年3月に新設される新ひだか町認証の「新ひだか推奨品」にも選定され、日高のイメージアップを担うことになった日高つぶめしに地元の期待が高まっています。

■事業者 **エクリアス日高株式会社 静内エクリアホテル**
日高郡新ひだか町静内吉野町3-1-1
tel.0146-35-2311 fax.0146-43-3812
URL:http://eclipsehotel.jp



北海道噴火湾産無着色たらこ

500g化粧箱入り……4,000円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料 / すけそう卵(噴火湾産)、塩
- 賞味期限 / 冷凍90日(出荷時起算) ■保存方法 / 冷蔵

㈱丸鮮道場水産の創業は1968年。当時から鹿部町は良質なたらこの原産地ではあったのですが、大量に獲れた年には価格が大暴落するなど市場価格に翻弄されてきました。そんな中、地域の振興、浜魚の向上・安定を目指して地域の水産加工業の先駆けとなったのが本社でした。

ピンと身が締まって旨みが強く、皮が噛み切れるほど柔らかいのが噴火湾産の身上。なぜ品質がいいのか?「寒冷魚であるすけそうだらは、産卵のため毎年冬になると北海道沿岸に來遊します。その中でも噴火湾は最大級の産卵場所となっており、産卵を控えた鮮度のよい成熟した卵が前浜で手に入ります」と同社常務取締役の道場登志勇さん。さらにもう一つ刺し網という漁法も関係しているのではないかと推測します。「たらこもマグ

■事業者 **株式会社丸鮮道場水産**
茅部郡鹿部町宮浜194番地2
tel.01372-7-2523 fax.01372-7-3957
URL:http://www.michiba-suisan.host.jp

ロや肉と同じで、捌いてすぐよちよちと寝かせた方が旨みが増します。刺し網の場合は、網を入れて翌日に揚げますので、かかった魚は低温冷蔵庫の中で一晩寝かせたような状態になり、旨みが凝縮され、皮もしっとり柔らかくなるのではないかとのことです。

上質の噴火湾産を自然に近い状態で味わえるのが、化学調味料を一切使わず塩と水だけで漬け込んだこの商品。近年の健康志向の高まりを受けて生協等の共同購入用に小サイズで作っていたものを今回新たにギフト用商品として見直し、500g・化粧箱入りとしました。「着色料は使わず、塩分は約4%(他社平均5〜8%)に抑えています」。天然のたらこの色は個体ごとに違い、ページから薄ピンクまでさまざま。色味を揃えるために通常は着色料を使うところ、この商品では一箱ごとにたらこの色味を揃えるのですく手間がかかるのだそうです。



「塩水漬けにする塩はいろいろ吟味して味がマイルドな沖繩産を使っていますが、水にもこだわって、遠赤外線効果があり、水質を高めるという特殊シートを工場水道管の内側に貼り付けています」。原卵本来のサラサラした粒感をお楽しみください。

■事業者 **株式会社丸鮮道場水産**
茅部郡鹿部町宮浜194番地2
tel.01372-7-2523 fax.01372-7-3957
URL:http://www.michiba-suisan.host.jp

びぬけているという結果に。この高評価に後押しされて福田さんは乾燥しいたけを商品化しました。そして今度ではだしの王様に挑戦。「だしパックの提案は渡島総合振興局からいただいたものです。だしはエネコ無形文化遺産にも登録された和食の基本となるものですし、『なるほど、やってみよう』と思いました。



王様しいたけのだし

10g×5パック入り……908円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料 / 王様しいたけ(七飯町産)、天然真昆布(函館市産)
- 賞味期限 / 12か月 ■保存方法 / 常温

20年前から肉厚の大型しいたけの栽培に挑戦してきた(福福田農園の福田さん父子。味は抜群なのに規格外だからとなかなか売れなない苦労の後、「王様しいたけ」というネーミングも功を奏して今や生食用しいたけとして圧倒的な人気商品に成長しました。生食がメインの王様しいたけですが、数年前から乾燥しいたけにも取り組んできました。「乾燥しいたけはこれまで九州が名産というイメージでしたが、函館の北海道立工業技術センターの協力を得て、1年かけて最もおいしく、姿も美しく仕上がる乾燥工程を研究しました」と息子さんと代表取締役の福田将仁さん。出来上がった試作品を札幌の食品加工研究センターで検査してもらうと、雑味、苦みがほとんどなく、旨みだけが飛

■事業者 **有限会社福田農園**
電田郡七飯町鶴野83番地
tel.0138-65-5522 fax.0138-65-1818
URL:http://www.k-kinoko.jp



雲丹ほんのひと塩

70g……3,500円(税別、北海道内参考価格)

- 主な原材料 / 雲丹(奥原産)、食塩(熊石町産)
- 消費期限 / 冷蔵7日 ■賞味期限 / 冷凍1年 ■保存方法 / 冷蔵・冷凍

鮎処理の季節は函館のお寿司屋さん。店名にも季節の「季」とあるように旬の魚介を生かした函館らしい料理を信条としています。

そんなひろ季に、毎年6月から8月にかけて、旬の紫雲丹が奥尻島から届きます。「通常は形がくずれのを防ぐためにミョウバンに漬けてから出荷なのですが、当店には漁師さんがミョウバンに漬ける前に送ってくれるのです」と大将の耕田(あけた)広樹さん。この貴重な生雲丹に加える“ひと塩”が技の見どころ。塩をすることで雲丹の旨みを引き出すとともに、保存性も高まります。冷蔵での日持ちは1週間。「ウニの塩辛」としてコース料理等に10年ほど前からお出しています。お客様の反応がすごくいいので、もっと多くの方にこの

■事業者 **株式会社季羅 鮎ひろ季**
函館市本町26-17 ホテル Netzwerk 2階
tel.0138-55-5553 fax.0138-55-5553
URL:http://www.hakodate-hiroki.com

おいしさを味わっていたきたいと、今回のハイグレード食品への出品に向けてギフトを意識して商品化し、商品名を「雲丹ほんのひと塩」としました。冷凍、冷蔵両方をご用意しています。

簡単に作り方を説明すると、雲丹を殻から取り出してザルに上げて1時間くらい水抜き。バットに移してひと塩して1日寝かせます。ひろ季ではひと塩のためにひと手間。熊石産の塩を南茅部町産の真昆布で取っただし汁に入れ、1時間くらい煮詰めて水を飛ばしたのもを使っています。「化学調味料を水入れるところもあるのですが、こうすると昆布の旨みが塩にうつって、塩っ辛くならないです。常にベストの味になるよう塩加減は素材の状態に合わせて変えています」。その後もう一度水抜きをして1日寝かしてから瓶に詰めて冷凍し、パッケージまでお店で行います。



オレンジ色の雲丹を瓶からひと匙すくって口に入れると、生のとろけるような食感。ひと塩が雲丹の甘みを引き立てていることを実感します。そのままひと皿食べべてしまいたいそう。お店ではアラカトでも味わえるそうです。

■事業者 **株式会社季羅 鮎ひろ季**
函館市本町26-17 ホテル Netzwerk 2階
tel.0138-55-5553 fax.0138-55-5553
URL:http://www.hakodate-hiroki.com



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+2015」。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に、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+2015 本審査 審査員



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札幌駅西寄り北口 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1番10号 東京交通会館1階 tel.03-5224-3800

北海道産業雇用創造協議会
北海道トップブランドづくり事業部会
〈事務局〉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/top.htm